

FEINSCHMECKER

OSTSEE Die 25 schönsten Hideaways

von Flensburg
bis Usedom



Sommerrezepte – Angeldorsch und Asia-Geflügel

Steiermark – Junge Köche im Höhenflug

Aufsteiger 2024: Wählen Sie Deutschlands größtes Kochtalent

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

7/2024
A 14,90 €

07
4 191752 713907

Natürlich besser leben.

Sodbrennen einfach wegtrinken?



Dank dem **natürlich hohen Hydrogencarbonat-Gehalt von 1.846 mg/l** neutralisiert Staatl. Fachingen STILL überschüssige Säure im Magen. Eine wissenschaftliche Studie empfiehlt zur symptomatischen Behandlung von Sodbrennen bei Erwachsenen das Trinken von zwei Flaschen unseres Heilwassers pro Tag. Angenehm im Geschmack kann es so einen wertvollen Beitrag zu einem gesunden, unbeschwert Leben leisten.



STAATL.
FÄCHINGEN

Das Wasser. Seit 1742.

Haben Sie Fragen
zu Staatl. Fachingen?
0800 - 100 81 56
(gebührenfrei)

EDITORIAL



GABRIELE HEINS
Chefredakteurin

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

eine der großen Fragen des Sommers lautet: in die Berge oder an den Strand? Wenn Sie noch unschlüssig sind, haben wir hier Vorschläge für Sie – wobei wir bei der Steiermark natürlich eher von Hügellschaften sprechen müssen, über die man mühelos von Restaurant zu Restaurant wandern kann. Und das lohnt sich, schreibt unsere Autorin Patricia Bröhm, denn junge Köche bringen Schwung in Österreichs ohnehin schon verwöhlte Genießerregion. Mögen Sie lieber die frische Brise? Dann lege ich Ihnen unsere Ostsee-Tipps ans Herz: Wahre Hotel-Perlen finden sich von Flensburg bis Usedom, in denen es nur noch ein To-do gibt: Erholung! Jetzt! Von dort ist es übrigens nur ein Sprung nach Kopenhagen, wo mein Kollege Julius Schneider unseren „Koch des Monats“ Kristian Baumann besucht hat, der koreanische und nordische Küche verbindet.

Ob die Azoren ein attraktives Reiseziel sind, hat unsere Redaktion noch nicht getestet, was wir aber wissen: Auf den Vulkaninseln entstehen gerade faszinierende Weine von Winzern, die sich als „Verrückte“ und „Hasardeure“ bezeichnen – so abenteuerlich ist der Weinbau auf der Asche. Und wenn Sie Wein lieben, dann merken Sie sich doch Samstag, den 9. November, vor: An dem Abend feiern wir wieder unsere festlichen Wine Awards in Hamburg. Wir verraten in diesem Heft, welche Spitzenköchinnen und -köche teilnehmen, in der folgenden Ausgabe geben wir dann bekannt, welche Winzerinnen und Winzer wir auszeichnen werden. Schön, wenn Sie bei der Preisverleihung dabei sind!

Ihre

Gabriele Heins



SEIT 30 JAHREN ERKUNDEN WIR DIE WELT.

ENTDECKEN SIE MIT UNS DIE ANTARKTIS.

Kontaktieren Sie Ihren Reiseberater oder
besuchen Sie silversea.com/curious



Antarctic Peninsula – Photo by Steve McCurry

 SILVERSEA®
— TO THE CURIOUS —

INHALT

07/2024



Titelbild: Angeldorsch mit Kartoffel-Rote-Bete-Schampf. Rezept siehe Seite 100. Foto: Jan-Peter Westermann



In diesem Feinschmecker

Titelthemen in Rot

Reisen

26 Steiermark

Sie gilt als der „Bauch von Österreich“: Junge Köche zeigen, was mit den Produkten der Region möglich ist

46 Glanz an der Ostsee

Von Flensburg bis Usedom: 25 Hotel-Perlen in traumhafter Lage bieten Erholung und zum Teil hervorragende Küche

60 Markt in Montpellier

Der Food-Markt Marché du Lez ist einzigartig: Küchen mit hohem Anspruch, hippe Atmosphäre

64 Gute Gasthäuser

Wohlfühlküche: „Winzerhaus Rebstock“ im Kaiserstuhl

66 Geschmackssachen

Alexander Oetker über Lokale, die nur optisch beeindrucken

68 Aufsteiger des Jahres 2024

Leser-Aufruf: Wählen Sie den Besten unter sechs Kandidaten

70 Top 5: Hotels auf Mallorca

Historische Paläste machen die Übernachtung zu einem Erlebnis

74 Reisenotizen

50 Jahre Jeunes Restaurateurs

Essen * mit Rezepten!

78 Koch des Monats

Kristian Baumann begeistert in seinem „Koan“ in Kopenhagen

90 Saisonküche *

Geflügelgerichte mit den Aromen Asiens: leicht und pikant

100 Cover-Rezept *

Angeldorsch mit Kartoffel-Rote-Bete-Schampf

102 Kochbuch des Monats *

„Si Mangia“ von Mattia Risaliti: toskanische Familienrezepte

108 Auf die Schnelle *

Für den Feierabend: Shakshuka mit Gartenerbsen

112 Genusshelden

Kult: die handgemachte „Original Salzburger Mozartkugel“

114 Meisterstück *

Blumenkohl, der nach Indien schmeckt, von Julia Komp, Köln

118 Küchennotizen

Saucenkunst, Käse, eine Eismaschine und Termine

Trinken

122 Weine vom Vulkan

Auf den Azoren entsteht unter großem Einsatz Einzigartiges

132 Sekthilfegruppe Österreich

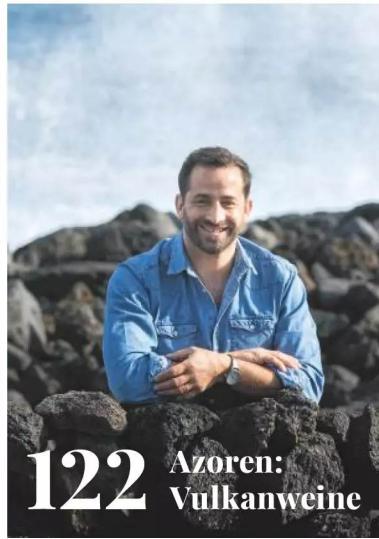
Sommelier Gerhard Retter empfiehlt Prickler für jeden Anlass



Saisonküche
Asia-Geflügel **90**



Alle Hotels und Restaurants
getestet und bewertet
Erklärungen auf Seite 189



122 Azoren:
Vulkanweine



146 Küchen-
Special

134 Wine Awards 2024

Der Feinschmecker zeichnet internationale Winzer aus

138 Neue Serie: Beste Weinhändler

Der ehemalige Pilot Frank Roeder ist der Kopf hinter „Masterwein“

140 Getränkenotizen

Eine Rösterei in Hamburg, Rosé aus Spanien und Termine

Lifestyle

KÜCHEN-SPECIAL

146 Aktuelle Küchen & Geräte

Neuheiten von der Mailänder Messe, Tipps von Profiköchen

162 Wer kocht denn da?

Einblicke in drei besonders individuelle Küchen

168 Kolumne von Denis Scheck

Der Literaturkritiker über Traumküchen und die beste Planung

176 Lebensartnotizen

Eine edle Espressomaschine, ein stilsicherer Tablettwagen und viele Termine

Szene

180 Neueröffnung des Monats

Im Dortmunder „SchwarzGold“ serviert Pierre Beckerling eine moderne Ruhrgebietsküche

182 Szene

Neue Restaurants und Genusskonzepte von Bochum bis Freiburg, Paris bis Warschau

190 Stopover Gent

Flanderns zauberhafte Hafenstadt punktet jetzt auch mit herausragenden Restaurants

3 Editorial

8 Chef's Table

10 Salon

18 Backstage

20 Neue Bücher & Medien

170 Feinschmecker Club

172 Feinschmecker Leserreise

174 Feinschmecker on Tour

195 Impressum

196 Leserbriefe

197 Zahlen, bitte!

198 Vorschau



ADRESSEN DIGITAL

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

www.feinschmecker.de

www.feinschmecker.de/podcast

facebook.com/feinschmecker.magazin

instagram.com/feinschmecker.magazin

www.linkedin.com/company/der-feinschmecker



FOTOS: ANNETTE SANDNER, SIRIRAK/STOCK.ADOBE.COM

Vitamine de luxe

**„OSWALDS GOURMETSTUBE“,
Teisnach, Bayerischer Wald**

Küchenchef Thomas Gerber vom Restaurant „Oswalds Gourmetstube“ in Teisnach holt die Welt in den Bayerischen Wald. In seinem Menü arbeitet er mit internationalen Produkten und bleibt seiner Idee bis zum Dessert treu. Exotische Früchte serviert er in unterschiedlichen Texturen: ein süß-saures Aromenspiel mit Passionsfruchtsorbet, knusprigen Kokos-chips, Ananassphären und Drachenfrucht. Ein Ring aus dunkler Valrhona-Schokoladen-mousse sorgt für einen herb-süßen Kontrast. Willkommen in Bayern!

SALON

Tortenständer, Salatbesteck und Karaffen liefern sich ein Schaulaufen - der Sommer darf ruhig mal elegant sein



Mandeln zum Vin Santo

Wunderbar mürbe sind diese Keksklassiker aus Mandelmehl. Die Ricciarelli, die man in Italien gern in den Vin Santo tunkt, werden in Siena nach uraltem Familienrezept auf großen Blechen per Hand gebacken. Von La Fabbrica del Panforte, 250 g, € 11,50, www.dallmayr-versand.de

Gut aufgestellt

Zu viert treten die mundgeblasenen Flaschen mit Kugelstopfen auf – so machen sie auch ungefüllt als Deko-Objekt eine gute Figur. Das niederländische Label Polspotten steht für ausgefallenes Design. Viererset Karaffen in Cognac und Rauch, 2 x H 33 cm, 2 x H 44 cm, € 330, www.polspotten.com



Schwungvoll

Ob Obst, Brot, Salat, Knabberkram oder einfach solo auf dem Tisch: Die fein geschwungenen, dünnwandigen Schalen „Leaf“ nehmen's leicht. Sie sind aus Stahl, der in graugrünem Betonlook pulverbeschichtet ist. In drei Größen, mit kleinen, rutschfesten Pads auf der Rückseite, ab € 44,90, www.philippi.com



Naturschön für Salat

Seit den 1930ern fertigt die dänische Hornvare-fabrikken Besteck aus Horn in Handarbeit an. Früher ein Arme-Leute-Produkt, schätzen wir heute seine Natürlichkeit. Es ist allerdings empfindlich: nicht in Flüssigkeiten liegen lassen, nur spülen und häufig ölen. L 23 cm, € 70,99, de.hornvarefabrikken.dk



Torten aufs Podest

So edel haben Sie Kuchen noch nie präsentiert: Der Marmorständer im Streifenlook ist nicht nur schick, das Gestein hält Backwaren auch schön kühl. Von Bethan Gray für Editions Milano. Ø 21 cm, H 11 cm, € 405, www.artemest.com



Würzkraft

Viel Umami haben die aus konzentrierten Tomaten gewonnenen Würzsauen zum Abschmecken: Für 240 ml braucht die Manufaktur Tomami 4 Kilo. Diverse Geschmacksrichtungen, z. B. „Bayern“ für Fleisch mit Knoblauch und Kumin, 90 ml, € 17,49, www.derfeinschmecker-shop.de



1. Frisch gebackener Genuss von Juno the Bakery. 2. Wer in Südkorea ist, sollte das Essen in den Tempeln nicht verpassen, hier im Jinkwansa Tempel außerhalb Seouls. 3. Dänische Küche mit besten Produkten und Smørrebrød in Perfektion gibt es im „Palægade“

Chef's Choice

Unser Koch des Monats,
Kristian Baumann aus
Kopenhagen, verrät hier
seine Lieblingsadressen

Kristian Baumann
eröffnete 2023 das
„KOAN“ Kopenhagen.
Mehr über unseren
Koch des Monats
lesen Sie ab Seite 78



Die beste Bäckerei von Kopenhagen ist für mich **Juno the Bakery**. Alles ist frisch, und die Qualität ist sehr hoch – egal, ob Kardamombrötchen, Brot oder anderes Gebäck. Letzten Sommer habe ich Croissants für das ganze Team gekauft, und als ich hineinbiss, war es, als ob sich der Himmel öffnete – einfach perfekt. Für mich sind es die besten Croissants, die ich kenne.

Wenn Sie nach Korea reisen, sollten Sie eines auf keinen Fall verpassen: den Besuch und das Essen in einem Tempel. Es gibt einen Tempel namens **Jinkwansa** außerhalb Seouls. Dort wird Tempelküche serviert, die komplett vegetarisch und ohne Zwiebelgewächse ist, da man glaubt, dass diese den Körper zu sehr belasten. Sie konzen-

trieren sich beim Kochen auf Techniken des Einlegens, Fermentierens und auf ihre Jangs (fermentierte Pasten), was die Mahlzeiten unglaublich schmackhaft macht. Definitiv eines der besten Essen meines Lebens.

Wenn es klassisch dänisch sein soll, empfehle ich das „**Palægade**“ im Zentrum von Kopenhagen. Der Service ist super, das Essen traditionell, aber immer mit eigenen Ideen. Das Smørrebrød ist fantastisch, mit den besten Produkten und viel Liebe zubereitet. Außerdem gibt es eine sehr gute Weinkarte und ausgesuchte Biere – der ideale Ort für entspannten Genuss.

Instagram: [juno_the_bakery](https://www.instagram.com/juno_the_bakery)
www.jinkwansa.org
www.formelfamily.dk

CHIANTI CLASSICO. EINZIGARTIG WIE SEINE WELT.



OLIODOPCHIANTICLASSICO.COM
CHIANTICLASSICO.COM



ZCOWART

Seit jeher findet man Schönes und Gutes in unseren Hügeln, dafür sorgen die einzigartige Gegend sowie Tradition und Können der Produzenten.

Realizzato con il contributo del MASAF
ai sensi del DM n.0250781 del 15/5/2023



Jede Flasche Chianti Classico-Wein und Olivenöl ist Ausdruck dieser Einzigartigkeit. Das garantiert der Schwarze Hahn.



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



Mittsommer

Blumenkränze, Picknick und „Dancing Queen“: Am 21. Juni feiert Schweden die Sommersonnenwende – und wir auch



Für Sammler

Schweden ist im Sommer reich an essbarer Flora, die vielfältig konserviert wird. Etwa Holunderblüten, die Sirup, Tee, Konfitüre und auch Graved Lachs aromatisieren.



Der Kracher

Nie war trocken Brot so köstlich: Vollkornknäcke mit Meersalz, Hirse- und Leinsamen. Leksands, 530 g, € 6,90, www.scandmarkt.com

Thank you ...

... for the Music. Vor 50 Jahren gewann ABBA den ESC und wurde ein Welterfolg. Ein Muss: Das ABBA Museum in Stockholm, inklusive Karaoke. Mamma mia! abbathemuseum.com



Nordic Apérol

Die schwedische Antwort auf Apérol Sprizz: kurz und knackig „Röd“ – Rot – aus Cider, Molte- und Ebereschenbeeren, Orangenschale und Enzianwurzel. Mit Sekt und Eis auffüllen und bittersüß den Sommer genießen. Stockholms Bränneri, 500 ml, 22 Vol.-%, € 24,99, der-feinschmecker-shop.de

„Skål“ am längsten Tag des Jahres

Es ist das zweitgrößte Fest in Schweden, nach Weihnachten. Eigentlich ist es der 24. Juni, aber man feiert lieber am Wochenende. Vor der Kulisse des Stockholmer Schärengartens ist das Fest besonders schön.



Blau machen

An einem verregneten Mittsommertag soll Marianne Westman in den 40ern das Blumendekor entworfen haben. Serie „Mon Amie“ von Rörstrand, Tasse, € 25,90, www.nordicnest.de

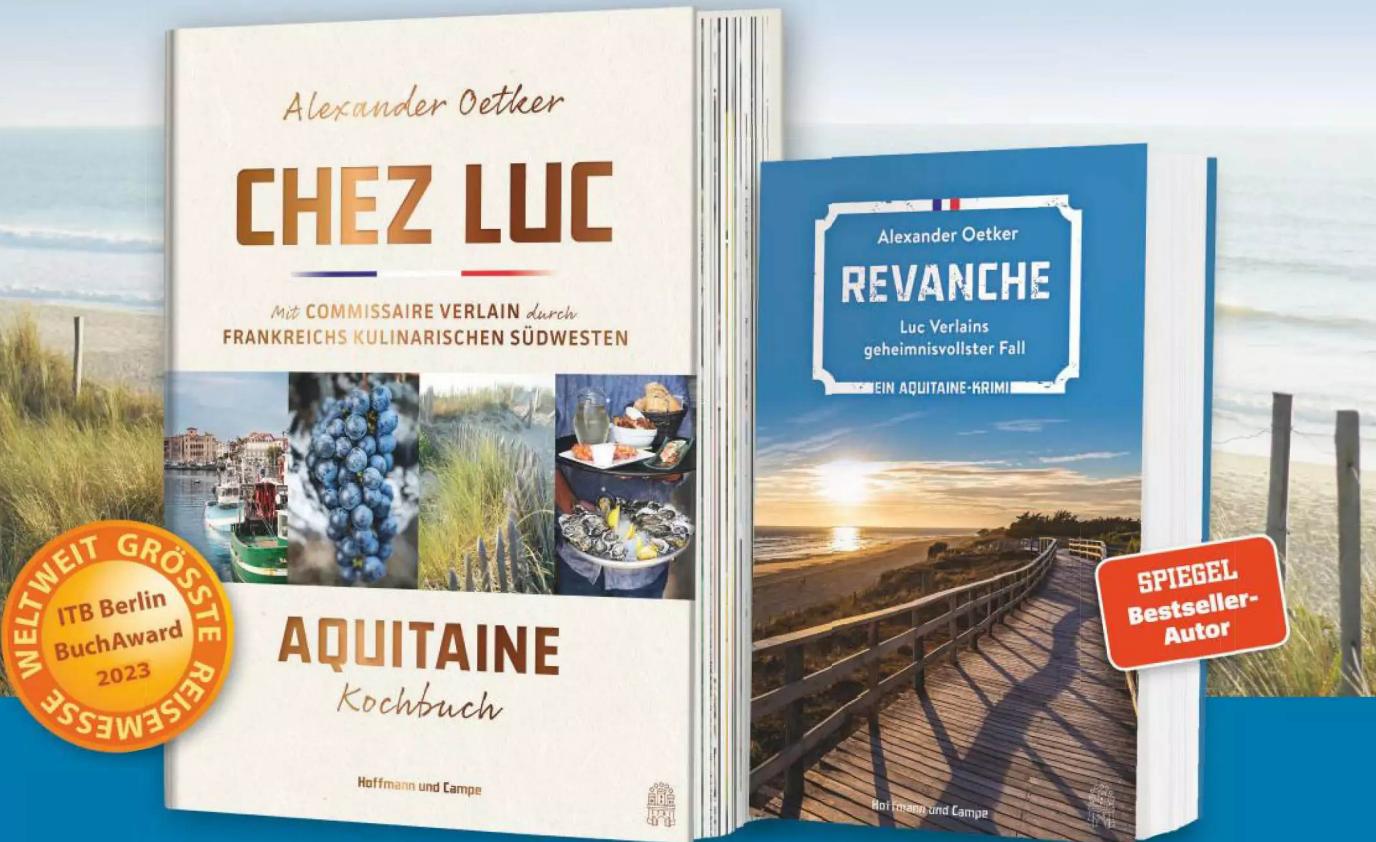


Wilde Wurst

Aus dem mageren Fleisch frei lebender Elche, dem Nationaltier Schwedens, ist diese kalt geräucherte Salami hergestellt, die mild schmeckt und an nordische Wälder denken lässt. Am besten zu Bier. 200 g, ab € 21,90, swedishwild.de

BILDSTARK UND KRIMINELL LECKER

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



ISBN 978-3-455-01435-8 | € 38,- [D]

ISBN 978-3-455-01652-9 | € 18,- [D]

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



Hier scannen und die gesamte
Luc-Verlain-Reihe entdecken.
www.hoca.de/autor/oetker

Hoffmann und Campe



Gold auf dem Teller

Spitzenkoch Alexandre Mazzia, selbst ehemaliger Profi-Basketballer, versorgt die Sportler der Olympischen Spiele in Paris

INTERVIEW ALEXANDER OETKER

Beim letzten Mal, als ich bei Ihnen essen durfte, gab es 29 Gänge - zum Mittagessen. Werden die Wettkämpfe in Paris verspätet anfangen, weil die Athleten nicht von Ihren Gerichten lassen können?

(lacht) Nein, so wird es natürlich nicht sein. Ich werde mich täglich auf ein Gericht beschränken, in dem ich aber versuche, alles von meiner Küche mitzugeben, sozusagen eine Synthese meiner Erfahrungen. Ich werde vereinfachen müssen, keine Frage, aber ich möchte mir selbst treu bleiben. Wir werden sehr viel vegetarisch kochen, aber ich möchte auch immer das Meer auf die Teller bringen. Es gibt schon viele Ideen, ich werde mit Kichererbsen arbeiten, mit Roter Bete, mit Verveine und mit viel geräuchertem Fisch.

Sie waren selbst professioneller Basketballer - worauf kommt es bei der Ernährung bei dem wichtigsten Sportwettbewerb der Welt an? Und wie wollen Sie dort kochen?

Das Essen darf keinen negativen Einfluss auf die Leistung der Sportler haben. Und dennoch möchte ich nicht Sportler-

essen kochen, also nicht die ganze Zeit mit Proteinen und Zucker. Ich möchte leicht kochen, sodass die Sportler direkt danach zum Training oder zum Wettkampf gehen können. Aber ich will auch, dass die Athleten sich wohlfühlen, dass sie das Essen genießen können. Schließlich repräsentiere ich Frankreich und seine Küchentradition. Und die Gastfreundschaft, für die unser Land in der Welt bekannt ist.

Ganz Paris wird zu den Olympischen Spielen ein Volksfest werden, aber auch ein großes Chaos. Kennen Sie schon die Umstände, unter denen Sie arbeiten werden?

Mein Restaurant wird während Olympia geöffnet bleiben. Also fahre ich immer an den Ruhetagen nach Paris. Sonntags und montags koch ich dann im Olympischen Dorf, das sich im Pariser Vorort Saint-Denis befindet. Gleich am Eingang ist der Küchentrakt. Ein Teil meines Teams nehme ich aus Marseille mit nach Paris, und wir werden für je 300 Athleten kochen, am Mittag und noch einmal am Abend. Ich konnte mir alles schon mal ansehen, die Bedingungen sind perfekt.

Sie werden ein echtes Fest, die Olympischen Spiele.

Welches Gericht kam Ihnen als Erstes in den Sinn, als Sie gefragt wurden, ob Sie diese Aufgabe übernehmen möchten?

Ich bin in Afrika geboren und aufgewachsen, und weil die Spiele so international sind, will ich dort eben auch meine Wurzeln zeigen. In jedem Fall wird es also den Seehecht geben, der sowohl in Afrika als auch hier in Frankreich gefangen wird, ich serviere ihn mit Tapioka. Alle Gerichte, die ich serviere, werden die DNA meines Restaurants beinhalten: Die Röstung der Speisen, die Würze, den Pfeffer, die Schärfe – und immer eben auch das Meer.

„Die Aufgabe ist eine riesige Ehre, es geht mir unter die Haut.“

Vor fünf Jahren waren Sie noch gänzlich unbekannt, jetzt haben Sie drei Sterne und kochen für Olympia. Können Sie das eigentlich alles glauben, diesen Erfolg?

Es macht mich unfassbar stolz, na klar. Diese Aufgabe ist eine riesige Ehre, ich kann das richtig spüren, es geht mir unter die Haut. Ich darf dieses Frankreich vertreten und ich werde das mit ganzer Seele tun – im Dienst dieser Spiele und der Athleten.



Alexandre Mazzia steht für die 10 500 Athleten im Olympischen Dorf am Herd – mit der Pariser Köchin Amandine Chaignot und Vegetarier-Chef Akrame Benallal

Die einen denken nach. Sie denken weiter.



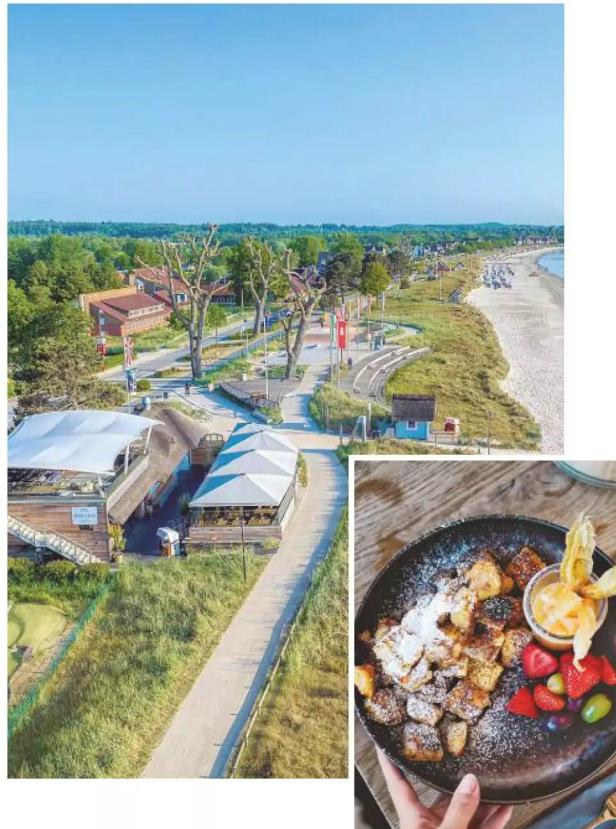
Jetzt 5 Wochen
für 5 € testen:
[wiwo.de/
weiterdenken](http://wiwo.de/weiterdenken)

**Wirtschafts
Woche**

Weiterdenken. Weiterkommen.

Unsere private Auslese

Persönliche Entdeckungen der Redaktion sind begehrte. Diesmal verraten Autoren und Autorinnen ihre Tipps



Uwe Pütz, Reise-Autor

Kaiserschmarren am Strand



Rooftop-Bars, Beach-Clubs, Casual Fine Dining – die Lübecker Bucht putzt sich gerade heraus und setzt auch gastronomisch neue Akzente, so im Strandrestaurant „Das Leo“ in Scharbeutz. Drinnen sorgen viel Holz und Clubsessel für gediegenen Charme, auf der Terrasse inhaliert man Ostsee-luft zur wunderbaren Scholle Büsumer Art oder bei einem alpinen Kaiserschmarren. www.das-leo-scharbeutz.de

Leser-Aufruf: 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.



Caro Maurer, Master of Wine und Wein-Autorin
Feiern mit Stil auf der Burg



2018 hat Hans Stefan Steinheuer (Restaurant „Zur Alten Post“ in Bad Neuenahr) das 400 Jahre alte Herrenhaus Burg Heppingen samt wunderschönem Park erworben und als Event-Location wiederbelebt: In privater Atmosphäre wird gefeiert, in den zwei attraktiven Wohnräumen neben der modernen Küche finden bis zu 50 Gäste Platz, draußen auf Loungemöbeln zwischen alten Bäumen sogar bis zu 140. www.burgheppingen.de



Klaus Simon, Reise-Autor

Kräutertee-Bar in Montpellier



Die Apothekerinnen Géraldine Martinez und Nathalie Fournol betreiben in der Altstadt von Montpellier die schicke Bar „Infuse“. In dem alten Lagerhaus gibt es jedoch keine Drinks, sondern „Tisanés“ (Tees), die sie aus 150 Biokräutern und -heilpflanzen zusammenstellen. Jeder Kunde kann sich seinen Favoriten komponieren lassen, ich wählte Fenchel, Lorbeer, Bohnenkraut, Salbei, Thymian und Brennessel. www.infusemontpellier.fr

Alles, was Feinschmecker glücklich macht

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



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

aboutfood – die Genusswelt für alle

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

Das erwartet dich in
der Juni Box:

- ▶ 7 Produkte inkl. FEINSCHMECKER Magazin
- ▶ schon ab 28,95 € (Warenwert über 55 €)
- ▶ Booklet mit Rezepten und Infos zu den Produkten

aboutfood x **FOODIE**
the place to taste

Ein Sommer voller Ideen

Im Juli empfehlen wir Kochbücher, die inspirieren, und TV-Shows, die Appetit machen



Bevor die Familie isst, helfen alle mit - vor allem bei den Tortelli di Patate (l.)



Neue Serie: Kochbuch des Monats

So schmeckt die Toskana!

Bei diesen Rezepten geht einem das Herz auf: Sie sind farbenfroh, reich an Geschmack und Italien pur

Zu den steigenden Temperaturen und den hellen Tagen passt unser „Kochbuch des Monats“: Mattia Risaliti verrät in seinem Buch „Si Mangia“ („Zu Tisch“) nicht nur die Rezepte seiner Familie, sondern vermittelt auch ein Lebensgefühl. Er selbst ist mit zehn Geschwistern in der Toskana aufgewachsen und erzählt, wie Kochen und Essen im Mittelpunkt seines Elternhauses standen und immer noch stehen.

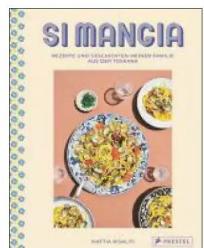
Der Autor lebt seit zehn Jahren in Berlin, doch für die wichtigen Familientreffen verlässt er die Hauptstadt hin und wieder. Bis zu 40 Cousins, Nichten & Co treffen sich im Haus der Großmutter, sitzen an einer

langen Tafel im Garten und genießen das Leben. Wenn man seine Beschreibungen liest und die sommerlichen Fotos sieht, hat man fast das Gefühl, dabei zu sein. Spätestens beim Nachkochen von Insalata di Farro (Dinkelsalat), Calamari Ripieni (gefüllte Calamari) oder Tortelli di Patate (mit Kartoffeln gefüllte Tortelli) kommt am heimischen Herd in Kiel oder Kassel ein Gefühl von Urlaub auf – buon appetito!

224 Seiten, € 32, Prestel

GEEIGNET FÜR: Hobbyköche, die sich den Zauber der Toskana nach Hause holen wollen.

Ab Seite 102 finden Sie drei Rezepte aus dem Buch von Mattia Risaliti: Pasta mit Venusmuscheln, Risotto mit Mangold und gewürzte Orangen.



Das Cover von „Si Mangia“ spricht Bände: Mit diesem Buch hält der italienische Sommer Einzug

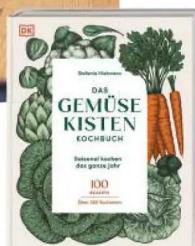


Kistenweise Gemüserezepte

Der Inhalt einer Gemüsekiste stellt viele Hobbyköche vor große Herausforderungen. Die Autorin Stefanie Hiekmann (o.) kennt das Problem und liefert mit „Das Gemüsekisten-Kochbuch“ eine Inspirationsquelle mit guten Ideen für jeden Monat des Jahres, von Rotkohlsalat mit Hackbällchen im Januar bis zu Gurkensalat mit Wassermelone und Sesamhähnchen im Juli.

224 Seiten, € 24,95, Dorling Kindersley

GEEIGNET FÜR: Gemüsefans mit Appetit auf mehr.



100 Rezepte und ganz viele Ideen für Veggies findet man in „Das Gemüsekisten-Kochbuch“

HAUSHUHN

1. Schneiden Sie das Huhn in Stücke. 2. Brüten Sie das Ei auf einer warmen Platte. 3. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 4. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 5. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 6. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 7. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 8. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 9. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 10. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 11. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 12. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 13. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 14. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 15. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 16. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 17. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 18. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 19. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 20. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 21. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 22. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 23. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 24. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 25. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 26. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 27. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 28. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 29. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 30. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 31. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 32. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 33. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 34. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 35. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 36. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 37. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 38. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 39. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 40. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 41. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 42. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 43. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 44. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 45. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 46. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 47. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 48. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 49. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 50. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 51. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 52. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 53. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 54. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 55. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 56. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 57. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 58. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 59. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 60. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 61. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 62. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 63. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 64. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 65. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 66. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 67. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 68. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 69. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 70. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 71. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 72. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 73. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 74. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 75. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 76. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 77. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 78. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 79. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 80. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 81. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 82. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 83. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 84. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 85. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 86. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 87. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 88. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 89. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 90. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 91. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 92. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 93. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 94. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 95. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 96. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 97. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 98. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 99. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte. 100. Brüten Sie das Huhn auf einer warmen Platte.

GUTES FLEISCH

Herkunft, Haltung, Qualität

Das Standardwerk „Gutes Fleisch“ von Thomas Ruhl, Stephan und Wolfgang Otto (Otto Gourmet) ist in einer komplett überarbeiteten Neuauflage erschienen. Themen wie Fleischalternativen, regenerative Landwirtschaft und Klimawandel sind Teil der aktualisierten Ausgabe. Fundiertes Wissen über Fleisch und Geflügel sind ebenfalls Teil des Buches. Zudem haben mehr als zehn Spitzenköche Rezepte beigesteuert.

€ 39,90, 288 Seiten, Edition Port Culinaire

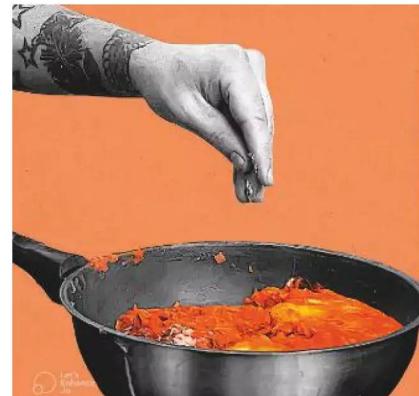
GEEIGNET FÜR: Alle, die den Wert von Fleisch zu schätzen wissen und ihr Wissen vertiefen wollen.



In dem Buch „Gutes Fleisch“ wird tiefgehendes Wissen mit Genuss kombiniert

FOTOS: NATHALIE MOADJER, TOBIAS SCHWERTMANN, ILLUSTRATION: RASHAD ALIYEV/ISTOCK

Podcasts



Kulinarische Weiterbildung

Essen bedeutet Vielfalt, und wie groß sie ist, erahnt man durch den englischsprachigen BBC-Podcast „The Food Chain“. Emily Thomas taucht ein in die Welt der Schulkantinen oder spricht mit dem Koch der G20-Delegation darüber, wie gutes Essen und Diplomatie zusammenhängen.

GEEIGNET FÜR: Alle, die über den Tellerrand hören wollen.



Feinschmecker Podcast

Redakteur Julius Schneider spricht mit Persönlichkeiten aus der Foodszene, etwa der Barinhaberin Chloé Merz von der „Collab Bar“ in Hamburg. Auch Köche, Produzenten sowie Hoteliers und Winzer sind seine Gäste. Alle zwei Wochen neu.

GEEIGNET FÜR: Alle, die sich für die aktuelle kulinarische Welt interessieren.



Neue Folgen:
QR-Code
scannen



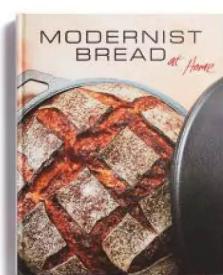
Partytuglich

Egal, ob Sie Freunde oder Familie einladen, die Herausforderung ist immer ähnlich. Der Koch Martin Benn und die Autorin Vicki Wild haben sich dieses Themas angenommen und Gerichte für jeden Anlass kreiert, getestet und in dem Buch „Dinner Party“ zusammengestellt – Hummer-Udon oder Champagner-Himbeer-Gelee zum Beispiel. Die passende Playlist liefern sie gleich mit. 240 Seiten, € 45, Callwey

GEEIGNET FÜR: Gastgeber und Gäste, die gut vorbereitet Partys feiern wollen.



Hauptsache gut vorbereitet: In dem Buch „Dinner Party“ gibt es nur Rezepte, die nicht während der Party vollendet werden müssen



Mit „Modernist Bread at home“ werden auch erfahrene Bäcker glücklich

Brot, wie geht das?

Das Buch „Modernist Bread at home“ ist die Essenz des ursprünglichen „Modernist Bread“ mit mehr als 2500 Seiten über Brot. Die wissenschaftliche Expertise aus vier Jahren Forschung spiegelt sich auch in der Zusammenfassung wider, in der grundlegende Techniken und Prozesse erklärt werden. Der größte Teil des Buches besteht aus Rezepten, darunter auch ungewöhnliche wie japanisches Sandwichbrot oder Marmorrobbengbrot. Zahlreiche Abbildungen und Schritt-für-Schritt-Fotos helfen bei der Zubereitung.

420 Seiten, € 125, Phaidon

GEEIGNET FÜR: Brotenthusiasten und solche, die es werden wollen.

TV-Shows



Drei Generationen am Herd

Jede Generation hat ihren Geschmack. Welcher das ist, erfährt TV-Koch Johann Lafer in seiner neuen Sendung „Drei Teller für Lafer“ auf SAT.1. Seit dem 13.5. läuft das neue Format, in dem drei Hobbyköche und -köchinnen aus drei Generationen jeweils ein Gericht kreieren, das zum kulinarischen Motto der Sendung passt. Johann Lafer kommentiert, hilft und kocht mit einer vorgegebenen Zutat auch selbst ein eigenes Gericht.

Mo-Fr 15 Uhr auf SAT.1

GEEIGNET FÜR: Alle, die ein Faible für gute Küche haben und sich Tipps und Kniffe vom Meister anschauen wollen.



Bayerisch bodenständig

Brigitte Berghammer-Hunger kocht mit Ehemann Ernst und Schwiegereltern im „Gasthaus am Ödenturm“ in Chammünter (viele Feinschmecker-Leser kennen sie noch aus unserer „Kochschule“). Ihre ehrliche Küche mit besten Produkten präsentiert sie auch in der Sendung „Wir in Bayern“. Ruhig und praxisnah zeigt sie, wie etwa Emmer-Risotto mit Schmorgemüse oder Kartoffelmaultaschen gelingen.

16.15 Uhr, Bayerischer Rundfunk

GEEIGNET FÜR: Hobbyköche, die bayerische Küche für den Alltag entdecken möchten.

WELT AM SONNTAG

DUNKEL



UNSERE
SCHÖNSTEN
WORTE
FÜR SIE

**4 Wochen
gratis lesen**

wams.de/lesen



Reisen

Steiermark

Eine neue Generation junger Köche verbindet Wirtshausküche und Fine Dining auf einzigartige Art und Weise

Seite 26

Ostsee

25 Erholungsoasen entlang der Küste erwarten die Gäste – mit Afternoon Tea, Iglu-Sauna und Kunstgalerien

Seite 46

Markt von Montpellier

Selbst in Frankreich ist er ein Highlight unter den Märkten: der Marché du Lez

Seite 60

Gute Gasthäuser

„Winzerhaus Rebstock“ im Kaiserstuhl: 200 Jahre Wirtshaustradition und das Weingut Franz Keller im Rücken

Seite 64

Kolumnne

Alexander Oetker über Touristenfallen, die mehr Wert auf die Optik legen als auf Geschmack und Qualität

Seite 66

Aufsteiger 2024

Wer wird Aufsteiger oder Aufsteigerin des Jahres?

Wählen Sie Ihren Favoriten

Seite 68

Top 5 Mallorca

Fünf neue exklusive Designhotels auf Mallorca

Seite 70



FOTO: GETTY IMAGES/ISTOCKPHOTO

Südsteiermark:
Sonnenuntergang
über den Reben
des Eckbergs nahe
Gamlitz. Die Liege-
stühle stehen auf
dem Serhauberg
neben einem
Klapotetz, einer
südsteirischen
Vogelscheuche



Hoch hinaus

Weinberge, wildreiche Wälder, Kräuterwiesen – die Steiermark gilt als der Bauch Österreichs. Nun zeigt eine neue Köche-Generation, welche Höhenflüge mit den Produkten ihrer Heimat möglich sind

TEXT PATRICIA BRÖHM

FOTO: GÜNTER STAMM/PURES LEBEN

PURES LEBEN: Ein Dutzend Design-Ferienhäuser in der Natur nahe der slowenischen Grenze – viel Privatsphäre, steirische Küche und Weine der Vermieter, die auch Winzer sind





**Anrichten mit der Pinzette
- das haben die Steirer
Nachwuchsköche durchaus
gelernt. Aber die
Verbindung zur Natur ist
ihnen wichtiger.**



FOTOS: ZANSHIN KUGE (2)

MUT ZUR VERÄNDERUNG:
Christoph Mandl und seine
Frau Ruth Heusch haben
das Restaurant „Saziani“
übernommen – eine Legende.
Bei allem Respekt wollen sie
dort neue Wege gehen



LÖWENZAHNHONIG-MOUSSE
mit Mispelgelee, eingelegten
Mispeln in Sakesud und
Löwenzahnmandelhippe im
„Geschwister Rauch“

W



MALERISCH: Das sanfte grüne Hügelland der südlichen Steiermark erinnert ein wenig an die Toskana

FOTOS: WOLFGANG JAUK/STEIERMARK TOURISMUS, JOERG LEHMANN, GÜNTER STANDL

Wenn Christoph Mandl aus seinem Küchenfenster schaut, dann sieht er Grün. Es ist das satte, frische Grün der Ried Saziani, einer der berühmtesten Lagen der südlichen Steiermark. Die schnurgerade gepflanzten Rebstöcke ziehen sich den steilen Hang hinauf, sie scheinen direkt in den blauen Himmel zu wachsen. Hier geideit der prägnante Grauburgunder des Weinguts Neumeister, zu dem das Restaurant „Saziani“ (früher „Saziani Stub'n“) gehört. Es ist eine gastronomische Legende der Region, geprägt von namhaften Köchen. Aber seit gut einem Jahr ist hier vieles anders – was schon daran zu erkennen ist, dass das etwas betuliche „Stub'n“ im Namen gestrichen wurde. Christoph Mandl und seine Frau Ruth Heusch, beide Anfang 30, sind die neuen Pächter. „Wir haben sehr viel Respekt vor der Geschichte des Hauses“, sagt Mandl, „aber wir wollen unseren eigenen Weg gehen.“

Er bringt bestes Rüstzeug mit, die vergangenen zwölf Jahre kochte er unter Alain Weissgerber im „Taubenkobel“, der Restaurant-Ikone im Burgenland. Seit anderthalb Jahren ist er überzeugter Wahl-Steirer: „Wir leben hier sehr naturverbunden – und genauso will ich auch kochen.“ Den immer noch weit verbreiteten Anrichteperfektionismus der Pinzettencüche findet man bei ihm nicht, sein Stil ist reduziert, auf den guten Geschmack konzentriert. „Ein gut geschmortes Kitz sieht so appetitlich aus, es ist seine eigene Garnitur.“ Produktfokussierte Küche – das passt in eine Region, der es an guten Erzeugern nicht mangelt. Mandl ist begeistert von der Pilzzucht „Gut Behütet“ im nahen St. Stefan: „Deren Ware steht Waldpilzen in nichts nach.“ Eines seiner Gerichte heißt „Pilzvielfalt“: Kräuterseitlinge, Austern- und Shiitakepilze, jeder einzelne auf den Punkt gebraten, bilden einen Halbkreis auf dem Teller, dazu gibt es Nussbutterschaum, Salzzitronen-Gel und eine intensiv mandelige Sauce. Sie basiert auf Mandeltrub, eigentlich ein Abfallprodukt bei der Herstellung von Mandelöl. Der junge Chef entdeckte es bei der nahen Ölmühle Fandler: „Eine der besten Rohmassen, die ich kenne, abgeschmeckt nur mit etwas Madeira.“ Der Teller hat Geschmack, feine Säure und Balance – typisch für Mandls Küche.

Sie passt mit ihrer unverkrampften Art perfekt in den lichten, großzügigen Gastraum, der zu den schönsten der Region zählt. Die großen, schwarz lasierten Tische mit den eingearbeiteten Be-

IM GOURMETRESTAURANT „Geschwister Rauch“ in Bad Gleichenberg wird eingedeckt. Der Service hat keinen Blick für das Bild über dem Tisch – die Gäste wahrscheinlich schon





GIN-TONIC 2.0 heißt dieses Dessert mit Frischkäse, Apfel, Gurke und Wacholder aus der Küche von Richard Rauch



STARKES DUO: Richard Rauch und seine Schwester Sonja betreiben zwei Restaurants, ein Gästehaus, Kochschule und Feinkostladen

steckschubladen, aus denen sich die Gäste selbst bedienen, stammen noch aus dem ehemaligen Buschenschank, als der das „Saziani“ vor mehr als 20 Jahren begann. Tatsächlich ist die Entwicklung des vielfach ausgezeichneten Restaurants symptomatisch für die südliche Steiermark, die heute ein veritables kleines Gourmetmekka ist. Besucher können auf engstem Raum zahlreiche hochkarätige Küchen kennenlernen, dazu kommen engagiert geführte Wirtshäuser und stimmungsvolle Buschenschanken. Wein und Gastronomie hängen südlich von Graz ohnehin immer ganz eng zusammen: Es war der Winzer Manfred Tement, der die Region mit dem legendären Jahrgang 1997 auf die vinophile Weltkarte setzte, die Gastronomie zog nach.

Ein Metzgerssohn erschafft ein Genussimperium

Auch im „Saziani“ spielt der Wein von jeher eine große Rolle. Christoph Neumeister hat das Weingut seiner Familie in den vergangenen Jahren in die Spitze der Region geführt, und die Wein-Karte des Restaurants glänzt nicht nur mit viel Jahrgangstiefe aus dem eigenen Haus, sondern auch mit besten Bouteillen aus anderen österreichischen Anbaugebieten. Ruth Heusch ist deren engagierte Botschafterin, drinnen im Saal und draußen auf der großen Terrasse mit dem Bilderbuchblick auf den Kirchberg des Wallfahrtsorts Straden. Zum auf der Haut gebratenen Wolfsbarsch mit luftgetrockneten Tomaten und weißem Tomatensud mit einem Hauch Liebstöckel stellt sie gleich zwei Gläser Morillon (so nennt man hier den Chardonnay) aus der Ried Flamberg vom Weingut Lackner-Tinnacher auf den Tisch, 2013 und 2019, damit der Gast die Jahrgangsunterschiede entdecken kann.

Der Südosten der Steiermark, heute bekannt als Vulkanland, ist Heimat vieler talentierter Winzer und Köche. Keiner aber hat es überregional zu so viel Bekanntheit gebracht wie Richard Rauch. Gemeinsam mit seiner Schwester Sonja hat er im beschaulichen Trautmannsdorf am Rand von Bad Gleichenberg aus der ehemaligen väterlichen Metzgerei ein kleines Genussimperium aufgebaut. „Geschwister Rauch“, das ist heute eine Marke. Dazu gehören neben dem Gourmetrestaurant und dem Wirtshaus auch eine Kochschule, ein stilvolles Gästehaus und ein Feinkostladen. Sonja Rauch begann 1999 mit einem schlichten Gasthaus, wo sie

GRÜN, SOWEIT DAS AUGE REICHT: Rebhänge bei Gamlitz im Süden des südsteirischen Hügellandes



**Selbst Schweine züchten
und alles vom Tier
verwenden – das ist so
selbstverständlich, wie
aus Fisch und Gemüse
Feines zu machen.**



FOTOS: JOERG LEHMANN, ISABELA PACINI, GÜNTER STANDL (2)

NATURNAHE LEICHTIGKEIT:
Saibling mit mariniertem
Kohlrabi, Schnittlauch,
Hanfsamen und Sprossen im
„Geschwister Rauch“

Die Verbindung von Fine Dining und exzellenter Wirtshausküche gelingt selten so gut wie entlang der österreichisch-slowenischen Grenze.



IM SATTLERHOF ist eine neue Generation (r.) am Werk: Das Weingut wird biodynamisch betrieben, das Gourmet-restaurant zeigt sich mit heiß geräuchertem Saibling mit eingelegten grünen Erdbeeren und Kohlrabibrüllättern auf der Höhe der Zeit







TOP-SOMMELIER Thomas Ferrand verantwortet im „Sattlerhof“ die 550 Positionen starke Weinkarte

den Leuten aus dem Dorf nach dem Kirchgang Gulasch servierte. „Damals gab es hier wenig gute Gastronomie“, erinnert sie sich. Auch die Genusspioniere Zotter (Schokolade) oder Gölles (Essig), die den einst ruhigen Osten der Steiermark überregional bekannt machten, starteten gerade erst durch. In Trautmannsdorf übernahm bald ihr Bruder Richard die Küche, gemeinsam sind die beiden gewachsen: „Das hat uns auch als Geschwister zusammenge schweißt“, sagt sie. Anfang Juni feierten sie 25. Jubiläum.

Statt Qual der Wahl drei Desserts auf einmal

Heute ist der redegewandte Rauch im Fernsehen und auf Events gefragt, am liebsten aber steht er in Trautmannsdorf in der Küche: „Wir wissen, wo wir herkommen. Und das möchten wir unsere Gäste schmecken lassen“, sagt er. Die Schweinezucht hat in der Gegend Tradition, der Metzgerssohn Rauch hält selbst rund 30 Tiere. „Glückliche Freilandschweine“, sagt er. „Sie leben im Wald und auf den Wiesen und werden doppelt so alt wie in herkömmlicher Zucht.“ Und mit bis zu 170 Kilo Schlachtgewicht auch doppelt so schwer! „Ihr Fleisch und vor allem das Fett schmecken schön nussig, mit tiefgründigem Aroma, das sich nur über die Zeit entwickelt.“ Damit diese Aromatik voll zum Tragen kommt, grillt Rauch den Nacken kurz an und brät ihn dann in der Pfanne rosa. Serviert wird er in der Pfanne, „wie beim Bauern“. Dazu gibt es in Schweineschmalz confierten Rettich, für Leichtigkeit sorgen knackige Sprossen und Kümmel. Der Clou des Gerichts ist die à part servierte Breinwurst, eine regionale Spezialität, die neben Schwein auch Buchweizen enthält.

Rauch ist bekannt für seine Innereiengerichte: Das im peruanischen Anticucho-Stil gebratene Herz vom Ochsen serviert er mit Brennesseln und Bärlauchkapern; mit Hühner-Kräuter-Farce gefüllte Morcheln begleiten ein Ragout von Sellerie, Apfel und Hahnenkämmen. Mittags ist das Gourmetrestaurant geschlossen, dann widmet sich der 38-Jährige nebenan der Wirtshausküche und zeigt dort unter anderem, dass er auch die klassische österreichische Mehlspeisentradition beherrscht. Die Entscheidung zwischen der geeisten Linzertorte mit Nougat und Ribisel (Johannisbeere), dem „Mohr im Hemd“ mit Schoko-Passionsfrucht-Sauce und den frittierten Powidltascherl mit Haselnusscreme ist qua-



DER IN DEN REBEN gelegene Sattlerhof ist Weingut, Hotel, hat zwei Restaurants und einen Pool (l.) - braucht man mehr?

FRÜHSTÜCK IM FREIEN: Im Sattlerhof beginnt der Tag mit frischen Kürbisbrötchen, Bircher Müsli, Wurst und Käse





ERHABEN: Die Riegersburg in der Südoststeiermark kann man von April bis Oktober besichtigen



SOUVERÄN: Gerhard Fuchs Küchenchef der „Weinbank“, kocht seit 25 Jahren. Trends hinterherzulaufen, das kommt für ihn nicht mehr in Frage

si unmöglich – deshalb lässt Rauch auf der Dessert-Etagere gleich alle drei servieren.

Die Verbindung von Fine Dining und exzellerter Wirtshausküche gelingt selten so gut wie in der grünen Bilderbuchlandschaft entlang der österreichisch-slowenischen Grenze. Grammelknödel, Käferbohnensalat und Topfenstrudel sind hier beileibe nicht nur der Stolz von Großmüttern in Kittelschürzen. Im Gegenteil: Die junge Generation versteht sich bestens darauf, überlieferte Tradition mit internationalen Einflüssen zu koppeln. Ein aktuelles Beispiel ist der „Sattlerhof“, idyllisch im Grünen oberhalb des Weinbaustädtchens Gamlitz gelegen. Das Weingut, seit 2016 von Andreas und Alexander Sattler auf biologisch-dynamische Wirtschaftsweise geführt, zählt schon lange zur Spitze der Region. Aber nun sorgen auch deren Cousin und Cousine für Aufsehen. Denn das Geschwisterpaar Markus und Anna Sattler hat im vergangenen Jahr die Führung der zum Gut gehörenden Gastronomie, bestehend aus Gourmetrestaurant und Wirtshaus, übernommen. Und in Letzterem kann man sich neuerdings zum steirischen Backhendl von einem französischen Spitzensommelier den perfekt passenden 2018er Morillon aus der hauseigenen Ried Pfarrweingarten empfehlen lassen – Thomas Ferrand ist Ehemann in spe von Anna Sattler. Sie und ihr Bruder Markus haben reichlich Erfahrung bei Hochkarätern gesammelt, auch weit entfernt von der Heimat: Anna brachte es bei Alain Ducasse in London und Macao bis zur Restaurantleiterin, Markus zog es nach Wien zu Konstantin Filippou, später nach Malmö und Kopenhagen. Gemeinsam wollen sie das alteingesessene Haus, 1886 erstmals urkundlich erwähnt, zu neuen Höhen führen.

Ein neuer Blick auf seit Kindertagen Bekanntes

Man lässt sich gern davon überzeugen, wenn Markus Sattler im rundum verglasten Fine-Dining-Restaurant vormacht, wie er sich zeitgemäße Gemüseküche vorstellt: Wilder Brokkoli vom Holzkohlegrill wird von Rucola-Walnuss-Pesto und Stachelbeeren in Buttermilch mit Maiwipferlessig und Mädesüß intelligent aromatisiert – und schmeckt bei jedem Bissen anders. „In Skandinavien war ich beeindruckt vom hohen Stellenwert, den Gemüse dort einnimmt“, sagt Sattler. „Das möchte ich bei uns auch umsetzen.“ Es gelingt ihm, indem er etwa Eierschwammerl (Pfifferlinge) durch die Kombination mit Bohnen, Ribisel, Marille und Zucchiniwitzen im Steinpilzfond zu einem überraschenden Gericht werden lässt. Der gerade mal 27-Jährige erkannte schon früh, dass Koch „der coolste Job überhaupt ist“ – am Herd seines Vaters, der den „Sattlerhof“ als Restaurant bekannt machte. Inspiriert von der nordischen Küche entdeckt der Sohn gerade die Heimat ganz neu, schaut mit anderen Augen auf seit Kindertagen Bekanntes. Auch auf das Reh, vom Onkel am Kranachberg geschossen, auf die Lämmer der Rasse Krainer Steinschaf, die sich in den Weingärten tummeln, oder auf Waldmeister und wilden

ALLES TON IN TON: An solchen Tischen wird in der „Weinbank“ in Ehrenhausen ultrafrischer Kaisergranat aus Istrien oder regionaler Zander serviert





KATHARINA TINNACHER führt seit 2013 das Weingut Lackner-Tinnacher in Gamlitz. Ihre biologisch erzeugten Weine aus hervorragenden Lagen mit alten Reben begeistern durch Eleganz und Tiefe – sie zählen zu den besten der Steiermark

FOTOS: TINA VEIT-FUCHS, CHRISTIAN JUNGWIRTH, VOLKER RENNER, GÜNTHER STANDL

Meerrettich, die ebenfalls dort wachsen. Das Lamm bereitet er im bodenständigen Wirtshaus, wo ihm die „relaxte Stimmung“ wichtig ist, auch mal als Leberkäse zu, als faschierter Laibl (Frikadelle) und sogar als Wiener Schnitzel, im Gourmetrestaurant gibt es das rosa gebratene Karree mit schwarzem Knoblauch und Estragonemulsion als Zwischengericht. „So können wir Tiere immer im Ganzen verarbeiten“, sagt er. Hinzu kommt: „Die beiden Lokale inspirieren sich gegenseitig.“ Und die dicke Weinkarte mit 550 Positionen, derzeit von Thomas Ferrand engagiert weiterentwickelt, gilt sowieso in beiden Lokalen.

Ein Paradies in Sachen Jahrgangstiefe

Apropos Wein: Die Familie Tement, immer wieder Trendsetter der Region, gönnt sich auch ein eigenes Restaurant. Zwar tritt man dort nicht selbst in Erscheinung, aber wer sich für Vertikalen aller Top-Weine eines Hauses begeistern kann, ist in der „Weinbank“ in Ehrenhausen richtig. Die Weinkarte hier gilt als eine der besten Österreichs. Der legendäre Sauvignon Blanc Zieregg etwa ist lückenlos bis zum Jahrgang 1990 verfügbar. Schatzmeister der rund 4500 Positionen starken Karte (davon 2000 österreichische Weißweine) ist Christian Zach, der mit Küchenchef Gerhard Fuchs das Lokal führt. Gemeinsam bringen die beiden so viel geballte Erfahrung ins Spiel, dass ihr Angebot eine absolute Sonderstellung in der Region einnimmt. „Ich kochte seit 25 Jahren“, sagt der vielfach ausgezeichnete Fuchs. „Da muss man nicht mehr jeder Karawane hinterherlaufen.“ Und Zach ergänzt: „Unser Dasein reduziert sich heute darauf, die Gäste glücklich zu machen.“

Das gelingt im kleinen Gourmetbereich, der an das lebhafteste Wirtshaus angrenzt, sehr souverän. Zum ultrafrischen, nur leicht angewärmten Kaisergranat aus Istrien, den ein Fischhändler eigens vom Fischmarkt in Triest mitbringt, harmonieren schaumig-intensive Krustentierbutter, die zarte Süße junger Erbsen als Creme mit Minze und die feine Erdigkeit von Mörcheln aus den Murauen. Zach schenkt dazu den 2019er Sauvignon Blanc Privat vom Weingut Frauwallner ein, der mit seinen expressiv würzigen Noten, feiner Zitrusfrische und leicht salzigem Abgang perfekt harmoniert. Die Hauptzutat des nächsten Gangs kommt aus dem Süßwasser: lokaler Zander, gebraten in Beurre noisette, begleitet von Artischocken und Saubohnen, einem Frischkäse-Nockerl und süffiger Vin-Jaune-Jus. Von Zach gibt es dazu ein Glas Savagnin von Naturwein-Star Jean-François Ganevat aus dem französischen Jura – ein perfektes Match.

Keine kulinarische Steiermark-Reise wäre komplett ohne einen Besuch bei Harald Irka. Mit seinen durchaus gewagten, aber immer traumwandlerisch sicheren Aromenkombinationen galt er lange als Wunderkind der steirischen, wenn nicht österreichischen Szene. Der Weg zu ihm führt weg von den im Sommer oft trubeligen Weinstraßen, stattdessen geht es ins verträumte St. Andrä im Sausal. Ein winziges Dorf, neben der Kirche erhebt sich der

DIE TOP-FIVE-WINZER IN VULKANLAND UND SÜDSTEIERMARK

1. Weingut Gross

Die junge Generation steht für perfekt ausgereifte Lagenweine – und engagiert sich für Welschriesling.

●●●●● Ratsch 26, 8461 Ehrenhausen, www.gross.at

2. Weingut Lackner-Tinnacher

Terroirbetonte Weine von zeitloser Eleganz aus insgesamt sechs Steillagen; biologischer Anbau.

●●●●● Steinbach 12, 8462 Gamlitz, www.tinnacher.at

3. Weingut Neumeister

Strukturiert-elegante Herkunfts-Weine von biologisch bewirtschafteten Steillagen im Vulkanland.

●●●●● Kronersdorf 147, 8345 Straden, www.neumeister.cc/web

4. Weingut Sattlerhof

Beste Steillagen, biodynamischer Anbau, wenig Eingriff im Keller – so entstehen Weltklasseweine.

●●●●● Sernau 2 + 2a, 8462 Gamlitz, www.sattlerhof.at

5. Weingut Tement

Biodynamischer Leuchtturmbetrieb, die Charakterweine der Lage Zieregg wirken von jeher stilprägend.

●●●●● Zieregg 13, 8461 Zieregg, www.tement.at



**Im ehemaligen Esszimmer
der Bischöfe erleben die
Gäste heute himmlische
Aromenwunder.
Und schlummern später im
einstigen Pferdestall.**

ENG VERBUNDEN:
Harald Irka und
Lebensgefährtin Lisa
Gasser leiten gemein-
sam das Restaurant
„Am Pfarrhof“

FOTOS: KARIN BERGMANN, LUKAS KIRCHGASSER, MARTIN SCHÖNBAUER



ABSEITS JEGLICHEN TRUBELS:
Das Restaurant „Am Pfarrhof“ liegt
im winzigen, verträumten
St. Andrä – gleich neben der Kirche

KUNSTWERKE von höchster
aromatischer Präzision gibt
es im „Pfarrhof“ – wie dieses
Gericht mit Zucchini und
grünen Penne



mächtige „Pfarrhof“, einst Sommersitz der österreichischen Bischöfe. Seit 2020 führt der heute 32-Jährige mit seiner Partnerin Lisa Gasser das malerische Anwesen, seine Küche befindet sich in einem modernen Anbau, der die Idylle reizvoll bricht. Die alten Gemäuer wurden restauriert, das ehemalige Esszimmer der Bischöfe kann man für private Anlässe buchen, in den einstigen Pferdeställen wurden stilvolle Gästezimmer eingerichtet. Der junge Geist, der hier Einzug gehalten hat, zeigt sich in Details wie einem Graffito neben der Küchentüre: „Jesus was a winemaker“.

Regionalität endet nicht an Landesgrenzen

Im großzügigen Restaurant, wo man unter einem historischen Kreuzgewölbe sitzt, zieht die Küche vom ersten Amuse-Bouche an alle Register, jedes einzelne ist ein kleines Kunstwerk, was aromatische Präzision angeht. Irka wirkt trotz seiner jungen Jahre gereift, vielleicht der Selbstständigkeit geschuldet. Er sei ein großer Fan der klassischen Küche, sagt er, und ein Liebhaber allerbester Fische und Meeresfrüchte. Ihnen huldigt er mittwochs und donnerstags mit seiner neuen Kulinarik-Linie „Ostrea“. Am Wochenende wird's im Gourmetmenü wieder österreichischer, aber deshalb keineswegs meeresfrüchtefrei. So begeistert hier zum Beispiel ein „Mangoldtascherl“, gefüllt mit subtil aromatisierter Hummerfarce, garniert mit knusprigem Engelshaar und umspielt von einem herrlich aromasattten Krustentiersößchen.

Irka schätzt auch das grüne Umland, aber Regionalität reicht für ihn weit über Landesgrenzen hinaus. Etwa bis tief nach Slowenien, „wo man gerade kulinarisch richtig durchstartet“. Seinen Amor-Karpfen bezieht er von einer Zucht in Ungarn. „Ein völlig unterschätzter Fisch“, sagt Irka, brät ihn bei großer Hitze auf der Haut, sodass er innen schön saftig bleibt, und kombiniert ihn mit einem Sud, wie er ihn von der „ungarischen Form der Bouillabaisse“ kennt. Dafür verwendet er neben den Karpfeninnereien, Zwiebeln und Knoblauch auch das Fett der italienischen Rohwurst Nduja, schmeckt schließlich mit Ingwer und Safran ab, sodass ein kleines Aromenwunder entsteht. Man löffelt andächtig und versteht mit jedem Bissen besser, was der Hausherr meint, wenn er sagt: „Durch die Steiermark weht ein frischer Wind.“

5 DINGE, DIE SIE IN DER STEIERMARK NICHT VERPASSEN SOLLTEN:

Erlebnis Buschenschank:

Auf einer grün umrankten Terrasse Brettljause (am besten mit Hausgeräuchertem) bestellen – und dazu einen Weißen Spritzer (Weißwein mit Soda).

Grünes Gold: In der Ölmühle Hartlieb dunkelgrünes, nussig duftendes steirisches Kürbiskernöl verkosten und alles über dessen Produktion erfahren.

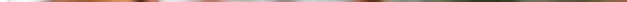
Genussradeln: In Gamlitz starten und bei einer Tour entlang der Weinstraße das sanfte Hügelland an der österreichisch-slowenischen Grenze erkunden.

Mitten in der Natur: Morgens aufwachen und vor der Tür einen frisch gepackten Frühstückskorb finden – in einem Ferienhaus von „Pures Leben“.

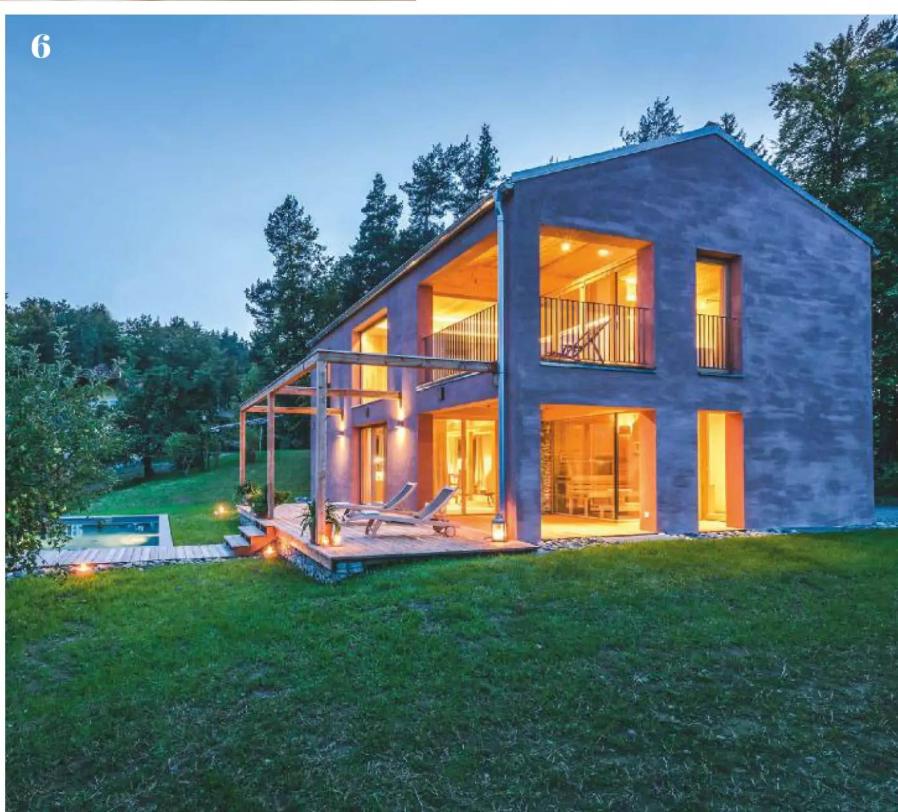
Weingut mit Blick: Im Weingut Maitz auf der Terrasse eine der schönsten Aussichten der Region genießen – bei einem Glas Sauvignon Blanc Ried Schusterberg.

STEIERMARK Lieblingsorte

Vielschichtige Weine, feiner Speck, idyllische Ferienhäuser und beste Aussichten – sechs Tipps für Genießer



6



Lardo vom Wollschwein im Vulkanland

1 Stefan Krispel hat zwei große Leidenschaften: Weine von vulkanischen Böden und Wollschweine. Auf seinem „Genussgut“ im malerischen Vulkanland im Südosten der Steiermark, das schon von Weitem durch ultramoderne Architektur auffällt, lebt er beide nach Herzenslust und zur Freude seiner Gäste aus, denn es ist Weingut, Vinothek, Restaurant und Schinkenmanufaktur in einem. Die Weine wachsen auf den vielfältigsten Böden Österreichs, von Basalt über Muschelkalk bis Lehm ist alles vertreten. Entsprechend vielschichtig sind die Weine, für die er überall Lorbeer erntet. Die Wollschweine führen auf grünen Wiesen ein glückliches Leben; Schinken, Fenchelsalami und Lardo sind ein Genuss. Alles kann man im hauseigenen Wirtshaus und im Gourmetrestaurant „Genusstheater“ verkosten, wo auch Krispels Schwester arbeitet – als hochausgezeichnete Patissière.

Mangalitsa-Jause auf dem Steinberghof

2 In ruhiger Lage am Steinberg und in nächster Nähe zum großen Nachbarn Tement liegt das engagiert geführte Weingut von Johannes Firmenich, auch Steinberghof genannt. Die Weine (Sauvignon Blanc aus der Toplage Zieregg!) genießt man am besten auf der Terrasse des hauseigenen Buschen-

schanks, zum Panoramablick auf die umliegenden Weingärten und die Hügellandschaft kurz vor der slowenischen Grenze. Dazu serviert die Küche Spezialitäten wie Leberparfait mit Traminergelée oder Saures Rindfleisch, Jause vom Mangalitsa-Schwein, aber auch Vegetarisches wie gebackene Zwiebeltascherl. Ach ja: Firmenich macht auch einen guten Gin.

Weingut mit Traumblick

3 Eigentlich lohnt sich der Besuch im Weingut Maitz allein schon wegen des Blicks von der Terrasse: Nirgendwo ist das grün modellierte Hügelland der Südsteiermark so malerisch. Aber das Haus bietet noch viel mehr: Es beherbergt ein zeitgemäßes, lichtdurchflutetes Wirtshaus mit guter Küche – von im Ganzen gebratener Forelle bis zum Rahmbeuschel vom Ratscher Steinschaf. Nebenan liegen moderne Hotelzimmer und Suiten – in einigen steht der Ausblick dem von der Terrasse in nichts nach. Und nicht zuletzt locken die Weine von Wolfgang Maitz, die nach ihrer Herkunft schmecken, nach den ausgeprägten Jahreszeiten der Südsteiermark und nach behutsamer Arbeit mit der Natur. Unbedingt probieren: Sauvignon Blanc aus der Toplage Hochstermetzberg.

Wirtshaus oder Fine Dining? Beides!

4 Der Name trügt: Der „Schlosskeller Südsteiermark“ südlich von Leibnitz ist kein dunkles Souterrain, sondern ein großzügiges, helles Restaurant mit Bar und großer Sommerterrasse. Markus Rath kocht saisonal und engagiert, ganz gleich, ob er tagsüber im Wirtshaus („bodenständig mit innovativen Akzenten“) steirisches Backhendl und Marillenködel zubereitet oder abends im Gourmetmenü delikate Flusskrebsnäge mit Wolfsbarsch, Melone und Gurke. Zwischendurch organisiert er auch mal ein kroatisches Pop-up oder einen Austro-Pop-Brunch. Ein Trumpf des Hauses ist der neue Sommelier René Kollegger, auf dessen Karte rund 600 Weine zur Wahl stehen. In der Weinbegleitung zeigt er gerne steirische Jahrgangstiefe, sein Steckenpferd sind die viel zu wenig beachteten Sorten Welschriesling und Muskateller.

Rettet die Buschenschanken!

5 Auch die Welt der traditionellen steirischen Weingastronomie ist nicht mehr so heil, wie sie scheint: Immer mehr Betriebe haben ein Nachwuchsproblem, weil die junge Generation nicht übernehmen will. Jürgen Trummer dagegen tat dies im Familienweingut am Obegg bereits mit 21 Jahren und will Vorbild sein. Er empfängt nicht nur selbst Gäste, sondern

setzt sich auch mit anderen Jungwinzern aktiv für den Erhalt des Kulturguts ein. Im eigenen Haus serviert er jedes Wochenende Klassiker wie gebratene Ripperl, Käferbohnen oder Brettljause, dazu die besten Gewächse aus dem eigenen, biologischen Anbau. Man sitzt auf der Terrasse mit Traumblick inmitten der Lage Obegg oder drinnen in heimeligen, nostalgisch dekorierten Stuben. Ein Vorzeige-Buschenschank!

Pures Leben: Mitten in der Natur übernachten

6 Ein 200 Jahre altes Bauernhaus mit modernem Anbau in Alleinlage, umgeben von Wäldern und Wiesen. Ein ehemaliges Winzerhaus, eingerahmt von alten Bäumen, mit weitem Blick in die Landschaft. Ein alter Heustadl, innen schick und modern ausgebaut, mit Panoramasauna. Dies sind nur drei der zwölf außergewöhnlichen Ferienhäuser von „Pures Leben“, die alle einen völlig individuellen Charakter haben und inmitten grüner Landschaft unweit der slowenischen Grenze liegen. Absolute Privatsphäre, aber Service wie im Hotel: Morgens wird das Frühstück in einem Korb vor die Tür gestellt, abends kann man sich mit typisch steirischer Brettljause oder Tafelspitz verwöhnen lassen. Im Klimakühlschrank liegen die Weine der Gastgeber: Dietmar und Gerald Silly, die im Hauptberuf Winzer sind.

STEIERMARK

Auf einen Blick

Hotels

1 Hotel Sattlerhof

Mit Blick auf Weingärten, grüne Hügel und Wälder wohnt man im familiengeführten Hotel des renommierten gleichnamigen Weinguts. Schöne Zimmer, z.T. mit Weinklimaschrank und Terrasse (die im Landhaus sind frisch renoviert). Wirtshaus und Gourmetrestaurant im Haus, Weingut nebenan.  Sernau 2a, 8462 Gamlitz, Tel. 0043-3453-44 54-0, www.sattlerhof.at, März-Dez. geöffnet, 15 Zi., DZ ab € 144 

2 Pures Leben

Design-Ferienhäuser im Weinberg, in Obstgärten oder in Alleinlage. Frühstück und auf Wunsch Abendessen im Haus, dazu die besten Gewächse des hauseigenen Weinguts Silly.  Oberhaag 110, 8455 Oberhaag, Tel. 0043-664-21 55 044, [www.puresleben.at](http://puresleben.at), 12 Ferienhäuser, ab € 182 p.P. (inkl. Frühstück) 

Restaurants

3 Buschenschank

Firmenich

Südsteirische Gastlichkeit im idyllisch gelegenen Buschenschank. Unbedingt probieren sollte man Salzbuchteln mit Speckzwetschgen oder die Mangalitza-Jause. Dazu trinkt man die sehr guten, herkunftsgeprägten Weine des Hauses.  im Weingut Firmenich, Wielitsch 62, 8461 Ehrenhau-

sen an der Weinstraße, Tel. 0043-3453-24 35, www.firmenich.at, Fr-Mo 13-22 Uhr, Gerichte ab € 9,50 

4 Buschenschank Tinnauer

Buschenschank mit eigener Backstube und Fleischverarbeitung. Von cremigen Aufstrichen über Wildspezialitäten wie Rothirsch-Salamis, saurem Rindfleisch und Käferbohnen-Salat reicht das Angebot. Dessert-Tipp: Kürbiskern-Tiramisu.  im Weingut Tinnauer, Labitschberg 42, 8462 Gamlitz, Tel. 0043-3453-23 91, www.tinnauer.com, Fr-Di 10-22 Uhr, Hauptgerichte ab € 10-15 

5 Buschenschank Trummer

Ob gebratenes Ripperl, Käferbohnen-Salat oder Brettljause: Alles, was hier verarbeitet wird, stammt aus eigener Produktion oder von besten Bauern der Region. Dazu trinkt man die Muschelkalk-Weine des Juniors und

genießt den Traumblick über die Lage Obegg. 

Am Obegg 1, 8472 Spielberg, Tel. 0043-664-566 37 48, Buschenschank: Tel. 0043-664-411 67 14, www.trummerwein.at, ab 5. April Fr-So 12-22 Uhr, Hauptgerichte ab € 10 

6 Die Weinbank

Küchenchef Gerhard Fuchs und Sommelier Christian Zach machen diese Adresse, die sich in Wirtshaus und (kleinen) Gourmetbereich teilt, zu einer Ikone an der Weinstraße. Zu Fuchs' meisterhafter Küche wählt man aus 4500 Weinen. Hauptstr. 44, 8461 Ehrenhausen an der Weinstraße, Tel. 0043-3453-222 91, www.dieweinbank.at

 Wirtshaus: Mi, Do 18-22 Uhr, Fr, Sa 11.30-14 Uhr, 18-22 Uhr, So 11.30-22 Uhr, Hauptgerichte € 16-32 

 Restaurant: Mi, Do 19-22 Uhr, Fr-So 12-14.30 Uhr, 19-22 Uhr, Menü € 150-195 

7 Geschwister Rauch

Rauchs zeitgemäßes Fine Dining zählt zu den besten weit und breit, seine Liebe gilt dem Thema Schwein und Innereien; auf Sonja Rauchs Weinbegleitung kann man sich blind verlassen. Dazu sehr gute Wirtshausküche, Kochschule und Feinkostladen. 

Trautmannsdorf 6, 8343 Bad Gleichenberg, Tel. 0043-3159-4106, www.geschwister-rauch.at, April-Okt. Di-Sa, Nov.-März Mi-Sa 17.30-23 Uhr, Menü € 105-175 

8 Harald Irka Am Pfarrhof

Harald Irkas Menüs begeistern mit bestem Handwerk und überraschenden Akzenten. Gourmetmenü am Wochenende, Mi/Do gibt es das günstigere Fisch-Menü (Ostrea). Stimmungsvolles Ambiente im alten Pfarrhof. Fünf schöne Gästezimmer. 

Pfarrhof St. Andrä im Sausal 1, 8444 St. Andrä im Sausal, Tel. 0043-660-394 46 28, www.ampfarrhof.com, Fr und Sa ab 18.30 Uhr, So 11.30-13 Uhr, Menü € 153-178 

9 Lilli & Jojo

Joachim Gradwohl kochte u.a. im Wiener „Meinl am Graben“, jetzt führt er mit seiner



Lebensgefährtin dieses Wirtshauses. Klassiker ist sein Beef Tatar, aber auch Petersilien-Samtsuppe oder gebratener Waller mit Fenchel sind großartig.

⑩⑩⑩ Hauptplatz 9, 8350 Fehring, Tel. 0043-3155-21012, www.lilli-fehring.at, Mo, Do-Sa 11-24 Uhr, So 11-17 Uhr, Hauptgerichte € 26-34, Fine Dining Fr, Sa ab 18 Uhr, Menü € 119   

⑪ Locknbauer

Ein ehemaliges Bauernhaus wurde zu einem topmodernen, dabei die Tradition wahrenenden Weingut umgebaut. Hier keltet Lukas Jahn seine kompromisslosen Bioweine, hier bietet er Sharing-Menüs „Das Beste aus der Region“.

⑩⑩ Pichla 58, 8355 Tieschen, Tel. 0043-677-6100 3532, www.locknbauer.at, Do-So 16-22 Uhr, Sharing-Menü € 35 p.P.   

⑫ Sattlerhof

In einer der ersten Genussadressen der Südsteiermark übernahm in der Küche Markus Sattler. Kreative, nordisch inspirierte Gourmetmenüs; im Wirtshaus krosses Backhendl und Topfenknödel. Sernau 2 + 2a, 8462 Gamlitz, Tel. 0043-3453-445 40, www.sattlerhof.at, ⑩⑩⑩ Wirtshaus: März und Dez. Do-So ab 12 Uhr, April und Nov. Mi-So ab 12 Uhr, Mai-Okt. Di-So ab 12 Uhr, Hauptgerichte € 20-34    ⑩⑩⑩ Gourmetrestaurant April- Okt. Di, Do-Sa ab 18 Uhr, Menü ab € 144 

⑬ Saziani

Die Kult-Adresse führt nun ein junges Paar. Christoph Mandl (Ex-„Taubenkobel“) kocht einen zeitgemäß reduzierten Stil auf Basis bester Produkte, seine Frau Ruth ist geborene Gastgeberin mit großer Liebe zum Wein. Sieben Gästezimmer. ⑩⑩⑩ Straden 42, 8345 Straden, Tel. 0043-3473-86 51, www.neumeister.cc, Feb.-Dez. Mi-Sa 18-20 Uhr, Sa 12-13.30 Uhr, So 12-15 Uhr, Hauptgerichte € 28-36, Menü € 155   

⑭ Schlosskeller Südsteiermark

Markus Rath kocht Wirtshaus- und Gourmetküche (abends) mit gleichem Esprit und Elan. Mit René Kollegger wurde ein engagierter junger Sommelier

geholt, der die eindrucksvolle Weinkarte weiter ausbaut. Große Sommerterrasse.

⑩⑩ Seggaubergstr. 5, 8430 Seggauberg, Tel. 0043-3452-744 99, www.schlosskellersuedsteiermark.at; Wirtshaus: Nov.-April Do-Fr 16-23 Uhr, Sa 11.30-23 Uhr, So 11.30-16 Uhr; Mai-Okt. Mi-Fr 16-23 Uhr, Sa 11.30-23 Uhr, So 11.30-16 Uhr, Menü € 115-145   

Erleben und Einkaufen

⑮ Genussgut Krispel

Stefan Krispel macht nicht nur gute Weine von Basalt-Böden, sondern züchtet auch Wollschweine. Weinshop mit dem gesamten Sortiment, dazu gibt's gute Wirtshausküche und abends ein Gourmetmenü im „Genusstheater“.

⑩⑩⑩ Neusetz 29, 8345 Straden, Tel. 0043-3473-78 62, www.krispel.at, ⑩⑩ Wirtshaus Genusstheater April-Nov., Di-Sa 14-23 Uhr, ab 7. Nov.-21. Dez. Do-Sa 14-23 Uhr, Hauptgerichte € 24-26, Gourmetmenü € 87-99   

⑯ Weingut Wolfgang Maitz

Der Blick von der Terrasse auf die Lage Schusterberg und das Hügelland ist Legende. Dazu kommen die engagiert gemachten Weine von Wolfgang Maitz, ein architektonisch zeitgemäßes Wirtshaus und ein Hotel in den Weinbergen.

⑩⑩⑩ Ratsch 45, 8461 Ehrenhausen, www.maitz.co.at, Tel. 0043-3453-21 53, ⑩⑩ Wirtshaus: Di-Sa 13-23 Uhr, Hauptgerichte € 20-54   

⑰ Ölmühle Hartlieb

Nirgends gibt es das steirische Kürbiskernöl so gut wie bei den Hartliebs, die auch Mandel- oder Marillenkernöl produzieren. Museum im ersten Stock.

• Mühlweg 1, 8451 Heimschuh, Tel. 0043-3452-825 51-0, www.hartlieb.at, Shop und Museum Mo-Fr 8-12 Uhr und 13-17 Uhr, Sa 8-12 Uhr 

⑲ Café Konditorei Bäckerei Bartl

Ob Brot, Gebäck oder Torten, Wolfgang Bartl beherrscht alles meisterhaft. Tipps: Körndlbrod, die köstlichen Cremeschnitten und das Kaffeesoufflé.

• Hauptpl. 12, 8530 Deutschlandsberg, Tel. 0043-3462-22 63, Mo-Fr 6-18.30 Uhr, Sa 6-12.30 Uhr   

G
SEELEITEN
LAKE SPA HOTEL



H
E
I
S
U
C
H
T



seeleiten.it

Der Glanz der Ostsee



Traumhafte Lagen, Geschichte, große Küche – all das bieten Hotel-Perlen, die entlang der deutschen Ostseeküste schimmern. Von Flensburg bis Usedom empfehlen wir 25 Erholungsoasen: urgemütlich oder luxuriös und immer entspannend!

TEXT UWE PÜTZ, SABINE MICHAELIS

EIN HIDEAWAY, das diesen Namen wirklich verdient: Das Weissenhaus in Wangels liegt versteckt von Wald umgeben – und doch nah am Meer

FOTO: KOLJA ERDMANN





Klassische Strandhotels, grenzenloser Komfort

Britischer Charme

1 Flensburg / Das James

Gemütlichkeit zelebriert man im Norden gern nach englischem Vorbild. Das gilt vor allem für „Das James“ an der Flensburger Förde. Vor dem Backstein-Gebäude wippen die Masten der Segelschiffe im Wind, im Innern weht ein Hauch von Good Old England durchs Foyer mit Kronleuchtern, Teppichen und ausladenden Sesseln. Wer nachmittags eincheckt, kann gleich am Kamin den Afternoon Tea stilecht bei Scones und Clotted Cream genießen. Geschmackssicher zeigt sich das Boutiquehotel mit Rooftop-Pool und Yogadeck auch kulinarisch: im „Minato“ nach japanischer Art, und im Fine-Dining-Restaurant „Grace“ mit veredelten Produkten aus der eigenen „James-Farm“.

HIGHLIGHT: Aus manchen Zimmern kann man bis zur dänischen Küste schauen
 ●●●● Fördepromenade 30, 24944 Flensburg, Tel. 04611-67 23 60, www.dasjames.com, 81 Zi. und Suiten, DZ ab € 288
 ●●● „The Grace“, 7-Gänge-Menü ab € 170, Do-So 18-22 Uhr

Savoir-vivre am Pool

2 Glücksburg / Vitalhotel Alter Meierhof

Diese Lage! Nah am Wasser gebaut und doch umgeben von einem eigenen Park, präsentiert sich das Boutiquehotel mit seinen Sandsteinfassaden von außen wie ein Herrenhaus und findet im Innern die richtige Balance aus Eleganz und Nonchalance. Designklassiker, helle Möbel und gedeckte Farben geben den Ton an in den Zimmern mit ihren bodentiefen Fenstern. Die feine Küche von Maître Dirk Luther ist französisch beeinflusst – im Gourmet-Restaurant ebenso wie in der Brasserie, die das Steak Tatar oder das Glas Champagner auch in den Wellnessbereich mit Innen- und Außenpool liefert. So viel Savoir-vivre darf gern mal sein.

HIGHLIGHT: Rasul-Dampfbad mit Heilerde.

●●● Uferstr. 1, 24960 Glücksburg, Tel. 04631-61 99-0, www.alter-meierhof.de

de, 54 Zi. und Suiten, DZ ab € 322
 ●●● „Meierei Dirk Luther“, 6-Gänge-Menü ab € 120, Mi-Sa geöffnet, Brasserie mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte 24-54

Nordisches Flair

3 Glücksburg / Strandhotel

Frisch renoviert, erstrahlt das Strandhotel an der Flensburger Förde in blendendem Weiß. Die Lage ist traumhaft, wer mit dem Geräusch von Wellen und Möwen aufwachen möchte, liegt hier richtig. Die lichtdurchfluteten Räume sind im skandinavischen Stil eingerichtet, der auch im Restaurant ein hyggeliges Gefühl hervorruft. Zum Lunch gibt es Smörrebröd mit Eismeer-Shrimps oder Stremellachs, Desserts wie Maracujaschnitte mit Schokoeis (Foto), abends verleiht die Küche regionalen Klassikern wie Husumer Rind oder Lamm ein raffiniertes Finish.

HIGHLIGHT: Im hoteleigenen Strandbistro den Sonnenuntergang genießen.

●●● Kirstenstr. 6, 24960 Glücksburg, Tel. 04631-61 41-0, strandhotel-gluecksburg.de, 37 Zi. und Suiten, DZ ab € 229

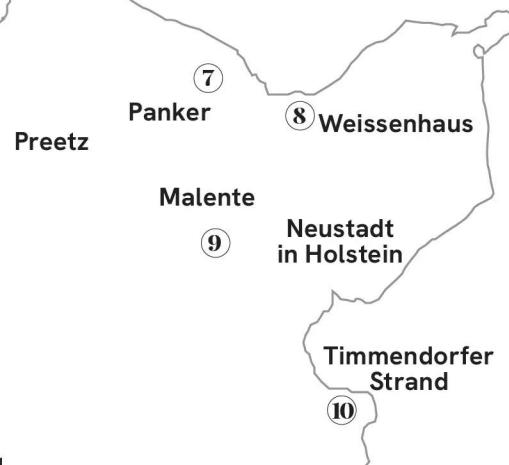
„Felix“, tgl. ganztags geöffnet, Hauptgerichte € 26-50; „Sandwig Strandbistro“, Mo-Do 11.30-19 Uhr, Fr-So 11.30-20 Uhr, Gerichte € 9,70-21,50

Bullerbü an der Schlei

4 Sieseby / Gasthof Alt Sieseby von 1867

Manchmal braucht man ein bisschen Bullerbü, so wie es das Bilderbuch-Dorf Sieseby an der Schlei verkörpert. Einfach

Ostsee – der Westen Von Flensburg bis zum Timmendorfer Strand



mal die Alte Dorfstraße bis zum Wasser schlendern, um anschließend im Gasthof Alt Sieseby einzukehren. Der wurde über Jahre renoviert, ohne den historischen Charakter zu verändern. Neben den Gästezimmern mit Landhausmöbeln verraten auch die Sitznischen und Sofaplätze im Restaurant einen Hang zur Romantik. Das Küchenbekenntnis ist dagegen sehr modern, sprich regional. Dennoch haben auf der Speisekarte neben dem „Fischpott mit Ostseefischen“ auch Austern ihren Platz.

HIGHLIGHT: der Sonntagsbraten.

●●● Dorfstr. 24, 24351 Thumby, Tel. 04352-956 99 33, gasthof-alt-sieseby.de, 5 Zi., 1 Suite, DZ ab € 190

●●● Restaurant Mi-So ab 12 Uhr geöffnet, Hauptgerichte € 23,50-36,50, Menü ab € 42

Lofts im Herrenhaus

5 Damp / Gut Damp

Kaum hat man das enge Torhaus passiert, schon ist man in einer Welt für sich. Gut Damp ist ein Dorf mit Herrenhaus und einem Ensemble aus Fachwerkgebäuden, die einst landwirtschaftlich genutzt wurden. Hinter denkmalgeschützten Gemäuern wurden 14 komfortable Lofts eingerichtet,



7



9



10

alle mit freiem Blick über die Halbinsel Schwansen zwischen Schlei und Ostsee. Im Torhaus entsteht gerade eine Gin-Destillerie, auf der anderen Seite liegt das Wildhaus, wo Gutsherr Alexander Graf zu Reventlow selbst Damhirsch oder Reh zerlegt. Im rustikal-behaglichen Restaurant „Kuhstall“ komponiert Küchenchef Jan Block daraus sterneverdächtige Menüs mit französischen Noten. HIGHLIGHT: die Iglu-Sauna im Park.  24351 Damp, Tel. 04352-22 03, www.gut-damp.de, 14 Lofts, ab € 140, „Kuhhaus“ Mi-So ab 17 Uhr geöffnet, Hauptgerichte € 29-39 

Wie bei Königs 6 Osdorf / Herrenhaus Borghorst

Noble Landlust herrscht nahe der Eckernförder Bucht auf einem ein Gut, das über Jahrhunderte vom Hochadel bewohnt wurde. Auch nach aufwendiger Renovierung verströmt das Herrenhaus historische Erhabenheit, im Innern laden festliche Säle zu einer Zeitreise ein. Die Zimmer sind mit Antiquitäten ausgestattet und wecken beim Blick aus dem Fenster Vorfreude auf einen Spaziergang durch den Park. Zum Essen empfiehlt sich das zwölf Kilometer entfernte „Strandhaus Schwedeneck“ mit Fischgerichten und Tapas.

HIGHLIGHT: Das Frühstück im Garten-saal – man kann sich kaum sattsehen an den restaurierten Wandtapeten mit den Liebesszenen aus Homers „Odyssee“.

 Am Gutshof 3, 24251 Osdorf, Tel. 04346-36 82 32, www.herrenhaus-borghorst.de, 7 Zi. und Suiten, DZ ab € 130 

Dorf schönheit 7 Panker / Gut Panker

Gut Panker ist eine kleine historische Dorfgemeinschaft in der Holsteinischen Schweiz, zu der neben dem Hotel Ole Liese eine Pferdezucht, Kunsthandwerk-triebe und Galerien der Eigentümerfamilie von Hessen gehören. Manche der Zimmer und Suiten im skandinavischen Landhaus-stil bieten einen Blick auf den weitläufigen Park, andere bis zum Meer. Am schönsten sitzt man am Fenster im Restaurant „1797“ mit Aussicht auf den Garten. Getreu dem Farm-to-table-Konzept setzt die feine Landhausküche unter der neuen Leitung

von Tobias Dittrich überwiegend auf Pro-dukte aus eigenem Anbau. (Der Testbericht folgt in einer der nächsten Ausgaben.)

HIGHLIGHT: Ein Spaziergang bis zur Lichtung bei den alten Hügelgräbern.  Panker 1007, 24321 Panker, Tel. 04381-906 90, www.ole-liese.de, 23 Zi. und Suiten, DZ ab € 145 

 „Ole Liese Wirtschaft“, Mi-Fr abends, Sa-So ab mittags geöffnet, Hauptgerichte € 29-41; Restaurant „1797“ 6-Gänge-Menü ab € 155

Hideaway nach Maß 8 Weissenhaus / Weissenhaus Private Nature Luxury Resort

Für Resorts wie dieses wurde der Begriff Hideaway erfunden. Das „Weissenhaus“ ist in jeder Hinsicht „far away“ von allem, was viele Landhotels zu bieten haben. Ein-gebettet in eine großzügige Landschaft aus Alleen, Wäldern und Parkanlagen, besteht das Schlossgut aus elf historischen Gebäu-den, in denen allein das Wohnen zum Luxus-Event wird – ob im „Badehäuschen“ mitten im Wald mit Außensauna oder der Orangerie mit elegant gestalteten Suiten. Das Resort verfügt über Kino, Bibliothek, Tea-Room, Billardsalon und einen in die Natur eingebetteten Wellnessbereich mit Kaminknisten und Außenpool.

HIGHLIGHT: Italienisch essen auf der Terrasse des Restaurants „Bootshaus“.

 OT Weissenhaus, Parkallee 1, 23758 Wangels, Tel. 04382-92 62-0, www.weissenhaus.de, 55 Zi., Suiten, 1 Villa, DZ ab € 490 

 „Courtier“, Mi-Sa abends geöffnet, Menü € 239-259

 „Bootshaus“, mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 25-69

Mit neuem Dreh 9 Malente / Gut Immenhof

Immenhof – da war doch was? In den 1950er-Jahren diente das Gut in der Holsteinischen Schweiz als Kulisse mehrerer

Wo einst Heimatfilme gedreht wurden, lässt sich heute herrlich Urlaub machen – mit Afternoon Tea, Iglu-Sauna, Kunstgalerien und Tapas

Heimatfilme („Die Mädel vom Immenhof“). Umgeben von idyllischer Natur, lässt es sich im Herrenhaus und den umliegenden Gutshäusern fürstlich wohnen. Zimmer und Suiten sind in behaglichen Farbtönen gestaltet. Im rustikal-gemütlichen Restaurant „Melkhus“ schmeckt das Tatar vom Holsteiner Rind, im eleganten „Rodesand“ bespielt Patrick Kühn raffiniert die Klaviatur des Fine Dining.

HIGHLIGHT: Der Afternoon Tea mit Ge-bäck aus der hauseigenen Patisserie.

 Rothenands 1, 23714 Malente, Tel. 04523-88 28-0, gut-immenhof.de, 50 Zi. und Suiten, DZ ab € 277 

 „Rodesand“, Di-Sa abends geöffnet, Menü ab € 69 „Melkhus“, ab mittags geöffnet, Hauptgerichte (abends) € 24-36

Ein Hauch von Hamptons 10 Timmendorfer Strand / The Cozy Hotel

Holzvertäfelte Fassaden mit großzügigen Veranden und Balkonen verströmen einen Hauch von Hamptons. Und „cozy“, also gemütlich, ist es hier wirklich, dank natürlicher Materialien wie Massivholz und Leinenstoffen sowie durch warme Natur-töne. Und schieben sich mal dunkle Wolken über die Flaniermeile an der Lübecker Bucht, bietet das angenehm helle Haus gute Möglichkeiten, sich drinnen etwas zu gönnen – etwa einen Besuch im Gym oder eine Behandlung im Spa-Bereich. Gekocht wird überwiegend mit regionalen und saisonalen Zutaten, besonders köstlich sind die Zucchinispaghetti oder die Makrele mit Rhabarber und Dillöl (Foto). HIGHLIGHT: Der Milchreis zum Frühstück.

 Schmilinskystr. 2, 23669 Timmen-dorfer Strand, Tel. 04503-760 910 00, www.thecozy-hotel.de, 79 Zi., Lofts und Suiten, DZ ab € 165 

„The Cozy Kitchen“, Do-Di, 18-22 Uhr geöffnet, Hauptgerichte € 28-49

Ostsee - der Osten

Von Kalkhorst bis Ahlbeck auf Usedom





BLAUER HIMMEL,
leichte Brandung, ein
Reetdachhaus und
Dünengras, das sich
vom Wind streicheln
lässt: Strandidylle im
Künstlerdorf Ahren-
hoope auf der Halbinsel
Fischland-Darß-Zingst



Historische Herrenhäuser und Naturidylle

Logenblick aufs Meer 11 Kalkhorst / Schlossgut Groß Schwansen

Das weiße Herrenhaus am Mecklenburger Ufer der Lübecker Bucht vereint historische Architektur mit einer grandiosen Landschaft. Das klassizistische Gebäude entspricht dem Grundriss aus dem 18. Jahrhundert und wurde immer wieder erneuert. Wo man sich auch aufhält – stets genießt man einen logenmäßigen Blick auf die Ostsee oder den Park mit seiner Allee, die zum Wald, dem Kräutergarten oder direkt ans Meer führt. Einer der schönsten Plätze im Schlossgut ist die Bibliothek mit großer Bücherauswahl und einem Kamin.

HIGHLIGHT: Deutschlands einziger Boule-Platz am Meer.

●●● Am Park 1, 23942 Kalkhorst, Tel. 038827-88 48-0, www.schwansee.de, 63 Zi. und Suiten, DZ ab € 170 „Brasserie“, tgl. 12-20.30 Uhr, Hauptgerichte € 13,50-24,90

Versteck mit eigenem Strand 12 Nakenstorf / Seehotel am Neuklostersee

Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute, nein: ein kleines Paradies, so nah liegt? 15 Kilometer von Wismar und der Ostsee entfernt, inmitten eines Naturschutzgebiets, befindet sich ein abgeschiedenes Kleinod mit Streuobstwiesen und Gärten, Bootshaus und eigenem Sandstrand. Die „Badescheune“ mit Lärchenholzdach beherbergt Pool und Kaminzimmer, in der „Kunstscheune“ finden nicht nur Zimmer und Suiten mit Wintergärten Platz, sondern auch ein Raum mit Steinway-Flügel für Konzerte. Yoga und Pilates, SUP und Rudern, Slow Food- und Demeter-Produkte gehören ebenfalls zum Programm. Und sogar ein „Kinderhotel“: ein Backsteinturm, in dem die Kleinen viel entdecken und übernachten können. Für Geschichtsinteressierte: Zu DDR-Zeiten wurde das Anwesen als Ferienheim genutzt.

HIGHLIGHT: Ein Drink in der „Gänsebar“ mit Blick auf den Neukloster See.

●●● Seestr. 1, 23992 Nakenstorf, Tel. 038422-45 70, www.seehotel-neuklostersee.de

neuklostersee.de, 26 Zi., Suite und Ferienhäuser, DZ ab € 165 „„Allesisstgut“, Mi-So 12-14.30 Uhr, Mi-Mo 18-20 Uhr, Menüs ab € 40

Alte und neue Pracht 13 Bad Doberan / Grandhotel Heiligendamm

Wenn schon, denn schon: Im ehrwürdigen Luxushotel in Deutschlands erstem Seebadort (seit 1793) wurde kräftig investiert und aufwendig renoviert. Der Speisesaal im prachtvollen Kurhaus, in dem auch das Frühstück serviert wird, erhielt einen Holzboden, die Originalpaneele wurden sorgsam aufgearbeitet. Und das Gourmetrestaurant „Friedrich Franz“ im Empire-Pavillon erhielt eine neue, separate Küche. Ein weiterer kulinarischer Magnet ist die neu gestaltete „Baltic Sushi Bar“ mit asiatisch geprägtem Design und klassischem Sushi-Tresen als Mittelpunkt. Bei schönem Wetter kann man die Kreationen der Küche auf der Terrasse mit Meerblick genießen. Die Zimmer sind großzügig und hell, der Blick geht durch weiße Sprossenfenster direkt aufs Wasser. Der Spa bietet Innenpool, Außenpool (29 Grad), Saunen, Hamam und Ayurveda.

HIGHLIGHT: Frühstück unterm Kronleuchter im „Kurhaus-Restaurant“.

●●● Prof.-Dr.-Vogel-Str. 6, 18209 Bad Doberan, Tel. 038203-740-0, www.grandhotel-heiligendamm.de, 208 Zi. und Suiten, DZ ab € 230

Familiäres Kleinod 14 Krakow / Ich weiß ein Haus am See

Pünktlich zum diesjährigen 30. Geburtstag des Hotels wurde alles herausgeputzt, die Zimmer wurden renoviert, neue Kunst hängt an den Wänden, stilvolle handgefertigte Fenster wurden eingesetzt. Besonders schön sind die neuen privaten Sonnenterrassen der Zimmer mit Seeblick. Gleich geblieben ist die angenehm entspannte Atmosphäre – und die hervorragende Küche. Die ganze Magie des Hauses entfaltet sich am Abend, wenn Familie König zum Essen im Gourmetrestaurant ruft. Küchenchef Raik Zeigner serviert handwerklich tadellos gemachte Klassiker mit einem Hauch von Mittelmeer. Und am Morgen sorgt das liebevoll am Tisch oder im herr-

lichen Garten servierte Frühstück für den perfekten Start in den Tag.

HIGHLIGHT: Das separate Sommerhäuschen direkt am Schilf.

●● OT Kuchelmiß, Paradiesweg 3, 18292 Krakow am See, Tel. 038457-232 73, www.hausamsee.de, 8 Zi., 1 Ferienhaus, DZ ab € 120 „„Seepavillon“, Di-Sa abends geöffnet, Menü € 110-130

Von der Sauna in die Wellen

15 Dierhagen/Dünenmeer Hotel & Spa

Eingebettet in die Dünenlandschaft, ist dieses Hotel mit Wellness-Oase ein besonderer Ort der Ruhe und Entspannung. Als Refugium nur für Erwachsene befindet es sich in luxuriöser Alleinlage am langen Sandstrand zu Beginn der schmalen Landbrücke zur Halbinsel Fischland-Darß-Zingst. Von den Balkonen der modern gestalteten Zimmer und Suiten hat man Blick auf den Dünenwald und das Meer oder auf den Kiefernwald. Hier stört kein Hochbau das Auge. Über zwei Etagen erstreckt sich der 1500 Quadratmeter große Spa mit großem Indoorpool. Die Dünen-sauna verfügt über einen offenen Kamin und direkten Zugang zum Meer. Das nahe Schwesterhotel Strandhotel Fischland mit dem Gourmetrestaurant „Ostseelounge“ ist auf Familien ausgerichtet.

HIGHLIGHT: Aus der Sauna direkt in die Ostsee tauchen.

●● Birkenallee 20, 18347 Dierhagen, Tel. 038226-50 10, www.strandhotel-duenenmeer.de, 65 Zi. und Suiten, DZ ab € 280

Poetische Stimmung

16 Ahrenshoop / Seezeichen

Evergreen am Meer: Das Ostseebad zieht nach wie vor Künstler an, die das besondere Licht schätzen, auch viele Urlauber fasziniert die poetische Atmosphäre des Ortes. Im modernen Haus in der ersten Reihe direkt am Strand lässt sich komfortabel übernachten. Die Gäste genießen entweder den Ausblick in die Natur, auf die typischen Ahrenshooper Reetdachhäuser oder auf die Ostsee. Das Frühstück und am Nachmittag bester Kuchen aus der hauseigenen Patisserie werden im Café „#frauakorn“ serviert. Für Entspannung

Ehemalige Adelssitze, romantische Schlösser, ehrwürdige Grandhotels – einchecken und eine Zeitreise machen!

sorgt der Wellnessbereich mit seinen verschiedenen Saunen.

HIGHLIGHT: Im Sommer der Sundowner auf der Terrasse.

●●● Dorfstr. 22, 18347 Ostseebad Ahrenshoop, Tel. 038220-67 83 99, www.seezeichen-hotel.de, 17 Zi., DZ ab € 175 ☎YYWW

Slow Travel an der Seenplatte 17 Walow / Gutshaus Lexow

Ankommen, aussteigen, abschalten – das geht hier fantastisch. Denn außerhalb des Gutshauses irgendwo im Westen der Mecklenburgischen Seenplatte ist nichts außer Feld, Wald und Wiesen. Umso schöner, dass es einem im Haus an nichts fehlt. Komfort ja, aber auf zurückhaltende Art. In den auf drei Gebäuden verteilten Zimmern der Anlage harmonieren Antiquitäten mit modernen Holzmöbeln, freiliegende Balken verleihen den Räumen einen rustikalen Charme. Das Restaurant verarbeitet Regionales, etwa frischen Fisch aus der Müritz, außerdem selbst Eingewecktes. Deshalb schmecken viele der Gerichte wie aus Omas guter Küche.

HIGHLIGHT: Im Garten ein Stück Apfelkuchen (Obst aus eigenem Anbau) genießen.

●●● Dorfstr. 29-30, 17209 Walow, Tel. 039932-41 70 37, www.gutshaus-lexow.de, 8 Zi. und 7 Apt., DZ ab € 103 ☎ Restaurant, Mi-So abends geöffnet, Hauptgerichte € 13,50-32

Mit Kunstgenuss 18 Hohen Demzin / Schlosshotel Groß-Köthel

Das kleine, romantische Schlosshotel mit idyllischem Garten zeigt sich von außen in schickem Altrosa, innen wurde das historische Ambiente liebevoll bewahrt und mit zeitgenössischer Kunst neu in Szene gesetzt. Im privat geführten Haus eines Berliner Künstlerpaares fühlt man sich sofort wie zu Hause. Von Ende Mai bis

September heißt es „Genießen um 7“ am großen Tisch (nach Voranmeldung) – in entspannter Atmosphäre werden dann bodenständige Gerichte serviert. Das schöne Frühstück bietet Wurst und Brot vom örtlichen Metzger und Bäcker. In dem ehemaligen Kornspeicher befindet sich eine Kunsgalerie.

HIGHLIGHT: Die Werke regionaler Künstler kennenlernen.

●●● Groß Köthel 5, 17166 Hohen Demzin, Tel. 03996-149 02 60, schlosshotel-gross-koethel.de, 8 Zi. und Suiten, DZ ab € 111 ☎YYWW

Stilsicher mit Antiquitäten 19 Hohen Demzin / Burg Schlitz

Schon bei der Anfahrt zum stattlichen Herrenhaus in herrlicher Alleinlage fühlt man sich wie in eine andere Zeit versetzt. Alle Zimmer und Suiten sind stilvoll und individuell mit Antiquitäten sowie Maßgefertigtem aus der legendären Möbelmanufaktur Hellerau ausgestattet. Das gesamte Ensemble im weitläufigen Park vermittelt ein authentisches Gefühl davon, wie das Leben im Schloss einst ausgesehen haben muss. Im Schinkelsaal befinden sich noch zwei Kachelöfen nach Entwürfen des stilbildenden Architekten Karl Friedrich Schinkel. Im Gourmetrestaurant „Wappen-Saal“, gediegen romantisch mit edlem Parkett und einer reich verzierten neogotischen Gewölbedecke, kocht Maik Albrecht modern mit regionalen Produkten und exotischen Noten. Es gibt einen kleinen, feinen Spa mit Pool und Sonnendeck. Wer lieber reiten will, kann hier sogar das eigene Pferd mitbringen.

HIGHLIGHT: Draußen auf der Terrasse mit Gartenblick frühstücken.

●●●● Burg Schlitz 2, 17166 Hohen Demzin, www.burg-schlitz.de, Tel. 03996-127 00, 21 Zi. und Suiten, DZ ab € 265 ☎YYWW

●●● „Wappensaal“, Di-Sa abends geöffnet, Menü ab € 155 ☎YYWW

Typisch Mecklenburg 20 Südmüritz / Gutshaus Ludorf

Mit viel Power hat Familie Achtenhagen ein marodes Gutshaus saniert und im Jahr 2000 als Hotel eröffnet. Mittlerweile führt Jannis Achtenhagen gemeinsam mit seiner Mutter Keril das Haus. Die mal romantisch, mal im Landhausstil eingerichteten Zimmer sind auf verschiedene Gebäude verteilt, besonders schön und großzügig sind die im Zinnenhaus. Im Restaurant „Morizaner“ (benannt nach den Ureinwohnern der Müritz) fühlt man sich der Slow-Food-Philosophie verpflichtet und bezieht die meisten Produkte aus der Region – etwa Fisch von den Müritzfischern. Umgeben vom Park, isst man im Sommer wunderbar entspannt auf der Terrasse. Lohnend ist ein Ausflug zum Schloss Mirow (prachtvolle Rokoko- und Barock-Elemente), dem Geburtsort der späteren englischen Königin Sophie Charlotte.

HIGHLIGHT: Das Hotel organisiert geführte Wanderungen an der Müritz.

●●● Rondell 7, 17207 Südmüritz, gutshaus-ludorf.de, 26 Zi., 2 Apts., DZ ab € 175 ☎ „Morizaner“, tgl. mittags bis abends geöffnet, Mo, Di Table d'Hôte, Mi-So wechselnde Menüs ↑

Design im Bäderstil 21 Rügen-Binz / Ceres

Natur und Wellness stehen in diesem modernen Grandhotel im Bäderstil im Mittelpunkt. Das Adults-only-Hotel der Arosa-Gruppe liegt direkt am Meer, hat lichtdurchflutete Zimmer und einen großen Spa-Bereich. Rund um die Uhr versorgt das Tagesbistro die Gäste mit kleinen, leichten Gerichten; beim Dinner am Abend darf man sich auf eine innovative Frischeküche freuen. Nach einem ausgiebigen Strandspaziergang oder einer Wanderung an der berühmten Kreideküste kann man hier die Ruhe genießen – inklusive Weitblick aus bodentiefen Fenstern.

HIGHLIGHT: High Tea am Samstag mit Lachs-Gurken-Sandwiches und Scones.

●●●● Strandpromenade 24, 18609 Binz, Tel. 038393-66 67 66, arosahotels.de, 37 Zi. und Suiten, DZ ab € 201 ☎YYWW





Medical Wellness und BBQ
22 Rügen-Binz / Grand Hotel Binz

Hier stört nichts die Ruhe: Von den im modernen Landhausstil designten Zimmern und Suiten blickt man entweder aufs Meer oder auf das Naturschutzgebiet Granitz – das zweitgrößte Waldgebiet Rügens ist mit seinem schönen Baumbestand und den Hochuferwegen im Sommer eine willkommene Abwechslung zum Strand, zu dem es vom Hotel nur wenige Schritte sind. Das Haus hat sich auf Medical Wellness spezialisiert und bietet im Spa entsprechende Anwendungen an. Im Restaurant „Ruiani“ werden internationale Trendgerichte und hochwertiges Fleisch vom Grill serviert.

HIGHLIGHT: Mittwochs und samstags Barbecue auf der Terrasse.

◆◆◆ Strandpromenade 7, 18609
 Ostseebad Binz, Tel. 038393-150,
www.grandhotelbinz.com, 120 Zi. und
 Suiten, DZ ab € 154 ☎ WiFi

„Ruiani“, tgl. morgens und abends
 geöffnet, Hauptgerichte € 19,50-39,90

Für Badenixen
23 Rügen-Binz / Nixe

Das kleine, feine Boutiquehotel in einer denkmalgeschützten Jugendstilvilla am Strand von Binz ist umgeben von Bäumen, Schatten spendet zum Beispiel eine riesige Edelkastanie. Außerdem liegt das Naturschutzgebiet Granitz in unmittelbarer Nähe. Jugendstil und zeitgemäße Designelemente bestimmen das Ambiente in den stylischen Zimmern der Villa und den Suiten in einem modernen Anbau. Frühstück gibt es à la carte und – soweit es das Wetter erlaubt – auch auf der Terrasse zum Meer. Lunch sowie hausgebackenen Kuchen serviert das engagierte Team ebenfalls. Mit wenigen Schritten erreichen die Gäste das Wasser und können sich in die hauseigenen Strandkörbe fallen lassen. Einen kleinen Spa gibt es auch.

HIGHLIGHT: Barfuß vom Zimmer an den Strand – näher geht's nicht.

◆◆◆ Strandpromenade 10, 18609
 Ostseebad Binz, Tel. 038393-66 62 00,
www.nixe-hotel.de, 16 Zi. und Suiten,
 DZ ab € 132 ☎ WiFi

Aufatmen in der ersten Reihe
24 Usedom-Heringsdorf / Strandhotel Ostseeblick

Auf Deutschlands östlichster Ferieninsel lässt sich hier in erhabener Lage oberhalb der Strandpromenade durchatmen. Den namensgebenden Ostseeblick genießen die Gäste von vielen Zimmern und Suiten aus. Bei deren Einrichtung dominieren Naturmaterialien (Holz) und warme Naturfarben (Sand), frische Farbakzente setzen Sonnengelb, Sanddorn-Orange und Ostsee-Blau. Die anderen Kaiserbäder Ahlbeck und Bansin sind mit einem Spaziergang zu erreichen. Entspannung bietet der große Wellnessbereich mit Panoramapool und finnischen Saunen. Zum Haus gehören zwei Restaurants und eine Weinbar.

HIGHLIGHT: Beim Spazierengehen die Kaiserbäder erkunden.

◆◆◆ Kulkmstraße 28, 17424 Seebad Heringsdorf, Tel. 038378-540, www.strandhotel-ostseeblick.de, 61 Zi. und Suiten, DZ ab € 132 ☎ WiFi

Im Grandhotel-Stil
25 Ahlbeck / Ahlbecker Hof

Der prachtvolle Bau von 1890 direkt an der Promenade kann auf eine lange Geschichte mit vielen prominenten Gästen zurückblicken. 90 Zimmer und Suiten, eingerichtet im klassisch-luxuriösen Stil, bieten Erholung und Komfort. Entspannung pur und eine schöne Ergänzung zur Ostsee vor der Tür ist der asiatisch inspirierte Wellnessbereich. Maik Gehrkes klassische Küche im Gourmetrestaurant „Blauer Salon“ kommt ohne Trends und Showeffekte aus und passt bestens zur im Haus gepflegten Grandhotekultur: Es gibt ein Menü mit vier bis sechs Gängen sowie auf Bestellung zusätzliche Wunschgerichte der französischen Küche. Elegant ist das Ambiente mit cremefarbenen Polsterstühlen und funkelnden Messinglüstern im Empirestil.

HIGHLIGHT: Beim Gourmetdinner Crêpe Suzette am Tisch flamieren lassen.

◆◆◆ Dünestr. 47, 17419 Seebad Ahlbeck, Tel. 038378-620, www.seetel.de, 90 Zi. und Suiten, DZ ab € 160 ☎ WiFi
 ◆◆◆ „Blauer Salon“, Menü ab € 80, Di-Sa 18-21.30 Uhr

Meer erleben, Leben genießen



4 x Crucero für nur 29,- €* –

Crucero ist nicht nur ein Kreuzfahrtmagazin, sondern eine opulente Reisezeitschrift, ergänzt durch ausgewählte Themen eines Lifestyle-Magazins.

Zum Abonnement gibt es für kurze Zeit die limitierte Tote Bag mit Jubiläumsmotiv gratis dazu.



*Preis für EU-Versand abweichend

Auch als Geschenk-Abonnement erhältlich
shop.crucero-magazin.de

Ein ganzes Dorf für Foodies

MANITA *

* CUISINE DU MONDE

* GUACAMOLE
* PATATAS BRAVAS
* BROCHETTES
Boeuf, Saumon, Garets...
* TACOS MEXICAINS
* CHILAQUILES
* TENTACULE DE
POULPES AU CHORIZO
* TATAKI
THON OU CANARD
* CEVICHES
DAURADE, BAR, HOTARD

SUR PLACE

— OU —

À EMPORTER

Gute Märkte gibt es viele in Frankreich, aber der Marché du Lez in Montpellier ist einzigartig: lässige Atmosphäre, unzählige Küchen, höchster Anspruch. Ein Rundgang durch eine Welt, die glücklich macht

TEXT KLAUS SIMON



Es ist kurz vor 19 Uhr, die Sonne leuchtet wie Gold und steht zur Apéro-Zeit noch immer hoch über dem Marché du Lez. Zwei Stand-up-Paddler, die über den Fluss Lez aus dem Zentrum von Montpellier gekommen sind, stellen lässig die Boards in einer Ecke ab. Eine solche Anreise passt perfekt zu einem Food-Markt, der als der hippeste in ganz Frankreich gilt. Stimmen rauschen. Freunde begrüßen sich, Küsschen links, Küsschen rechts, und noch einmal links, so wie hier im Süden des Landes üblich. Gläser werden nachgefüllt. Tapas gehen über die Theke – und sofort zieht einen diese so lebhafte wie lockere Atmosphäre in seinen Bann.

Wir beginnen unsere Tour mit einem Glas Rosé „Coup de Folie“ vom Château Capion in der Bar à Lez. Pierre-Olivier Prouhèze, Dutt, Hipsterbart und Sohn des legendären Chef de Cuisine Guy Prouhèze, führt die Bar wie eine Leistungsschau der aufregendsten Weine des Languedoc. Zum Rosé gibt es einen Teller Charcuterie aus der Lozère, doch für einen ersten richtigen Happen fällt unsere Wahl auf das „Manita“.

Der mit strassfunkelnden Totenschädeln, knallbunten Kruzifixen und Frida-Kahlo-Porträts dekorierte Laden ist die Streetfood-Adresse der berühmten Pourcel-Zwillinge. Geschäftsführer Jonathan Suchet, Dreitagsbart, blond gefärbter Schopf, hat bereits im „Le Jardin des Sens“ gearbeitet, dem legendären Gourmetrestaurant der beiden Brüder. Im „Manita“ vermischt die Küche französische mit mexikanischen Einflüssen. Wir bestellen ein Schälchen krosser Patatas bravas mit einer scharfen Knoblauchmayonnaise, dazu Thun-

KUNTERBUNTES Ambiente, Street-food vom Feinsten: Im „Manita“ (l.) herrscht Vielfalt bei der Einrichtung und auf der Karte

GESELLIG ist es im Food Court (o.) – wo es für jede Vorliebe den passenden Küchenstil gibt

ALEXANDRE TEISSIER, Gründer des Markts (u.)



fisch-Tataki, das so kurz gegrillt und zart auf den blan-ken Holztisch kommt, wie es der Name Pourcel erwar-ten lässt.

EIN BERÜHMTES DUO IST DOPPELT VERTRETEREN

Die einst als Wunderkinder einer neuen Mittelmeer-küche gefeierten Zwillinge Jacques und Laurent Pourcel waren auf dem Marché du Lez von Anfang an mit dabei. Als sie 2016 das „Le Jardin des Sens“ schlossen, um sich nach einem anderen Standort in der Alt-stadt umzuschauen, überraschten sie tout Montpellier mit dem auf dem neuen Food-Markt eröffneten „Ter-minal #1“. Das Pop-up-Bistro in einer ehemaligen Traktorenhalle wollten die Brüder eigentlich nur bis zur Wiedereröffnung ihres Top-Restaurants betreiben. Die verzögerte sich, und so blieb das „Terminal#1“ ge-öffnet und entwickelte sich zu Montpelliers Bistrono-mie-Hotspot. 2019 folgte das „Manita“, womit endgül-tig klar war, dass die Zwillinge den Marché du Lez nicht verlassen würden. Auch nicht, nachdem der „Jardin des Sens“ endlich neu eröffnet werden konnte und im Nu zum besten Restaurant Montpelliers aufstieg.

Unser nächster Stopp: die mit Zinkblech verkleide-te Theke der „Bar des Halles“, das Lokal ist eine Art Epizentrum des Marché du Lez. Hier sind wir mit Alexandre Teissier verabredet, dem Gründer des Markts, als dessen „Dorfbürgermeister“ er sich vorstellt. „Streetfood ist meine Leidenschaft“, sagt der 51-Jäh-rige. Er nutzt jede Gelegenheit für einen Abstecher zum Mercado da Ribeira in Lissabon oder zum Mer-cat de la Boqueria in Barcelona, hat die Foodhallen in Amsterdam besucht oder den Reffen Street Food Mar-ket in Kopenhagen. Alle vier dienten als Vorbilder für den Marché du Lez.

Teissier ist nicht nur leidenschaftlicher Streetfood-Scout, sondern auch ein erfolgreicher Immobilien-entwickler. So ist es ihm gelungen, in Montpellier ei-nen in Frankreich einzigartigen Markt anzusiedeln,





ein „village idéal“, wie er sagt – mit Spielplatz für die Kinder, chilligem Stammcafé mit Liegestühlen, Foodtrucks für den Happen zwischendurch und dem Food Court mit einer Vielzahl unterschiedlichster Küchen. Kurz: ein Ort, an dem Familien, Freunde, Nachbarn eine genussvolle und entspannte Zeit haben.

GAZPACHO? ODER LIEBER FROSCHSCHENKEL?

Ideal ist auch die Lage auf dem Gelände einer ehemaligen Druckerei für Weinetiketten, auf halbem Weg zwischen Altstadt und Strand. Die von Christian Lacroix mit Seesternchen und Fischen maritim gestaltete Straßenbahn braucht nur eine Viertelstunde von der Place de la Comédie im Herzen Montpelliers bis zur Haltestelle Pablo Picasso, die wenige Fußminuten vom Marché du Lez entfernt liegt. Ebenfalls vom Zentrum aus verläuft eine schattige Promenade am Ufer des Lez entlang, dem der Markt seinen Namen verdankt.

In den acht Jahren seit seiner Eröffnung hat sich die Fläche des Marché du Lez fast verdoppelt. Es gibt vier Bereiche: Im Jardin du Lez bilden Foodtrucks eine Wagenburg aus nostalgischen Citroën-HY-Lieferwagen – dieses Modell war über Jahrzehnte als rollende Imbissbude an den Stränden Frankreichs unterwegs. An der von Olivenbäumen beschatteten Place du Marché reihen sich Tapas- und Take-away-Restaurants wie das für sein Gazpacho berühmte „Baraque“ aneinander, ergänzt durch Barber Shop, Blumenläden, Yoga-Studio und Bouleplatz mit Café. In den Halles du Marché, dem Herz des Markts, finden sich ein Dutzend Food Corner, mal mit großer Außenterrasse, mal mit nur wenigen Plätzen an der Theke. Weiterhin gibt es hier acht Bars und ein Dutzend Händler – vom Biogemüsebauern bis zum Fischhanbieter. Und schließlich ist da noch das Roof Top du Lez – eine 1300 Quadratmeter große Terrassenfläche über den Halles du Marché. Alle Bereiche haben eines gemein: Es herrscht eine Stimmung wie auf einem großen Fest.

OKTOPUS-ARM
mit Chorizo
und cremigem
Kartoffelpüree
im „Manita“ (o.)

DIREKT AM UFER
des Flusses Lez
liegt der Markt.
Er hat Innen- und
Außenbereiche,
ja sogar auf
dem Dach wird
geschlemmt (u.)

Wohin als Nächstes? Ein paar Austern aus der Camargue oder der Lagune Étang de Thau gehen immer. An der Theke des „Chez Papé et Mamé“ werden sie frisch geöffnet, und auch der Champagner steht bereit. Oder doch ins „Bouchon du Petit Jardin“? Der jüngste Zugang in den Halles du Lez ist ein Ableger des wegen seiner feinen südfranzösischen Küche bestürmten Altstadtbistros „Le Petit Jardin“. Hier auf dem Markt aber stehen Froschschenkel in Petersilienbutter und Gnafron, ein mit Crème fraîche und Kartoffeln gratinierter Pfannengericht, auf der Karte. Beides sind Spezialitäten der Lyoner Küche, durchaus verlockend, aber für uns darf es ruhig etwas regionaler sein.

Zufällig werden an der Theke des „Casa Asado“ gerade ein paar Sitzplätze frei. Patron Yves Ourtaud stammt aus einem Gitan-Clan im nahen Nîmes. Jedes Kind im Languedoc weiß: Niemand versteht sich besser auf das Grillen von Fleisch als die in der Rinderzucht und im Stierkampf erfahrenen Gitans. Den Beweis liefert ein saftiges, mundgerecht in Streifen geschnittenes Entrecôte. Dazu gibt es über der Glut erhitzte Markknochen, handgeschnittene Pommes frites und eine nach Rezept des Hauses zubereitete BBQ-Sauce. Wir sind glücklich.

Jetzt fehlt nur noch das perfekte Dessert. Wir finden es in Food Corner 13b bei Montpelliers kreativster Pâtissière: Clara Jung. Madame Voyage heißt ihr Tartelette, von der tout Montpellier in diesem Frühsommer träumt. Um ein Herz aus frischen Mangostückchen mit Zesten von grünen Zitronen reihen sich Ganachetrüffel mit Mango-Passionsfrucht. Darunter versteckt sich eine Mandelcreme. Gekrönt wird das Ganze von karamellisierten Erdnüssen. „C'est fait avec amour“, sagt die 32-Jährige. Dieser quirlige, unwiderstehliche Markt – ein Ort der Liebe ist er natürlich auch.

Marché du Lez

1348 Avenue Raymond-Dugrand, 34000 Montpellier,
www.marchedulez.com, Restaurants Mo-So 12-
14.30 und 20-23.30 Uhr, Streetfood-Trucks tgl.





SÜSSE SACHEN
Ganz Montpellier ist verrückt nach den Kreationen der Top-Pâtissière Clara Jung (l.)

GEBLIEBEN, um zu bleiben: Das „Terminal#1“ wandelte sich vom Pop-up-Lokal zum Bistronomie-Hotspot (r.)



Extratipps: Restaurants und Hotels in Montpellier

Restaurants

L'Arbre

Im Erdgeschoss des blütenweißen Baus mit den weit auskragenden Balkonen lassen die Spitzenköche Éric Cellier und Charles Fontès zeitgemäße Brasseriegerichte mit regionaler Note auftischen – von der mit Pulpo gefüllten Teigtasche bis zum Steinbutt in Zitronen-Beurre-blanc. Zum Chillen mit Tapas und umwerfendem Blick über Montpellier lädt die Rooftop-Bar im 17. Stock ein.

● 10 Parvis Oscar Niemeyer, 34000 Montpellier, Tel. 0033-434 76 96 96, www.larbre-restaurant.fr, Di-Sa 12-13.30 und 19.30-21.30 Uhr, Hauptgerichte € 16-29

Terminal#1

Die erste Bistronomie-Adresse der Stadt. Was aus der offenen Küche kommt, trägt unverkennbar die Handschrift des Betreiber-Duos Jacques und Laurent Pourcel – etwa Ceviche von Dorade und

Gambas mit Avocadoguacamole und Orangenvinaigrette.

● 1408 Avenue de la Mer, 3400 Montpellier, Tel. 0033-467 92 75 95, www.terminal-pourcel.com, Di-Sa 12-14.30 und 20-22.30 Uhr, Menü € 48 (mittags), € 59 (abends), Hauptgerichte € 43-53

Umami – La Cinquième Saveur

In dem kleinen, lichten Bistro perfektioniert Amélie Young Min ihre französisch-koreanische Küche mit japanischem Purismus. Bei Yonho gouï wird ein bei Niedrigtemperatur gegarter Lachs mit eingelegtem Ingwer, karamellisierter Sojasauce und Daikon serviert. Auf der Getränkekarte: koreanisches Bier und ein Moselriesling von Fritz Haag.

● 15 Rue Jean-Jacques-Rousseau, 34000 Montpellier, Tel. 0033-467 92 75 95, www.umami-cinquiemesaveur.com, Di-Sa 11.30-14.30 und 18-22.30 Uhr, Hauptgerichte € 24-27

Hotels

Grand Hôtel du Midi

Die Innenarchitektin Julie Gauthron hat dem Pomp der Belle Époque poppige Farben und modernes Design entgegengesetzt. Die Zimmer sind großzügig, und zur quirligen Place de la Comédie mit Opernhaus, Brunnen und Grands Cafés geht man nur wenige Schritte.

● 22 Boulevard Victor Hugo, 34000 Montpellier, Tel. 0033-467 92 69 61, www.grandhoteldumidimontpellier.com, 44 Zimmer, DZ ab € 110

Hôtel du Palais

Das kürzlich sanierte Hotel in einem alten Stadtpalais liegt zwischen Place de la Canourgue und Promenade du Peyrou, den beiden grünen Flanierplätzen von Montpellier. Einige Zimmer haben eine Flügeltür, die sich zu einem von schmiedeeisernen Gittern umfassten Balkon öffnet.

● 3 Rue du Palais des Guilhem, 34000 Montpellier, Tel. 0033-467 60 47 38, www.hoteldupalais-montpellier.fr, 22 Zi., DZ ab € 140

Richer de Belleval

Das prachtvollste Barockpalais der Altstadt war Sitz einer Adelsfamilie, Rathaus, Handelsgericht. Nach umfassender Sanierung ist es als kleines, feines Luxushotel ins 21. Jahrhundert überführt worden – mit individuellen Zimmern, viel Kunst und dem Spitzenrestaurant „Jardin des Sens“. Dessen Mittelmeerküche besticht durch handwerkliche Präzision, große Frische und Leichtigkeit. Viel Atmosphäre bietet das entspannte Zweitrestaurant „La Canourgue“ im mit schweren Kristalllüstern beleuchteten Ehrenhof des Palais.

● Place de la Canourgue, 34000 Montpellier, Tel. 0033-499 66 18 18, www.hotel-richerdebelleval.com, 20 Zi. und Suiten, DZ ab € 220



KÜCHENCHEF
Konstantin Keller macht im „Winzerhaus Rebstock“ mit seinem Team aus Einfachem Bestes, etwa bei einem Teller mit gedünsteter Artischocke. Dazu passt ein Weißer vom familieneigenen Weingut



Gute Gasthäuser

Wo Spätzle auf Artischocken treffen

200 Jahre Wirtshaustradition und das Weingut Franz Keller im Rücken – das „Winzerhaus Rebstock“ bietet badisch-französische Wohlfühlküche

TEXT STEFAN CHMIELEWSKI

GERADE NOCH VERZÜCKTE die historische Altstadt von Endingen, da verschlägt es einem schon wieder den Atem. Von Kiechlinsbergen führt die im Volksmund Texaspass genannte Panoramastrecke durch den Kaiserstuhl mit seinen Terrassen und Steillagen in Serpentinen zum nächsten Winzerort Oberbergen hinunter. Mit jeder Kurve steigt die Vorfreude aufs Weinverkosten und köstlich-unkompliziertes Essen in dieser genussfreudigen Region an der deutsch-französischen Grenze.

Unten in Oberbergen geht es links zum Weingut Franz Keller, wo Fritz Keller und sein Sohn Friedrich Grauburgunder, Chardonnay, Spätburgunder und Rosé-Sekt in Spitzenqualität erzeugen. Beim Rechtsabbiegen taucht direkt das Gourmetrestaurant „Schwarzer Adler“ auf, wo die klassische Esskultur zelebriert wird. Und geht man vom Parkplatz über die Straße, findet sich in vorbildlicher Form, wonach man anderswo meist vergeblich sucht: Ein Gasthaus, das an einigen Tagen nicht nur mittags und abends, sondern durchgehend Gäste empfängt. „Bei uns sitzen Einheimische aus dem Dorf, Wanderer und Touristen einträchtig nebeneinander – so, wie es sich für ein Gasthaus eben gehört“, sagt

Inhaber Fritz Keller über sein „Winzerhaus Rebstock“, dem er das Motto „Vom Einfachen nur das Beste“ gegeben hat.

In dem 200 Jahre alten Gasthaus mit seinen gemütlichen Stuben und einladendem Innenhof, sommers willkommener Schattenspender in dieser sonnenverwöhnten Ecke, verweist Küchenchef Konstantin Fritz, Sohn des Patrons, bei Entenleberterraine und Flammkuchen auf die Nähe zu Frankreich. Heimisch bleibt es bei badischen Antipasti in Form von dünnen Kalbskopfscheiben mit Berglinsen und saftigem Wurstsalat. Und immer wieder verschwimmen die Grenzen, etwa wenn Bœuf bourguignon auf Spätzle trifft oder die Füllung des Cordon bleu aus elsässischem Munster-Käse und luftgetrocknetem Schinken der lokalen Top-Metzgerei Feißt besteht. Zu beiden Gerichten darf man gern Pommes frites bestellen – ein weiteres Zeichen für das Fehlen jeglichen feinen Gehabes. Stattdessen gibt es eine herrliche Leistungsschau der hauseigenen Weine – mit großem Offenangebot und Flaschen, die trinkfreudig kalkuliert sind.

„Der Kaiserstuhl ist nicht zum Draufsitten!“, heißt es in einem Kinderbuch. Wie wahr, denn er ist zum Genießen da. ■

„Bei uns sitzen Einheimische aus dem Dorf, Wanderer und Touristen einträchtig nebeneinander.“

Fritz Keller,
Inhaber
Winzerhaus Rebstock

Winzerhaus Rebstock

Badbergstr. 22, 79235 Vogtsburg im Kaiserstuhl, Tel. 07662-93 30 11,
www.franz-keller.de, Hauptgerichte € 21-33, Menüs 58-68,
Mi-Do 17-23 Uhr, Fr-So 12-23 Uhr ☎

Oetkers Geschmackssachen

Von Hipstern und Scharlatanen

Natürlich ist es schön, wenn in diesen Tagen, in denen selbst dezent ergraute Gourmets ihr Essen fotografieren, der Teller samt Gericht nach etwas aussieht. Wenn hübsch angerichtet wird, das Porzellan etwas hermacht und das Restaurant mehr Designtempel als hölzerne Gaststube ist. Doch es gibt neuerdings vermehrt Lokale, die sich offenbar ausschließlich darum sorgen, wie sie über Instagram und Co neue Kundschaft anlocken können – schmecke es, wie es wolle.

Untrügliche Zeichen dieser Lokale, die früher schlicht Touristenfallen genannt wurden? 1. Die Fassade ist besonders hübsch hergerichtet, in Paris etwa gern mit künstlichen Blumen in bunten Farben. 2. Das Interieur will aussehen wie New York, wirkt dann aber doch eher wie Oer-Erkenschwick. Alles zu viel, Blumen, Kerzen, Deko überall, dazu Weckgläser und Manufactum-Designstücke. 3. Die Kellner sind nicht etwa für den Service da, sie sind die eigentlichen Stars – wenn man sie denn versteht.

Neulich war ich im „Ceconi's“, das ist der hippe Italiener im vermaledeiten Soho House im Berliner Prenzlauer Berg. Die Musik war laut, die Tische allesamt mit sehr jungen Menschen besetzt, die schon fotografierten, als noch gar kein Essen daraufstand. Ob es denn unter seinen zehn Kollegen einen Kellner gäbe, der Deutsch spricht, fragte ich den jungen Griechen mit dem hübschen Schnauzer. Der grinste und sagte, da müsse er mal nachsehen.

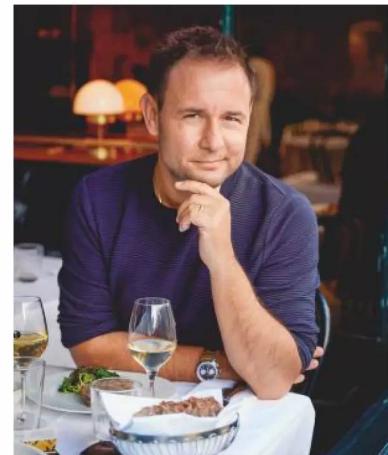
Ungefähr fünfzehn Minuten später kam ein Italiener mit noch hübscherem Schnauzer, der sehr freundlich radebrechte, er würde einigermaßen Deutsch sprechen. Doch das werde hier sehr selten nachgefragt. Das Essen sei aber gut. Kurz gesagt: War es nicht. Es war nicht

mal hübsch angerichtet. Das Tatar wirkte auf den Teller geworfen und schmeckte fad, die simple Bolognese für 28 Euro kam auf einem Kinderteller, und für die Cacio e Pepe hätte sich ein Römer hinterher in den Tiber gestürzt. Mio dio, was für ein Laden.

Das „Pink Mamma“ in Paris ist auch so ein Hipster-Schuppen, die Kette BigSquadra eröffnet gerade Instagram-Restaurants überall in Europa. Merkmale: viele Blumen, knallige Farben, Fotomöglichkeiten für Influencer inklusive. Die Preise sind saftig, das Essen ist es nicht. Auf meinen Spaghetti alle vongole waren exakt sechs Venusmuscheln, davon drei verschlossen – die Lebensmittelvergiftung wäre sicher nichts für Social Media gewesen.

Ein anderes Beispiel für Hipness ohne Grund: Das Hotel Provocateur in Berlin, das mit seiner Einrichtung im pseudo-erotischen Sado-Maso-Kitsch von sich reden machen will. Das Restaurant „Golden Phoenix“ betreut Promikoch The Duc Ngo – der bekannt dafür ist, ein Restaurant nach dem anderen aufzumachen, ohne wirklich da zu sein, sein Image aber lässt er sich vergolden. Die Weinkarte ruft für die Flasche Riesling von Goldatzel aus dem Rheingau 66 Euro auf – das ist ein guter Wein, ohne Frage – nur im Einkauf kostet er den privaten Kunden gerade mal 7,90 Euro. Das macht einen Aufschlag von sagenhaften 735 Prozent – da soll noch einer sagen, in der Gastronomie ließe sich kein Geld verdienen.

TIPP: Eine der wenigen Adressen, die fotogen und gut sind: „Under the Sea“ in Paris – ein Restaurant im Tiefsee-Look mit Videowalls, die den Gast ins Meer beamen. Gottlob geht hier die Qualität des Essens nicht baden.
www.ephemera-group.com



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

„Viele Blumen, knallige Farben, Fotomöglichkeiten für Influencer inklusive. Die Preise sind saftig, das Essen ist es nicht.“

GESUCHT!

DEUTSCHLANDS
BESTE
WURSTTHEKE
2024

Jetzt mitmachen und gewinnen!

Nominieren Sie Ihre liebste Wursttheke.

Aus allen Einsendungen wird eine Expertenjury im Oktober 2024
„Deutschlands beste Wursttheke“ 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.

2.-4.
PREIS



1.
PREIS



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

5.-20.
PREIS



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

Wir suchen Deutschlands beste Wursttheke. 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.

Wer wird Aufsteigerin oder Aufsteiger des Jahres 2024?

Engagierte junge Köchinnen und Köche beleben die deutsche Gastronomie mit frischen Ideen und neuen Konzepten. Ihre Leistung würdigt der Feinschmecker seit 1985 regelmäßig mit der Wahl des Aufsteigers oder der Aufsteigerin des Jahres. Und dabei ist Ihr Votum gefragt, liebe Leserinnen und liebe Leser!

Diesmal stehen eine Köchin und fünf Köche zur Wahl. Die Kandidaten sind maximal Anfang 30 und haben zuletzt durch eine positive Entwicklung – besonders mit einem innovativen Stil – auf sich aufmerksam gemacht.

Auf der Basis von Leserzuschriften und den Erfahrungen der Redaktion haben wir diese jungen Talente ausgewählt, die mit ihrem Können Beachtung verdient haben. Geben Sie Ihrer Favoritin oder Ihrem Favoriten Ihre Stimme! Die Siegerin oder den Sieger stellen wir in Heft 10 vor – und später noch einmal in einem großen Porträt als Köchin oder Koch des Monats.

So können Sie abstimmen:

- Scannen Sie den QR-Code, so gelangen Sie direkt auf unsere Website.
- Oder schreiben Sie uns eine Mail mit Ihrer Favoritin/Ihrem Favoriten an:



redaktion@der-feinschmecker.de
Betreff: Aufsteiger 2024
Einsendeschluss: 5. Juli 2024



Unter allen Einsendern verlosen wir 3 x den legendären Champagner **Grand Siècle No 26** brut von Laurent-Perrier.

Dieser Wettbewerb wird unterstützt von:



Lasse Knickrehm serviert im Kieler „Ahlmanns“ Rehrücken mit Mairübchen und Armem Ritter

Das sind die Kandidaten



Carmelo Riccardo Cali (33)

Seit Mai 2022 Inhaber und Küchenchef im eigenen Restaurant „1811“ in Hofheim. **Stil:** moderne Italienisch geprägte Küche. **Motto:** „Chi mangia bene vive bene“ (Wer gut isst, lebt gut). **Ausbildung:** Hotel & Restaurant Kronenschlösschen, Hattenheim. **Stationen:** „Carmelo Greco“, Frankfurt; „Kronenschlösschen“, Hattenheim; „Es Passeig“, Port de Sóller, Mallorca



Lasse Knickrehm (34)

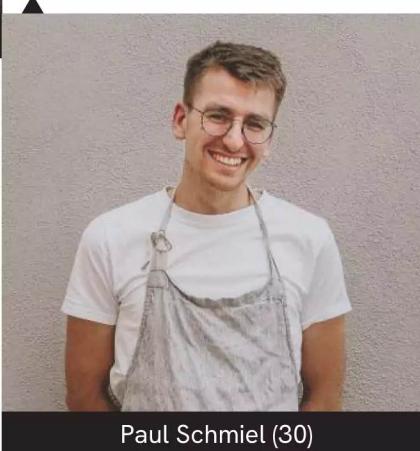
Seit Anfang 2023 Chefkoch im „Ahlmanns“, Kiel. **Stil:** kreativ und zeitgemäß mit vorwiegend regionalen Produkten höchster Qualität. **Motto:** „Jeden Tag ein bisschen besser sein als den Tag zuvor und immer nach vorne schauen!“ **Ausbildung:** „Jagdhaus Waldfrieden“, Bilsen. **Stationen:** „Petit Tirolia“, Kitzbühel; „Steinheuers Restaurant“, Bad Neuenahr-Ahrweiler; „Meierei Dirk Luther“, Glücksburg; „Ahlmanns“, Kiel; „Übersee Club“, Hamburg

Chefkochin im Restaurants „pars“ in Berlin seit der Eröffnung 2022. **Stil:** „präzise, klar und zärtlich; das Essen soll wie eine Umarmung sein“. **Motto:** „Die Gäste sollen sich mit uns auf eine Reise begeben“. **Ausbildung:** Hotel Vier Jahreszeiten, Hamburg; Meisterschule für Konditoren in Köln. **Stationen:** Hotel Fontenay, Hamburg; „Restaurant Herzog“, Wien



Alina Jakobsmeier (32)

2018 Rückkehr in den Familienbetrieb „Pankratiushof“. Seit Sommer 2020 gibt es das „pankratz“. **Stil:** regional, handwerklich, produktorientiert – vieles kommt vom eigenen Hof. **Motto:** „Niemals an Butter sparen.“ **Ausbildung:** „Kaiserhof“ in Guldental. **Stationen:** „Frantzén“, Stockholm; „De Nieuwe Winkel“, Nijmegen; „The Clove Club“, London; „Ernst“, Berlin



Paul Schmiel (30)



Maximilian Borst (28)

Seit April 2023 Küchenchef im elterlichen Betrieb „Borst“, Maßweiler. **Stil:** leichte, klassische französische Küche aus edlen Produkten. **Motto:** „Von allem nur das Beste“. **Ausbildung:** „Gästehaus Erfort“, Saarbrücken; Landschloss Fasanerie in Zweibrücken. **Stationen:** „Restaurant Schanz“, Piesport; „Schwarzwaldstube“, Baiersbronn; ab 2022 im elterlichen Betrieb



Alexander Hoppe (32)

Seit Oktober 2020 Küchenchef im Restaurant „Shiraz“ in Wuppertal. **Stil:** modern mit japanischen Einflüssen auf klassisch französischer Basis. **Motto:** „Wenn du liebst, was du tust, wirst du nie wieder in dein Leben arbeiten.“ **Ausbildung:** „Denkma(h)l!“, Hamm. **Stationen:** „Husarenquartier Herbert Brockel“ in Erftstadt-Lechenich; „Restaurant zur Post“, Odenthal; „Restaurant Überfahrt“, Rottach-Egern (Tegernsee)

Top 5

Mit Charme und Geschicht

Historische Paläste wurden zu exklusiven Designhotels – fünf neue Topadressen auf Mallorca

TEXT ALEXANDRA KILIAN



SEHNSUCHTSORT:
Ob direkt am Wasser,
in den Bergen oder
in der Stadt – auf
Mallorca finden sich
zahlreiche stilvolle
Unterkünfte

1

LEISER LUXUS**Portella**

Das Erlebnis beginnt bereits mit dem Shuttle-Service vom Flughafen in die Altstadt von Palma: Gegenüber den historischen arabischen Bädern liegt der einstige Palacio des Mallers Joaquín Torrents Lladó aus dem 17. Jahrhundert. Er wurde mithilfe der mallorquinischen Top-Architekten Gras Reynés und dem Pariser Designteam Festen in ein Paradebeispiel des leisen Luxus verwandelt: Edle Verarbeitung und Materialien wie Carrara-Marmor oder Murcia-

Stein, wertvolle Antiquitäten aus Frankreich und vom spanischen Festland sowie wohlkurierte Kunst, dazu lokaler Materialien wie die ausgesucht schönen Lampen der Glasbläserei Gordiola geben den Zimmern luxuriöses Flair. Kein Schild verrät, dass sich hinter der Pforte 13 Zimmer, ein kleiner Spa und eine Wohnzimmerlounge mit offener Küche befinden, aus der ein wunderbares Frühstück (bis ein Uhr mittags) und danach auf Wunsch Köstlichkeiten vom mehr als freundlichen Team kommen.

★★★★★ Calle de la Portella 9, 07001 Palma de Mallorca, Tel. 0034-871 62 62 63, www.portellapalma.com, 13 Zi., 1 Apt., DZ ab € 350  



2

MAURISCH
Riad Palma

An die maurische Geschichte Mallorcas knüpft das sinnlich-luxuriöse Boutiquehotel in einem mallorquinischen Palast aus dem 18. Jahrhundert an. Das Adults-only-Haus in einer Gasse in Palmas Altstadt ist marokkanischen Stadtpalästen mit begrüntem Innenhof nachempfunden. Gleich hinter dem Entrée wird man nicht nur von besonderer Ruhe empfangen, sondern taucht zugleich in eine andere Welt, gestaltet vom Designstudio Pablo Peyra aus Barcelona. Nachtschwarz getünchte Wände, dunkle Böden in

Foyer und Treppenhaus sowie indirektes Kerzenlicht begleiten den Gast in eine der elf individuell gestalteten, großzügigen und schallisolierten Suiten. Sie warten auf mit Samtvorhängen, Designer-tapeten sowie mit Kunst dekorierten Wänden, einem Shampoo- und Seifen-Menü von Molton Brown sowie ungewöhnlichen Extras, etwa einem 2,80 mal 2,10 Meter großen Bett mit Baldachin. Einige haben eine private Terrasse. Im von Wasser und Grün bestimmten Patio serviert man morgens ein köstliches Frühstück.

★★★★★ Carrer Sant Jaume 5, 07012 Palma de Mallorca, Tel. 0034-871 87 12 10, [https://palmariad.com](http://palmariad.com), 11 Suiten, Suite ab € 375  

**TRAUMHAFTE
ALLEINLAGE:** Das
Hotel Valdemossa ist
in einem Teil der
Kartause aus dem
18. Jahrhundert
untergebracht. Mit
hochwertigem Design
ist es entspannt und
luxuriös zugleich



3

NATURREFUGIUM
Hotel Valldemossa

Die im Westen der Sierra de Tramuntana gelegene Kartause, in der schon Frédéric Chopin und George Sand im Winter 1838/39 ihren romantischen Rückzug antraten, war immer ein magischer Ort. In einem Teil der Kartause ist heute das Hotel untergebracht, von dem aus man einen Rundumblick auf Türme der Steinhäuser und Terrassen der Bergfincas hat. Was Miguel Conde und Cristina Martí von „It Mallorca Unique Spaces“ nach jahrelanger Schließung hier geschaffen und neu eröff-

net haben, ist auf Mallorca einzigartig. Zwölf Zimmer, in denen mallorquinische Tradition auf französische Designästhetik trifft: Möbel von Le Corbusier, Charlotte Perriand und Miguel Milà sowie Werke von Jordi Alcaraz und Antonia Ferrer. Dazu medizinisch fundierte Spa- und Detox-Rituale, ein riesiger Garten sowie die Fusion-Küche im „De Tokio a Lima“, dessen Dependance schon in Palma viele Foodies angezogen hat. Ein wahres Refugium inmitten von Olivenbäumen und Obstgärten.

●●●● Carretera
Vieja de Valldemossa S/N,
07170 Valldemossa,
Tel. 0034-971 61 26 26,
www.valldemossahotel.com,
12 Zi. und Suiten, DZ ab € 330
■■■■■



FOTO: DESIGN HOTELS

5

NORDIC TOUCH
Nobis Hotel Palma

Einen weiteren Altstadtpalast, dessen Geschichte bis ins 12. Jahrhundert zurückreicht, hat sich die in Skandinavien ansässige Nobis Hospitality Group gesichert und aufwendig renoviert. Zur Eröffnung des von Jordi Herrero und Eduardo García Acuna sowie dem Büro Wingårdhs (Interior) gestalteten Hotels kamen viele der auf Mallorca ansässigen Schweden. Es wurden Schinken, Snacks und Cocktails aus dem hauseigenen Restaurant „Noi“ und der „Mirall Bar“ gereicht, ein DJ sorgte für lockere Stimmung. Extern für Besprechungen und Konferenzen buchbar sind die 51 Quadratmeter große Bibliothek und der „Can Oliver“-Raum. Hotelgäste können zudem den hauseigenen kleinen Spa mit Sauna, Infrarotsauna und Gym sowie die Dach- und Sonnenterrasse inmitten von Palma genießen.

●●● Carrer de les Caputxines 9, 07003 Palma de Mallorca, Tel. 0034-871 55 58 00, www.nobishotel.es/de, 37 Zi. und Suiten, DZ ab € 300
■■■■■



4

BOHO & HISTORIE
Puro Grand Hotel

Der authentische Boho-Stil zieht sich auch durch das neueste Haus der Puro Group. Zu weiß getünchten Wänden, Rattan- und Bastdekoration, portablen Beats aus Bose-Boxen, einem „Beatnik“ genannten Szenerestaurant und Dauershuttle zu den beiden Beachclubs, „Puro-beach Illetas“ und „Purobeach Palma“ in der Cala Estancia, verschmilzt in diesem Palacio aus dem 15. Jahrhundert die schlichte Boheme jedoch mit gewisser Grandezza. Renoviert wurde unter Berücksichtigung der historisch gegebenen Elementen dieses Palastes. Sechs Meter hohe Wände im imposanten Entrée mit Kasettendecke, Bar und typisch mediterranem Patio, Suiten mit Balkon sowie ein kleiner Spa im Nachbarhaus gehören zu den besonderen Extras. Zwei Projekte erweitern noch dieses Jahr die Puro-Palette auf Mallorca.

●●● Carrer del Forn de la Glòria, 5
07012 Palma de Mallorca,
Tel. 0034-971 52 95 39,
www.purograndhotel.com,
20 Zi., DZ ab € 270 ■■■■



„Schön zu sehen, wie Zusammenhalt und Gastfreundschaft beim 50-jährigen Jubiläum der Jeunes Restaurateurs gefeiert wurden.“ JULIUS SCHNEIDER, REISE UND GASTRONOMIE

News & Trends



50 Jahre Jeunes Restaurateurs

Ein goldenes Jubiläum feierte die renommierte europäische Vereinigung der Spitzenköchinnen und -köche Jeunes Restaurateurs (JRE): 50 Jahre Zusammenhalt, Engagement für die Ausbildung, hochwertige Genusskultur und Gastlichkeit. Rund 500 Mitglieder und Gäste aus 16 Ländern trafen sich dort, wo der Verband gegründet wurde: in Paris. Die deutsche Sektion war dabei sehr stark vertreten (Foto). Besonders freuen durfte sich Alexander Wulf („Troyka“, Erkelenz), er wurde zum „Chef of the Year“ gewählt.

Auch bei dem „10-Hands-Gala-Dinner“ war Deutschland dabei: Neben Paolo Casagrande, Ana Ros, Eveline Wild und Enrico Bartolini bereitete Tobias Bätz („Aura“, Wirsberg) einen Gang mit Wild zu. Das Kongressprogramm umfasste Masterclasses, Präsentationen, Weinverkostungen und eine Ausstellung innovativer Produkte. Die Sektion Österreich der Jeunes Restaurateurs feiert am 30. Juni mit 43 Köchinnen und Köchen ihr 20-jähriges Bestehen – mit einer Jubiläumsgala in Schloss Grafenegg. www.jre.eu

Spitzenköche im „Dolder“

Zum neunten Mal treffen sich ausgewählte Gastköche im Zürcher Hotel The Dolder Grand. Gemeinsam mit Küchenchef Heiko Nieder (l.) kreieren sie für das Gourmetfestival „The Epicure“ vom 2. bis 7. Juli einzigartige Menüs mit jeweils acht Gängen. Zu den Gästen zählen unter anderem die Spitzenköche Norbert Niederkofler, Javier Torres und Jan Hartwig. Ab € 500 pro Person. www.theepicure.ch



Neuer Küchenchef in der Schwabenstube

Moritz Feichtinger heißt der neue Küchenchef der „Schwabenstube“ im Hotel Adler Asperg in Asperg. Der 26-jährige Küchenmeister absolvierte seine Ausbildung im Hotel Traube Tonbach und sammelte anschließend Erfahrungen im Restaurant „Köhlerstube“. Vor seinem Wechsel nach Asperg war er als Souschef im Hotel Krone in Großsachsen tätig. www.adler-asperg.de

Arnaud Faye im Hotel Le Bristol

Das Pariser Luxushotel Le Bristol hat einen neuen Küchendirektor: Arnaud Faye vom Hotel Château de la Chèvre d'Or in Èze. In seiner Küche setzt er auf französische Klassiker, die er modern interpretiert. Seit seinem Amttritt am 20. Mai ist er für das gesamte kulinarische Angebot des Le Bristol verantwortlich. www.oetkercollection.com

Villa Kellermann schließt

Bis zum 21. Juni nimmt die „Villa Kellermann“ in Potsdam noch Reservierungen entgegen, danach wird der Restaurantbetrieb eingestellt. Gestiegene Betriebskosten und die schwierige Personal situation hätten zur Schließung geführt, so Geschäftsführer Manfred Dengel. www.villakellermann.de

LEINEN LOS FÜR GENIESSE

Es war einmal vor langer Zeit, da fuhren mutige Männer auf das Meer hinaus, ohne zu wissen, was sie am anderen Ende des Ozeans erwartete. Wochen- und monatelang ernährten sie sich von Zwieback und gesalzenem Fisch.

Zum Glück sind diese Zeiten längst vorbei. Doch das Fernweh und die Lust am Entdecken sind geblieben. Wer heute auf einem Kreuzfahrtschiff die Welt bereist, braucht auf keine Annehmlichkeiten zu verzichten, nicht einmal auf das frische Vollkornbrot, das mit Meerblick fast noch besser schmeckt als zu Hause. Tapfer muss man trotzdem sein, weil es nahezu unmöglich ist, all den köstlichen Versuchungen zu widerstehen – nicht nur in den Häfen, sondern vor allem an Bord. Auf einem Schiff wie AIDAnova gibt es bis zu 17 Restaurants und ebenso viele Bars. Die Gäste können jeden Tag auf kulinarische Weltreise gehen – vom französischen Bistro bis zum fernöstlichen Teppanyaki-Grill, vom gemütlichen Italiener bis zur südamerikanischen Churrascaria.

Ob Kochkurs oder Weinverkostung, buntes Buffet oder feines à-la-carte-Restaurant – der Blick über den Tellerrand lohnt sich immer, oft entdeckt man dabei ganz neue Vorlieben. So be-

**Himmlisch leicht und lecker:
Das Vegane Restaurant ist das
erste seiner Art auf dem Meer.**



weist zum Beispiel das Vegane Restaurant, das es seit Kurzem auf drei AIDA Schiffen gibt, wie genussvoll gesundes Essen sein kann. Wer es lieber zünftig mag, muss auf Schnitzel, Haxn und gutes Bier nicht verzichten. Im Brauhaus oder in der Almhütte kommen herzhafte Spezialitäten aus der Alpenregion auf den Tisch.

Die Atmosphäre in den Restaurants ist übrigens genauso entspannt wie alles bei AIDA. Auch kleine Genießer sind

herzlich willkommen. Bleibt nur noch die Frage, welche Traumziele Sie entdecken möchten. Lassen Sie sich von Ihrem guten Bauchgefühl leiten und nehmen Sie Kurs aufs Schlaraffenland.

Appetit auf Meer?
Hier scannen und inspirieren lassen



**Nach dem Motto „Genießt euch
glücklich“ können AIDA Gäste
jeden Tag Neues ausprobieren.**



AIDA ist Partner der
Movie meets Media 2024

Essen

Koch des Monats

Kristian Bauman begeistert in seinem Restaurant „Koan“ in Kopenhagen mit seinen koreanisch-nordischen Kreationen

Seite 78

Saisonküche Asia-Geflügel

Sommerlich leichte Gerichte mit Huhn und Ente

Seite 90

Cover-Rezept

Angeldorsch auf einem Stampf von Roter Bete und Kartoffeln

Seite 100

Kochbuch des Monats

Der Foodstylist und Koch Mattia Risalti stellt seine toskanischen Familienrezepte vor

Seite 102

Auf die Schnelle

Für den Feierabend: Gartenerbsen-Shakshuka mit Estragon

Seite 108

Genusshelden

Das Original: Mozartkugeln der Konditorei Fürst in Salzburg

Seite 112

Meisterstück

Julia Komp aus dem „Sahila“ in Köln präsentiert indische Blumenkohl-Variationen

Seite 114



Fast zu schön, um es zu essen: Langustenschere mit Kräutern und Reiswein von Kristian Baumann im Kopenhagener „Koan“

KOCH DES MONATS

ZWEI KULTUREN
verbindet Kristian
Baumann auf die
beste Art und
Weise: mit Genuss





Kristian Baumann

ALTER: 37 Jahre.

STATIONEN: Geboren in Südkorea und in Dänemark aufgewachsen. Seine Ausbildung absolvierte er in verschiedenen dänischen Restaurants, danach arbeitete er als Souschef in der „Auberge de Tourettes“ in Frankreich, 2009 als Souschef im „Relæ“ in Kopenhagen, dazwischen immer wieder Praktika im „Noma“, wo er 2014 Souschef wurde. Von 2016-2020 war er Inhaber und Küchenchef des „108“ in Kopenhagen, seit 2020 Inhaber des Restaurants „Juju“, 2023 Eröffnung des „Koan“.

RESTAURANT: Acht Tische für maximal 23 Gäste gibt es im Restaurant, acht Köche stehen in der Küche, acht Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind im Service.

PRIVAT: Kristian Baumann ist ein leidenschaftlicher Läufer, der sich aber auch gern mit einer Tageszeitung zurückzieht. Koreanische Dramaserien sind für ihn die beste Unterhaltung und helfen ihm dabei, Koreanisch zu lernen.



UNSER KOCH
DES MONATS

Zwischen zwei Welten

Kopenhagen ist reich an Spitzenrestaurants, doch eines ragt selbst hier heraus: Im „Koan“ begeistert Kristian Baumann mit koreanisch-nordischer Stilistik, einzigartigen Kreationen und einer beeindruckenden Geschichte

TEXT JULIUS SCHNEIDER FOTOS CHRIS TONNESEN



Mandu
Koreanische Teigtasche mit Forelle



Nurungji
Koreanischer Reisporridge mit Jakobsmuschel und Nori-Alge



Langustenschere
mit Kräutern und Reiswein



Die Küche, das Design und das Interieur – alles spiegelt die dänisch-koreanische Geschichte von Kristian Baumann wider

DÄNISCH-KOREANISCH
ist die Gestaltung des
Gastraums, im Hintergrund
der gläserne Weinschrank

Gamasot-Reis
mit Fjordgarnelen und Forellen-Kaviar



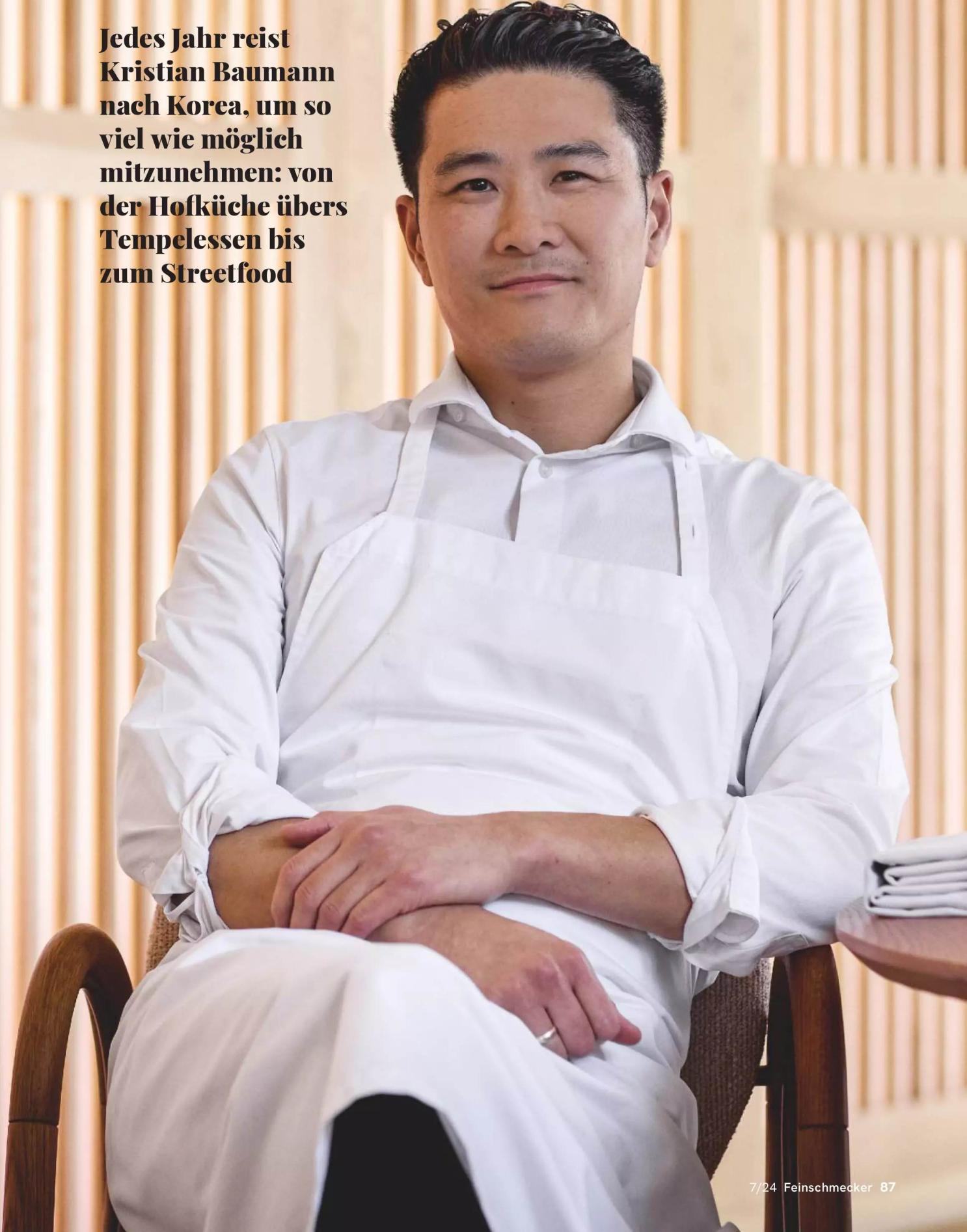


DER GAMASOT ist ein traditioneller Kochtopf aus Gusseisen, der für Reis verwendet wird. Der darin gekochte Reis wird mit Fjordgarnelen und Forellen-Kaviar serviert



Sundae
*Koreanische Blutwurst,
Schwarze Johannisbeere*

**Jedes Jahr reist
Kristian Baumann
nach Korea, um so
viel wie möglich
mitzunehmen: von
der Hofküche übers
Tempelessen bis
zum Streetfood**





DAS TEAM ist groß und international, die Stimmung gut. Kristian Baumann (l.) weiß, dass sein Erfolg maßgeblich von zufriedenen Mitarbeitenden abhängt, deshalb ist die Küche an drei von vier Samstagen geschlossen

Ein Menü soll oft eine Geschichte erzählen. Kristian Baumanns Speisenfolge erzählt von seinem Leben. Der gebürtige Südkoreaner wurde als Baby von einer dänischen Familie adoptiert, hatte eine glückliche Kindheit, ist Teil der dänisch-südkoreanischen Gemeinschaft und hat in Dänemark den Beruf des Kochs erlernt. Dass er heute nordisch-koreanisch kocht, scheint logisch, doch bis es so weit war, brauchte es viel Arbeit und die Erkenntnis, dass Essen kulturelle Barrieren überwinden kann.

Wie fand Kristian Baumann zum Kochen?

Die Liebe zum Sport sieht man dem drahtigen Küchenchef an. Einen Teil seiner Schulzeit verbrachte er in einem Sportinternat. Doch statt sich auf körperliche Höchstleistungen zu fokussieren, fand er Gefallen daran, den netten Frauen in der Küche zu helfen. „Sie haben den Grund-

stein für meine Karriere gelegt“, sagt er, „ich habe viel Zeit in der Internatsküche verbracht und dort die dänischen Klassiker gelernt.“ Nach seinem Abschluss folgte er einem guten Freund und begann seine Ausbildung in einem klassischen dänischen Restaurant. In den folgenden Jahren kochte er in verschiedenen Restaurants in Dänemark und erhielt von einem russischen Milliardär das Angebot, auf dessen Jacht zu arbeiten. Er lehnte ab, ging nach Frankreich, wo er sich in einem Hotel zwischen Cannes und Nizza anstellen ließ. Keine Haute Cuisine, doch eine neue Küche.

Zurück in Dänemark kam er in Kontakt mit dem Koch Christian Puglisi, den er von einem Praktikum im „Noma“ kannte. Er begann als Souschef im „Relæ“ und eröffnete mit ihm das „Manfreds“. In der Zeit

passierten zwei Dinge: Er verspürte den Drang, etwas Eigenes auf die Beine zu stellen, und er begann, sich mit seiner Herkunft auseinanderzusetzen. „Immer wenn ich zu Hause war, kochte ich ganz anders, beschäftigte mich mit der koreanischen Kultur und Geschichte und wollte auch die Sprache lernen“, erinnert sich Kristian Baumann. Er kündigte und übernahm die Küche eines kleinen Lokals in einer Wohnung in Kopenhagen. Eine Art Dinnerparty, bei der er sich ausprobieren konnte.

In dieser Zeit feilte er an seinem Konzept, das er René Redzepi und Peter Kreiner, dem Vorstand des „Noma“, vorstellte. „Sie hörten sich an, was ich zu sagen hatte, und sagten: „Kristian, wir sollten ein Restaurant eröffnen“, erinnert sich Baumann. Das „108“ machte 2016 auf. Nordische Kü-

che, à la carte, sieben Tage die Woche mit Mittag- und Abendessen. Dazu ein Café mit Brot, Gebäck und Frühstück – alles aus der Küche von Kristian Baumann. „Es lief gut, wir hatten große Pläne für die Zukunft, und dann kam die Pandemie“. Das „108“ musste schließen, für Kristian Baumann war es der Beginn des heutigen „Koan“. Zwischen den Lockdowns eröffnete er sein Restaurant als Pop-up in einer Destillerie, wo er begann, seine koreanisch-dänische Idee zu verwirklichen.

Wie ragt man in einer Stadt wie Kopenhagen heraus?

Wo sich heute das „Koan“ befindet, wurden früher Touristen abgespeist, die die nahe gelegene Meerjungfrau sehen wollten. Heute finden sich hier Menschen ein, für die der Genuss die Attraktion ist.

5 BEKENNTNISSE VON KRISTIAN BAUMANN

Meine größte Küchenpanne ...

war, als ich als Lehrling einmal vergessen habe, den Topf mit Öl auszuschalten. Das hat zu einem kleinen Brand geführt. Deshalb kontrolliere ich immer alles dreifach.

Das Essen meines Lebens war bisher ...

das Menü im „El Bulli“ im Jahr 2011 für die letzte Saison.

Gern würde ich einmal kochen für ...

Jeong Kwan, eine buddhistische Nonne aus dem Bae-kyangsa-Tempel in Südkorea.

Meine geheime kulinarische Sünde ist ...

definitiv Popcorn.

In 50 Jahren wird die Gastronomie ...

etwas, das wir uns dank der talentierten Menschen in diesem Beruf nicht einmal vorstellen können.

Der Restaurantbesuch beginnt mit einem freundlichen Empfang in einem kleinen Raum mit reduziertem Licht. Tritt man durch die nächste Tür, öffnet sich eine neue Welt. Vorbei am Pass, wo im Hintergrund die Gerichte auf Gasflammen vollendet werden, gelangt man in einen Raum, der nur einen Gedanken zulässt: Hier ist man richtig. Dänisches Interieur, hohe Wände mit Stäben aus Eschenholz und Elementen aus koreanischen Tempeln, davor die Servicetheke mit hellem Stein und ein Menü, das einzigartig ist: koreanische Geschmackswelten gepaart mit dem reduzierten Stil der New Nordic Cuisine.

2017 reiste Kristian Baumann zum ersten Mal nach Südkorea, um seinen Wurzeln und der Küche seines Geburtslandes näherzukommen. Seitdem ist er mindestens einmal im Jahr dort und versucht, so viel wie möglich von der Esskultur mitzunehmen – von traditioneller koreanischer Hofküche über buddhistisch inspiriertes Tempelessen bis hin zum Streetfood-Barbecue. Die koreanische Aromenwelt ist in seinem Menü allgegenwärtig, aber der 37-Jährige versteht es, sie mit seiner nordischen Prägung zu verschmelzen.

Mandu, die koreanischen Teigtaschen, füllt Baumann mit Fjordgarnelen, leicht frittiert auf einer herzhaften Brühe – knusprig, süffig und mit viel Umami. Den Geschmack seiner Kindheit verbindet er mit Bakskul, einem typisch dänischen luftgetrockneten und geräucherten Plattfisch. Baumann aromatisiert damit eine Sauce aus Fischfond, Sahne und Champagner, die mit Königskrabbe, pochierter Auster und Gamtae, einer koreanischen Alge, serviert wird. Das leichte Trüffelaroma der Wasserpflanze harmoniert mit der vollmundigen Sauce und den perfekt gegarten Meeresfrüchten. „Die meisten Dänen erkennen den Geschmack des getrockneten Fischs und sind verblüfft, ihn in einer eleganten Sauce zu entdecken“, lacht Kristian Baumann.

Auch die Gäste aus Südkorea freuen sich über bekannte Aromen in neuer Präsentation. Kkwabaegi ist ein gutes Beispiel. Das frittierte Gebäck ist Streetfood in typisch verschlungener Form, sehr süß und in Zucker gewälzt. Im „Koan“ wird es mit Pinienzucker und Crème double serviert. „Es macht mich glücklich, wenn dänische und koreanische Gäste sagen, dass sie Aromen wiedererkennen und neue entdecken“, sagt Kristian Baumann. Ähnlich verhält es sich mit dem Sundae, einer koreanischen Blutwurst aus Schweinefleisch, die hier im Menü optisch nichts mit dem Original zu tun hat und auf knusprigem Teig mit hauchdünnen Plättchen aus Schwarzen Johannisbeeren serviert wird. Wer hineinbeißt, taucht ein in eine Welt aus warmen Gewürzen und einem perfekt ausbalancierten Spiel aus Fett, Salz und Säure.

Wie bewältigt er den Erfolg?

Kristian Baumann war überrascht, wie schnell sich der Erfolg einstellte. Das „Koan“ war kaum zwei Monate geöffnet, als es mit zwei Sternen ausgezeichnet wurde. „Ich konnte es nicht fassen, wir waren völlig überwältigt und einfach nur glücklich“, erinnert er sich. Die harte Arbeit, seine Idee, seine Geschichte in den Gerichten auszudrücken, wird verstanden und noch wichtiger: Sie wird geschätzt.

Die Nachfrage ist riesig, doch Baumann hält daran fest, vier Tage die Woche und nur einen Samstag im Monat zu öffnen. „Mein Team soll Zeit für sich haben, das ist mir wichtig, und ich will auch keine 80-Stunden-Woche mehr“, sagt Baumann. Um das zu gewährleisten, hat er mehr Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, als er eigentlich braucht. Zufriedene Gäste, entspannte Mitarbeitende – der Restaurantname könnte nicht besser passen. „Koan“ ist ein Begriff aus dem Zen-Buddhismus und beschreibt ein Paradoxon, das mit dem Verstand nicht zu lösen ist – in diesem Fall aber mit dem Geschmack. ■

Koan

●●●● Langeliniekaj 5, 2100 Kopenhagen, Tel. 0045-28 74 78 40,
www.koancph.dk, Di-Fr abends geöffnet, Menü € 335

Sommerküche süß-sauer

An warmen Tagen nehmen wir's gern leicht -
auch beim Essen. Da kommen uns zarte Geflügelgerichte
gerade recht, pikant und fruchtig gewürzt

REZEPTE UND FOODSTYLING

ANDREAS NEUBAUER

FOTOS MATHIAS NEUBAUER





**Yakitori mit
Hähnchen und
Garnelen, dazu
Miso-Dip und Salat**

Rezept auf S. 96

Hähnchen-Tempura mit Mango-Orangen-Chutney

Rezept auf S. 97





Kimchi-Udon-Nudeln mit glasierter Entenbrust

Rezept auf S. 96

Tandoori von der Hähnchenbrust mit Linsen und Sesam-Spitzkohl

Rezept auf S. 98





Thai-Enten-Curry mit Kokosmilch und Ananas

Rezept auf S. 97



Yakitori mit Hühnchen und Garnelen, dazu Miso-Dip und Salat

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zutaten für 4 Personen

Miso-Dip

75 g helle Misopaste

3 EL Mirin (süßer Reiswein)

1 TL scharfe Chilisauce, z.B. Sriracha

Saft und feiner Schalenabrieb von $\frac{1}{2}$ Biolimette

2 EL Sojasauce

25 g geröstete, gesalzene Erdnüsse

Salat

1 geschälte Knoblauchzehe

20 g geschälter Ingwer

1 kleine Gurke

1 kleiner roter Rettich

4–5 Frühlingszwiebeln

2–3 Korianderzweige

2–3 Minzezweige

2–3 EL Reisessig

4 EL Sesamöl

Salz

Yakitori

2 Maishähnchenbrüste ohne Haut

8 große Riesengarnelen, küchenfertig ohne Schale und Darm

4 EL Teriyaki-Sauce

8–12 Holzspieße

1 Für den Dip Misopaste mit Mirin, Chili-Sauce, Limettensaft und -Schalenabrieb sowie Sojasauce und fein gehackten Erdnüssen verrühren.

2 Für den Salat Knoblauch und Ingwer schälen und möglichst fein würfeln. Gurke und Rettich waschen und in dünne längliche Scheiben schneiden oder hobeln. Frühlingszwiebeln waschen und in dünne, schräge Scheiben schneiden. Alles mit frisch gezupftem Koriander und Minze in eine Schüssel geben. Reissessig und Sesamöl hinzufügen, das Ganze salzen und locker miteinander mischen.

3 Hähnchen und Garnelen schwänze in etwa 2–3 cm große Stücke schneiden. Diese abwechselnd auf 8–12 Holzspieße stecken.

4 Die Spieße mit der Teriyaki-Sauce auf beiden Seiten bestreichen und auf einem heißen Grill oder in einer Grillpfanne auf jeder Seite etwa 3–4 Minuten grillen.

Yakitori mit der restlichen Teriyaki-Sauce glasieren und mit Salat und Dip servieren.

400 g vorgekochte Udon-Nudeln
350 g Kimchi

Entenbrust

4 kleine Entenbrüste mit Haut à 175 g
Salz, Pfeffer
1–2 EL Sesamöl
2 EL Honig
1–2 EL dunkle Sojasauce

Garnitur

1–2 EL Sesam
fein geschnittene Frühlingszwiebeln

1 Zwiebel und Ingwer schälen und fein würfeln. Beides in heißem Sesamöl in einer Pfanne anschwitzen, mit Entenfond und Sojasauce ablöschen. Hoisin-Sauce, die vorgekochten Nudeln und das Kimchi hinzugeben und alles gut vermengen. Dann das Ganze etwa 10 Minuten bei schwacher Hitze leise garen.

2 Ofen auf 150 °C vorheizen. Die Haut der Entenbrüste mit einem scharfen Messer einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Brüste mit der Haut in heißem Sesamöl 3–4 Minuten anbraten. Dann wenden und auf der anderen Seite etwa 2 Minuten braten. Brüste aus der Pfanne auf ein Backblech legen und im heißen Ofen in etwa 8 Minuten rosa garen.

3 Entenbrüste aus dem Ofen nehmen, Grill vorheizen. Honig mit Sojasauce vermischen, Entenbrüste gleichmäßig damit einstreichen und unter dem Grill etwa 2 Minuten glasieren. Anschließend die Brüste in Stücke schneiden. Nudeln zum Schluss nochmals abschmecken und mit Frühlingslauch und Sesam bestreut auf Tellern anrichten. Entenbruststücke darauf verteilen und servieren.



Kimchi-Udon-Nudeln mit Entenbrust

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zutaten für 4 Personen

Nudeln

1 rote Zwiebel

20 g Ingwer

2 EL Sesamöl

100 ml Entenfond

3 EL Sojasauce

50 g Hoisin-Sauce

2022 Riesling Escheburg
oder 2020 Riesling
Zollturm, Weingut Immich-
Batterieberg, Mosel
batterieberg.com (Stichwort
Feinschmecker-Paket),
€ 19,50 bzw. € 40

Die Rieslinge dieses Weingutes sind wahrlich expressiv, und Gernot Kollmann bringt die Charakteristik der einzigartigen Weinbergslagen auf die Flasche. Der 2022 Riesling Escheburg hat in der Nase Aromen reifer Aprikose und zitrische Frische und ist zudem rauchig und konzentriert. Vollreife Fruchtaromatik, gepaart mit moderatem Alkohol harmonieren bestens mit der Schärfe und den Röstaromen bei diesem Gericht. Absolut empfehlenswert aus dem Grand-Cru-Bereich ist der 2020er Riesling Zollturm.



Hähnchen- Tempura mit Mango-Orangen- Chutney

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Zutaten für 4 Personen

Chutney

1 kleine reife Mango
2 kernlose, saftige Orangen
1 rote Chilischote
1 rote Zwiebel
1-2 EL Erdnussöl

50 ml Reisessig
75 g brauner Zucker
Salz
2-3 Zweige Minze

Tempura

4 EL Mehl
4 EL Maisstärke
1 EL Currysüppchen
1 EL Backpulver
200 ml eiskaltes Wasser
3 Hähnchenbrüste à 150 g
Salz
schwarzer Pfeffer
Mehl zum Wenden
750 ml Sonnenblumenöl zum Frittieren

1 Für das Chutney Mango schälen, Fruchtfleisch am Stein herunterschneiden und klein würfeln. Orangen schälen, sodass auch das Weiße der Schale entfernt wird. Geschälte Orangen in kleine Würfel schneiden.
2 Chili halbieren, entkernen und möglichst fein würfeln. Zwiebel schälen, würfeln und mit Chili in heißem Erdnussöl anschwitzen. Das Ganze mit Reisessig ablöschen, dann Zucker und gewürfelte Orangen untermischen und bei mittlerer Hitze langsam einkochen, bis nach etwa 10 Minuten fast alle Flüssigkeit verdunstet ist. Mangowürfel untermischen, Chutney mit 1 Prise Salz abschmecken, dann abkühlen lassen. Minzeblätter abzupfen, fein hacken und unter das Chutney mischen.

3 Für das Tempura Mehl, Maisstärke, Curry und Backpulver mit dem eiskalten Wasser zu einem leicht dickflüssigen Teig verrühren und 15 Minuten quellen lassen.

4 Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen und quer in dünne Stücke schneiden. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, dann durch den Teig ziehen

und in heißem Öl knusprig und goldbraun ausbacken (das Öl ist heiß genug, wenn an einem hineingehaltenen Holzstiel kleine Bläschen aufsteigen). Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Gebackenes Hähnchen-Tempura mit Chutney servieren.

Tipp: Tempura-Teig besteht eigentlich nur aus Mehl, Stärke und kaltem Wasser. Durch die Beigabe von Backpulver wird er beim Backen jedoch noch knuspriger.

2022 Chenin Blanc

Steinmauer trocken,
Winzerhof Stahl, Franken,
winzerhof-stahl.de, € 22

Der Chenin Blanc wächst auf kalkigen Böden und wird mit straffer Reduktion ausgebaut. Dennoch ist er geprägt von feinem Holzeinsatz, Schmelz und Frucht. Die Fruchtaromen des Chutneys werden aufgegriffen und der Körper dieses Weines harmoniert mit der Dichte der teigigen Komponente des Tempuras.



Thai-Enten- Curry mit Kokosmilch und Ananas

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 30 Minuten
plus 90 Minuten Garzeit
Zutaten für 4 Personen

Curry-Mix

1 Schalotte
2-3 Knoblauchzehen
1 Zitronengrasstange
1 Limette
1-2 EL rote Thai-Currypaste

Ente und Ananas

3 Entenkeulen
2 Erdnussöl oder
Sonnenblumenöl
200 ml Kokosmilch
300 ml Entenfond
2 EL Sojasauce



Die Weintipps
stammen von Anna-Helene Herpers, Sommelierin im Wolfsburger Restaurant „Aqua“. Mit ihren Empfehlungen zeigt sie, wie gut deutsche und portugiesische Weine mit asiatischen Gerichten harmonieren. Jedes der vorgestellten Güter kennt die 35-Jährige persönlich.

2 EL Fischsauce

Salz

2 kleinere Ananas

frischer Koriander

Grill

1 Für den Curry-Mix Schalotte und Knoblauch schälen und in Streifen schneiden. Die äußeren Blätter des Zitronengrases abschälen, bis nur noch das weiche Innere vorhanden ist. Stange in feine Scheiben schneiden. Den Saft der Limette auspressen. Alles mit der Currysauce in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren.

2 Die Entenkeulen mit einem Messer zwischen dem Gelenk in Ober- und Unterschenkel teilen. In einem Bräter oder einer großen Pfanne das Öl erhitzen und die Schenkelteile darin rundum anbraten. Fleisch herausnehmen und auf einen Teller geben.

3 Curry-Mix in den Bratensatz geben und darin 2–3 Minuten andünsten. Mit Kokosmilch und Entenfond ablöschen, aufkochen und die Sauce mit Soja- und Fischsauce sowie Salz abschmecken. Ententeile hineingeben und alles zugedeckt etwa 75 Minuten schmoren lassen, bis sich das Fleisch vom Knochen lösen lässt.

4 Ananas samt Schopf der Länge nach halbieren. Das Fruchtfleisch mit einem Messer herauslösen, dabei einen etwa 1 cm breiten Rand an den Ananashälften übrig lassen. Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

5 Entenfleisch vom Knochen lösen und mit Ananasstücken unter die Sauce mischen. Mix in die ausgehöhlten Ananashälften füllen, diese auf dem heißen Grill bei indirekter Hitze zugedeckt etwa 25–30 Minuten garen.

6 Curry nach Belieben mit frisch gezupftem Koriander bestreut servieren.

Tipp: Das Servieren des Currys in ausgehöhlten Ananas-hälften lässt sich gut vorbereiten. Wenn es so weit ist, die gefüllten Ananashälften für etwa 25 Minuten bei indirekter Hitze auf den heißen Grill legen und zugedeckt erhitzen.

 *2021 Chardonnay SE trocken, Weingut Bercher, Baden, shop.weingutbercher.de, € 25*

Goldene Reflexe im Glas, feine Frucht- und Holznoten harmonieren bei diesem Chardonnay mit Kokos und Ananas. Das Tannin bildet ein tolles Zusammenspiel mit dem Wildgeflügel und der Schlotzigkeit des Currys. In Sachen Herkunft zeigt dieser Wein, was der Kaiserstuhl in Sachen Fülle, Mineralität und Eleganz zu bieten hat.



Tandoori von der Hähnchenbrust mit Linsen und Sesam-Spitzkohl

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 45 Minuten plus 25 Minuten Garzeit
Zutaten für 4 Personen

Tandoori-Hähnchen

2 Knoblauchzehen

15 g Ingwer

50 g Joghurt

2 EL Weinessig

2–3 EL Erdnussöl

1 TL gemahlener Koriander

1 TL gemahlener

Kreuzkümmel

1 EL edelsüßes Paprikapulver

1–2 TL Chilipulver

1 TL Kurkuma

4 Hähnchenbrüste ohne Haut

à 150 g

Linsen und Spitzkohl

250 g rote Linsen

350 ml Gemüse- oder Geflügelbrühe

75 g Butter

Salz

4 große Spitzkohlblätter

2 EL Sesamöl

Pfeffer, Zucker

2 EL Sesamsamen

Saft von 1 Limette

1–2 EL Sojasauce

1 EL Honig

3 EL Erdnussöl

1 Für die Tandoori-Paste Knoblauch und Ingwer schälen, beides fein reiben und mit Joghurt, Essig, Öl und den Gewürzen verrühren. Ofen auf 130 °C Umluft vorheizen. Hähnchenbrüste trocken tupfen und mit zwei Dritteln der Tandoori-Paste rundum bestreichen. Brüste neben-einander in einen Ofen feste Auflaufform legen und im heißen Ofen (Mitte) etwa 25 Minuten saftig garen.

2 Linsen zusammen mit der Brühe in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zugedeckt in etwa 8 Minuten weich garen. Die Hälfte der Linsen mit einer Siebkelle herausheben und beiseitestellen.

3 50 g Butter und die restliche Tandoori-Paste zu den Linsen im Topf geben, alles mit ei-nem Mixstab zu einer feinen

Creme pürieren und diese mit Salz abschmecken.

4 Spitzkohlblätter halbieren und in kochendem Salzwasser 2–3 Minuten vorgaren.

Danach auf Küchenpapier ab-tropfen lassen und in einer breiten Pfanne in heißem Sesamöl zusammen mit 25 g Butter auf beiden Seiten braten. Dabei den Kohl mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker kräftig würzen und mit Sesamsamen bestreuen.

5 Limettensaft mit Sojasauce, Honig und Erdnussöl verquir-ten. Beiseitegestellte Linsen untermischen und darin etwas marinieren.

6 Hähnchenbrüste aus dem Ofen nehmen, etwas ruhen lassen, dann in dicke Scheiben schneiden. Linsencreme auf Teller verteilen, darauf die gebratenen Kohlblätter mit Hähnchen und marinierten Linsen anrichten.

 *2022 Spätburgunder J trocken, Weingut Jean-Stodden, Ahr, stodden.de, € 21*

Die Saftigkeit des Weins, seine zarten Aromen von roten Früchten und seidige Tannine ergänzen die intensive Würze des Gerichts. Dieser samtig leichte Spätburgunder untermalt auch Schärfe und Sesam-Spitzkohl.

Who's who

Global Player

Japan, Korea, Thailand und Indien bereichern mit ihren Gewürzen und Zubereitungen auch unsere Art zu kochen und zu genießen

Yakitori

Die gegrillten Hühnerspieße gelten in ganz Japan als typisches Streetfood. In den großen Städten finden sich die entsprechenden Stände vor allem in der Nähe von Büros und Bahnhöfen. Aber es gibt auch Lokale, die darauf spezialisiert sind, die Yakitori-vas. Aufgespießt werden fast alle Teile des Huhns, nicht nur das Fleisch, auch Leber, Haut, Knorpel und Flügel. Gewürzt wird mit Yakitori-Sauce oder Salz. Man genießt sie mit den Händen, gern zu einem Glas Bier.

Tempura

Die Portugiesen brachten die Tradition, Gemüse und Meeresfrüchte zu frittieren, mit – nach ihrer Landung in Nagasaki Mitte des 16. Jahrhunderts. Auch für dieses Gericht gibt es spezialisierte Restaurants, die Tempura-vas. Dort sitzen die Gäste zumeist am Tresen und schauen den Köchen beim Frittieren der einzelnen Zutaten zu, die Speisefolge beginnt bei zarten Stücken Fisch oder Shrimp, danach folgen herzhafte Gemüsesorten. Der sehr dünnflüssige und damit zarte Teig besteht aus speziellem Tempuramehl (feines Reismehl). Die fertigen Stücke isst man mit Salz oder einem Dip.

Kimchi

In Korea ist das fermentierte Gemüse ein Nationalgericht und Bestandteil von fast jeder Mahlzeit. Klassisch werden dafür Chinakohl und (koreanischer) Rettich mit Salz und anderen Gewürzen einige Tage oder Wochen in luftdichten Gefäßen fermentiert. Durch die Milchsäurefermentation verändert sich der Geschmack, das Gemüse wird lange haltbar, und der Vitamingehalt erhöht sich. Es wird sowohl kalt als auch warm genossen.

Thai-Curry

In der thailändischen Küche sind Currys, unterschiedlich scharf mit grüner, gelber oder roter Gewürzpasta zubereitet, nicht wegzudenken. Weitere unverzichtbare Zutat ist Kokosmilch – dadurch unterscheidet sich das thailändische Curry von der indischen Variante. Zu den wichtigen Bestandteilen der Currys zählen Zitronengras, Galgant (eine Art Ingwer), Korianderwurzel, Schalotten, Knoblauch, Chilischoten und Garnelenpaste. Die Farbe des scharfen roten Currys entsteht durch die getrockneten roten Chilischoten, die Farbe der mildernden grünen Variante durch frische grüne Chilischoten.

Tandoori

Der Begriff bezeichnet eine indische Gewürzmischung, etwa aus Cayennepepper, Koriander, Kreuzkümmel, Paprika, Kurkuma, Knoblauch und Ingwer. Die genaue Zusammensetzung variiert jedoch. Der Schärfegegrad richtet sich nach der Menge des verwendeten Cayennepfeffers oder Chilis. Gemischt mit Joghurt werden darin Gerichte mariniert, gern mit Huhn oder dem indischen Käse Paneer, die traditionell im Tandoor-Ofen (aus Lehm) gegart werden. Der Ofen, in Indien schon seit Jahrtausenden verwendet, wird sehr heiß und verteilt die Hitze schön gleichmäßig. Die zumeist rötliche Färbung des marinierten Fleisches liegt an dem verwendeten Paprika.

Karin Szpott



Yakitori und Tempura: Für diese Köstlichkeiten gibt es in Japan spezialisierte Lokale

Tandoori-Gewürzmischung:
Die Zusammensetzung variiert





Titelrezept

Angeldorsch mit Kartoffel-Rote-Bete-Stampf

Für das Cover-Motiv hat sich unser Koch von dem großen ReisetHEMA Ostsee inspirieren lassen und ein sommerliches Fischgericht entwickelt

REZEPT ROLAND GEISELMANN FOTO JAN-PETER WESTERMANN

Schwierigkeitsgrad:

mittelschwer

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Zutaten für 4 Personen

Kartoffel-Rote-Bete-Stampf

400 g mehligkochende

Kartoffeln

300 g Rote Bete

Salz

120 g Butter

100 g Sahne

Pfeffer aus der Mühle

fein abgeriebene Bio-Orangenschale (nach Belieben)

evtl. Garnierringe

Beilage

120 g Bohnenkerne

(frisch oder TK)

Salz

50 g Enoki-Pilze

4 EL Butter

Meersalz

Pfeffer aus der Mühle

etwas frisch gepresster

Zitronensaft

Kerbelschaum

2 Schalotten

2 EL plus 100 g gut gekühlte, gewürfelte Butter

100 ml trockener Weißwein

400 ml Fischfond aus dem

Glas

125 g Sahne

1 Bund Kerbel

Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 Prise Zucker

Fischfilet

4 küchenfertig vorbereitete

Stücke Angeldorsch

(à etwa 150 g; ohne Haut)

50 g Butter

75 ml Fischfond aus dem Glas

75 ml Weißwein

1 kleines Lorbeerblatt

Salz

Pfeffer aus der Mühle

feine Meersalzflocken

Garnitur

4 TL Forellenkaviar

einige Erbsensprossen

1 Für den Kartoffel-Bete-Stampf die Kartoffeln schälen, waschen und in gleich große Stücke schneiden. Rote Bete schälen (dabei ggf. Einmalhandschuhe tragen), ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Rote Bete knapp mit leicht gesalzenem Wasser bedeckt in einen Topf geben. Zugedeckt aufkochen und bei schwacher bis mittlerer Hitze weich garen. Kartoffeln ebenfalls knapp mit leicht gesalzenem Wasser bedeckt in einen Topf geben und weich garen.

2 Inzwischen für die Beilage Bohnenkerne in leicht gesalzenem Wasser etwa 8 Minuten garen, abgießen, etwas abkühlen lassen und aus den Hülsen lösen. Pilze putzen.

3 Für den Kerbelschaum Schalotten abziehen und fein würfeln. 2 EL Butter in einem Topf erhitzen, die Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und etwa um zwei Dritteln einkochen. Dann mit Fond und Sahne auffüllen und die Flüssigkeit nochmals etwa um zwei Dritteln einkochen.

4 Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen. Rote Bete abtropfen lassen, mit 100 g Butter in einen Mixer geben und sehr fein pürieren. Sahne in einem Topf erhitzen, Kartoffeln durch eine Presse dazudrücken, gründlich verrühren. Rote-Bete-Püree dazugeben und alles gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und ggf. Orangenschale abschmecken, warm halten.

5 Währenddessen Fischfilets kalt abspülen, gründlich trocken tupfen. In einer Pfanne Butter, Fond, Weißwein und Lorbeer aufkochen. Fisch leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Lorbeer aus dem

Fond entfernen. Filetstücke einlegen, bei kleinstem Hitze zugedeckt etwa 6 Minuten noch leicht glasig gar ziehen lassen.

6 Kerbel abbrausen, trocken schütteln und hacken. Kerbel zur Saucenreduktion geben, alles fein pürieren, dabei nach und nach die kalte Butter in Stückchen untermixen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

7 Für die Beilagen 2 EL Butter in einer Pfanne aufschäumen, zunächst die Pilze darin unter Schwenken kurz braten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft aromatisieren. Auf einem Teller warm halten. Übrige Butter in der Pfanne erhitzen, die Bohnenkerne darin warm schwenken, mit Salz und Pfeffer würzen.

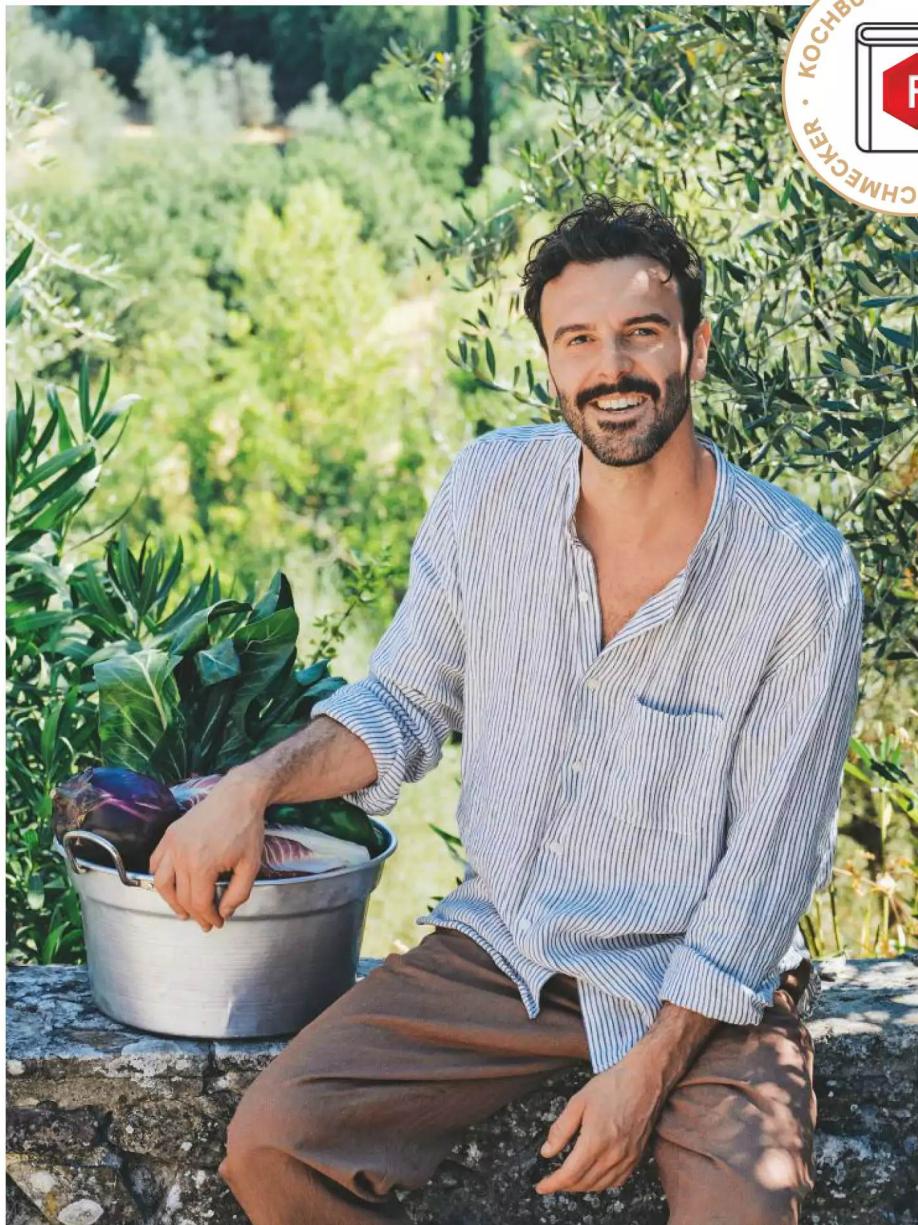
8 Kartoffel-Bete-Stampf z. B. mithilfe von Garnierringen mittig auf 4 vorgewärmten Tellern verteilen. Dorschfilet darauf anrichten, mit Salz- und Meersalzflocken bestreuen. Mit Kaviar und Erbsensprossen garnieren. Pilze und Bohnenkerne um den Stampf verteilen, Kerbelschaum angießen und sofort servieren.



Kochbuch des Monats

Con Amore!

In jeder Ausgabe stellen wir ein herausragendes Werk vor.
Dieses Mal das sehr persönliche Buch „Si Mangia“ von
Mattia Risaliti, der seine toskanischen Familienrezepte präsentiert



MATTIA RISALITI
ist Koch und
Foodstylist,
„Si Mangia“ („Zu
Tisch“) ist sein
erstes Kochbuch

FOTOS: NATHAEL MOHADJER/PRESTEL VERLAG, ILLUSTRATION: RASHAD ALIYEV/ISTOCK



PASTA ALLE VONGOLE
Pasta mit Venusmuscheln

Rezept auf S. 106



MATTIA RISALITI
inmitten seiner
Großfamilie
(unten) und seine
Mutter Silvia
beim Zubereiten
der Orangen

RISOTTO CON LE BIETOLE

Risotto mit Mangold

Rezept auf S. 106





Pasta mit Venusmuscheln

Zutaten für 4 Personen

400 g Venusmuscheln
2 Bund Blattpetersilie plus eine Handvoll fürs Garnieren
3 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
200 ml trockener Weißwein
300 g Kirschtomaten
1 Prise Safranfäden
500 g Spaghetti aus Hartweizengrieß
1 kleine frische Chili
Salz, Pfeffer

1 Die Venusmuscheln einzeln überprüfen und zerbrochene Muscheln entfernen. Mindestens 2 Stunden in kaltem Wasser einweichen, das Wasser zweimal bis dreimal wechseln und den Sand entfernen.

2 Petersilie waschen und mit einem Tuch abtrocknen. Blätter von 1 Bund abzupfen, fein hacken und beiseitestellen.

3 Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, sobald es heiß ist, 1 Knoblauchzehe, die Stängel des zweiten Bundes Petersilie und die Venusmuscheln hineingeben. Nach ein paar Minuten den Weißwein hineingießen, mit einem Deckel abdecken und warten, bis sich die Muscheln vollständig geöffnet haben. Nach 3–4 Minuten die Muscheln herausnehmen und ein Drittel für die Dekoration beiseitestellen. Den Rest schälen und beiseitestellen.

4 Den Muschelsud durch ein feinmaschiges Sieb in eine Schüssel abseihen, in einem Topf mit leicht geöffnetem Deckel zum Kochen bringen und beiseitestellen. Die leeren Muscheln entsorgen.

5 Die Kirschtomaten halbieren, die zweite Knoblauchzehe hacken und beides in die Pfanne geben. Anschwitzen, dann etwa eine halbe Tasse Muschelsud dazugeben und 3 Minuten köcheln lassen.

6 Den Safran in einer kleinen Schüssel in etwas warmem Muschelsud auflösen.

7 In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und die Spaghetti hineingeben. Nach etwa der halben Kochzeit die Spaghetti aus dem Kochwasser nehmen (Achtung: Wasser nicht wegschütten!), in die Pfanne mit Kirschtomaten und Knoblauch geben. Die Safranmischung hinzugeben. Etwa 1 l des Nudelwassers und etwa zwei Drittel des Muschelsuds nach und nach mit einer Kelle dazugeben und alles weiterköcheln lassen.

Die Spaghetti kochen, dabei umrühren und nach Bedarf weiteren Muschelsud hinzufügen. Auf diese Kochweise entsteht eine cremige Sauce. Gut umrühren und etwas gehackte Chilischote hinzufügen, mit Salz würzen.

8 Wenn die Spaghetti bissfest sind, den Herd ausschalten, die geputzten Venusmuscheln und die restliche gehackte Petersilie hinzugeben, ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

9 Die Spaghetti und die beiseitegestellten Muscheln auf einem Servierteller präsentieren, eine Handvoll gehackte Petersilie darüberstreuen und das Ganze servieren.



Risotto mit Mangold

Zutaten für 4 Personen

Gemüsebrühe
2 Karotten
2 Stangen Staudensellerie
1 Rispentomate
1 weiße Zwiebel
1 TL schwarze Pfefferkörner
2 l Wasser
Salz

Risotto

600 g Mangold
Salz
50 g Butter
320 g Carnaroli-Reis
70 g geriebener Parmesan
Eiswürfel

1 Für die Gemüsebrühe Karotten schälen, putzen und in ziemlich dicke Stücke schneiden. Die Enden und Blätter der Selleriestangen entfernen, dann jede Stange in 2 oder 3 Teile teilen. Die Tomate halbieren. Die Zwiebel halbieren, eine Hälfte in eine Eisenpfanne ohne Zugabe von Fett geben, die Schnittseite etwa 4 Minuten bei starker Hitze schmoren, sodass sie etwas angebrannt ist.

2 Danach alle Zutaten in einen großen Kochtopf geben. Die schwarzen Pfefferkörner hinzufügen, alles mit 2 l kaltem Wasser bedecken, aufkochen lassen. Dann die Hitze

leicht reduzieren und das Gemüse bedeckt 30 Minuten köcheln lassen. Am Ende der Garzeit mit Salz abschmecken und durch ein Sieb abseihen. Die Gemüsebrühe ist nun fertig und sofort verwendbar.

3 Für das Risotto die restliche Zwiebelhälfte schälen und mit einem Messer fein hacken. Den Mangold waschen und den Strunk entfernen. Die Blätter von den Stielen trennen und beiseitelegen.

4 In einem großen Topf reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. In dem kochenden Wasser zunächst die Mangoldstiele etwa 3 Minuten blanchieren und beiseitelegen, danach die Blätter für weitere 2 Minuten blanchieren. Die blanchierten Stiele und Blätter abtropfen lassen und getrennt voneinander in eine Schüssel mit Eis geben, damit das Gemüse schnell abkühlt. Getrennt voneinander beiseitelegen. Die Stiele mit Küchenpapier trocken tupfen und in Streifen schneiden, sie dienen zur Dekoration des Gerichtes.

5 In ein tiefes Gefäß etwas Gemüsebrühe geben, darin die gut ausgepressten Mangoldblätter mit einem Stabmixer fein pürieren, mit 1 Prise Salz abschmecken.

6 Die Hälfte der Butter mit der fein gehackten Zwiebel in eine Pfanne geben und anschwitzen. Danach den Reis hinzufügen und gut anrösten. Wenn der Reis fast glasig ist, unter ständigem Rühren nach und nach die Gemüsebrühe hinzufügen.

7 Bei mittlerer Hitze garen lassen. Nach der Hälfte der Kochzeit des Reises das Mangoldpüree komplett hinzugeben und rühren, weiterhin auch die Brühe hinzufügen.

8 Wenn der Reis al dente ist und das Risotto eine suplige

Konsistenz hat, den Topf vom Herd nehmen, die restliche Butter und eine großzügige Handvoll geriebenen Parmesan einrühren und 5 Minuten mit Deckel ruhen lassen.

9 Zum Schluss das Risotto auf einem Teller servieren und mit den übrigen Mangoldstreifen garnieren.



Gewürzte Orangen

Zutaten für 6 Portionen

1 EL Fenchelsamen

3 Pfefferkörner

3 EL Olivenöl

1 kg Orangen

300 g Pampelmuse

1 EL

Salz

Diese und weitere Rezepte finden Sie in dem Buch „Si Mangia“ von Mattia Risaliti, 224 S., Prestel, € 32

Diese und weitere Rezepte finden Sie in dem Buch „Si Mangia“ von Mattia Risaliti, 224 S., Prestel, € 32

1 Fenchelsamen und Pfefferkörner in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze rösten, bis die ätherischen Öle gelöst sind, in einen Mörser geben und grob zerstoßen. Alles zurück in den Topf geben, das Olivenöl hinzufügen und auf Temperatur bringen. Sobald sich die ersten Bläschen bilden, vom Herd nehmen und ruhen lassen, bis das Öl Zimmertemperatur erreicht hat.

2 Für die Orangen zuerst das obere, dann das untere Ende der Orangen abschneiden, sodass das Fruchtfleisch zu sehen ist. Den Boden auf ein Schneidebrett legen und die Schale mit einem Messer von oben nach unten lösen, dabei darauf achten, dass auch der weiße Teil, der einen bitteren Geschmack hat, vollständig abgelöst wird. Die Orangen in Scheiben schneiden.

3 Für die Pampelmusenfilets den Prozess wiederholen.
Zusätzlich die einzelnen Pampelmusenfilets mit einem

Messer zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Die Pampelmuse dabei über eine Schüssel halten, um den austretenden Saft aufzufangen.

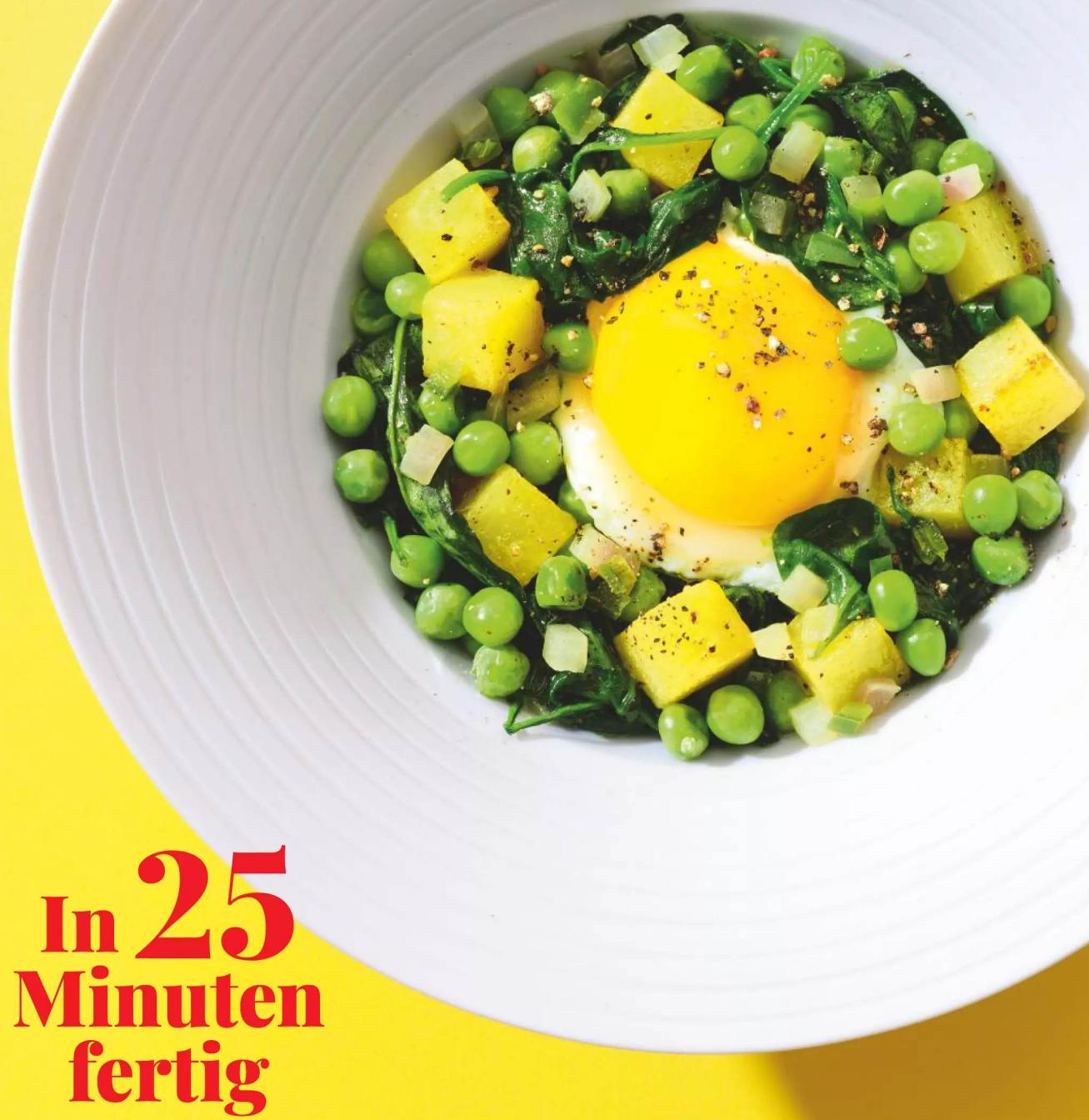
4 Die beim Filetieren übrig gebliebenen Pampelmusenreste auspressen und den Saft in eine kleine Schüssel geben. Das Fenchelöl und den Rotweinessig dazugeben, mit Salz abschmecken und mit einer Gabel zu einer Emulsion vermischen.

5 Die Orangen-Pampelmusen-Scheiben auf einer großen Platte anrichten. Das Fenchel-Öl-Dressing über die Scheiben gießen. Zum Schluss mit den Minzeblättern garnieren und servieren. 

The logo features the word 'BÜRGER' in a bold, white, sans-serif font inside a red rectangular box with a black outline. Below it, the word 'BIO?' is written in large, white, distressed, hand-painted-style letters. Underneath 'BIO?' is the word 'NA LOGISCH!' in a similar white, distressed font. The background is a solid teal color.

Entdecke den unverwechselbaren Geschmack und die Qualität unserer neuen BÜRGER BIO-Maultaschen mit Zutaten aus ökologischem Anbau. Noch mehr Produktvielfalt findest du im Kühlregal oder unter: **buurger.de/vielfalt**





In 25
Minuten
fertig

Auf die Schnelle

Gartenerbsen-Shakshuka mit Estragon

In jeder Ausgabe präsentieren wir ein Gericht für zwei, das sich fix zubereiten lässt. Diesmal eine grüne Variante des Levante-Klassikers

REZEPT MANUEL WEYER FOTOS MATHIAS NEUBAUER

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit:

20–25 Minuten

Zutaten für 2 Personen

Zutaten

2 mehlig kochende Kartoffeln (200 g)

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

4 Zweige Estragon

50 g junger Spinat

1 EL Rapsöl

100 g aufgetauter

TK-Rahmspinat

½ TL Ras el-Hanout

Meersalz

schwarzer Pfeffer

Muskatnuss

50 g aufgetauter TK-Erbsen

2 Bio-Eier (M)

2 hitzebeständige tiefe Teller

1 Den Backofen auf 140 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Die Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Den Estragon verlesen, unter fließendem Wasser abbrausen und trocken schleudern. Die Blättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden.

3 Den Spinat verlesen, abbrausen und trocken schleudern. Das Rapsöl in den Topf gießen und bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die Kartoffeln dazugeben und 5–6 Minuten darin anbraten, dabei gelegentlich rühren.

4 Inzwischen den Rahmspinat mit Ras el-Hanout sowie Meersalz würzen und in die tiefen Teller verteilen. Die Zwiebel- und die Knoblauchwürfel zu den Kartoffeln geben und 2–3 Minuten mitgaren.

5 Anschließend den frischen Spinat zu den Kartoffeln geben, weitere 1–2 Minuten unter Rühren zusammenfallen lassen und mit Meersalz, schwarzem Pfeffer sowie frisch geriebenem Muskat würzen.

6 Die angebratenen Zutaten auf die beiden Teller verteilen und mittig eine kleine Mulde eindrücken. Die Erbsen darauf verteilen und je 1 aufgeschlagenes Ei mittig platzieren.

7 Die Teller nebeneinander auf ein Backblech stellen und im Backofen auf der zweiten Schiene 8–10 Minuten garen. Zum Schluss erneut würzen.

Tipp: Von Mitte Juni bis Ende

August gibt es hierzulande

frische Gartenerbsenschoten.

Je nach Reife und Größe der Erbsenschoten benötigt man 300 g Erbsenschoten für etwa 50 g frische Erbsen.

Vor der Zubereitung der Shakshuka die Erbsen einige Sekunden in gesalzenem, kochendem Wasser blanchieren, dann in eiskaltem Wasser abkühlen und gründlich abtropfen lassen.

■



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

DER FEINSCHMECKER-SHOP

EXQUISITE PRODUKTE FÜR SIE AUSGEWÄHLT

Geschenkset „Petite Bourriche du pêcheur“.

Mit der schönen Holzbox von der Conserverie La Belle-Iloise bekommen Sie sieben köstliche Rezepte aus dem Meer. Ob auf Toast oder Blini, mit Crudités oder auf dem Tisch zu frisch gebackenem Brot und einem Glas Wein, die bunten, geschmackvollen Dosen passen immer. So gut. (56,44 Euro / kg).

Art. Nr.: 1522264 | 49,95 €



Senf Moutarde Violette de Brive.

Aus Traubenmost und feinen Senfkörnern gilt dieser Senf als Delikatesse und Aushängeschild der französischen Küche. (39,75 Euro / kg). 200 g.

Art. Nr.: 1523155 | 7,95 €

Aufstrich „Noisette“ von Cluizel.

Köstlicher aromatisch-süßer Brotaufstrich mit authentischen Aromen und glatter, feiner Textur. (49,75 Euro / kg). 200 g.

Art. Nr.: 1522280 | 9,95 €



Geschenkset „Côté Sud-Ouest“.

Mit vier Fischrezepten von La Belle-Iloise, die subtil gewürzt sind, bietet das Paket „Côté Sud-Ouest“ regionale herhaft fruchtige Noten zum Aperitif. (105,13 Euro / kg). 4 Konserven (115 g, 80 g, 105 g, 60 g).

Art. Nr.: 1522230 | 39,95 €



Blanton's The Original Whiskey.

Dieser erlesene Bourbon von Blanton's leuchtet in einem Bernsteinfarben aus dem Glas. Ein großartiger Bourbon-Genuss für Kenner, der pur gut temperiert, gekühlt oder auf Eis am besten ist, aber auch zu Longdrinks passt. (141,43 Euro/Liter). 0,7 l, 46,5 % Vol.

Art. Nr.: 1522329 | 99,00 €



IHRE BESTELLMÖGLICHKEITEN:

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

24 Stunden Bestellannahme:
Telefon: 030 / 469 06 20



JETZT EINFACH UND SCHNELL ONLINE BESTELLEN

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



Das große Gewinner-Set

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

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

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

Die besten Olivenöle ihrer Klasse

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

Drei großartige Premium-Gewinneröle des Feinschmecker Olio-Awards 2024 erwarten Sie in diesem Set. Fantastisch: Dreimal höchste Olivenöl-Handwerkskunst in der Flasche.

1. Platz „leicht fruchtig“: Blend 023 Bio von Nicoletta Ferrazza
 1. Platz „mittelfruchtig“: El Empiedro DOP Priego de Córdoba
 1. Platz „intensiv fruchtig“: Rincón de la Subbética (DOP Priego de Cordoba)
- Details und Pairings zu den Ölen finden Sie unter den jeweiligen Einzelartikeln bei uns im Online-Shop. (48,00 Euro/Liter). 3 Flaschen à 500 ml.

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

**5 €
Gutschein***
mit dem Code
FE24OLIO



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

Genussheld

Rock me, Amadeus!

Wenn Mitte Juli die Salzburger Festspiele beginnen, dann herrscht auch in der Konditorei Fürst Hochbetrieb – sie ist die Geburtsstätte der berühmten Mozartkugel

TEXT PATRICIA BRÖHM

An der Wand im ersten Stock hängt, goldgerahmt, die Zeitungsanzeige von 1884, mit der Paul Fürst für seine neu eröffnete Konditorei warb. Er werde „sich bestreben, stets das Neueste und Beste zu bieten“. Der Mann hielt Wort: 1890 schuf er eine der bis heute berühmtesten Pralinen der Welt, die Mozartkugel. Ein Kern aus Pistazienmarzipan, umhüllt von cremigem Nougat und einer dünnen Schicht Bitterschokolade, das war eine damals völlig neue Geschmackskombination. Heute werden im Haus pro Jahr 3,7 Millionen Kugeln hergestellt, jede einzelne nach wie vor in Handarbeit.

Wer die Konditorei am Alten Markt im Herzen der Salzburger Altstadt zum ersten Mal betritt, ist überrascht, wie klein und eng hier alles ist. Doch ein Blick in die Auslage genügt, um zu wissen, dass man sich in einem Tempel österreichischer Mehlspeisenkultur befindet: Esterhazy- und Linzertorte, Dobos- und Schokolade-Obers-Torte – rund 40 unterschiedliche Sorten kommen täglich aus der Backstube, dazu im Sommer hausgemachtes Eis und zahlreiche Pralinen.

Aber was genau macht denn nun die Fürstsche Mozartkugel besonders? Ganz einfach, meint Martin Fürst, Ururenkel des Gründers und heutiger Geschäftsführer: „Wir haben das Original. Als einzige.“ Noch heute wird jede Praline nach dem streng gehüteten Ursprungsrezept gefertigt.

In der Backstube zeigt er den entscheidenden Schritt der Prozedur: Die handgeförmten Kugeln werden eine nach der anderen auf Holzstäbchen gesteckt und mit einer raschen Bewegung aus dem Handgelenk in geschmolzene Schokolade getunkt. Nur erfahrene Mitarbeiter dürfen hier Hand anlegen, denn: „Dicke und Gleichmäßigkeit des Schokoladenmantels sind entscheidend. Für Form, Geschmack und das Mundgefühl beim ersten Biss.“ Nachdem die Schokolade ausgehärtet ist, wird das Holzstäbchen entfernt und das dabei entstandene Loch mit einem Tupfen Schokolade aus einem handgedrehten Spritzbeutel verschlossen. Der Schoko-Nabel, der so entsteht, ist eines der Erkennungszeichen der Original-Mozartkugel.

Der Look ist markenrechtlich geschützt



Wobei das Wort „Original“ entscheidend ist. Denn Paul Fürst hatte sich seine Erfindung einst nicht patentieren lassen. „Den Begriff ‚Original Salzburger Mozartkugel‘ hat mein Schwiegervater 1996 per Gerichtsbeschluss schützen lassen“, sagt Doris Fürst, die heute mit ihrem Mann die Geschäfte führt. Auch die silber-blaue Stanniolverpackung mit dem Porträt Mozarts ist als Wort-Bild-Marke geschützt. Zur Produktion verrät die Chefin nur so viel: „Alle Grundzutaten kommen von langjährigen Zulieferern.“ Die Marzipanmasse stammt aus einem Lübecker Familienbetrieb, die Pistazien kommen aus Sizilien, werden zu Pistazienmark verarbeitet und mit dem Marzipan „angewirkt“. Die Haselnüsse für das Nougat bezieht man aus der Türkei, die Schokolade kommt in 2,5-Kilo-Tafeln von kleinen Produzenten in Ghana und Südamerika.

Längst sprengt die Produktion für ein Unternehmen mit heute 70 Mitarbeitern die Möglichkeiten eines denkmalgeschützten Altstadthauses. Deshalb wurde die Herstellung 2024 in einen Neubau im Vorort Elsbethen ausgelagert. Dort und an drei weiteren Standorten in Salzburg sowie natürlich im Stammhaus kann man die Original-Mozartkugeln erstehen, außerdem per Online-Shop. Nicht länger als sechs bis acht Wochen sollte man die Naschereien aufbewahren. Aber so lange dürften ohnehin die wenigsten überleben.

www.original-mozartkugel.com



Chefin Doris Fürst
im Stammhaus der
Konditorei Fürst.
„Frisch sind die
Kugeln am besten“,
empfiehlt sie

**„Dass frisch geschmolzene
Schokolade bei jeder
Mozartkugel von Hand über den
Kern gegossen wird, das
schmeckt man einfach.“**

Doris Fürst

Besondere Gerichte der besten Köche: In jeder Ausgabe stellen wir ein „Meisterstück“ vor, das für ihren Stil prägend ist und Einblick in Komposition und Aufwand gewährt.



Meisterstück

Souvenir aus Indien

Julia Komp, „Sahila – The Restaurant“ in Köln, hat sich auf ihrer Weltreise zu diesen Blumenkohl-Variationen inspirieren lassen





Julia Komp über ihr Gericht:

„Dieses Gericht ist nach meiner Weltreise entstanden und von der indischen Küche inspiriert. In Indien ist mir aufgefallen, dass zwar viel vegetarisch gegessen wird, aber wenig Gemüse. Die vegetarischen Gerichte sind Reis mit unterschiedlichen Curry-Saucen manchmal mit ein paar Erbsen, Bohnen oder Blumenkohl, und dazu gibt es sauer eingelegtes Gemüse. Für dieses Rezept haben wir die Intensität der Pickles etwas abgeschwächt und servieren den Blumenkohl in verschiedenen Konsistenzen. Die Curry-Gewürzmischung, die man hier im Supermarkt bekommt, gibt es in Indien übrigens nicht. Dort wird für jedes Curry eine eigener Mix hergestellt. Unser Gericht würde es so in Indien auch nicht geben, aber geschmacklich ist man sofort in Delhi.“

*Schwierigkeitsgrad: schwer
Zubereitungszeit: 2,5 Stunden plus 1 Nacht Abtropfzeit für den Joghurt
Zutaten für 10 Personen*

Blumenkohlmousse

2 Schalotten
½ rote Peperoni
¼ Soloknobauch (milder Einzehenknobauch)
1 Blumenkohl
50 g Butter
Salz
Currypulver Anapurna (pikante Curryspezialität, Altes Gewürzamt)
10 Koriandersamen
3 Kardamomkapsel
1 Sternanis
250 ml Kokosmilch
6 Blatt Gelatine
200 g Sahne

Form für die Mousse

1 Die Schalotten fein würfeln, Peperoni und Knoblauch hacken. Den Blumenkohl fein zerteilen, Schalotten, Chili, Knoblauch und Gewürze (Koriandersamen, Kardamom und Sternanis) in aufgeschäumter Butter anschwitzen, Blumenkohl dazugeben. Mit Salz und Curry würzen, mit Kokosmilch auffüllen, einmal aufkochen lassen und zugedeckt 25–30 Minuten köcheln lassen, bis der Blumenkohl gar ist.

2 Blumenkohl durch ein Sieb abgießen (dabei die Kokosmilch auffangen) und im Standmixer oder einer Kochmaschine fein pürieren. Evtl. so viel von der aufgefangenen Kokosmilch hinzufügen, bis das Püree eine glatte, aber nicht zu flüssige Konsistenz hat. Abkühlen lassen.

3 Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 400 g Blumenkohlpüree abwiegen, die Gelatine auflösen, etwas Püree dazugeben und diese Mischung

dann wieder unter das restliche Püree rühren, abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und unter die kalte Masse heben. Die Mousse in verfügbare Formen füllen (z. B. in eine Blütenform) und einfrieren.

Blumenkohlchips

100 g Blumenkohl
100 g Mehl
50 g Öl
Salz
Currypulver Anapurna (s.o.)

1 Den Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen. Den Blumenkohl fein reiben, mit Mehl und Öl zu einem homogenen Teig verarbeiten. Mit Salz und Curry würzen. Den Teig zwischen zwei Blättern Backpapier dünn ausrollen und im Ofen etwa 9 Minuten goldbraun backen.

2 Herausnehmen und abkühlen lassen. In grobe Stücke brechen.

Joghurtcreme

400 g Sahnejoghurt (10 % Fett)
etwas Saft und abgeriebene Schale von 1 Biozitrone
1 EL Sesampaste (Tahin)
Salz

1 Joghurt am besten über Nacht in einem mit einem feinen Tuch ausgelegten Sieb abtropfen lassen.

2 Am nächsten Tag in einer großen Schüssel mit etwas Zitronensaft glatt rühren und mit Zitronenschale, Sesampaste und Salz abschmecken.

Pickles

250 ml Reisessig
1 EL Salz
1 EL Zucker
2 Wacholder
1 Lorbeerblatt
3 Pfefferkörner
2 Nelken

„Unser Gericht würde es so in Indien nicht geben, aber geschmacklich ist man sofort in Delhi.“

JULIA KOMP, „SAHILA - THE RESTAURANT“, KÖLN

1 kleines Stück Zimtstange

6 Kardamomkapseln
(angedrückt)

1 Sternanis

1 EL Senfsaat

Kurkuma

2 Schalotten

1 Gurke

½ Blumenkohl

Entsafter, Weckglas

1 In einem Topf 250 ml Wasser mit Reisessig, Salz, Zucker und den Gewürzen aufkochen und ziehen lassen.

2 Die Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden. Die Gurke der Länge nach vierteln, das Kerngehäuse entfernen, entsaften und für das Pickle-Gel (siehe unten) beiseitestellen. Den Rest der Gurke quer in etwa 5 mm dicke Ecken schneiden. Blumenkohl in kleine Röschen teilen.

3 Die Blumenkohlröschen zum Gewürzsud in den Topf geben und 30 Sekunden darin köcheln. Den Topf vom Herd ziehen, Schalottenringe und Gurkenecken in den Sud ge-

ben und alles erkalten lassen. Das Gemüse im Sud vakuu-mieren oder zum Marinieren in ein Weckglas füllen. Je län-ger, desto besser, aber es kann auch sofort verwendet werden.

Pickle-Gel

7,5 g Gellan oder Agar-Agar

750 ml Gurkensaft
(bzw. Gurkensaft von den Pickles und den Rest mit Apfelsaft auffüllen)

100 g Garlic Pickles
(aus dem indischen Lebensmittelgeschäft)

Salz

Zitronensaft (nach Belieben)

Spritzflasche

1 In einem Topf das Gellan bzw. Agar-Agar in den Gurkensaft bzw. die Gurken-Apfelsaft-Mischung einrühren, 20 Minuten quellen lassen, dann die Mischung unter Rühren zum Kochen bringen und 2 Minuten köcheln lassen. In ein tiefes Blech gießen und abkühlen lassen.

2 Sobald der Gurkensaft fest geworden ist, zusammen mit den Garlic Pickles erst im Mixer pürieren, dann durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken und in eine Spritzflasche füllen. Es ist eine große Menge, aber weniger kann der Mixer nicht verarbeiten.

Blumenkohl-Tatar

100 g Pinienkerne

50 ml Limettensaft

Salz

Currypulver Anapurna (s.o.)

2 EL Honig

½ Blumenkohl

1 Die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne rösten, dann fein hacken. Limettensaft mit Salz und Currypulver kräftig abschmecken, Honig und Pinienkerne dazugeben.

2 Den Blumenkohl waschen und fein raspeln, mit dem Dressing vermischen.

Garnitur

essbare Veilchen
rote Shiso Blättchen

Anrichten

1 Die gefrorene Blumenkohlmousse auf den Teller legen.

2 Aus dem Blumenkohl-Tatar kleine Nocken formen und auf den Teller geben.

3 Die restlichen Zutaten in einer Landschaft drum herum anlegen. Mit Punkten der beiden Cremes fixieren und mit der Kresse und den Blüten dekorieren.



Großartige Häuser leben von ihren guten Seelen.

Menschen, die wissen, was Sie möchten und was Ihnen gut tut. Dafür laufen sie gerne die Extrameile, jeden Tag. Unsere Mitarbeiter/Innen im Service sind das lebendige Herz zwischen Gast und Küche.

Wir sind stolz auf Euch! Danke!



„Die kulinarische Vielfalt war noch nie so groß. Viele Festivals laden jetzt zu Schlemmertouren ein. Ich bin dabei!“ **GABRIELE HEINS, CHEFREDAKTEURIN**

News & Trends

Eiszeit mit Touchscreen

Ob (Soft-)Eis, Sorbet oder (Frozen) Joghurt – die neue Maschine „Advanced Control“ von Gastroback sorgt für süße Abkühlung. Die moderne Programmtechnologie ist via Touchscreen leicht zu bedienen, das coole Design aus Glas und Edelstahl mühelos zu reinigen. 40 x 26 cm, 1,5 l, € 399,99, www.gastroback.de



Rittmeyers Saucenkunst

Sie haben keine Zeit, Saucen, Jus und Fonds zu kochen? Nicht schlimm! Spitzenkoch Jens Rittmeyer (zuletzt „No 4“, Buxtehude) ist für diese Rührstücke weithin bekannt und bietet ein feines Sortiment aus selbst gekochten Produkten. Für die Speisekammer: etwa Zitronenthymian-Sauce (r., zu Fisch, Gefügel; € 17,90, 200 ml) oder Himbeer-Essig-Pfefferjus (zu Ente, Rind, Kalb; € 24,90, 200 ml). jens-rittmeier.de

Schmelz und Thymian

Der bäuerliche Weichkäse Brossau-thym aus Schafsröhmilch erzielt seinen einmaligen Geschmack durch das Futter, erläutert Maître Affineur Volker Waltmann aus Erlangen. Nahe Montpellier grasen die Tiere auf Weiden, auf denen frischer Thymian wächst. Sein Duft ist überraschend fein, seine Konsistenz zart schmelzend. Nur von März bis September wird der Käse von Schafen der Rasse „Rouge de l'Quest“ hergestellt. In drei Wochen Reifung wird er nochmals verfeinert. Bon Appétit!



Köln kulinarisch am Museum

Winzer, Delikatessenhändler, Genussmanufakturen und Spitzengastronomen präsentieren sich und ihre Produkte vom 26. bis 28. Juli rund um das Kölner Schokoladenmuseum am Rhein. Im Rahmen des 8. Gourmet Festivals laden weiße Pagodenzelte zum Einkaufen, Probieren und Bummeln ein. 100 Aussteller werden erwartet, dazu lockt eine Foodtruck-Meile.

www.gourmetfestivals.de

Bio-Hauptstadt München

Der Verband Bioland hat 20 deutsche Städte nach ökologischen Kriterien geprüft und ermittelt, dass München Deutschlands Vorreiter ist. Die Metropole hat nicht nur besonders viele Bioläden (81), sie ist Mitglied im Bio-Städte-Netzwerk, gründet gerade ein House of Food, das öffentliche Küchen bei der Umstellung auf bio unterstützt, und hat dazu eine eigene Biodiversitätsstrategie.

www.bioland.de

Food-Festival Zürich

„Kulinarische Zukunft“ lautet das Motto des 9. Festivals „Food Zürich“ vom 6. bis 16. Juni. Kochkurse, Masterclasses, Food-Touren, Talks, Dinner und Märkte stehen auf der facettenreichen Agenda, die rund 100 Events bietet.

www.foodzurich.com/de



DÉSIRÉE NOSBUSCH
Exklusiv fotografiert
für HÖRZU

Eine, die
HÖRZU
zu Hause hat

Eine Marke der **FUNKE** Mediengruppe

Trinken

Vulkanweine

Auf den Azoren produzieren engagierte Winzer unter großen Mühen faszinierende Weine. Vulkanweine finden sich aber auch in anderen Winkeln der Welt

Seite 122

Sechs Richtige

Sommelier Gerhard Retter, aufgewachsen in Österreich, stellt sechs herausragende Schaumweine aus seiner Heimat vor

Seite 132

Wine Awards 2024

Diesen Termin sollten Sie sich vormerken: Am 9. November werden bei einer großen Gala in Hamburg die besten internationalen Winzer ausgezeichnet

Seite 134

Neue Serie: Deutschlands Weinhändler

Der ehemalige Lufthansa-Pilot Frank Roeder verkauft heute in Völklingen Schätze im Wert von Millionen

Seite 136



Grund zur Freude:
António Maçanita
und sein Partner
Filipe Rocha (v.l.)
führen mit großem
Erfolg auf der Insel
Pico die Azores
Wine Company

Azorenhoch für den Wein



Sie sind die neuen Stars am Weinhimmel: Pionier
António Maçanita und andere Winzer ringen den schroffen
Vulkanböden im Atlantik einzigartige mineralisch-salzige
Weißweine ab. Weinbau für Unerschrockene im Weltkulturerbe

D

er erste Versuch ging gründlich daneben: Den Weinberg, den António Maçanita mit 20 Jahren auf den Azoren angelegt hatte, zerstörte ein heftiger Orkan über Nacht. Es blieb nicht viel davon übrig, aber er habe auch Anfängerfehler gemacht, musste der enttäuschte Jungwinzer eingestehen: „Mein Chardonnay stand am falschen Platz, ich wusste zu wenig von der Insel und war noch nicht so weit.“ Erst zehn Jahre später kehrte Maçanita 2010 auf den Archipel mit neun Inseln zurück und steuert dort seitdem den Weinbau. Und was hat er aus dem Flop gelernt? Der Winzer ist inzwischen weit herumgekommen, aber die Azoren seien das speziellste und extremste Terrain für Weinbau überhaupt. „Sie liegen zwischen Lissabon und New York mitten im rauen Atlantik“, dort sind die Reben den Launen und der Gewalt der Natur stärker ausgeliefert als anderswo. Aber an diesem einzigartigen Platz zwischen ungestümen, haushohen Wellenbergen und kargen vulkanischen Kegeln „können einige der großartigsten Weißweine entstehen“.

ANTÓNIO MAÇANITA, Jahrgang 1980, wurde in Lissabon geboren, sein Vater stammt von den Azoren, deshalb verbrachte er hier schon als Kind seine Ferien. Die Inselgruppe, zwischen den nördlichen Breitengraden 37 und 39,5 gelegen, war immer schon ein geheimnisvoller, ergreifender Ort für ihn, „sie belegt einen wichtigen Teil meiner Erinnerung“. Maçanita gilt in Portugal als versiertester Önologe seit Starwinzer Luis Duarte. Der Tausendsassa erzeugt Wein auf seinem Gut Fita-preta im Alentejo und im Douro-Tal, er ist in viele Projekte eingebunden, aber die Azoren sind für ihn die „allergrößte Herausforderung“.

Seinen ersten Wein kelterte Maçanita 2010 noch mit einer kleinen Handpresse. Bei einem Fischer besorgte er Eis, um den Tank mit den ersten 400 Litern Wein kühlen zu können. Vier Jahre später gründete

António Maçanita und sein Partner Filipe Rocha (v.l.) führen auf der Insel Pico die Azores Wine Company



Azores Wine
Company: António
Maçanita (im Foto
o. ganz l. und auf
dem Foto Mitte)
und Filipe Rocha
(Foto o. ganz r.)
mit ihrem Team

**„Man trinkt einen
Schluck Ozean
mit meinen Weinen –
als laufe man
mit offenem Mund
ins Meer.“**

António Maçanita

er auf der Insel Pico mit Paul Machado und Filipe Rocha die Azores Wine Company, das Equipment für das Gut kam in Containern mit dem Schiff über den Atlantik.

WEINBAU KANN AUF DEN INSELN DEM ROULETTE GLEICHEN, Winzer werden leicht zu Hasardeuren. Man muss ein wenig verrückt oder gar besessen sein, wenn man sich darauf einlässt. „Es sind extrem fordernde Bedingungen, die Erträge manchmal brutal gering“, sagt António Maçanita, oft komme er auf gerade mal 20 Hektoliter Wein pro Hektar, der Standard für anspruchsvollen Wein sind 40 bis 50 Hektoliter. Trotzdem spüre er die „Verpflichtung, es zu machen“. Die Gischt benetzt die Reben, Salzwasser kommt von allen Seiten und mischt sich mit Regen und Grundwasser. Die wilde Atlantik-Brise prallt auf die feuchtwarme, subtropische Inselluft und schafft auch einen seltenen klimatischen Kontrast. Der Vulkan Pico ist mit 2351 Metern der höchste Berg Portugals, er stoppt die Wolken, deshalb regnet es täglich auf den Inseln. „Man kann alle vier Jahreszeiten an einem Tag erleben“,

weiß Maçanita. Damit die Reben genügend Sonne abbekommen, stehen sie außerhalb der Vulkanschatten möglichst nah am Wasser: „Sie müssen das Tosen der Wellen hören.“

Die knorriegen Rebstöcke versuchen, in Spalten der harten, schwarzen Lavakruste zu wurzeln. Analysen des vulkanischen Basalt-Gesteins ergaben, dass der Anteil der Mineralstoffe „drei Mal so hoch wie auf dem Festland“ sei. Um die Reben vor den harschen Winden zu schützen, werden sie durch Currais, Mauern aus aufgeschichteten Vulkansteinen, geschützt. Dahinter ducken sie sich weg und wachsen zu den Seiten wie gedrungene Bonsaibüsche. Ihr Anblick ist so beeindruckend, dass die Rebflächen auf Pico 2004 zum Weltkulturerbe erklärt wurden.

Die Resultate dieses schonungslosen Weinbaus seien „unglaublich“, schwärmt António Maçanita. Es seien Weine, deren Energie den Gaumen elektrisieren kann mit bemerkenswerter Frische, lebendiger Säure, aromatischem Reichtum und durchdringender Mineralität: „Es ist so einzigartig, so mineralisch und salzig.“



FOTOS: FABRICE DEMOULIN, ARMANDO JORGE MOTA RIBEIRO, FRANCISCO NOGUEIRA



Casa Santos Lima produziert vor allem Wein auf dem portugiesischen Festland. Auf den Azoren entsteht der komplexe weiße Arquipélago

Auch die Inselweine aus Italien, Spanien und Griechenland sind inzwischen in den Blickpunkt geraten, doch die Vertreter von den Azoren sind die Zuspitzung dieses Genres: Bei ihnen hat man Atlantik pur am Gaumen. „Man trinkt einen Schluck Ozean mit meinen Weinen – als laufe man mit offenem Mund ins Meer.“

WEINBAU HAT EINE LANGE TRADITION auf den Azoren, portugiesische Siedler sollen schon im 15. Jahrhundert erste Reben gepflanzt haben. Dessertweine waren lange Zeit der Exportschlager und wurden sogar am russischen Zarenhof ausgeschenkt. Der Niedergang kam Ende des 19. Jahrhunderts, als die Reblaus nahezu alle Weinberge auf den Azoren vernichtete. Danach wurde mit amerikanischen, Reblaus-resistenten Hybridreben experimentiert wie Isabella, die den strengen Fox-Ton mitbringen und deren Anbau durch EU-Regeln eingeschränkt wird. Dass auf dem Inselarchipel mittlerweile ein ungewöhnlich stabiles Azorenhoch herrscht, was die Weinproduktion betrifft, liegt an Winzern wie António Maçanita, die sich dem An-

bau von autochthonen Reben verschrieben haben: Die davon gewonnenen trockenen Weine sind die neuen Stars in der portugiesischen Weinszene. Als Maçanita 2010 auf die Azoren zurückkehrte, „war hier nicht viel los“. Seine Leidenschaft gilt den bei nahe ausgestorbenen Rebsorten, die er vermehrt und rekultiviert, wie Arinto dos Açores, Verdelho das Ilhas, Saborinho oder Terrantez do Pico, von der es gerade noch 89 Stöcke auf den Inseln gab. Auch an der „verbotenen Rebe“ Isabella hält er fest: „Sie ist mitten im Ozean heimisch geworden und gehört einfach zu den Azoren.“

Inzwischen werden von 20 Weingütern rund 1000 Hektar Reben vor allem auf den Inseln Pico, Graciosa und Terceira angebaut – von Erzeugern wie Insula Vinus, das Paul Machado, Maçanitas Partner bei der Azores Wine Company, betreibt. Die Adega do Volcão kultiviert 14 Hektar Reben auf Pico und der Nachbarinsel Faial möglichst naturnah, darunter die autochthone Arinto dos Açores. Die zwei unterschiedlichen vulkanischen Böden der beiden Inseln bringen viel Mineralität und pikante Frische in die Weine. Der größte Erzeuger

5 Fakten über die Azoren

1 Alle Neune Der Archipel besteht aus neun Inseln: Corvo und Flores im Norden, Faial, Pico, São Jorge, Graciosa und Terceira in der Mitte, São Miguel, Santa Maria und Formigas im Südosten.

2 Ganz oben Der höchste Berg Portugals befindet sich auf Pico: der 2351 Meter hohe Schichtvulkan Serra do Pico.

3 Tea-Time Vor dem Zweiten Weltkrieg gab es 62 Teeproduktionsstätten, heute gibt es noch eine.

4 Wal-Spektakel Im Wal- und Delfin-Schutzgebiet der Azoren kann man 24 Arten beobachten – gut 30 Prozent aller existierenden Arten.

5 Agenten-Eldorado In den 1930er-Jahren wimmelte es auf Faial von Geheimagenten. Horta war das Zentrum der telegrafischen Kommunikation.



Weingut Entre Pedras: André Ribeiro und Ricardo Pinto tun in Weinberg und Keller alles, um in ihren Weinen den Geschmack des Meeres einzufangen

des Archipels ist die 1949 gegründete Cooperativa Vitivincola da Ilha do Pico: In der Genossenschaft haben sich 250 Weinbauern zusammengeschlossen, die beinahe 700 Hektar Reben bewirtschaften. Ihr Chefönotologe Bernhardo Cabral gilt neben Maçanita und Machado als Koryphäe des Azoren-Weinbaus.

SELBST GROSSE WEINGÜTER WIE CASA SANTOS LIMA mit 600 Hektar Weinbergen auf dem portugiesischen Festland ließen sich von der Inselgruppe anlocken, deren außergewöhnliche Möglichkeiten sich herumgesprochen haben. Casa Santos Lima hat es sich zum Ziel gesetzt, neben straffen Weißweinen große Rotweine aus Rebsorten wie Touriga Nacional, Tinta Roriz oder Alicante Bouschet zu kultivieren. Und Dirk Niepoort, weitblickender Seniorstar unter den portugiesischen Winzern, hat 2020 begonnen, Wein von den Azoren zu vinifizieren.

Immer wieder wagen auch junge Winzer den Schritt in die Selbstständigkeit: Lucas Lopes Amaral überrascht auf Anhieb mit charakterstarken Weinen, wie auch Entre

Pedras – was zwischen Felsen bedeutet –, das Weingut agiert nach der Devise „Weinbau von Verrückten, praktiziert von wahren Helden“. Damit spielen André Ribeiro und Ricardo Pinto auf ihre betagten Rebstöcke an, die zwischen Felsbrocken auf basaltischen Lavafeldern würzig-mineralische und spannungsreiche Weinunikate erbringen. Ihren ersten Wein, einen Arinto dos Açores, füllten sie 2019 ab, es waren gerade einmal 500 Flaschen. Er reifte ein Jahr lang unter einer Lavaröhre, die die beiden unter dem Weinberg entdeckt hatten. Ribeiro und Pinto verstehen sich als Winzer, die im Keller möglichst wenig eingreifen wollen, dafür im Weinberg alles dafür tun, um den Geschmack des Meeres und der Vulkane einzufangen.

ANTÓNIO MAÇANITA bleibt jedoch der unermüdliche Feldforscher und Anführer dieser lebendigen Bewegung. Für ihn sind die Inseln und ihre Weine eine von „der Natur und vom Meer geschaffene Sensation“. Maçanita kann sich nicht satt sehen an den Wasserfällen, Geysiren, mit Wasser gefüllten Vulkankratern und der von Lava.

Wellen und Wind geformten Küste mit bizarren Gesteinsformen. Doch diese wilde Zauberwelt kann sich in ein zerstörerisches Szenario verwandeln, in dem die Winzer an ihre Grenzen geraten: Das Salz in der Luft sorgt dafür, dass bei bestimmten Wind- und Lichtverhältnissen „alle Pflanzen verbrennen, dann wird alles schwarz“. Überhaupt begegneten sie „allen Schwierigkeiten, die kühle und warme Klimaelemente verursachen können“, von Mehltau über Insektenbefall bis zu den Heerscharen von Vögeln, die „Massaker in den Weinbergen anrichten“. Hadern will der Winzer damit aber nicht, in der „wilden Inselnatur gibt es nun mal mehr Tiere als Menschen“.

Die Azoren bleiben das unberechenbare Abenteuer für den Winzer. Von Lissabon legt António Maçanita die 1600 Kilometer zur Hauptinsel São Miguel regelmäßig mit dem Flugzeug zurück, oft erreicht er den Archipel wegen Sturm nicht wie geplant. Wein auf den Azoren zu erzeugen, sei oft „zu verrückt, um es zu glauben.“ Aber der Lohn rechtfertige die Mühe: „Solche Weine können nur hier entstehen, und wir sind noch nicht am Höhepunkt angekommen.“

Frische Brise im Glas

Die Salzluft und die vulkanischen Böden machen aus den Weinen echte Unikate: sechs Kostproben



1 COOPERATIVA VITIVINÍCOLA DA ILHA DO PICO

2022 Terras del Lava, Terroir Vulcânico, Vinho Rosé

Saftiger Rosé mit kühlem Säurenerg, der nach roten Beeren schmeckt und am Gaumen die typische salzige Mineralik von Pico aufbaut. € 14,90, www.compiri.com



2 COOPERATIVA VITIVINÍCOLA DA ILHA DO PICO

2022 Verdelho, Terroir Vulcânico

Reife gelbe Frucht im Duft, Ananas, Orangenschale, auch Salzkristall. Am Gaumen zunächst mit präsenter Säure, in der Mitte stoffig, bevor die Säure wieder für Elan sorgt, im Ausklang zitronig und salzig: eindeutig Azoren. € 25,90, www.compiri.com



3 ADEGA DO VULCÃO

2021 Ameixambar

Arinto dos Açores, zehn Monate in Zementtanks ausgebaut. Strohgelb, mit reifer gelber Frucht, Reneclaude, Birnenschale, etwas Salbei, Kamilenblüten, Zitronenschale. Kraftvoll und dicht am Gaumen, guter Extrakt, kräftige Struktur, legt sich wie eine Decke auf die Zunge, leichter, aparter Bitterton, englische Marmelade, rohe, herbe Mandel, jodig, kräuterig, frisch und tiefgründig. € 33,20, www.wein-kreis.de



4 AZORES WINE COMPANY

2020 Vinha Centenária

Strohgelb, komplexe Nase, Bienenwabe, Orangenschale, Austernschale, Salzzitrone, gelber Apfel. Druckvoll am Gaumen mit Spannung und mineralischer Energie, vielschichtig, Jod, Meersalz Kräuter, Grapefruitschale, animierende Herbe, reife, präsente Säure, engmaschige Phenolik, bleibt lang im Mund. Sehr eigenständig. Grand Cru von den Azoren! € 99, www.gute-weine.de



5 AZORES WINE COMPANY

2018 A Proibida Tinto

Von der Hybridrebe Isabella, die nach EU-Regulierungen nicht für Qualitätswein zugelassen ist, deshalb der Name A Proibida – Die Verbotene. Würzig und fruchtig, Erdbeerjoghurt, Sauerkirsche, Wildpflaume, kalter Rauch, frischer Salbei. Am Gaumen Schlehe und Sauerkirsche, sehr saftig, wenig Gerbstoff, frische Säure, schlank und straff, nicht zu lang, guter Trinkfluss. € 22, www.gute-weine.de



6 AZORES WINE COMPANY

2022 Arinto dos Açores

Kandierter Ingwer, reife Aprikose, englische Orangenmarmelade, gebackene Banane mit Honig, kräuterig, Fichtenharz, Austernschale, Kreide. Zunächst reife Aprikose im Mund, dann wird es jodig und salzig, feine Phenolik, angenehm herb, belebende Säure, mundwässernd. Endet mit einem langen, straffen mineralischen Akzent, erfrischend und würzig wie eine Meeresbrise. € 26,50, www.gute-weine.de

Weinberge mit Meer-
blick: Baía de São
Lourenço auf der Insel
Santa Maria



DIE AZOREN

Auf einen Blick

Weingüter

1 Adega do Vulcão

Cinzia Caiazzo und Gianni Mancassola kamen 2008 aus Florenz zum Urlaub auf die Azoren, verliebten sich in die einzigartige Landschaft und blieben hier, um Wein zu erzeugen. Ihr jodig-kräuteriger Ameixambar zeigt Dichte, Tiefründigkeit und Länge.

●●● Solar Terra Brum, Whyton da Terra n. 45, 9950-302 Madalena do Pico, Tel. 351-913 00 97 48, adegadovulcao.com, Mo-Fr 11-19 Uhr, Sa 12-19 Uhr ☎

2 Azores Wine Company

Die Azores Wine Company und Mastermind António Maçanita sind die Stars der Weinszene auf den Azoren. Kein anderes Weingut versteht es, die typische Stilistik mit einer pointierten Säure und salzigen Mineralik herauszustellen. Der Vinha Centenária ist ein wahrer Grand Cru von den Azoren.

●●● Rua do Poço Velho, Cais do Mourato, 9950-054 Bandeiras, Madalena do Pico, Tel. 351-29 22 418 40 www.antoniomacanita.com, Mo-So 14-19 Uhr ☎

3 Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico

Ohne die Kooperative ist Weinbau auf den Azoren nur schwer vorstellbar: Der Zusammenschluss wurde 1949 gegründet, inzwischen arbeiten rund 250 Mitglieder zusammen, um Weine mit Herkunftscharakter zum fairen Tarif zu keltern.

●●● Avenida Padre Nunes da Rosa, 29, 9950-302 Madalena do Pico, Tel. 351-292 62 22 62, www.pico wines.com, Mo-Fr 9-17 Uhr ☎

4 Entre Pedras

André Ribeiro und Ricardo Pinto sind Entre Pedras – was übersetzt „zwischen den Felsen“ bedeutet und für einen extremen Weinbau steht – auf sehr kargen vulkanischen Basaltböden und unter starkem Meereseinfluss. Das Ergebnis sind würzig-mineralische und spannungsreiche Inselweine, die in einer Lavaröhre reifen. Spannend!

●●● Rua do Cais, 25, 9940-355 São Roque do Pico, Pico, eno.andre.ribeiro@gmail.com, www.instagram.com/entrepedras.vinhos, Besuch n.V. ☎

5 Insula Vinus

Paulo Machado wurde auf der Insel Pico geboren, wo er auch aufgewachsen und mit der Weinkultur der Azoren groß geworden ist. Er ist Partner von António Maçanita bei der Azores Wine Company. Insula Vinus ist sein eigenes Projekt, um die einheimischen Rebsorten nach seinen eigenen Vorstellungen zu interpretieren.

●●● Rua dos Biscoitos, 3, São Mateus, 9950-542, Madalena do Pico, Tel. 351-918 83 65 93, www.insula atlantis.com/pt/vinhos, Besuch n.V. ☎

6 Lucas Lopes Amaral

Lucas Lopes Amaral ist einer der Newcomer und großen Weintalente auf den Azoren. Gleich mit seinen ersten beiden Jahrgängen und sehr eigenständigen Weinen von der Insel Pico sorgte er für Furore. Sein Arinto dos Açores von Vulkangestein

zeigt die inseltypischen Schießpulvernoten.

●●● Canadadas Adegas, 11, Campo Raso, 9950-105 Candelária, Madalena do Pico, Tel. 351-961 66 48 37, www.facebook.com/adega lucasamaral, Besuch n.V. ☎

7 Casa Santos Lima

Das Weingut Casa Santos Lima hat seinen Sitz in Alenquer, nördlich von Lissabon. Das Familienunternehmen baut auf rund 600 Hektar Reben an in den Regionen Lissabon, Algarve, Alentejo, Douro, Vinho Verde und auf den Azoren, wo gut balancierte Weine mit maritimer Frische und Mineralik entstehen. Tastings und Weinberg-Touren.

●●● Quinta dos Biscoitos, 3, São Mateus, 9950-542, Madalena do Pico, Tel. 351-918 83 65 93, www.casasantoslima.com, Besuch n.V. ☎



Wo es sonst noch brodelt

Es gibt fast kein Weinbauland, das nicht auf ein Vulkan-Gewächs verweisen könnte. Die bekanntesten Vertreter finden sich in Spanien, Griechenland und Italien, aber auch in Deutschland

TEXT PAUL KERN

So sehr Vulkane Assoziationen an die Südsee und ferne Länder wecken, so präsent ist ihr geologisches Erbe auch bei uns. Schon der Lagenname verrät die vulkanische Vergangenheit der Pfälzer Spitzenlage Pechstein. Ähnliches gilt für die rheinhessische Lage Heerkretz: Die Basaltsteine sind so hart, dass Winzer sich den Boden förmlich herkratzen müssen, um Reben zu pflanzen. Die bekannteste und im größten Ausmaß vom Vulkan geprägte Weinbaugegend Deutschlands ist aber der Kaiserstuhl. Winzer wie Joachim Heger und seine Tochter Rebecca Heger entlocken dem Vulkankrater in der badi-schen Rheinebene die vielleicht feingliedrigsten und komplexesten Weiß- und Grauburgunder der Weinwelt. Auch die Chardonnay und Spätburgunder konnten weiter zu den Weinen aus dem Burgund aufschließen, vor allem aus Spitzenlagen wie dem Ihringer Winklerberg. „Immer gehaltvoll, aber gleichsam mineralisch elegant sind die Weine, die hier wachsen“, beschreibt der Winzer selbst seine Lage.

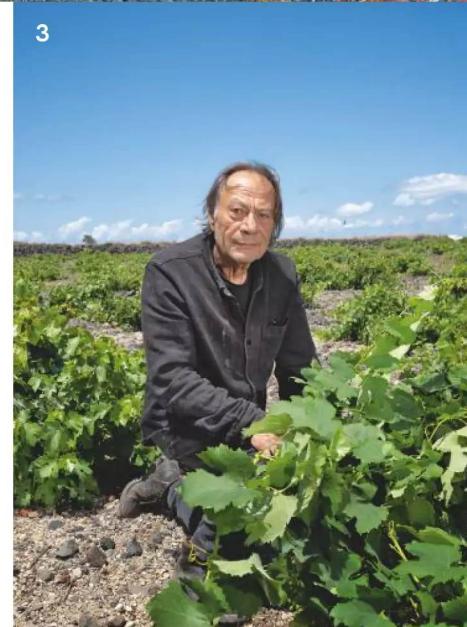
DAS ZUSAMMENSPIEL aus Kraft und Eleganz prägt auch die Weine vom Ätna. Weingüter wie Planeta, Graci oder Passopisciaro haben dort in den vergangen zehn Jahren für den Boom des Nerello Mascalese gesorgt – einer einzigartigen Rebsorte, die Rotweine mit derart pikanter Säure und Würze hervorbringt, dass man sie eher im Jura vermuten würde als am Südzipfel



1

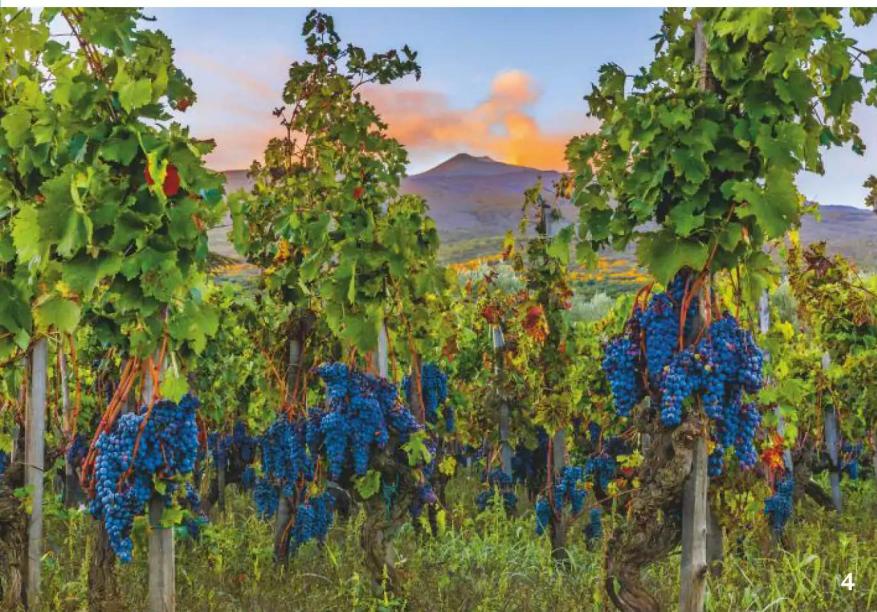


2



3

1 ÄTNA, SIZILIEN:
Alessio Planeta von Planeta auf einem seiner Weinberge „Sciara Nuova“ in Passopisciaro. Im Hintergrund die Berge Peloritani und Nebrodi.
2 LA PALMA, KANAREN:
Victoria Torres vom Familienweingut „Matias i Torres“.
3 SANTORIN:
Paris Sigalas vom Weingut Oeno P



4



5

4 ÄTNA: Weinberg im Gebiet des Monte La Guardia, Randazzo, mit Blick auf die Gipfelkrater des Ätna in eruptiver Aktivität.
5 KAISERSTUHL: Katharina, Silvia, Joachim und Rebecca Heger (v.l.) vom Weingut Dr. Heger

„Immer gehaltvoll, aber gleichsam mineralisch elegant sind die Weine, die hier wachsen.“

Joachim Heger

Europas. Anders als der Kaiserstuhl ist der gerade mal eine halbe Million Jahre alte Ätna noch aktiv. Und verglichen mit den über Jahrtausenden zu feiner Vulkanerde verwitterten Magmasteinen im Ihringer Winklerberg, ist der vulkanische Boden auf Sizilien viel bröckeliger und größer. Über die Jahre werden Vulkanböden immer fruchtbarer, weil die anfangs metergroßen Felsen mit der Zeit zerbrechen und mehr Oberfläche bieten, an denen organische, für die Pflanze verwertbare Nährstoffe haften können. Die meisten Weinberge am Ätna stehen heute auf Lavafeldern der vergangenen 10 000 Jahre. Böden älterer Ausbrüche sind sogar zu fruchtbar für den Weinbau und werden mit Zitrusfrüchten oder Avocados bepflanzt.

ARCHAISCH TRITT DER WEINBAU auch auf Santorin auf. Traditionell werden die Reben dort auf dem Boden wie ein Gartenschlauch aufgewickelt, um sie vor dem Wind auf der Vulkaninsel in der Ägäis zu schützen. In den vergangenen Jahren ist der dort heimische weiße Assyrtiko vom Tavernenwein zum Exportschlager aufgestiegen. Ein Vorreiter eines modernen, geradlinigen, zupackend-kräutrigen Stils ist Paris Sigalas. Vor 30 Jahren begann er die Weinbranche seiner Insel wiederzubeleben. Heute sind seine Weißweine in Spitzenrestaurants auf der ganzen Welt gefragt.

Weinbau am Limit betreibt auch Victoria Torres, die das Familienweingut von 1885 auf La Palma führt. Ähnlich wie auf den Azoren erziehen die Winzer ihre Reben auf den Kanaren ohne Drahtrahmen nah am Boden. Auch wenn die Rebsorten andere sind, entlockt Victoria Torres ihren mit Listán Blanco, Diego, Sabro und Albillito Criollo bestockten Weinbergen eine ähnliche Salzigkeit und kühle Kräutrigkeit, wie ihre portugiesischen Kollegen. ■



Sechs Richtige

Sekthilfegruppe Österreich!

Hier prickelt's: Österreich hat sich zu einer spannenden Schaumwein-Nation entwickelt. Unser Experte Gerhard Retter empfiehlt sechs Charaktere – sie zeigen die meisterhafte Vielfalt an Rebsorten, Regionen und Stilen



Weingut Tement Südsteiermark

2014 Blanc de Blanc Große Reserve Brut Nature NV

Der Ausnahmesekt aus 85 % Morillon (Chardonnay) und 15 % Weißburgunder wurde nach spontaner Gärung 50 Monate im Fass ausgebaut und reifte weitere 30 Monate auf der Flasche. Die Reben sind auf Kalkmergelböden gewachsen, das Alter der Stöcke liegt zwischen 20 und 55 Jahren. Der Sekt wurde Brut Nature dosiert, das heißt, er ist knochentrocken, auch wurde er ohne zusätzlichen Schwefel auf die Flasche gefüllt. Er duftet nach Limette, Granny Smith, Zitronenmelisse und Buttertoast.

Im langen harmonischen Abgang „verstecken“ sich Anklänge von Physalis, Aprikose und frischem Buttertoast. Große Oper für die schönsten Augenblicke – solo oder bei Tisch. Idealer Begleiter zu gegrilltem Fisch und Meerfrüchten, zu Geflügel oder Kalb, auch junges Gemüse verlangt geradezu nach dem Sekt. € 45, www.pinard-de-picard.de

Weingut Hannes Harkamp Südsteiermark

Gelber Muskateller Brut NV

Frischer Gelber Muskateller als Schaumwein, trocken und aus bestem Hause – ein unbeschwerter Aperitif! Der 18 Monate auf der Hefe gereifte Sekt lebt von der Frucht der Traube, die sich perfekt mit den zarten Hefenoten vermählt. Beschwingt hüpfen die Aromen von Holunderblüte, Zitronengras und grünem Tee Perle für Perle aus dem Glas. Er ist animierend und erfrischend im Abgang – ein prickelnder Sommernachtstraum! Idealer Begleiter von Salaten, Ceviche und Sushi, aber auch wunderbar zu Gemüsegerichten. € 22,20, www.weingrube.com



Bernhard Ernst Mittelburgenland

2022 Pet-Nat Blaubrause

Ein Weinberg, eine Rebsorte, die aus rechtlichen Gründen ungenannt bleiben muss, zwei Winzer, zwei Weinbaugebiete: Blaufränkisch-Trauben von Bernhard Ernst aus dem Mittelburgenland, Vinifizierung im Kamptal bei der Schaumweinqueen Christina Hugl. Die beiden zeigen, dass Österreichs rote Paraderebsorte auch als Schaumwein spitze ist! Der Pet Nat wurde spontan vergoren und naturbelassen in die Flasche gebracht. Frische Noten von Roten Johannisbeeren, Blutorange, Brombeere und Thymian. Lebendige, animierende Säure mit beschwingtem Abgang. Leicht, süffig und doch charaktervoll. Herrlich zu Antipasti, Pasta mit kräftigen Saucen, stark auch zu Desserts oder feinem Hefegebäck. € 18,90, www.neunweine.de



GERHARD RETTER,
Weinberater und Sommelier aus München, stammt aus Österreich

Bründlmayer Niederösterreich/Kamptal

Brut Rosé Sekt Austria Reserve

Der Brut Rosé besteht zu etwa gleichen Teilen aus Pinot Noir, Zweigelt und St. Laurent. Die Trauben stammen aus mehreren Lagen, v.a. aus Südosthängen mit kalkreichen Böden, die dem Wein Wärme und Frische zugleich verleihen. Säure und Reife sind genau auf dem Punkt. Das Rebmateriel wird im Keller sehr schonend gepresst, für den Sektgrundwein wird nur das Herzstück der Pressung verwendet. Die Grundweine der einzelnen Rebsorten werden getrennt ausgebaut und vollziehen die malolaktische Gärung. Anschließend kommt der Grundwein in die Flasche, wo er 24 Monate in Kontakt mit der Hefe bleibt. Lachsrosa, fruchtig-würziger Duft, Anklänge von Kirsche, Himbeere, ein Hauch rosa Grapefruit und zarte Hefeprägung. Cremig und vielschichtig am Gaumen. Ideal zu Carpaccio von Rind oder Lachs, herrlich auch zu Bete-Salat mit Feta oder Desserts mit Erdbeeren oder Himbeeren. € 27,90, www.tesdorpf.de



Jurtschitsch
Kamptal
2018 Grüner Veltliner Brut Nature Große Reserve
Alwin Jurtschitsch nutzt für seine Große Reserve Trauben der Paraderebsorte Grüner Veltliner aus einer der höchstgelegenen, kühlen Lagen des Gebiets. Die lange Vegetationszeit sorgt in dem 50-jährigen Weingarten für perfekte Sektgrundweine. Penible Handlese, spontane Gärung und Reifung im großen Holzfass sowie die 36-monatige Lagerung auf der Hefe ergeben ein Produkt von einzigartiger Herkunft, Frucht, feiner Würze und eleganter Hefigkeit. Weißdorn, Lorbeer, Nashi-Birne und zarte Tabaknoten prägen die Nase dieses vielschichtigen Sekts! Großartig zu Fisch, Geflügel oder Kalb sowie Gemüse und Tafelspitz. € 26,95, <https://shop.suffberlin.de>

Best buy!

Sektkellerei Szigeti Burgenland Welschriesling Brut

Das Haus Szigeti hat sich Anfang der 90er-Jahre dem Schaumwein aus dem Pannonischen Raum verschrieben und darf somit als Vorreiter des burgenländischen Sekts gelten.

Der Welschriesling ist in Österreich seit jeher eine für die Schaumweinherstellung klassische Rebsorte. Der Duft nach reifen gelben Äpfeln, Weißdorn und frische Zitrusklänge ergeben einen geradlinigen Sekt im Brutbereich – trocken, aber nicht knochentrocken. Das macht ihn zu einem wunderbaren balancierten Begleiter bei Tisch, ob zu Räucherfisch mit Meerrettich auf Toast oder zum Huhn in Sahnesauce. Der Wein belebt und unterstreicht mit seiner Frische gerade auch komplexere Gerichte. Das Preis-Leistungs-Verhältnis begeistert – bestens geeignet für größere Feiern! € 14, www.kamawine.de



DER
FEINSCHMECKER
WINE
Awards
2024

Festliche Gala in Hamburg: Bei den
WINE AWARDS zeichnen wir internationale
Spitzenwinzer aus. Seien Sie dabei!



Der Starpianist
und Entertainer
Joja Wendt
ist live auf der
Bühne

Sie sind das Highlight der Festsaison: die WINE AWARDS, die der Feinschmecker bereits seit 2003 veranstaltet. Und auch in diesem Herbst trifft sich das Who's who der Kulinistik, wenn sich der Vorhang für ausgezeichnete internationale Winzerinnen und Winzer öffnet.

Im glamourösen Großen Festsaal des Hamburger Fünf-Sterne-Hotels Grand Elysée werden am Samstag, 9. November, Weinmacher und Genussbotschafter in sieben Kategorien gekürt: vom „Newcomer des Jahres“ bis zur „Wein-Legende“, darunter auch der Gewinner des „Riesling Cups“. Der Jazzpianist und Entertainer Joja Wendt wird die Preisverleihung virtuos auf der Bühne begleiten, im Anschluss schenken alle preisgekrönten Winzer ihre Siegerweine aus. Um welche Stars der Branche es sich handelt, verraten wir in der August-Ausgabe. Heute möchten wir Ihnen Appetit auf das hochkarätige kulinarische Programm machen. Renommierte Küchenche-



1

Diese Spitzenköche sind im Einsatz:

Aus Hamburg Cornelia Poletto (1) und Gastgeber Joachim Glemser (3+4, Grand Elysée), Rosina Ostler (2, „Alois, München“), Jan-Philipp Berner (5, „Söl’ring Hof“, Sylt), Marco Müller (6, „Rutz“, Berlin), Ricky Saward (7, „Seven Swans“, Frankfurt) und TV-Koch Johann Lafer (8)



2



3



4



5



6



7



8

finnen und -chefs werden an der Seite von Grand-Elysée-Gastgeber und Executive-Chef Joachim Glemser für die rund 450 Gäste kochen: Rosina Ostler („Alois“, München), Cornelia Poletto („Restaurant Cornelia Poletto“, Hamburg), Jan-Philipp Berner („Söl’ring Hof“, Sylt), TV-Koch Johann Lafer, Marco Müller („Rutz“, Berlin) und Ricky Saward („Seven Swans“, Frankfurt). In unseren Gourmetwelten genießen Sie außerdem AKI-Kaviar beim Champagner-Empfang, Schinken von Basedahl und weitere Delikatessen. Erleben Sie einen unvergesslichen Abend der Spitzenklasse!

FOTOS: CHRISTIAN BARZ, DAVID MAUPILÉ (3), JOERG SAENGER, YDO SOL, RICARDA SPIEGEL FÜR RUTZ, STOCK.ADOBE.COM (3)

So sind Sie dabei:

Tickets sind erhältlich unter www.feinschmecker.de.

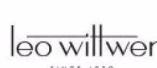
Sie können aber auch den QR-Code unten scannen.

Der Preis für die Gala mit Champagner-Empfang, Preisverleihung, Gourmetwelten mit Spitzenköchen und Starwinzern sowie Party (Livemusik) und Goodie-Bag beträgt 379 Euro pro Person.



Scannen Sie diesen QR-Code, um sich Tickets für die WINE AWARDS zu sichern

Wir freuen uns über unsere Partner:





Handverlesen vom Master

In unserer neuen Serie porträtieren wir herausragende Weinhändler. Folge 1: Der ehemalige Pilot Frank Roeder aus dem Saarland, Gründer und Kopf von „Masterwein“

TEXT JENS PRIEWE

Das kleine Schild, das an einem Ausleger an der Hausfront hängt, übersieht man leicht. Es steht auch nur ein Wort darauf: Masterwein. Dem Haus selbst, einem wuchtigen Gründerzeitbau mit prächtigem Erker, Buntsandstein-Simsen und Bogenfenstern mit Bleiglas-Verzierungen aus der Zeit, da Völklingen noch eine wohlhabende Stadt war, sieht man nicht an, dass es eine der interessantesten Weinhandlungen Deutschlands beherbergt. Von hier aus werden Weine im Millionenwert verkauft. Keine Massenware, vielmehr handverlesene Tropfen aus der ganzen Welt, mehrfach vorverkostet, fachlich analysiert, genau beschrieben vom Master. Der heute 65-jährige Frank Roeder, ein ehemaliger Lufthansa-Pilot, hatte irgendwann im Leben die Lust am Wein entdeckt und für diesen eine ähnliche Leidenschaft entwickelt wie für das Fliegen. Mit 58 verabschiedete er sich in den vorgezogenen Ruhestand, um als Weinhändler noch mal in die Vollen zu gehen. Weinmäßig beschlagen war Roeder schon vorher. Noch als er hinter dem Steuerknüppel des A 380 saß, hatte er sich beim Londoner Institute of Master of Wine eingeschrieben und die Flugpausen genutzt, um zu büffeln und 2009 als dritter Deutscher den begehrtesten Titel der Weinwelt zu erlangen: Master of Wine. Seitdem darf er die Buchstaben MW hinter seinem Namen führen: „Die beste Entscheidung, die ich in meinem Leben getroffen habe.“

Hinter den Fenstern des Altbau ploppen seitdem die Korken. Rund 900 Weine hat der Master im Sorti-

ment, vom Mouton Rothschild bis zum preiswerten Rioja, vom Montepulciano d'Abruzzo für unter zehn Euro bis zum Jahrgangschampagner, vom Wild-Yeast-Chardonnay aus Südafrika bis zum Flaggschiff-Pinot-Noir der Domaine Drouhin aus Oregon. Besonders am Herzen liegen ihm deutsche Weine. Huber, Egon Müller, Wittmann, Rainer Sauer – sie alle gehören fest zu seinem Programm. Aber er scheut sich auch nicht, Winzer aus der zweiten oder dritten Reihe ins Sortiment zu nehmen, wenn ihre Weine ihm gut erscheinen – wie gerade die der Jungwinzerin Julia Schittler aus dem rheinhessischen Zornheim. Bei allen anderen persönlichen Vorlieben: ein fruchtsüßer Riesling Kabinett von der Mosel ist für ihn großes Weinkino.

Oft brennt das Licht hinter den Fenstern des Altbau auch noch, wenn es draußen schon dunkel ist. Dann findet mal wieder mal ein Crazy Tasting statt, wie Roeder seine Überraschungsweinproben nennt. Da kommen bei ihm größtenteils Weine ins Glas, die er gar nicht im Sortiment hat, mal aus seltenen Rebsorten, mal Orange Wines, mal superedle Tropfen aus unbekannten Regionen: „Weine für Leute, die ihren Horizont erweitern, Entdeckungen machen, ihren eigenen Geschmack prüfen wollen – Verrückte wie ich also.“

**„Weine für Leute, die
ihren Horizont erweitern.
Verrückte wie ich also.“**

„Das Beste ist zwar immer teuer, aber die Leute haben gemerkt, dass das Teuerste nicht immer das Beste ist.“

Völklingen, einst ein bedeutender Steinkohle- und Stahlstandort, ist heute die ärmste Stadt im Saarland. Ein Pflaster für vinophilen Luxus? „Luxusweine werden immer weniger gefragt“, berichtet er. „Das Beste ist zwar immer teuer, aber die Leute haben gemerkt, dass das Teuerste nicht immer das Beste ist.“ Für seine Weinproben finden sich jedenfalls immer genügend Interessierte, was natürlich auch damit zu tun hat, dass Roeder inzwischen weit über das Saarland hinaus bekannt ist. Nur die Hälfte seiner Kunden sind private Weinliebhaber aus Völklingen und Umgebung. Die andere Hälfte besteht aus Weinhändlern, Gastronomen und Privatleuten aus ganz Deutschland, die sich von den präzisen Beschreibungen auf seiner Internetseite inspirieren lassen und im Onlineshop einkaufen. „Sie verlassen sich auf meinen Erfahrungsschatz“, glaubt Roeder. Natürlich auch auf die beiden Buchstaben hinter seinem Namen. Als Master of Wine ist er weltweit vernetzt. Er ist in der Jury des Decanter Wine Award, des größten Weinwettbewerbs der Welt. Er gehört zur Weinauswahlkommission der Lufthansa. Außerdem besucht er alle wichtigen Weinmessen der Welt. Bis zu 6000 Weine verkostet er so pro Jahr.

Regelmäßig veranstaltet er auch kulinarische Weinproben in den Fine-Dining-Restaurants. Gerade hat er in Martin Stopps Sternerestaurant „Tao“ in Elversberg rare Tropfen aus Neuseeland, Chile, Argentinien, Oregon zu einem 5-Gänge-Menü serviert. Im September präsentiert er Weine, die zu den Kreationen der japanischen Sushi-Meisterin Mika Morita aus Saarbrücken passen. Der direkte Kontakt zum Kunden ist für ihn das Wichtigste am Job. Da erfährt er zum Beispiel, dass das Interesse an Bordeaux sich derzeit in Grenzen hält, obwohl er selbst „mit Bordeaux großgeworden“ ist. Dass Spanien in der Gunst weit vorn liegt, auch wegen der moderaten Preise. Dass die Loire-Weine eine Renaissance erleben, speziell der Muscadet. Dass auch Südtiroler Weiße und toskanische Rote un-

vermindert Zuspruch erhalten, während sich die hochgelobten Weine vom Ätna schwertun. Er stellt fest, dass Naturweine die Weintrinker neugierig machen, aber weit vom Mainstream entfernt sind, während die Nachfrage nach No-Alc-Weinen steigt, besonders bei jüngeren Weintrinkern, die Vegetarier sind und für die Alkohol inkompatibel mit ihrer Ernährungsphilosophie ist. Ein wenig beunruhigt Roeder die Gleichsetzung von Wein mit Alkohol schon. Aber er ist kein Missionar: „Ich versuche den Menschen nur klarzumachen, dass Wein soooo viiiieel mehr ist ...“ 

Drei besondere Weine aus dem Repertoire von Frank Roeder MW

▪ 2022 Rosé Fumé, Korrell, Nahe

Spektakulärer, im Holz ausgebauter Rosé aus Cabernet-Sauvignon-Trauben, € 15,95

▪ 2020 Mas de Daumas Gassac Blanc, Languedoc Roussillon

Rare Cuvée aus Chardonnay, Viognier, Petit Manseng u.a.: einer der besten Weißweine der Welt, € 48

▪ 2014 La Cabane, Comte de Thun, Gaillac

Tiefgründiger Cabernet franc mit feinem Tannin in bester Trinkreife, € 32

www.masterwein.de

WEIN AUS NIEDERÖSTERREICH.

GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.



Niederösterreich – eine geschützte Ursprungsbezeichnung der EU für österreichischen Qualitätswein. Hier entstehen Weine, die vielfach ausge-

zeichnet und dennoch am Boden geblieben sind. Kunstwerke aus Natur, Tradition und Vision, komplex und lebhaft zugleich. österreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.

Mit Unterstützung der Europäischen Union

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Finanziert von der
Europäischen Union

 WINE in MODERATION
WEIN | BEWUSST | GENIESSEN



„Wein- und Musikgenuss gehören zusammen. Das ‚Wein am Stein‘-Festival in Würzburg müsste noch viele Nachahmer finden!“ **KERSTEN WETENKAMP, REDAKTEUR GETRÄNKE**

News & Trends

Helle Freude beim Kaffee

Die 2004 gegründete Hamburger Rösterei Elbgold ist mit fünf Filialen die erfolgreichste in der Hansestadt.

Nach dem Umbau der Zentrale an der Lagerstraße können Gäste an einem 13-Meter-Tresen alle neuen Kaffeetrends verkosten: Espresso, Cold Drip, Nitro, Cascara. Geröstet wird nebenan. www.elbgold.com



Soundtrack gesucht

Das spanische Weinunternehmen Viñas Familia Gil bittet junge Musiker (bis 35 Jahre) um Untermalung für einen Kurzfilm: „Off-Wine“, gedreht von Regisseur Gerard Vidal Cortés, beleuchtet das Wohl und Wehe der digitalen Welt und Werte wie Respekt und Gemeinschaft. Der Sieger des „Gil Soundtrack Awards“ erhält € 50 000. Die Kompositionen können noch bis zum 17. Juli eingereicht werden, der Sieger wird Ende Oktober verkündet.

gilsoundtrack.com/bases_2024_home

Spanisches Temperament

Der perfekte Wein für warme Sommerabende: Les Prunes vom Weingut Celler del Roure aus der Region Valencia. Ein klassischer Blanc de Noirs aus der fast unbekannten Rebsorte Mandó. Der saftige Rosé ist der neueste Wurf des Winzers Pablo Calatayud, der mit seinem Projekt „Les Filles d’Amàlia“ einheimischen Rebsorten eine Bühne bieten will. Der Wein lagerte über sechs Monate in Amphoren von 2000 Liter Volumen. Im Duft getrocknete Blüten, Orangenschale, Weiße Johannisbeeren, im Geschmack Mineralität und Säure. Exzellente Länge! Toller Preis! € 12,95, www.pinard-de-picard.de



In Würzburg vibriert der Stein

„Das Leben, die Liebe und den Genuss“ will das Würzburger Weingut am Stein im Juli feiern – und das 14 Tage und Nächte lang. Für das „Wein am Stein“-Festival hat Winzerfamilie Knoll wieder viele Dutzend Bands eingeladen, dazu gibt es gute Küche im Terrassen-Restaurant und natürlich die Weine vom Würzburger Stein. 11.-28. Juli, www.wein-am-stein.de

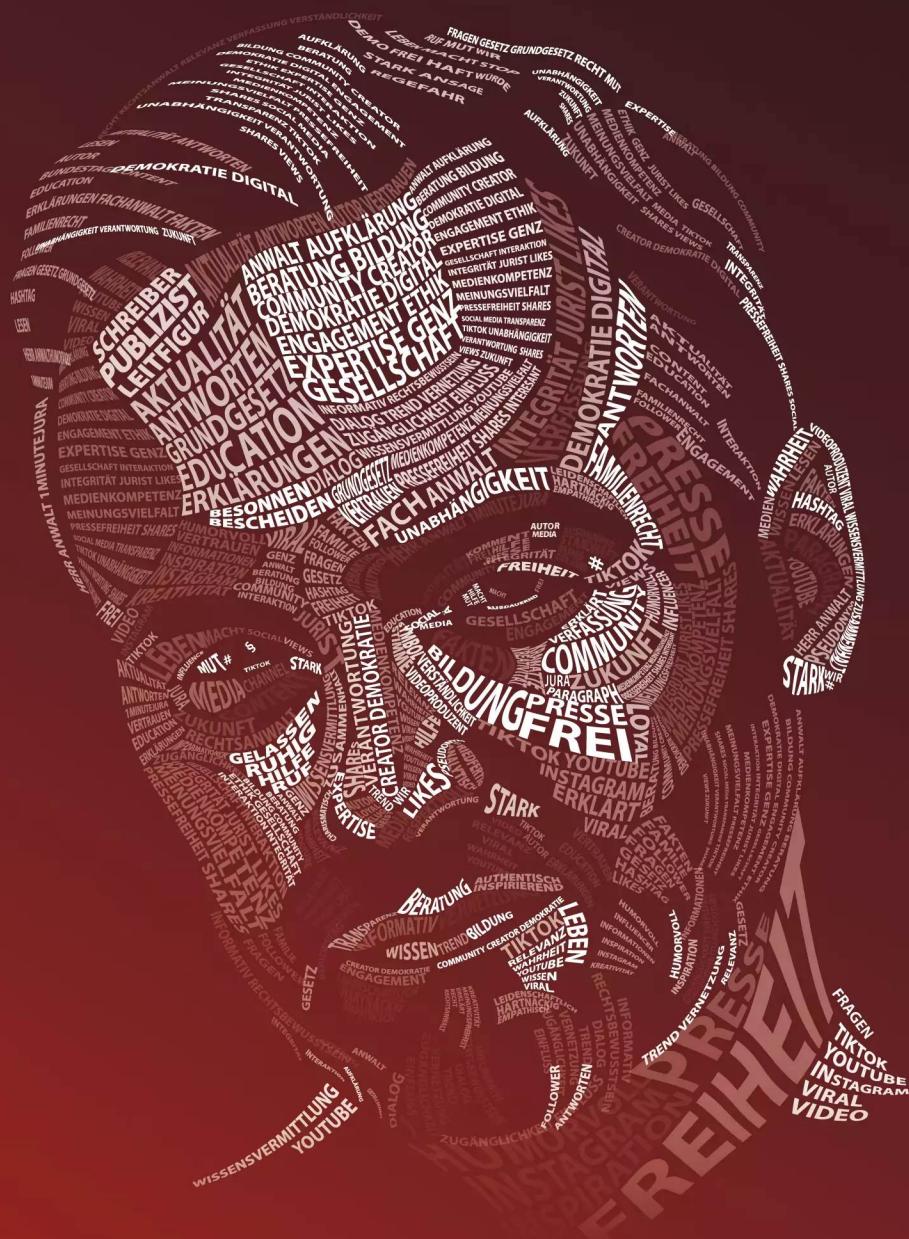
Japans Whisky unter Kontrolle

Die weltweit begehrten japanischen Whiskys wie Hibiki oder Nikka sollen besser gegen Fälschungen geschützt werden, daher hat der Japanische Verband der Spirituosenhersteller JSMA Regeln eingeführt. Für japanischen Whisky muss etwa Wasser aus Japan verwendet werden, dort muss auch destilliert und abgefüllt werden, die Fasslagerung muss drei Jahre dauern. www.yoshu.or.jp

Biondi-Santi auf dem deutschen Markt

Eines der berühmtesten Brunello-Weingüter, die Tenuta Biondi-Santi, hat mit Segnitz von der Schlumberger-Gruppe eine Zusammenarbeit beschlossen. Zu haben sind nun zum Beispiel 2018 Brunello di Montalcino oder 2010 Riserva La Storica.

www.segnitz.de



Herr Anwalt: Pressefreiheit ist deine Freiheit.



Was **Herr Anwalt** über
Pressefreiheit zu sagen hat:
www.mvfp.de

MVFP
Medienverband
der freien Presse

Lifestyle

Schwerpunkt Küchen-Special

Neuheiten von der Mailänder Messe Eurocucina,
Tipps von Profiköchen, drei Küchen für ganz unterschiedliche
Bedürfnisse, Kolumne von Denis Scheck

Seite 146

Feinschmecker Club

Ausblick auf unseren nächsten Events:
Wir laden zu einem Zigarren-Tasting ins Hotel Adlon sowie
zu einem Menü bei Tim Raue ein

Seite 170

Istrien-Reise für Leserinnen und Leser

Wein, Olivenöl, Trüffel, Fisch: Der Feinschmecker organisiert
erstmals eine Reise nach Istrien

Seite 172

Feinschmecker on tour

Rückblick auf das Skirennen der Spitzenköche und
ein Dinner im „Tanris DNA“

Seite 174

Lebensart-Notizen

Eine edle Espressomaschine, ein Messer in der Trendfarbe
Pfirsich und ein Tablettwagen für draußen

Seite 176



Viel gestalterische
Freiheit bietet
das Küchensystem
von bulthaup b3 mit
Kücheninsel und
Funktionswand



Herd als Bühne

Marmor und Farbe, Lack und Glas – von der zentralen Mailänder Messe

Eurocucina haben wir die neuen Küchentrends mitgebracht und präsentieren viele weitere Inspirationen für das „moderne Lagerfeuer“

Gegessen wird immer, lautet eine Redewendung. Aber davor steht bekanntlich das Kochen und Backen, der Dunstabzug und der Stauraum – und all das sollte am besten in einer Küche gebündelt sein, in der man sich richtig wohlfühlt, die den eigenen Bedürfnissen entspricht. Bei den Modellen, den Geräten und Accessoires herrscht dabei nie Stillstand – und so haben wir die prestigeträchtige Messe Eurocucina in Mailand zum Anlass genommen, diesen Heftschwerpunkt dem großen Thema „Küche“ zu widmen. Sie ist für viele ja der Lieblingsort im Haus – in jedem Fall ist sie aber der komplexeste Raum, der die meisten und höchsten Ansprüche erfüllen soll. Und so möchten wir Ihnen auf den folgenden 25 Seiten viele neue Ideen vorstellen, Inspirationen geben und auch Geschichten erzählen. Wir lassen Spitzenköche ebenso zu Wort kommen wie einen Foodfotografen und ein Selbstversorger-Paar – sowie den Literaturkritiker (und Genießer!) Denis Scheck, der unterhaltsam von seinem Gerätepark erzählt. Viel Freude beim Flanieren durch unsere Küchenmeile!

Gabriele Heins

Inhalt Küchen-Special

1. Die neue Küchenwelt Aktuelle Modelle von der Mailänder Messe	146
2. Praktische Tipps von Köchen Welche Geräte sind unverzichtbar?	154
3. Geräte und Accessoires Neue Öfen, Herde und Kücheninnovationen	156
4. Wer kocht denn da? Menschen und ihre Küchen: drei Beispiele	162
5. Kolumne von Denis Scheck Was Küchenplanung mit Psychologie zu tun hat	168



1 2



3

Dank offener Grundrisse rücken Kochen und Genuss ins Zentrum des Wohnbereichs



4



5

1. Statt funktional-weißer Küchenzeilen liegen farbige Fronten im Trend
2. Herdprofis wie Alina Meissner-Brebout geben Tipps für die Ausstattung
3. Die Innovationen der Hersteller treiben den Komfort auf die Spitze,

wie bei dieser Abzugshaube mit Leuchte

4. Foodfotografen, Selbstversorger und ein Starkoch stellen ihre Küchen vor

5. Literaturkritiker Denis Scheck über Küchenträume, die sich mit psychologischer Hilfe verwirklichen lassen

Schöne neue Küchenwelt

Kochen bedeutet Lebensqualität, davon zeugen die aktuellen Modelle, die ins Zentrum des Wohnens rücken

TEXT GABRIELE THAL

KÜCHEN
SPECIAL



KLARE KANTE Hightech und Natur verbinden die massiven Arbeitsplatten aus fränkischem Kernstein, die der Steinmetz Hauser auf Maß fertigt und computer-gesteuert präzise Spüle & Co integriert. Hingucker ist die Bruchkante mit spannendem Blick auf die Erdgeschichte. hauser-naturstein.de





Alle zwei Jahre findet im Rahmen der Mailänder Möbelmesse die Eurocucina statt, Europas prestigeträchtigste Küchenmesse. In den Hallen am Rand der Stadt, mit den Alpen als ferne Kulisse, findet sich alles, was Rang und Namen in der Küchenwelt hat. Hier werden Trends und Maßstäbe gesetzt. In den letzten zwei Jahrzehnten sind Küchen zur Designspielwiese avanciert, denn dank offenerer Grundrisse fristen sie kein Schattendasein mehr. Kochen und Genießen rücken ins Zentrum des Wohnens – wir scharen uns am liebsten wieder ums Herdfeuer. Paradoxe Weise führt dieser Fokus zur unsichtbaren Küche: Geschlossene, grifflose Schubladen verbergen Geschirr und den Gerätepark, hinter dunklen Scheiben arbeiten diskret Backofen & Co. Dunstabzüge tarnen sich als Lampen oder Regale, Arbeitsplatten sind dünn wie nie oder werden aus luxuriösem Gestein zu Objekten, in denen Kochfeld und Spüle nahtlos integriert sind. Materialien wie Holz, Lack und Glas sowie warme, matte Töne lassen Küchenschränke so elegant aussehen, dass man glatt das Wohnzimmer mit ihnen stylen könnte.

Struktur Rillen und Lamellen verleihen Küchen Dynamik durch feine Spiele mit Licht und Schatten

Wellengang

Vor über 15 Jahren führte Nolte sein Rastermaß in 15-Zentimeter-Schritten ein, das quasi maßgeschneiderte Küchen erlaubte. Darauf baut auch die aktuelle Serie „Nolteneo“ auf, die zusätzlich mit edlen Schubladenlösungen, individueller Gestaltbarkeit und trendigen Fronten wie „Neolodge“ mit Rillendekor in verschiedenen Hölzern punktet.

www.nolte-kuechen.com

Facettenreich

Die Erfolgsgeschichte des dänischen Metallbauern Vipp, die in den 30er-Jahren mit dem ikonischen Treteimer begann, liest sich wie ein Roman. Metall ist immer noch das favorisierte Material, das seit 2011 auch für die Küche „V3“ aus eloxiertem Aluminium (verhindert Oxidation) zum Einsatz kommt: Fein gefräste Lamellen schaffen Leichtigkeit und reflektieren das Licht. Drei Module stehen zur Wahl: Insel, Unter- und Hochschränke. vipp.com





Schick geschützt

Das Wort Spritzschutz mag man bei dieser stylischen wie praktischen Gestaltung gar nicht anwenden. Der italienische Küchenhersteller Arredo 3 schenkt dieser Nutzfläche mit einer Fülle an Materialien – u. a. magnetischen Flächen, Accessoires wie Relings und Regalen sowie Lichtlösungen – seine ganze Aufmerksamkeit.

Wohnküche 2.0

Reduktion auf das Wesentliche ist eine hohe Kunst, denn das „Wesentliche“ muss liefern. Bei der Linie „SLX Pure“ von Siematic sind es die eleganten Fronten mit schmalen Rahmenprofilen, wahlweise in Lack, Holz, Edelstahl, Keramik oder Naturstein wie Marmor. Besonders stilvoll sind die Griffmulden mit Schattenfuge, in die dezent Licht integriert werden kann.

www.siematic.com

www.arredo3.com

Marmor Der glänzend polierbare Stein mit seiner faszinierenden Äderung setzt besonders edle Akzente in der Küche



Ruheinsel

Egal, welche Form Ihr Raum hat, die nachhaltig hergestellte Küchenlinie „concept 130“ mit ihren vielen offenen und geschlossenen Schrankvarianten kann ihn meistern. Und die große Material- und Farbpalette, wie hier freundliches Olivgrün, schafft bei offenen Grundrissen spielend und fließend den Übergang zum Wohnbereich.

www.haecker-kuechen.com

Cooles Kolorit

Edelstahlküchen für privat und Profis, drinnen und draußen sowie für Jachten sind die Spezialität des italienischen Herstellers Abimis, die man sich maßschneidern oder aus diversen Modulen, Fronten und Griffen zusammenstellen kann. Korpusse und Fronten sind zudem in wirklich jeder Wunschfarbe erhältlich.

abimis.com



Farbe Die Zeiten funktional-weißer Küchenzeilen sind vorbei. Individualität gibt jetzt den Ton an – mal laut, mal leise



Lila Pause

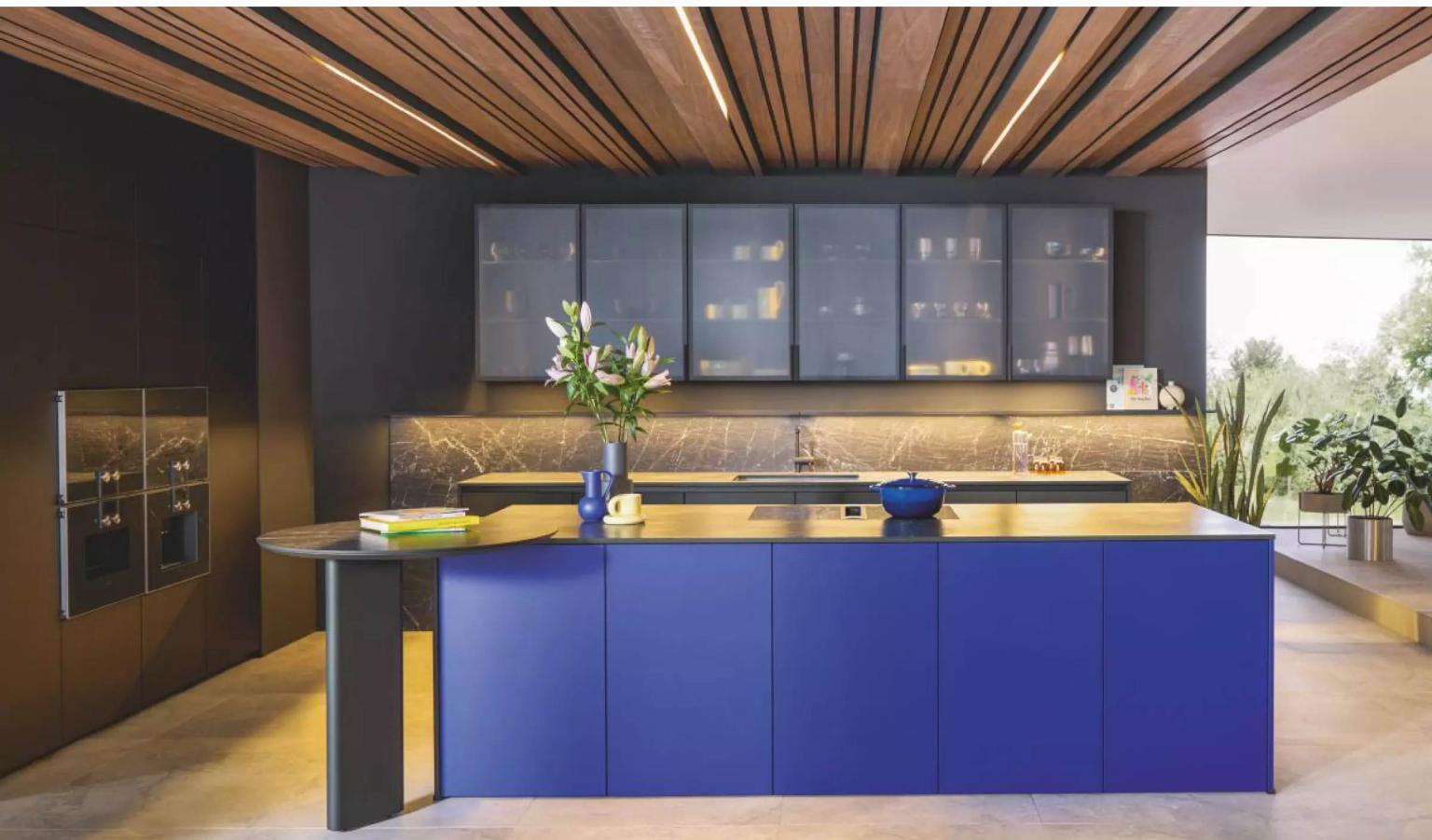
Premiere auf der Eurocucina feierte „Stilo“ von Stauraum-möbel-Allrounder Scavolini. Der sideboardartige Küchen-block ist gleichzeitig geselliger Mittelpunkt. Neu ist auch die Front „Orissa Fenix“ in kühnem Purpur und die Arbeitsplatte aus lila geäder-tem Marmor. Leichtigkeit verleiht der zurückspringende schwarze Sockel.

www.scavolini.com

Tonstudio

Über 20 Lackfarben in Matt oder Hochglanz hat Next 125 im Sortiment. Neu ist Ultramarin, das vor der dunklen Kulisse ein starkes Statement ist. Dank Tip-on-Beschlägen an den Fronten stört nichts die plakative Ansicht. Die Küchen des bayerischen Herstellers gibt es in verschiedenen Breiten und Höhen, basierend auf einem 12,5-Zentimeter-Raster.

www.next125.com



Schwarz-Weiß Die markanten Farben schaffen klare Verhältnisse und fügen sich, gepaart mit warmem Holz, wohnlich ein

Landflucht

Der Countrystil von „Lugano“ zeigt sich in Schwarz von seiner trendigen Seite. Reich an Details ist diese wohnliche Küche: Kontrastierend blitzt helles Holz aus dem Inneren von Schränken hervor, dank Schattenfugen mit LED-Bändern scheinen die Keramikarbeitsplatten zu schweben, und beleuchtete Relings schaffen optimales Arbeitslicht.

www.nolte-kuechen.com.de

Stauraumwunder

Kaum zu glauben, was alles in diesem Würfel aus Küchenschränken der Serie „Evo“ steckt: Im Inneren verbirgt sich ein weiterer Raum mit Waschmaschine und Bügelstation, betretbar durch eine der Schranktüren. Die weißen Fronten, die zu den Wohnbereichen mit Holzelementen ergänzt sind, lassen alles leicht und aufgeräumt wirken.

leicht.com





Lichtblick

Mehr Installation als Küche ist „+MODO“ von Poggenpohl, das auf der diesjährigen Mailänder Messe für Furore sorgte: Herausziehbare Elemente auf zwei Ebenen sind Bühne zum Kochen und für schönes Geschirr. Absoluter Showstopper ist das Material: dünnes, stark gemasertes Steinfurnier, das auf ganzer Fläche hinterleuchtet ist.
www.poggenpohl.com

Glanzvoll

Die neue, im April in Mailand gelauchte Kampagne von Next 125 stammt dieses Jahr vom Stararchitekten Francis Kéré. „The Fireplace“ symbolisiert das archaische Ritual des Kochens, das alle Menschen verbindet, mit den Hightech-Möglichkeiten der Moderne. Mittelpunkt des lichtdurchfluteten Holz-pavillons ist der Kubus aus bronzefarbenem Spiegelglas.
www.next125.com



Extravagant Glanz, Gold, raffiniertes Licht – diese Modelle verleihen dem Wort Showküche eine neue Bedeutung

Alle Modelle: Preise auf Anfrage

Zwischen Fritteuse und Induktion

Sie müssen's ja wissen: Spitzenköche erzählen, wie sie sich am (privaten) Herd einrichten – und welche Geräte für sie unverzichtbar sind

INTERVIEWS STEFANIE HIEKMANN

KÜCHEN
SPECIAL



SARAH HALLMANN

Seit 2016 führt sie mit ihrem Team das „Hallmann & Klee“ in Berlin, das zuvor ein Frühstückslokal war

„Der Schnellkochtopf wird unterschätzt“

INVESTIERE ICH IN EINEN BESONDEREN HERD oder in hochgelobte Pfannen? Wenn es nach Spitzenköchin Sarah Hallmann geht, dann liegt die Wahl klar auf den Pfannen: „Für mich kann die Küche grundsätzlich einfach gehalten sein. Bevor ich mir einen Herd zulege, der so kompliziert ist, dass ich ihn nicht verstehe, möchte ich lieber Pfannen, die solide sind und gut funktionieren.“ Gusseisen-Exemplare von Stur sind dabei ihre Favoriten.

Intuitiv kochen, einfach loslegen, darum gehe es doch: „Kochen hat für mich mit Funktionalität zu tun“, sagt Hallmann. Gern würde sie jeden Touchscreen aus der Küche verbannen und gegen klassische Druckknöpfe eintauschen, auch da ist sie eher traditionell. „Ich mag lieber was zum Drehen als zum schnellen Antippen!“

Ein anderer Punkt, der Hallmann am Herzen liegt: hochwertige Materialien. „Ich bin ein haptischer Mensch, Gegenstände müssen sich gut anfühlen, sie werden in der Küche ja auch viel benutzt.“

Ein Küchengerät, das viele unterschätzen? „Ganz klar der Schnellkochtopf“, sagt Sarah Hallmann. Der sei vor allem privat ständig bei ihr in Gebrauch.

„Ich liebe Brühen – und die werden im Schnellkochtopf einfach fantastisch!“ Wer Gemüse-, Hühner- oder Rindfleischbrühe klassisch im Kochtopf ansetze, verliere viel Aroma durch den Dampf, der in die Küche strömt, meint die Köchin. „Die Brühe aus dem Schnellkochtopf ist viel intensiver, viel kräftiger, viel dunkler, das lohnt sich für zu Hause sehr!“



JAN-PHILIPP BERNER

Der Chefkoch und Geschäftsführer im „Söl'ring Hof“ auf Sylt arbeitet in einer offenen Landhausküche

„Ich brauche keine Technik-Show“

„FÜR MICH IST DIE KÜCHE EIN FUNKTIONALER Ort“, sagt Jan-Philipp Berner. Vor sieben Jahren sind er und seine Frau in ihr Haus auf Sylt gezogen, es galt, eine Küche neu einzurichten. Und nein: Diese Aufgabe werde nicht leichter, wenn man Spitzenkoch ist, versichert er. Man frage sich, was braucht man wirklich? Design und Funktionalität spielen eine Rolle, dazu komme ein bisschen Politik in der Ehe, Erfahrungen aus dem Elternhaus – und dann zum Glück der Küchenplaner, der eigene Ideen ins Spiel bringt.

Das Konzept der Berners, für ihre Küche auf „weniger ist mehr“ zu setzen, sei bislang sehr gut aufgegangen. „Wir kochen zu Hause ja so wie alle anderen Familien auch“, sagt er. Hightech-Lösungen oder zig Kleinstgeräte? Fehlanzeige. „Mir ging es nie darum, eine Technikshow zu haben.“ Er würde sich nie einen Räucherofen kaufen, „mit Räucherspänen im Topf räuchern, das geht auch.“ Doch eines sei für ihn essenziell gewesen: „Druckknöpfe!“ Nasse Hände, tropfende Deckel oder fettige Hände: Schnell werden Touch-Systeme außer Gefecht gesetzt. Pieptöne, Warnleuchten oder der komplette Funktionsausfall beherrschen dann die Küche. „Das nervt“, sagt er und zahlte sogar einen happigen Aufpreis für altärmlichere Druckknöpfe am Induktionsherd. „Würde ich wieder tun!“



ALINA MEISSNER-BEBROUT

Jubiläum: Seit 2014 führt die Küchenchefin mit dem „Bi:Braud“ in Ulm ihr eigenes Restaurant



BENJAMIN MAERZ

Mit seinem Bruder Christian leitet er das Restaurant „Maerz & Maerz“ in Bietigheim-Bissingen



CLARA HUNGER

Die Großmutter machte ihr Appetit aufs Kochen, nun ist sie Souschefin im Berliner „Tulus Lotrek“

„Bitte alles mit Druckknöpfen“

HOCHAKTUELL ist für Alina Meissner-Bebroud das Thema Küchenplanung: Gerade gestalten sie und ihr Mann die Küche im neuen Haus. Besonders spannend: Die vorhandene Küche soll weiter genutzt, also upgecycelt werden. „Die Fronten haben eine fürchterliche Farbe, aber die Schränke sind ansonsten top“, sagt die Spitzenköchin. Ihre smarte Lösung: Die Fronten werden mit einer hochwertigen Folie beklebt. „Das wird ein schöner, heller Beigeton.“

Bewusst neu geplant wird eine Speisekammer, vorher war der Stauraum zu klein. „Wenn alles gut untergebracht ist, kann man die Küche viel puristischer planen.“ Wer das alles hinter einer schlichten Front verstecken kann, ist in puncto Ordnung klar im Vorteil.

Für den neuen Herd gab es auch einen Wunsch: Induktion soll es sein, das geht schön schnell – aber bitte mit Druckknöpfen. „Dieses Touchgedrücke mag ich gar nicht.“ Ein Küchengerät, vor dem sie sich lange gesträubt habe, es aber heute sehr liebt, sei die Heißluftfriteuse. Mal eben eine Brezel aufbacken oder Pommes machen – das sei viel schneller und energieeffizienter, als den Ofen in Gang zu setzen. Und noch ein Tipp aus dem Hause Meissner-Bebroud: Ein Waschbecken kann gar nicht zu groß sein, das ist ein absolutes Muss.

„Sommerfeeling mit vielen Grills“

UNTER FREIEM HIMMEL fühlt sich Spitzenkoch Benjamin Maerz am wohlssten: Dort hat er eine Outdoorküche mit diversen Grills und Spezialöfen, etwa einen „Oonie-Pizza-Grill“, einen „Beefer“ und auch einen „Big Green Egg“. Die klassische Küche daheim werde eher von seiner Frau genutzt, gesteht Maerz. „Outdoor macht mir im Sommer großen Spaß, weil ich im Betrieb ja nicht dieses BBQ-Sommerfeeling haben kann.“

Drinnen findet Maerz den Geräte-Hype übertrieben, mitunter seien die Privatküchen von Gästen aufwendiger ausgestattet als die von Profis. „Ich würde mich immer fragen, ob ich diese Geräte auch ausreichend nutze, sonst nehmen sie viel Platz weg“, sagt Maerz. Sein Rat: Budget und Raum lieber in eine vernünftige Aufteilung stecken. Platz sei nämlich ein essenzielles Thema. „Den Fehler haben wir auch gemacht“, sagt der Familienvater und meint den fehlenden Stauraum in der privaten Küche. Gewürze, Trockenprodukte, schöne Teller – all das sollte man griffbereit haben. Auch die Arbeitsfläche werde oft unterschätzt, allein schon, um Teller zum Anrichten nebeneinanderstellen zu können. Und bitte eine gute Abluftanlage einplanen: „Sonst kocht man gehemmt.“ Keinen Fisch zu braten, weil die richtige Abluft fehlt? Das wäre schade.

„Der Reiskocher ist mein Favorit“

MÜSLI, TROCKENOBST ODER PASTA in Weckgläsern oder Tupperdosen aufzubewahren ist für Clara Hunger aus optischen und hygienischen Gründen ein Muss. Lagert man Kartoffeln, Zwiebeln, und Knoblauch in dunklen Boxen, halten sie auch länger, meint sie. „Gemüse sollte man nicht in Plastik verpackt aufbewahren, sondern auf Schalen, Papiertüten oder Bienenwachstücher zurückgreifen. Das Gemüse „schwitzt“ in Plastik und verdirbt schneller.“ Hochwertige Messer stecken bei ihr in Messerblöcken oder an-leisten, so bleiben sie länger scharf.

Clara Hunger schwört außerdem auf Gummistopper für das Schneidebrett, um sicherer und schneller arbeiten zu können. Und sie rät allen Hobbyköchen, sich einen Reiskocher anzuschaffen: „Einen besseren Reis bekommt man ohne das Gerät nicht hin.“ Streifensparschäl器 empfiehlt sie für Salate, Sommerrollen und Julienne sowie Teigkarten mit Griff, um das Schneidebrett sauber zu halten.



Edel ohne Griffe

Die Einbau-Backöfen „Art Line 7000“ von Miele öffnen sich per Fingersensor. Eine besonders elegante Lösung, die sich exzellent mit Wohnschränken kombinieren lässt. Für Nischen von 45 oder 60 cm, ab € 2569, www.miele.de

Starke Stücke

Die neuen Öfen, Herde und Kühengeräte bieten höchste Funktionalität und schickes Design. Grund genug, nicht nur Gäste zu bekochen, sondern auch mal wieder Freunde zu fröhlichen Küchenpartys einzuladen!

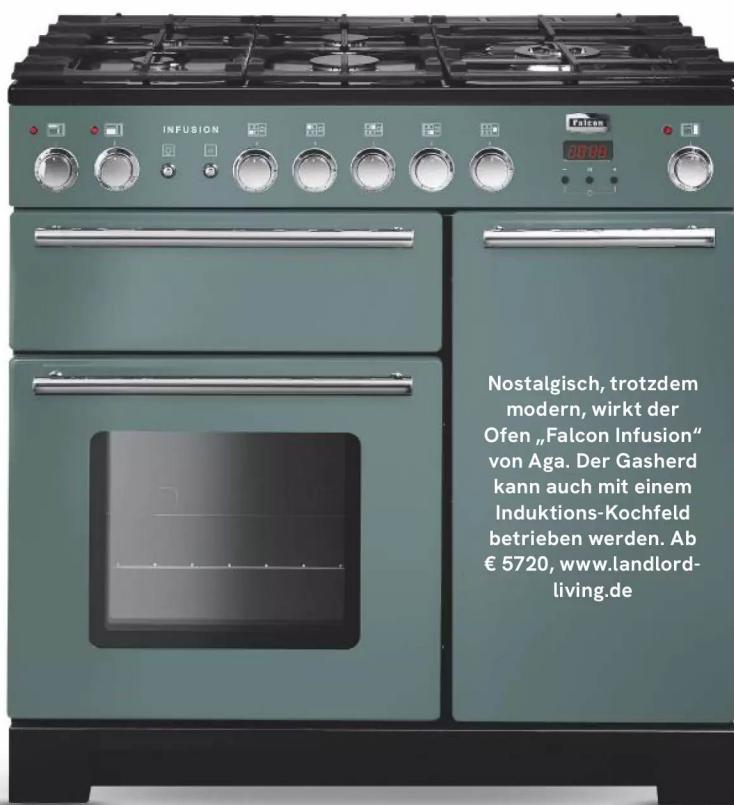
TEXT KERSTEN WETENKAMP



Kross im Kasten: Im „Design Heißluft Pizza Professional“ von Gastroback gelingt die Pizza mit knackigem Boden - dank 400 Grad Hitze und Pizzastein. Auch fürs Grillen geeignet. € 299,90, www.gastrobak.de

Heiß in jeder Hinsicht

Herde und Backöfen sind im Design so schmuck, dass sie sich auch im Wohnbereich gut machen – perfekt für offene Wohnküchen



Nostalgisch, trotzdem modern, wirkt der Ofen „Falcon Infusion“ von Aga. Der Gasherd kann auch mit einem Induktions-Kochfeld betrieben werden. Ab € 5720, www.landlord-living.de

FOTO: LIQUID IMAGE PHOTOGRAPHY LTD



Klug kombiniert: Die Backöfen der „Serie 8“ von Bosch verbinden Heißluft und Dampf, so ist Garen bis 120 Grad im Dampf möglich. Ein Sensor misst die Feuchtigkeit und ermittelt den perfekten Garzustand. Auch per App steuerbar. € 2049, www.otto.de



Cooles Element: Der Wein-klimaschrank „V 6000 Supreme“ von V-Zug bietet ausziehbare Buchenholz-tabletts, zwei Temperatur-zonen und zeitgesteuerte Beleuchtung. € 11 500, www.vzug.com



Trinklaune

Moderne Weinklimaschränke lassen den Wein so gut reifen wie in einem Kellergewölbe – mit präzise wählbarer Temperatur und Feuchtigkeit

Reifeprüfung: In den neuen Weinklimaschränken „Vinidor Selection“ von Liebherr lassen sich drei Temperaturzonen und eine feuchte Reifekammer nutzen. Ab € 3000, www.wineandbarrels.de



1

Erleuchtung: Mit „Vogue“ hat Falmec ein raffiniertes Kombigerät entwickelt: Abzugshaube und Leuchte in einem. Der Motor schafft 600 Kubikmeter pro Stunde, das Licht kann von kalt bis warm eingestellt werden. 88 cm Durchmesser. € 3149, www.ascaso.de



2

Automatisch im Blick: Der Ofen „IQ 700“ von Siemens erkennt das Lebensmittel per Kamera und KI. Die Bilddatenbank wird laufend erweitert. Ab rund € 3000, www.siemens-home.bsh-group.com/de



3

Weggezaubert: Gaggenau hat das Kochfeld in der Arbeitsplatte verborgen. „Serie 400 vollintegrierte Induktion“, ab etwa € 2500, www.gaggenau.com/de

*Ein Lichtpunkt
zeigt die Hitze an*

GERÄTE & ACCESSOIRES

Ordnungsliebe: Die „Fresh & Save“-Boxen von Zwilling schaffen Übersicht, und sie lassen sich mit optionaler Vakuumpumpe luftdicht verschließen. Ab € 59,95, www.zwilling.com



Nachhaltig
Unter Luftabschluss sind
Vorräte lange haltbar.
Weniger Abfall spart Kosten
und schont die Umwelt

Saft und Kraft: Der starke Standmixer von Smeg röhrt Smoothies, Suppen oder Cremes, neun Geschwindigkeitsstufen. € 449, www.raum-blick.de



Heiße Luft: Der „Multi Taste“ von WMF frittiert Pommes mit Luft, kann aber auch bis 200 Grad grillen, dörren, backen oder warmhalten. Acht Programme sind voreingestellt. € 180, www.saturn.de



Dicht gemacht: Bora hat einen Vakuumierer für die Arbeitsplatte entwickelt, auch Flaschen werden dicht versiegelt. „Qvac“. € 419, www.modern-life-shop.de



Schön durchdacht: die neuen Töpfe „Phi“ von Fissler mit breiten Griffen, die kühl bleiben. Bei geschlossenem Deckel kann man gut ausgießen, sie haben einen Dampfauslass und können bis zu 180 Grad in den Backofen. Ab € 149, www.fissler.com

FOTOS: LUCIA IANNONE FROLLEMENTE, ZWILLING

Es gibt Großartiges. Und es gibt Kunst.



reddot winner 2023

Wir lieben großartiges Design. Und erst recht, wenn es funktional ist. Sie bevorzugen sicher auch ein Produkt, das seinen Wert und seine Extravaganz über viele Jahre hinweg bewahrt.

Genauso wie unsere preisgekrönte Mythos Masterpiece-Kollektion aus Edelstahlbecken, Armaturen und Accessoires in drei Metallic-Farbtönen. Eine spezielle Schönheitsformel, die exklusive F-Inox Beschichtung, sorgt dafür, dass die Schönheit der Becken ein Leben lang anhält. Eine perfekte Kombination mit unseren Arbeitsplatten aus Edelstahl krönt sie zu einem stilvollem Kunstwerk. Edelstahl-Arbeitsplatten sind langlebig, hygienisch, unempfindlich gegen Fingerabdrücke und in verschiedenen Oberflächen erhältlich.

Neu auch in dem extravaganten BlackpearlFinish - ganz im Sinne des Schweizer Erbes. Verlieben Sie sich in dieses Kunstwerk auf franke.com

F INOX
TECHNOLOGY



FRANKE

Wer kocht denn da?

So gestalten Foodfotografen, Starköche und Selbstversorger ihre Küchen. Drei besondere Konzepte, die viele Anregungen für die Küche zu Hause geben

KÜCHEN
SPECIAL



FOTOS: ANJA PRESTEL



KUHSTALL 2.0.:
Die sogenannten „Böhmisches Gewölbe“ sind typisch für alte Kuhställe in Bayern. Irm und Max Hanslmeier haben den Kuhstall selbst ausgebaut, mithilfe von Familie, Freunden und befreundeten Handwerkern. Die Küche wird intensiv für die Selbstversorgung genutzt, vom Einwecken bis zum Grillen von Wild aus eigener Jagd



OBST UND GEMÜSE wachsen bei den Hanslmeiers vor der Tür, im Garten und auf Streuobstwiesen. Es wird viel eingemacht und fermentiert

Selbstversorger: Die HANSLMEIERS

Hier in unserer Küche geht's zur Sache“, sagt Irm Hanslmeier. Ihre Familie hat den Kuhstall eines Hofs im oberbayerischen Reichertsheim zur Wohnung ausgebaut, samt maßgefertigter Küche von einem Schreiner. Sie läuft quasi auf Hochtouren, denn die Hanslmeiers sind Selbstversorger: Alles, was im Bauerngarten und auf den Streuobstwiesen wächst, wird fast täglich verarbeitet zu Säften, Konfitüre, fermentiertem Gemüse. Dazu kommen Wild und Fisch, denn Max Hanslmeier ist passionierter Jäger und Angler. Intensiv genutzt werden daher Entsafter, Dampfgarer zum Einwecken, ein Thermomix für Konfitüren, ein Vakuumiergerät, ein Räucherofen und natürlich gute, scharf gehaltene Messer. Auf den Tisch kommen Fischgerichte von Forellen, Hecht und Waller. Oder Asia-Gemüsepfanne mit mariniertem Rehfleisch – Favorit der Kinder. *Patricia Bröhm*



VIEL PLATZ steht Jan-Peter Westermann (o.l.) und Nikolai Buroh (o.r.) zur Verfügung



DOPPELT KOCHT
SCHNELLER: Bei Foodfotograf Jan-Peter Westermann ist die u-förmige Gaggenau-Küche zweimal aufgebaut, getrennt durch ein Wandelement. Darin verbirgt sich ein Tiefkühlschrank





„Foodstylisten wollen schnell agieren, deshalb haben wir Öfen, Herde und Kühlschränke doppelt. Licht und Farben können wir schnell verändern.“

Jan-Peter Westermann,
Foodfotograf, Hamburg

FOTOS: JAN-PETER WESTERMANN

Die Fotografen-Küche WESTERMANN/BUROH

Der Hamburger Foodfotograf Jan-Peter Westermann, der sich das Studio mit dem Fotografen Nikolai Buroh teilt, hat seine Küche doppelt installiert, getrennt durch ein Wandelement. „Foodstylisten wollen schnell agieren, deshalb haben wir Backöfen, Herde und Kühlschränke doppelt.“ Neben den beiden Gaggenau-Herden können die Fotografen eine Mikrowelle nutzen, eine halbautomatische Profi-Spülmaschine (in 20 Minuten ist alles sauber), einen 1,90 Meter hohen Gefrierschrank plus -truhe. Jede Menge Steckdosen erlauben den Anschluss von Pür-

stab, Airbrush, Föhn (für optische Effekte) und anderen Geräten, mit denen Gerichte in Szene gesetzt werden. Die Arbeitsplatten sind durchgehende Edelstahlflächen, die Feuchtigkeit von den Möbeln abhalten. Die Schubläden für Geschirr, Gewürze, Ölfaschen sind beschriftet, damit auch Gastköche sich schnell zurechtfinden. Die Fronten lassen sich durch auf Maß geschnittene Platten farblich schnell verändern, die Lampen hochziehen, Tageslicht lässt sich verdunkeln. Im Obergeschoss verbirgt sich ein riesiger Fundus an Geschirr und Requisiten.

Kersten Wetenkamp



DER STIL des Kopenhagener Kochs René Redzepi (o.) ist auf das Wesentliche reduziert, seine Kücheneinrichtung steht dem in nichts nach

Das Reich von Star-koch RENÉ REDZEPI

Die Küche von René Redzepi, Inhaber des „Noma“ in Kopenhagen, spiegelt die Philosophie des Spitzenkochs wider: reduziert, durchdacht und in skandinavischem Erbe verwurzelt. Sein Zuhause befindet sich in einer historischen Schmiede im Stadtteil Christianshavn. Das Haus ist über 200 Jahre alt, und die Küche wirkt, als sei sie schon immer hier gewesen.

Zusammen mit seiner Frau Nadine Redzepi und dem Küchenhersteller Garde Hvalsøe entwarf er eine Küche, die den Charme des alten Hauses bewahrt. Geöltes Eichenholz, weiße Wände und ein historischer Schmiedeofen sind die wichtigsten Elemente des bedeutendsten Ortes im Hause Redzepi. Funde vom Flohmarkt und Geschirr aus den Pop-up-Restaurants in Mexiko, Australien oder Japan findet sich in der skandinavischen Traumküche – rustikal, modern und mit ganz viel Hygge.

Julius Schneider





MASSIVE Holzbalken und ein über 200 Jahre alter Schmiedeofen prägen das Bild der Küche von René Redzepi

Die Küche von René Redzepi spiegelt die Philosophie des Spitzenkochs wider: reduziert, durchdacht und in skandinavischem Erbe verwurzelt.



Wenn Kapitän Nemo auf Paul Bocuse trifft

Der Weg zur klinisch reinen Traumküche ist bei unserem Autor mit unzähligen Geräten und Maschinen gepflastert. Aber es gibt Rettung!

TEXT DENIS SCHECK

Wie oft habe ich es mir schon geschworen: Meine nächste Küche wird eine Industrieküche! Brutal. Funktional. Edelstahl. Arbeitsfläche, Arbeitsfläche, Arbeitsfläche. Ohne jeden Schnickschnack. No frills, please! Genauso, wie ich sie neidvoll hundertmal schon in echten Profiküchen weltweit gesehen habe. Ergonomisch durchdachte Werkstätten für hart arbeitende, strukturierte Menschen. Köchinnen und Köche, die ihren Blätterteig gern selbst machen. Bretonische Artischocken vom Stroh befreien. Steinbutte schuppen und, wenn's hart auf hart kommt, auch schon mal eine Wildschwein-Blutwurst mit Hirschzunge zubereiten. Ich will eine Küche und keinen nach Hygge-Prinzipien gestalteten Wohlfühlraum für Wesen, die sich von grünem Tee und heißer Schokolade ernähren und eine Fototapete für ihre Karriere als TikTok-Influencer suchen. Klare Kante – und damit aus die Maus.

Schön, wer sich auch in fortgeschrittenen Jahren die Fähigkeit zu träumen bewahrt hat. Längst weiß ich

doch, dass ich zum guten Kochen nicht mehr brauche als ein kleines scharfes Messerchen. Na gut, ein Dampfgarer, ein Vakuumierer mit Sous-vide-Garer, eine Teppanyaki-Platte, ein Induktionsherd und, wo wir gerade dabei sind, ein Thermomix, ein Rotationsverdampfer und ein Pacojet wären schon auch nicht schlecht. Ungern möchte ich mich auch von meiner Cona-Kaffeemaschine mit Bunsenbrenner trennen, in der ich meine Consommé vom Reh mit Zimt, Nelken, Zesten von der Kaffirlimette und Sternanis aromatisiere. Oder von meinem Waffeleisen. Hat eigentlich jemand meine Fritteuse, meinen Puntarren-Schneider oder meine Quittenreihe gesehen?

Wenn ich an meine Idealküche denke, treffen sich in meiner Fantasie Kapitän Nemo mit Paul Bocuse zum Brainstorming. Heraus kommt dabei weniger eine Küche, als vielmehr eine Art transitorischer Andachtsraum, wie man sie aus Hollywoodfilmen kennt, wenn der Held zwischen Leben und Tod schwebend dem lieben Gott oder seinem Schutzengel begegnet. Dabei weiß ich es doch längst besser. Auch wenn ich noch so sehr den Minimalismus bewundere und mich an Frank Lloyd Wright, Kazuyo Sejima oder Peter Zumthor berausche: In diesem Leben wird das nichts mehr mit dem Küchenminimalismus und mir. Wie der Kölner Volksmund so schön sagt: Ussem Pisspott kannste keen Mokkatässchen maake. Jede Selbstoptimiererei stößt an ihre Grenzen.

Eine Küche bauen zu lassen, ist wie eine Psychoanalyse. Längst begraben geglaubte Grundkonflikte einer Persönlichkeit werden ans Licht geholt und in einem keineswegs spannungsfreien Prozess gelöst. Auf dieser emotionalen Achterbahnfahrt kann ich mir keine besseren Begleiter vorstellen als Ute und Herwig Danzer, die Geschäftsführer der „Möbelmacher“ im fränkischen Unterkrumbach. Meine innersten Wünsche soll die neue Küche erfüllen. Doch was, wenn diese innersten Wünsche so nebulös sind, wie es Robert Gernhardt in seinem Gedicht „Selbstbefragung“ einmal so schön formulierte: „Ich horche in mich rein. / In mir muß doch was sein. / Ich hör nur ‚Gacks‘ und ‚Gicks‘. / In mir da ist wohl nix.“? Ute und Herwig Danzer führen weniger Verkaufsgespräche als Gesprächstherapien, die noch die verborgenen Küchenträume in jedem ans Licht heben. Und einem ganz nebenbei erklären, warum es keine gute Idee ist, eine Spüle in eine Kochinsel zu integrieren.

„Eine Küche bauen zu lassen, ist wie eine Psychoanalyse. Längst begraben geglaubte Konflikte einer Persönlichkeit werden ans Licht geholt.“

Entstanden ist das Unternehmen in den 80er-Jahren aus der Freundschaft zweier begeisterter Drachenflieger, die sich fürs Schreinern begeisterten. Inzwischen sind „Die Möbelmacher“ mit zahllosen Nachhaltigkeits- und Umweltpreisen ausgezeichnet und zählen zu den besten Handwerksbetrieben Deutschlands. Die den Küchenbauern bei der Gründung ihrer Firma vor Augen stehende Vision von Nachhaltigkeit, Regionalität, ressourcenschonendem Umgang mit der Natur, Wiederbelebung alter Handwerkskunst bei gleichzeitiger Aufgeschlossenheit für technische Innovation gehört inzwischen zur DNA unserer Zeit. Zudem waren die „Möbelmacher“ immer schon extrem internetaffin und betreiben den ältesten Handwerksblog Deutschlands. Vor allem aber sind Ute und Herwig Danzer auch begeisterte Gourmets, die sich seit ihren Gründerjahren in der Slow-Food- und Cittaslow-Bewegung engagieren und bei zahllosen Messeauftritten ihre Kompetenz als Showköche unter Beweis stellen. Ihre legendären Hoffeste, in ihrer von Architekturzeitschriften zur „schönsten Werkstatt Deutschlands“ gekürten Fertigungshalle, zu denen sie auch gern Autoren wie Uwe Timm zu Lesungen einladen, sind die ultimativen Küchenpartys in Deutschland.

Jeder Besuch in Unterkrumbach, wo das Holz aus der Region vor Ort zersägt und jahrelang gelagert wird, bringt alle meine Träume von einer Edelstahlküche rasch zum Platzen. Wer vermag sich schon dem Charme einer Elsbeere, eines Kirschbaums oder einer Buche zu entziehen?

Denis Scheck

Der Literaturkritiker, Journalist, Herausgeber und Übersetzer wurde einem großen Publikum durch die unterhaltsame Sendung „Druckfrisch“ (ARD) bekannt, in der er seit 2003 monatlich kurzweilig und pointiert Bücher und deren Autoren vorstellt. Für den SWR moderiert er die Literatursendung „Lesenswert“. Scheck hat aber auch eine große Leidenschaft für gutes Essen und für Wein, für das Kochen und Restaurants. Das Buch „Schecks kulinarischer Kompass“ war ein Bestseller.



Willkommen im Club der Genießer!

BESONDERE MOMENTE GEMEINSAM ERLEBEN

F



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

Alles außer gewöhnlich. Für unsere Mitglieder kuratieren wir besondere Momente und kreieren durch das erstklassige Netzwerk der Feinschmecker-Redaktion absolute Highlights für Gourmets:

6-Gänge-Dinner & Premium-Zigarren-Tasting im Hotel Adlon

28. Juni, Berlin: Beim „Carlos André Chef's Table by Der Feinschmecker“ kocht Thomas Bühner (l. o.) bei einem 4-Hands-Dinner zusammen mit Reto Brändli (l. u.), dem mehrfach ausgezeichneten Spitzenkoch des Gourmetrestaurants „Lorenz Adlon Esszimmer“. Das Menü mit passender Weinbegleitung wird in der Bibliothek des „Lorenz Adlon Esszimmer“ serviert. Anschließend findet in der legendären Elephant Bar vom Hotel Adlon Kempinski Berlin das Pairing der Carlos André Premium-Zigarren mit exklusivem Rum und Cognac statt. Außerdem gibt es für die Teilnehmer ein besonderes Zimmerangebot. Erleben Sie beide Stars hautnah und das einzigartige Ambiente des 5-Sterne-Hotels am Brandenburger Tor, das Luxus und Tradition auf einmalige Art verbindet.

7-Gänge-Dinner bei Tim Raue & Königliche Porzellankunst

4. September, Berlin: Wegen der großen Nachfrage empfängt uns Tim Raue zum dritten Mal und kocht ein besonderes Menü mit passenden Weinen, welches wir in der Private Dining Area seines Signature Restaurants „Tim Raue“ genießen. Zuvor schauen wir bei einer privaten Führung hinter die Kulissen der Königlichen Porzellan Manufaktur (KPM). Teilnehmer können zum Sonderpreis im KPM Design-Hotel übernachten.

Weitere Informationen: www.feinschmecker.de/club



FOTOS: OLIVER PRACHT/CARLOS ANDRÉ, HOTEL ADLON KEMPSKИ (3), CLAUDIA KLEEMANN

Ihre Club-Vorteile auf einen Blick

Willkommenspräsent: Ob köstliche Produkte oder ein hochwertiges Gläser-Set, lassen Sie sich überraschen!

Insiderwissen: In unseren Wein- und Gourmet-Newslettern verraten wir unter anderem Neueröffnungen, Trends, Geheimtipps der Küchenchefs sowie spannende Weinempfehlungen.

Events: Exklusive Veranstaltungen im kleinen Kreis mit Spitzenköchen und/oder -winzern sowie Mitgliedern der Redaktion: „Moments you can't buy“

Shopping Deals: Bis zu 20 Prozent Rabatt bei unseren Club-Partnern, wie zum Beispiel Otto Gourmet Onlineshop, Weingut Dr. Loosen oder Zwiesel Glas.

Hotels & Restaurants: Ob Privater Apéro mit dem Küchenchef, Champagner-Empfang mit der Hoteldirektorin oder ein Zimmer-Upgrade – unsere Partner lassen sich für die Clubmitglieder immer etwas einfallen, ob in den Restaurants der Jeunes Restaurateurs Deutschland, in den deutschen Relais-&-Châteaux-Hotels sowie im Severin's Resort & Spa auf Sylt, im Castell Son Claret auf Mallorca, im Edelweiss Salzburg Mountain Resort sowie in ausgewählten Genießerhotels- und Restaurants in Österreich und Südtirol.

Jetzt Mitglied in Deutschlands exklusiver Gourmet-Community werden! Für nur 156 Euro im Jahr (13 Euro/Monat).



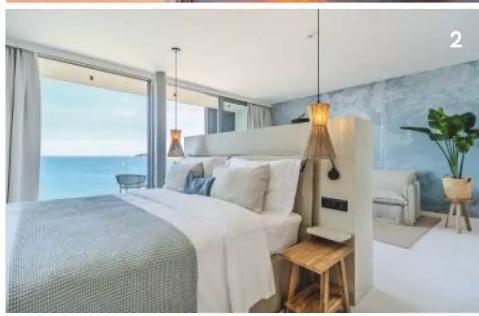
Infos und Anmeldung unter www.feinschmecker.de/club oder einfach den QR-Code scannen.

Rückblick: Sylt & Steinway

Jan-Philipp Berner (l.) überraschte uns im Söl'ring Hof vor dem Dinner mit Austern und Seeigeln. Mit Johannes King verkosteten wir 10 Portweine aus 60 Jahren. Und in Hamburg zelebrierte Cornelia Poletto in der Manufaktur Steinway & Sons vier Gänge zu den Klängen von Pianist Sebastian Knauer.

Wir freuen uns über unsere Markenpartner:





1 ROVINJ Vom Grand Park Hotel haben Sie einen traumhaften Blick auf die Adria und die Altstadt.
2 HOTEL BLU MARE In dieser neu eröffneten Destination in Novigrad übernachten Sie 2 Nächte.
3 DAMIR & ORNELLA Hier genießen Sie ein raffiniertes Fischmenü.
4 MOMJAN Im Konoba „Stari Podrum“ werden regionale Spezialitäten wie Pasta & Trüffel serviert.
5+6 CHIAVALON In dieser Manufaktur verkosten wir Olivenöl.
7 WEINGUT KOZLOVIC: Besichtigung & Verkostung





17. bis 20. Oktober 2024

Schatzsuche in Istrien

Erleben Sie eine traumhafte Auszeit mit einmaligen Genuss-Highlights und Sehenswürdigkeiten

Kroatien Halbinsel zählt zu den schönsten Regionen Europas. Malerische Buchten und Hafenstädte, Wälder, Berge und kristallklares Wasser machen Istrien so beliebt – aber auch die Erfolgsgeschichten ambitionierter Weingüter, die herausragende Qualität der Olivenöle, die Trüffel, der fangfrische Fisch, die Scampi, das sonnengereifte Gemüse und das aromatische Lamm aus dem Ofen! Überzeugen Sie sich selbst von all diesen Schätzen bei unserer Feinschmecker-Leserreise: Wir starten die gemeinsame Zeit (max. 15 Pers.) mit dem Besuch der Olivenöl-Manufaktur Chiavalon samt Tasting. Zwei Nächte verbringen Sie im neu eröffneten Hotel Blu Mare in Novigrad, eine im Grand Park Hotel in Rovinj. Das Programm mit Trüffelsuche, Sightseeing und Gourmet-Dinners spiegelt die Vielseitigkeit Istriens wider und wird Sie begeistern, versprochen!

Preis pro Person:

€ 1550 (inkl. MwSt.) im DZ,

€ 1850 (inkl. MwSt.) im EZ.

An- und Abreise erfolgen individuell auf eigene Kosten.

Istrien
Grün und Mittelmeer.



POREČ Absolut
sehenswert ist
die Basilika

Ihr Programm

DONNERSTAG, 17.10.24

- Individuelle Anreise per Flug oder Auto
- 11.45 Uhr Empfang im Hotel oder Pick Up vom Flughafen **Rijeka** mit einer deutschsprachigen Reiseleiterin.
- Wir fahren in einem Minibus zur **Olivenöl-Manufaktur Chiavalon**, wo es nach einem Aperitif eine Olivenöl-Verkostung mit Imbiss gibt.
- Danach geht's nach **Novigrad** ins neue **Hotel Blu Mare**.
- Zum Sonnenuntergang genießen Sie einen Begrüßungs-Drink, um 18.30 Uhr beginnt gleich nebenan im kultigen **Restaurant „Damir e Ornella“** das Abendessen mit einem raffinierten Fischmenü (u.a. auch Sashimi).

FREITAG, 18.10.24

- 9 Uhr Abfahrt in die nahe Trüffelregion **Mirnata** mit Eichenwäldern, Weingärten und Olivenhainen sowie einer geführten Trüffelsuche.
- Zum Lunch gibt es kleine Trüffelgerichte.
- Nach der Rückkehr individuelle Zeit
- Um 17 Uhr fahren wir zum **Weingut Kozlovic** für eine kleine Führung mit Verkostung.
- 18 Uhr Abendessen im traditionellen **Konoba „Stari Podrum“** in Momjan.

SAMSTAG, 19.10.24

- 9 Uhr Check-out im Hotel. Auf der Fahrt nach **Rovinj** machen wir einen Stop in der Altstadt von **Poreč** mit wunderschöner Basilika (UNESCO-Weltkulturerbe).
- Nach dem Lunch geht es weiter nach **Rovinj** ins **5-Sterne-Grand Park Hotel**. Nach dem Check-in genießen Sie individuelle Zeit oder nehmen an der Stadtführung teil.
- Um 19 Uhr werden wir vor dem Dinner im **Gourmetrestaurant „Cap Aureo“** von Hotelmanager Peter Lösch und Küchenchef Jeffrey Vella begrüßt.

SONNTAG, 20.10.24

- Check-out, ggf. Verlängerung, Heimfahrt oder Shuttle zum Flughafen **Rijeka**.



Anmeldung erfolgt über das
Reisebüro Marazeck,
Tel. 0043-662-87 23 11 in
Salzburg. www.marazeck.com

MARAZECK REISEN
Ihr Salzburger Reiseveranstalter





Sterne-Cup-Organisator Thomas Schreiner (Laurent-Perrier; auf Knien) mit dem Ischgl Chefkoch Martin Sieberer (3.v.r.) und der Jury, den Spitzenköchen Johann Lafer, Peter Knogl, Hans Haas, Karl Obauer, Rudolf Obauer sowie Chefredakteurin Gabriele Heins (v.l.)

Gipfelsturm der Meister

Beim 24. Sterne-Cup der Köche von Laurent-Perrier in Ischgl lieferte sich die Elite der Köche einen sportlich-kulinarischen Wettkampf

Einmal im Jahr kommen sie auf verschneiten 2300 Metern Höhe zusammen, schnallen Skier an und tragen einen sportlich-kulinarischen Wettkampf aus: Beim 24. Sterne-Cup der Spitzenköche im April in Ischgl/Tirol folgten 25 renommierte Chefs aus Deutschland, Österreich, Südtirol und der Schweiz der Einladung von Champagne Laurent-Perrier. Es waren zwei Tage mit hochkarätigen Dinerabenden in den berühmten Haubenrestaurants „Stüva“, „Paznaunerstube“ und „Schlossherrnstube“ des Ski-Mekkas; es gab viel Zeit für den intensiven Austausch, den Genuss erlesener Cuvées, aber auch viel Gaudi und mit Gästen und Sponsoren.

Traditionell war auch der Feinschmecker als Partner mit

von der Partie. Und so war Chefredakteurin Gabriele Heins als Mitglied der Jury gefordert, mit den Köche-Legenden Hans Haas, Johann Lafer, Peter Knogl, Karl und Rudi Obauer Gerichte von fünf Köcheteams zu benoten. Schließlich galt für sie, sich nicht nur beim Skifahren zu messen, sondern auch auf der Lohberger-Bühne der Idalp mit identischen Zutaten in 20 Minuten jeweils ein kreatives Gericht zu kochen. Zutaten wie Lachs, Spargel und Radieschen hatten sie zuvor bei einer „Schmugglerrunde“ auf der Piste zusammengeraten. Besondere Herausforderung dabei: Das Gericht sollte mit der Cuvée Grand Siècle Itération N°23 von Laurent-Perrier harmonieren.

In der Gesamtwertung siegte das Team der Ischgl „Schloss-

herrnstube“ von Patrick Raaff mit den Gastköchen Edip Sigl („ess:senz“) und Peter Hagen-Wiest („Ammolite“); auf Platz zwei kam das Team des „Stüva“ von Benjamin Parth mit den Gastköchen Thomas Kellermann („Dichter“) und Tohru Nakamura („Tohru in der Schreiberei“). Traditionell lobte der Feinschmecker noch einen Sonderpreis aus – den ebenfalls Thomas Kellermann erhielt: einen rot lackierten Schlitten bekam er für den „elegantesten Sturz“ auf der Piste. Die Stimmung war hervorragend und bewies abermals, dass dieses Event, das Thomas Schreiner, Vice-President D.A.CH von Laurent-Perrier einst spontan mit Hans Haas erdacht hatte, Kultstatus genießt. Und fulminanter Abschied von der Skisaison ist.



Auf der Bühne im Schnee mussten Köche wie Tohru Nakamura sechs Teller eines Gerichts kochen. Thomas Schreiner (Laurent-Perrier, l.) und Gabriele Heins (Feinschmecker) überreichten Thomas Kellermann den Sonderpreis, einen roten Feinschmecker-Schlitten.

Auf nach München

Hochkarätiges Event im „Tantris DNA“:
Der Jahreszeiten Verlag lud Kunden
zum Genussabend ein

Wenn der Hamburger Jahreszeiten Verlag nach Bayern reist, darf es eine besondere Location sein – und so war das legendäre „Tantris DNA“ in München Schauplatz eines exklusiven Events. „Einladung zum Hochgenuss“ lautete das Motto – und knapp 20 Kundinnen und Kunden renommierter Marken und Unternehmen aus dem Süden kamen in das ausgezeichnete Restaurant mit moderner französischer Küche.

Verleger Sebastian Ganske hielt während des Abends einen Vortrag zu dem Thema: „Von Tradition zu Innovation – Die Evolution des Jahreszeiten Verlags im Luxusmedienmarkt“ und gab dabei Einblicke in die Geschichte und Geschicke der

Magazine. Er hatte sowohl das erste MERIAN-Heft als auch alte „Tempo“-Ausgaben aus der Zeitschriften-Familie dabei. Als Gastgeber des Verlags waren auch Geschäftsführer Arne Bergmann und Jonas Binder, Leiter des Verkaufsbüros Süd, dabei und tauschten sich mit den Gästen aus – bei einem hochkarätigen 4-Gänge-Menü von Küchenchef Benjamin Chmura, darunter Wolfsbarsch in der Salzkruste und Rinderfilet „Rossini“. Fazit von Claudia Meinert und Hansgeorg Derks (derks brand management consultants): „Was war das für ein unterhaltsamer, kurzweiliger und genussvoller Abend. Und wir haben uns auch gefreut, mal wieder in der alten ‚Tempo‘ zu blättern.“



Feiner Abschluss: Das Dessert, ein Baba mit Erdbeeren und Gin, krönte das Menü von Spitzenkoch Benjamin Chmura





„Weltweit widmen sich Designer verstärkt Geräten wie der Kaffeemaschine. Schön wie nie, sind sie ein Hingucker im Wohnbereich.“ **KERSTEN WETENKAMP, REDAKTEUR LEBENSART**

News & Trends

Kaffee in seiner schönsten Form

Diese neue Espresso- maschine wirkt so edel, dass man sie statt in der Küche lieber im Wohn- zimmer aufstellen möchte.

Die „youn“ der jungen Luxusmarke Ligre bietet neben dem bequemen Easy Mode einen Advanced Mode fürs Einstellen vieler Parameter. Ab € 3980, www.ligre.com



Trendfarbe Pfirsich

Die neue Messerserie Classic Coral Peach von Wüsthof bringt Frühlingslaune in die Küche. Die Kunststoffgriffe der grundsoliden, durchgeschmiedeten Kochmesser sind in der aktuellen Pantone-Trendfarbe Peach Fuzz gehalten. Ab € 99 (16 cm Klingelänge), www.wusthof.com



Butler-Service für draußen

Dezent und unaufdringlich, dabei sehr praktisch ist der Tablettwagen „Ninfea“ von Fast. Der Wagen aus lackiertem Aluminium bietet zwei herausnehmbare Ablageflächen und eine klappbare Tischplatte aus Holz. Das Modell ist in 14 Farben erhältlich. Wer mag, kann im passenden Farnton auch Sonnenliegen und Beistelltische dazu kaufen. Ab rund € 2300, www.fastspa.com

Mond-Preis

Große Auszeichnung für Villeroy & Boch: Der Porzellanhersteller aus dem saarländischen Mettlach gewinnt für seine vom Mond inspirierte Geschirrserie „NewMoon“ den IF Design Award 2024. Das Geschirr ist schlicht, cremefarben oder weiß gehalten und leicht asymmetrisch.

www.villeroyboch-group.com

Trends in München

Ein wichtiger Branchentreff ist die Messe TrendSet in München. Schwerpunkte sind Dekoration, Möbel, Dienstleistungen sowie Küchengeräte. Die Messe richtet sich vor allem an Fachbesucher aus der Gastronomie und dem Handel. In den Messehallen, 6.-8. Juli, www.trendset.de

Frans Hals in Berlin

Einer der bedeutendsten Porträtmaler des 17. Jahrhunderts kann in Berlin bewundert werden: Frans Hals (1582-1666) wird mit seinen ikonischen Darstellungen von Bauern, Schankwirten, Mägden und Kaufleuten in der Gemäldegalerie gezeigt, auch sein Einfluss auf deutsche Maler wie Max Liebermann und Lovis Corinth. Die Kooperationsausstellung folgt der Schau in der Londoner National Gallery und dem Rijksmuseum Amsterdam. 12. Juli bis 3. November, www.smb.museum

JETZT NEU IM HANDEL

BUNTE
SPECIAL

Gesundheit

AUSGABE 2/2024
€ 4,90

Wieder klar sehen

Welche Linse bei grauem Star hilft

Mehr Mut

So überwinden Sie Selbstzweifel

Ich bin für dich da

Wie die Pflege von Angehörigen gelingt

**HALLO
FRÜHLING!**

Die schönsten Hotels, um draußen aktiv zu sein

Österreich € 4,90
Schweiz CHF 7,80
Belgien € 6,90

Katharina Wackernagel
„Ich versuche ganz bewusst, den Augenblick zu schätzen“

Neue Power in der Lebensmitte

Achtsam essen: Diese Rezepte bringen die Hormone in Balance

Schöne Haut in den Wechseljahren: Pflege, die wirkt

Einfach loslegen: Übungen für Stoffwechsel und starke Muskeln

**HIER
BESTELLEN**



Szene

Neueröffnung des Monats

„SchwarzGold“: moderne Ruhrgebietsküche auf der
Dortmunder Kokerei Hansa von Pierre Beckerling

Seite 180

Aktuelle Restaurant-Empfehlungen

Drei neue Adressen im Rheinland, eine Oase in Heidelberg und
Asien in Freiburg, dazu neue Lokale in Paris,
Südtirol und Warschau

Seite 182

Stopover Gent

Flanderns zauberhafte Hafenstadt punktet jetzt
auch kulinarisch. In der nordbelgischen Stadt
wird aufregend und innovativ gekocht

Seite 190



Dunkle Wände,
elegantes Interieur:
das neu eröffnete
„Epoka“ in Warschau

„STRAIGHT OUTTA
RUHRPOTT“:
gereifte Lachsforelle
aus Wipperfürth
mit Aprikose, Garum
und Karotte





Neueröffnung des Monats

Glamour im Revier

Auf der Dortmunder Kokerei Hansa serviert Pierre Beckerling eine moderne Ruhrgebietsküche

Über zehn Jahre dauerte die Planungs- und Bauphase, 17 Millionen Euro hat das Land Nordrhein-Westfalen investiert: Jetzt ist das alte Salzlager im Industriedenkmal Kokerei Hansa nach Sanierung und aufwendigem Umbau neu eröffnet worden. Als multifunktionale Veranstaltungshalle für bis zu 1200 Besucher, plus Gastronomie in der einstigen Gastiefkühlanlage. Riesige Kessel aus Gussstahl und eine gewaltige Kran-Schaukel, die unter der neun Meter hohen Decke hängt, prägen die spektakuläre Location.

Kulinarisches Herzstück des Areals ist das von dem Dortmunder Catering-Unternehmen „dinner & co“ betriebene Fine-Dining-Restaurant „SchwarzGold“. Der Name erinnert an den Begriff „schwarzes Gold“ für Kohle und spiegelt sich auch beim Interieur wider. Golden glänzt ein Seidenteppich, gülden der Kettenvorhang im Eingangsbereich. Die Gäste sitzen auf

schwarzen Sesseln und Bänken vor Tischen, die mit goldfarbenem Leder bezogen sind.

Chef Koch Pierre Beckerling widmet sich mit Leidenschaft der modernen Küche des Ruhrgebiets. Rund 80 Prozent der Produkte, die er in seiner offenen Küche verarbeitet, kommen aus dem Umland. Gemüse, Salate, Kräuter und Fisch stammen zum kleinen Teil von einer Aquaponik-Stadtfarm auf dem Kokereigelände. Kreativ interpretiert Beckerling regionale Spezialitäten völlig neu, lässt Raffinesse auf Bodenständigkeit treffen, bietet Raum für die historisch gewachsene Vielfalt der Esskulturen im Revier. Die unverzichtbare Currywurst präsentierte sich als filigran geschichtete Kalbspraline mit feiner Currynute, Frischkäse-Mousse und Röstkartoffel-Miso. Elegant wurde es beim gereiften Zander, dem jeweils vierfache Variationen von Nordseekrabben und Kohlrabi

kunstvoll zur Seite gestellt waren. Scheibchen von unreifen Erdbeeren sorgten für eine Spur von Säure, die ein wenig an Gurke erinnerte. Als „Urelement“ der westfälischen Küche begleiteten Dicke Bohnen – glasiert und als Püree – das wunderbar würzige Lamm vom Hof Schulze Wettendorf im nahen Münsterland. Ein aromastarkes Hauptgericht, abgerundet mit Meerrettich-Schaum und einer Salsa-Nocke. Oft servieren die Köche ihre Gerichte selbst und beantworten gern alle Fragen.

Die Weinkarte wird noch wachsen, recht hochkarätig bestückt ist bereits die Weinbegleitung zum Menü. Für Aperitif oder Absacker empfiehlt sich die Bar von Roland Kulik im Bistro „Butterraum“, mit klassischen Drinks und fantasievoller Liquid Kitchen.

FAZIT: Eine kulturell-kulinarische Entdeckungsreise in die Seele des Kohlenpotts.

Helmut Krause

SchwarzGold

OT Huckarde, Emscherallee 11, 44369 Dortmund, Tel. 0231-22 61 96 10, www.schwarzgold-dortmund.de,
Mi-Sa ab 19 Uhr, Menü € 155 und € 135 (vegetarisch) ☺ ☺ ☺



GUTE-LAUNE-BRÜDER
Patrick und Christian
Farago (von l.) sind von
früh bis spät für ihre
Gäste im Einsatz - mit
immer neuen Ideen

Bochum / Kantine

Starke Aromen zum Feierabend

Nach seiner DJ-Karriere machte Patrick Farago eine Kochlehre im „Haus Stemberg“ in Velbert, kochte anschließend im Andernacher „Purs“ und in Hattingen bei „Diergardts“. Nun steht er in der Bochumer Heimat am Herd.

Das lässige Ganztageskonzept betreibt er mit seinem Bruder Christian. Es umfasst ein neu gedachtes Frühstück (bis 11.30 Uhr gibt es ein Angebot von Burgern bis Rühreiervariationen), anspruchsvollen Lunch, dessen Karte wöchentlich wechselt, und abendliche Gerichten in Einheitsgröße sowie gelegentliche Events.

Zum wachsenden, von Nachhaltigkeit geprägtem Neubau-Quartier „Seven Stones“ unweit der Ruhruniversität passt

der urbane Gastraum mit viel Beton, modern-gemütlichem Designermobiliar und kräftiger pinker Farbgebung.

Prägnant und originell sind auch die „Feierabendsnacks“ genannten Gerichte von der Abendkarte. Miso-Mayo und Currywurst-Sauce als kulinarische Ruhrpott-Reverenz überraschten zu knusprig in Panko ausgebackenen Austernpilzen. Zum Fingerschlecken waren krosse Hühnerhautstücke mit fetziger Unagi-Sauce (dicklich-süße Sojasauce). Aromatisch werden hier keine halben Sachen gemacht: Saftig mit BBQ-Würzanklängen grillte Patrick Farago einen Hamachi-Nackencut, danach lag zarter Pulpo-Arm auf Hummus mit pikanter Salsa verde. Auf angegrilltem

Kalbsknochen verbanden sich herrlich schlotzig und fleischig-fruchtig Mark, Tatar und mit rosa Pfefferbeeren gewürzte Mango-Würfelchen.

Eine Hommage an seinen ungarischen Vater Imre war Rinder-Short-Rib als Gulaschinterpretation: zartes, saftiges Fleisch traf auf markante Paprikaaromen, fein säuerliches Sauerkraut und gegarte Perlzwiebeln. Dazu passte wunderbar ein Eisenberg-Blaufränkisch von Krutzler als offene Empfehlung, ansonsten hat Christian Farago eine kleine, individuell gestaltete und bestückte Weinkarte.

FAZIT: Neue Konzepte braucht das Land: Lässiger Genuss mit Spaß und Anspruch.

Stefan Chmielewski

Kantine

● OT Wiemelhausen, Universitätsstr. 110, 44799 Bochum, Tel. 0234-601 41 383,
kantine.wtf, Mo-Fr 9-21 Uhr, Hauptgerichte € 11-33 

Köln / Otto Für Dich

Ravioli, Ricotta und Paolo Conte

Wir sind die deutschen Ottos, die jetzt italienisch kochen“, erklären Jan Maier und Tobias Becker vom benachbarten „MaiBeck“ den Namen ihres Restaurants, das sie in den Räumen des ehemaligen „Prunier“ eröffnet haben. Die beiden nehmen sich die Freiheit, alle Regionalküchen von Südtirol bis Sizilien auf den Teller zu bringen.

Der Abend beginnt mit einer leichten, delikaten Komposition aus mariniertem Pulpo, roh gehobeltem Spargel und Puntarella-Salat, dem Orangenfilets Frische und gehackte Mandeln den Crunch geben. Der Caprese besteht hier klassisch aus Büffel-Mozzarella und sizilianischen Tomaten –

wird aber durch grüne Rosinen, Gurke, Salsa Verde und ein taufrisches Sardinenfilet kreativ veredelt. Denkbar simpel, herrlich geschmacksintensiv und auf den Punkt gegart die Kombination aus fluffigen Kartoffel-Gnocchi, knackigem grünem Spargel, Zucchini und schmelzendem Pecorino. Direkt ans Mittelmeer entführt die kräftige Krustentier-Reduktion zum Blumenkohl-Ricotta-Raviolo mit Wildgarnele und Lauchzwiebeln. Fruchtig-erfrischend das Sorrentiner Zitroneneis zum Abschluss, stimmig flankiert von Piemonteser Haselnuss, Melonengurke und Basilikum.

Die Weinkarte ist noch im Aufbau, aber die gelungenen Pairings lohnen – vom na-

turtrüben Lambrusco über den in der Amphore ausgebauten Roero Arneis bis zum roten Naturwein vom Ätna.

Mit seinen Samtpolstern und den runden, schwebenden Deckenleuchten fühlt sich der hohe, fensterlose Gastraum noch immer wie ein geheimes Séparée an. Nur die goldenen Art-Déco-Verzierungen sind schlichten, mauvefarbenen Wänden gewichen. Und obwohl Paolo Conte erklingt und in der Glasvitrine eine Madonnenstatue über die Gäste wacht, ist das Dekor weit entfernt von Folklore-Klischees.

FAZIT: Ein Ort, an dem deutsche Träume von italienischer Küche wahr werden.

Alexis Eideneier

Otto für Dich

●● Am Hof 48, 50667 Köln, Tel. 0221-35 92 19 21, www.otto-fuerdich.de, Di-Sa 19-0 Uhr, Menü € 99,-

FOTOS: TIM KRAMER/TREMARK (2), DANNY FREDE (2)



ITALIEN-REISE:
elegantes Ambiente
und das Beste
aus den Regionen
auf dem Teller –
Steinbutt im
Schwertmuschelsud

Bonn / Strandhaus

Wohlfühlküche mit Urlaubsflair

Nach 23 Jahren hat Astrid Kuth das „Strandhaus“ in der Bonner Altstadt verlassen. Ihr Nachfolger am Herd ist Lucas Brockhausen, der zuvor acht Jahre ihr Souschef war. Weiterhin an Bord ist auch Restaurantleiter und Inhaber Günter Grote-Vallée.

So hat sich auf den ersten Blick nichts verändert: In den drei aufeinanderfolgenden Räumen mit rustikalen Holztischen herrscht dieselbe gemütlich-maritime Atmosphäre. Vor den Oberlichtern ziehen weiterhin Fische als Schattenspiel ihre Bahn, dezzente Strandbilder und -deko sorgen für entspannte Stimmung und lassen Urlaubsflair aufkommen. Im Sommer sitzt

man dafür am besten unter dem Sonnensegel auf der großen Terrasse vor dem Haus.

Die Stärken der großen Weinkarte liegen auf den deutschen Seiten mit einer umfassenden Auswahl Großer Gewächse.

Die Veränderungen der Küche lassen sich auf den Tellern ausmachen: Brockhausen kocht etwas aufwendiger und mutiger, ohne dabei einen geschmacklichen Stilbruch zu wagen: Im Mittelpunkt stehen zwei Menüs, eines davon eine vegetarische Version. Beide drücken sich aromatisch vor allem in Kontrasten von süß und sauer aus. So ruht der Kingfish animierend frisch auf einem Bett aus Graupen in einem Zitronensud, die gepickelten Beten dazu sind

farbenfroh. Der Grünkohl zum kross gebratenen Wolfsbarsch wurde mit Ahornsirup leicht süßlich angemacht, die ausgelöste Mettwurst darauf sorgt für den herzhaften Moment. Ob Kalbfleisch oder gebratener Blumenkohl bei der fleischfreien Version: Bei beiden sorgt Petersilienpesto neben der eingelegten Pflaume für einen gelungenen aromatischen Spannungsbogen. Beim Dessert stellt Malz die würzige Komponente zu Schokolade mit karamellisierten Erdnüssen. Die feinen Rohmilchkäse kommen aus dem hohen Norden von Backensholz.

FAZIT: Vertrauter Genuss mit neuen Spannungsmomenten.

Caro Maurer

Strandhaus

📍 Georgstraße 28, 53111 Bonn, Tel. 0228-369 49 49, Mo-Fr ab 18 Uhr geöffnet,
strandhaus-bonn.de, Hauptgerichte € 37,50-49, Menü € 92 ⚡



VERTRAUT: Lucas Brockhausen (l.) am Herd und Günter Grote-Vallée im Service sorgen für Kontinuität. Die Gerichte wie Rüblikuchen mit Tonkabohnen-Eis sind ausgereifter





Heidelberg / Sommerrestaurant im Hotel Europäischer Hof Grüne Innenstadt-Oase

Seit über 150 Jahren ist die Familie von Kretschmann in derzeit vierter Generation erfolgreich, mit unternehmerischer Leidenschaft, Herzblut und Stilbewusstsein. Ganz ohne Großinvestor oder Anbindung an eine Hotelkette ist ihr Haus eines der letzten privat geführten Grandhotels, das sich durch herzliche Gastlichkeit und Fine Dining mit klassischen Wurzeln auszeichnet. Die traditionsreiche „Kurfürstenstube“ ist nur ein Jahr jünger als das 1865 eröffnete Hotel und setzt mit ihren historischen Holztäfelungen stimmungsvolle Akzente, jedoch nur im Winterhalbjahr.

Von April bis September lädt das „Sommerrestaurant“ mit mediterran geprägten

Gerichten zu Tisch. Schweres Silberbeisteck, gestärkte Servietten, feine Küche von Hummer „Thermidor“ bis Holsteiner Weidekalb, dazu ein umsichtiger Service – hier werden Gäste verwöhnt.

Im grün gehaltenen Gartenrestaurant mit wunderschöner Terrasse kocht Küchenchef Daniel Stelling klassisch und mit Pfiff. Das Menü in vier bis sechs Gängen basiert auf den gut zwei Dutzend À-la-carte-Gerichten. Drei Sorten Brot mit kräftigen Dips leiten zu Beginn über zum Amuse-Bouche mit mariniertem und gebräumtem Makrele zu Oliven- und Tomatencreme. Herzhaft auch die Jus zum Trio vom Stubenküken mit Mörcheln, röscher Praline, saftig gebratenem Bruststück mit

knuspriger Haut und sahnigem Ragout im separaten Schälchen. Stelling zeigt auch beim auf der Haut gebratenen Wolfsbarsch mit Chorizo-Schaum, dass er keine Scheu vor dem beherzten Würzen hat. Dies neutralisiert ein apelles Blutorangensorbet mit Balsamicoperlen und Kokosschaum. Desserts wie Bayrisch Creme oder Schokoladenmousse mit fruchtigen Begleitern fallen eher konservativ aus.

Auf der Weinkarte mit rund 300 Positionen finden sich neben großen Namen und gereiften Flaschen auch junge, noch unbekannte Winzer.

FAZIT: Klassische Küche mit Pfiff in stilbewusstem Ambiente.

Barbara Goerlich

Sommerrestaurant

●●● Friedrich-Ebert-Anlage 1, 69117 Heidelberg, Tel. 06221-51 50, www.europaeischerhof.com,
Mo-So 12-23 Uhr, Hauptgerichte € 38-55, Menü (4-6 Gänge) € 134-225 ⚡⚡⚡⚡⚡



Freiburg / Kuro Mori

Asien im Schwarzwald

Für Jahrspurz im „Kuro Mori“, dem mitten in der Altstadt gelegenen Restaurant von Steffen Disch, der sein Fine-Dining-Restaurant „Raben“ in Horben geschlossen hat. Die beiden Küchenchefs kochen jetzt in Freiburg. Neu ist auch die Preispolitik: An Werktagen werden die Menüs 20 Prozent billiger als am Wochenende angeboten, das Drei-Gänge-„Twenü“ für Menschen unter 30 Jahren kostet 95 Euro (Dienstag bis Donnerstag).

Beim Claim „Black Forest meets Asia“ bezieht sich der erste Teil offenbar vor allem auf die Herkunft einiger Grundprodukte und das Ambiente – dunkles lokales Massivholz und ein riesiges Farn-Rechteck im hinteren Teil des verwinkelten Gast-

raums als Blickfang. Im Menü überwiegt das Asiatische, von Schwarzwälder Kulinarik ist wenig zu spüren, wenn man davon absieht, dass Dim Sum mit „Maultäschle“ übersetzt werden und der Dashi-Fond zum perfekt rot gebratenen Rinderrücken geräuchert ist.

Begonnen haben wir mit gebeizter Fjord-Forelle auf Kopfsalat in einem Lauchzwiebel („Kujyo“)-Sud mit Kalamansi-Gel-Tupfen und einem mild-salzigen Eis aus Küstenkräutern. Der Schellfisch unter Saté-Rosinen-Kruste mit Bohnenragout und kräftiger Krustentier-Curry-Nage war etwas zu lange gebraten, allemal für eine asiatische Stilistik. Überzeugend war das angenehm wenig gesüßte

Dessert aus Joghurt, kräftigem Hibiskus-Sud sowie Banane als Eis und gekörnter Schale.

Dank der bereits gut eingespielten Abläufe in der einsehbaren Küche und des bemerkenswert freundlichen und gut organisierten Service (einiger Wermutstropfen: die unkundige Weinberatung) entstand auch beim ersten Seating nie das unangenehme Gefühl von Zeitdruck. Freiburg gefällt's: Auch an einem Wochentag war fast jeder Tisch besetzt. Ab 21 Uhr sind Gäste willkommen, die nur auf einen Drink reinschauen wollen.

FAZIT: Entspannter zwangloser Genuss bei Profis. Hier wird „geduzt“.

Christoph Ruf

Kuro Mori

●● Grünwälderstr. 2, 79098 Freiburg, Tel. 0761-38 84 82 26, kuro-mori.de, Di-Sa 12-15 und 17.45-23 Uhr, Hauptgerichte € 36-38, Menü € 98-150 ⚡*

Paris / LAVA

Weltküche und Weinbar

Der Markt des Boulevard Saint-Germain ist so lebendig, wie die angebotenen Produkte fein sind – ein Fest für alle Sinne. Diese guten Zutaten verarbeitet Wilfried Romain in seinem nahe gelegenen Restaurant „Lava“. Er gart viele Zutaten mit kräftiger Note auf dem Grill – so erklärt sich auch der Name. Sein Vater war Soldat in Deutschland, und so lernte er bereits als Kind die deutsche Spitzenküche im Schwarzwald kennen. In Frankreich wurde er 2022 in der Fernseh-Kochshow „Top Chef“ bekannt.

Nach Stationen in der französischen Hauptstadt, u.a. bei Thierry Marx, und in Chile (bei Rodolfo Guzmán) eröffnete er

nun sein erstes Restaurant in einem schönen Raum mit dunklen Böden und viel Holz – für Pariser Verhältnisse sind die Tische geradezu großzügig gestellt.

Romain kocht im klassischen französischen Stil, bedient sich dabei auch einer bunten Produktpalette aus Fernost und Südamerika. Herausragend schmeckt der weiße Spargel mit Miso-Zabaione, Bärlauch und Guanciale (luftgetrocknetem, ungeräuchertem Speck). Auf dem Teller liegen jedoch nur zwei Stangen, Spargel war in Frankreich nie ein Hauptgericht wie in Deutschland. Jakobsmuscheln räuchert Wilfried Romain mit japanischer Binchotan-Holzkohle, das Blumenkohlcarpaccio

gerät dazu arg bissfest. Der confierte Heilbutt ist wieder sehr fein, zart und gleichzeitig würzig, weil er mit Dashi und Ingwer aromatisiert und mit Mandarine und Curry serviert wird.

Ab 16 Uhr verwandelt sich das Restaurant in eine quirlige Weinbar. Sommelier Rémi Badjoint empfiehlt dann 50 junge Weinentdeckungen aus Frankreich glasweise, dazu gibt es Platten mit einer Käse- und Charcuterie-Auswahl aus dem Südwesten des Landes. Ab es 19 Uhr geht es wieder ruhiger zu, dann wird das Tasting-Menü serviert.

FAZIT: Animierendes Konzept mit urbanem Flair.

Alexander Oetker

Lava

●● 9 Rue Montagne Sainte-Geneviève, 75005 Paris, Tel. 0033-143 29 12 12, www.lava-paris.com,
Di-Mi 16-22.30 Uhr, Do-Sa 12.30-14 und 16-22.30 Uhr, Tasting-Menü (5 Gänge) € 75  M*



WILFRIED ROMAIN
(o.l.) bereitet viele
Gerichte am Grill zu,
etwa Pollack mit
Rübe und Curryjus.
Sommelier Rémi
Badjoint (o.r.) emp-
fiehlt passende Weine

Sand in Taufers (Südtirol) / Hotel OLM Natur Escape

Hideaway im grünen Tal

W^{ei}t ab von Alltag und Hektik führt Patron Christian Lechner sein extravagantes Aparthotel, das sich ins Ahrntal schmiegt: Das Olm ist ein flacher, üppig verglaster Kreis mit zwei Etagen. Die postmoderne Lärchenholzarchitektur setzt auf Nachhaltigkeit, das urbane Interieur ist luftig und alles zusammen von unverwechselbarem Charme. Die Apartments verwöhnen mit kontemplativer Weltentrücktheit, Bergpanorama, zeitgemäßem Luxus und Komfort: Küchenzeile und (oftmals) Sauna inklusive.

Kulinarisch wartet man mit einem Free-style-Konzept auf: Berni Aichners Front-cooking-Restaurant „Prenn“^o. Der Kü-

chenchef hat lange Zeit im Team von Spitzenkoch Norbert Niederkofler („St. Hubertus“, „AlpINN“, „Atelier Moessmer“) gearbeitet und bietet eine tadellose unprätentiöse Küche, bei der er nur mit besten Produkten von möglichst regionalen (Bio-)Erzeugern arbeitet – so wie dem Schwarzenstein Hartkäse aus der Brunecker Sennerei, der mit dezent karamelliger Cremigkeit hausgemachte Tagliolini mit zweierlei Spargel und seinem leicht gebundenen Sud perfekt abrundet. Bachsäibling wird in Olivenöl confiert, mit roh mariniert Roter Bete und Ofen-Blumenkohlpüree serviert, dem Schüttelbrot-Crumble würzigen Knusper verleiht.

Zweimal wöchentlich stehen Aichner und sein Team für das Degustationsmenü am Herd, fünfmal ist ein Apéro-Menü angesagt. Beim Apéro streift man durch die offene Küche und bedient sich an Südtiroler Tapas: vom gebratenen und marinierten Radicchio über hausgerieften Culatello-Schinken mit Feigen bis zum bei 80 Grad gegarten Lachs im Petersilienwurzelfond.

Im Keller liegen 60 Bioweine mit Bestem aus Südtirol wie Europa und Prachtstücken wie Lageders Merlot MCMLVII. Spannende regionale Craftbiere, hervorragender Service.

FAZIT: Hotel für Erholungsbedürftige mit Verwöhnküche. *Uwe Studtrucker*

OLM Natur Escape

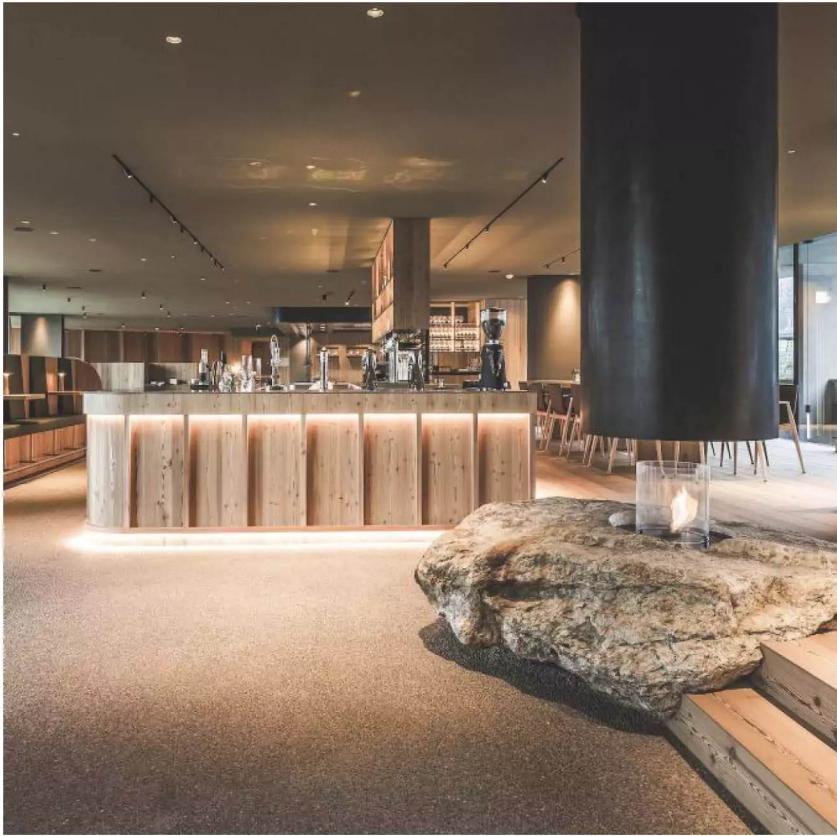
●●●● OLM Nature Escape Hotel, Unterwalburgen 21- Kemat, 39032 Sand in Taufers,

Tel. 0039-04 74 43 09 00, www.olm.it, 29 Suiten, 4 DZ, DZ ab € 283 

●●●● „Prenn“^o, tgl. 19-21 Uhr, Degustationsmenü € 40, Apéro-Menü € 20 



TAPAS UND MENÜ:
Berni Aichner verarbeitet im „Prenn“^o (r.) nur Produkte von regionalen (Bio-) Erzeugern





FLUSSKREBS mit
Hummer, Karotte
und Hollandaise –
ein Gericht so
elegant wie das
Ambiente

Warschau / Epoka Mondän und kreativ

Polens Hauptstadt boomt, auch kulinarisch. Schönste Neueröffnung ist das mondäne „Epoka“ auf der Rückseite des Hotels Raffles Europejski Warsaw in einem legendären Gebäude von 1857. Küchenchef Marcin Przybysz, der zuvor in London, der Schweiz sowie im „Noma“ und im „Geranium“ in Kopenhagen kochte, trägt zu Beginn des Abends eine große Porzellanschale von Tisch zu Tisch. Auf ihr sind regionale Gemüse, Pilze, Flusskrebse und Wachteln arrangiert. „Das sind die Schätze, mit denen wir heute kochen“, sagt er.

Ideen aus alten Kochbüchern kombiniert Przybysz mit Aromen der klassischen sowie der nordischen Küche. Ein Menü wird angeboten, auf Wunsch nur mit Fisch oder vegetarisch. Gelungene Einstimmung: kleine Kunstwerke aus marinierter Hering, Rauchhaal in Aspik sowie ein Zwiebelsüppchen mit geräuchertem Karpfen. Als Aromenfeuerwerk entpuppte sich Gänseleberpastete mit gerösteter Gänsebrust, Tatar von der Gans, Bisongrasöl, Kürbis und schwarzem Knoblauch. Frittiertes Sauerkraut und Scheiben von angegarter Karotte gaben den Flusskrebsen mit Forellenrogen, Hummer und Hollandaise feine Säure und Textur. Ein Rezept von 1686 inspirierte ihn zum Dessert: mit Orangensorbet gefüllte Orange und Orangenmousse.

Die Getränkekarte verzeichnet 200 europäische Weine, darunter viele von jungen polnischen Winzern, und exzellente Cocktails etwa Martinis mit Warschauer Gin. Große Sonnenterrasse mit Blick zum Sächsischen Garten. FAZIT: Herzliche wie ehrgeizige Gastlichkeit, die Ost und West fantasievoll verbindet.

Stefan Elfenbein

Epoka

●●● OT Centrum, Ossolińskich 3, Warschau 00-072,
Tel. 0048-666 11 55 66, epoka.restaurant/en, Di-Do 18-24 Uhr,
Fr-Sa 17-24 Uhr, Menüs € 114-146 ⚡↑

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
- In jeder Hinsicht sehr gut
- Exzellente Küche, sehr guter Service, Komfort und Ambiente bemerkenswert
- Sehr gute Küche, guter Service, angenehmes Ambiente, komfortabel
- Gute Küche, ansprechendes Ambiente
- Solide Küche, sympathisches Lokal
- Bewertung ausgesetzt

HOTELS:

- In jeder Hinsicht perfekt
- Außergewöhnliches Haus mit hervorragendem Service in bemerkenswerter Lage
- Großer Komfort bis ins Detail, sehr guter Service, rundum Wohlbefinden
- Guter Komfort, freundliche Atmosphäre
- Komfort über dem Durchschnitt und/oder freundliche Atmosphäre
- Sympathische Unterkunft

WEINGÜTER:

- Einer der besten Weinproduzenten
- Herausragende Weinqualität
- Sehr gute Weinqualität
- Überdurchschnittliche Weinqualität
- Gute Weinqualität
- Halber Punkt

SYMBOLE:

- ⚡ Bar
- BIO Bioangebot
- 🚗 Garage oder Parkplatz
- ℳ Mittags geöffnet
- ⚡ Pool
- ⚡ gutes vegetarisches Angebot
- ⚡ Terrasse und/oder Garten
- ⚡ Übernachtung möglich
- ⚡ außergewöhnliches Weinangebot
- ⚡ WLAN gratis
- ⚡ Zimmerservice
- ⚡ Karten akzeptiert
- ⚡ Nur Barzahlung

ADRESSEN DIGITAL

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



AM WASSER GEBAUT:

Schelde, Leie und
etliche Kanäle
durchziehen Gent.
So romantisch wie am
Graslei-Kai sieht es
in der Altstadt oft aus



Stopover

Gent

Eine Schönheit ist die malerische und pulsierende Stadt in Flandern sowieso. Aber nun locken dazu innovative Köche in die Gassen, in denen es auch exzellente Hotels und Chocolatiers gibt

TEXT KLAUS SIMON

Hotels

1 Pillows Grand Boutique Hotel Reylof

Das Stadtpalais am Rand der Altstadt wurde 1724 von Baron Olivier Reylof errichtet. Eyecatcher ist das von einer Kuppel überwölbte, spiralförmige Treppenhaus. Midcentury-Design und die skulpturale Rezeption setzen Kontrastpunkte. Die Zimmer sind in klarem Stil gestaltet. Im Fine-Dining-Restaurant „LOF“ variiert das Menü eine moderne französisch-belgische Küche. Einfacher ist das „Petit Bistro“, ein Hideaway das „LOF Café“ mit Terrasse zum Garten.

◆◆◆ Hoogstraat 26, 9000 Gent, Tel. 0032-9-235 40 70, www.pillowshotels.com/ghent, 156 Zimmer und Suiten, DZ ab € 250    

2 1898 The Post

Das neogotische Gebäude der ehemaligen Hauptpost überzeugt schon durch die Lage. Zur einen Seite geht der Blick auf den romantischen Graslei-Kai und die Leie, zur anderen Seite auf Gents Turmsilhouette mit Sint Niklaas, Belfried und

Kathedrale. Die Zimmer haben mal sechs Meter hohe Decken, mal steinerne Fensterkreuze oder zeigen die originale Stahlkonstruktion von 1898. Cosy ist jedes.

◆◆◆ Graslei 16, 9000 Gent, Tel. 0032-9-391 53 79, www.1898thepost.com, 38 Zimmer, DZ ab € 235   

3 Yalo

Das Designhotel in der südlichen Altstadt war ursprünglich ein Einkaufszentrum, das nach dem Umbau zum Hotel zu Gents Hotspot für designverliebte Urban Traveller wurde. Die („not-so-standard“) Zimmer kombinieren Vintage-Mobiliar mit Parkettböden und Pop-Art-Tapete. Die Rooftop-Bar und das Restaurant unter dem Glasdach des riesigen Patios zählen zu den places to be der Stadt.

◆◆◆ Brabantdam 33, 9000 Gent, Tel. 0032-9-395 92 00, www.yalohotel.com, 92 Zimmer, DZ ab € 135   

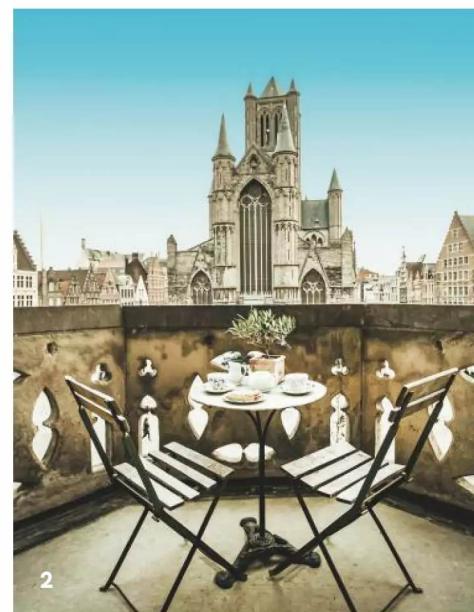
Restaurants

4 Bar Bask

Hinter der Sitztheke, die um die Küche gebaut ist, werkelt ein halbes Dutzend Men in black. Die Holzkohle im Asado



STILSICHER: Im „Pillows Grand Boutique Hotel Reylof“ trifft zeitgenössisches Design auf das Interieur aus dem 18. Jahrhundert



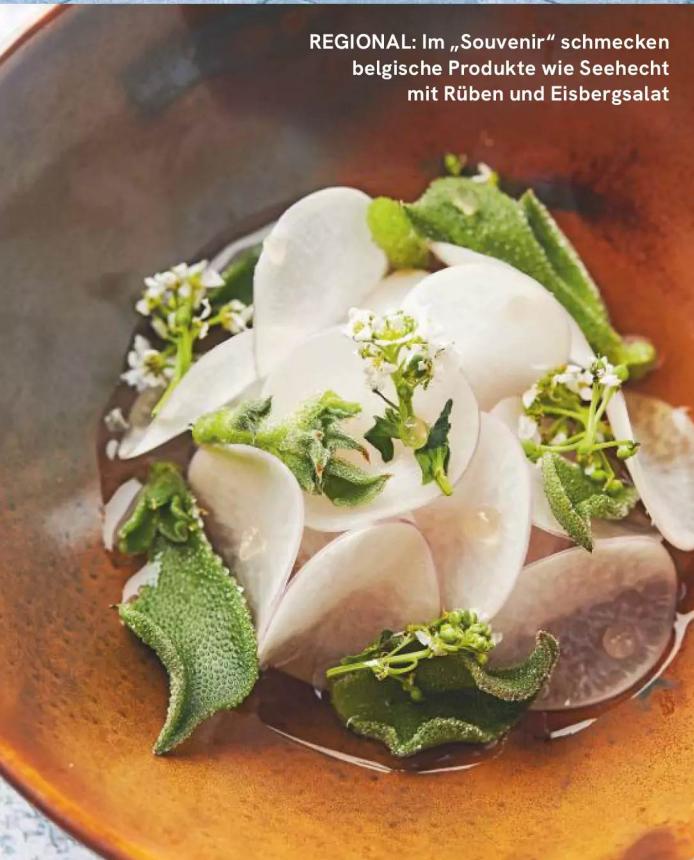
ROOM WITH A VIEW: Im „1898 The Post“ ist das Zimmer immer eins mit Aussicht, hier auf die Sint-Niklaaskerk



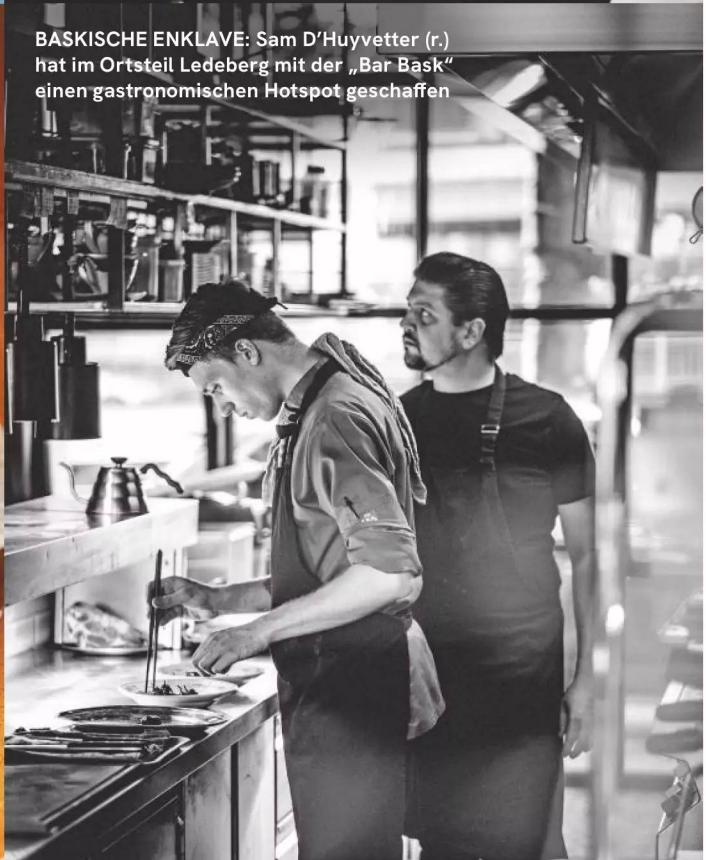
EIN FEST: Die Plätze auf der Terrasse des „Jus“ sind begehrt. Das gilt auch für den Saal drinnen



NEUSTART: 2024 ist das „OAK“ in ein 400 Jahre altes Herrenhaus umgezogen. Küche und Interieur sind elegant und modern



REGIONAL: Im „Souvenir“ schmecken belgische Produkte wie Seehecht mit Rüben und Eisbergsalat



BASKISCHE ENKLAVE: Sam D'Huyvetter (r.) hat im Ortsteil Ledeberg mit der „Bar Bask“ einen gastronomischen Hotspot geschaffen

glimmt – „get ready for the heat“ lautet das Motto des trendigen Lokals, das die baskische Küche mit Pintxos zum Apéro, Klassikern wie Bacalhau mit Walnüssen zur Vorspeise und dem Signature Dish Steinbutt vom Grill feiert. Im rundum verglasten Saal und auf der Terrasse zu einem Seitenarm der Schelde brummt es.

●●● Edward Pynaertkaai 115, 9000 Gent, Tel. 0032-9-311 69 74, www.barbask.be, Mo-Mi 18-24 Uhr, Do-Fr 12-14 und 18-24 Uhr, Hauptgerichte ab € 36   

5 Jus

Ein vergnügtes Neighbourhood-Bistro im touristischen Zentrum, nur ein paar Schritte von der Kathedrale entfernt? Das geht. „Hier ist de feestje“ lässt Griet de Kesel aus der Küche wissen, während ihr Mann Michiel Oyen sich um die Gäste im Saal und auf der Terrasse kümmert. Auf der Karte stehen flämische Bistroklassiker wie Krabbenkroketten, Carpaccio von der Ochsenzunge mit Remoulade,

Schweinebäckchen in dunkler Schokoladensauce. Ein Fest.

●●● Mageleinstraat 43, 9000 Gent, Tel. 0032-9-286 37 63, www.jusgent.be, Di-Sa 18.30-20 Uhr, auf Anfrage auch Mi-Fr mittags, Gerichte € 27-33   

6 OAK

Anfang des Jahres ist das „OAK“ in ein 400 Jahre altes, puristisch möbliertes Herrenhaus umgezogen. Das elegante Ambiente passt perfekt zur weltoffenen, entschieden modernen Küche von Marcello Balladrin. Der gebürtige Brasilianer ist über Stationen in den USA, Großbritannien und Italien nach Gent gekommen und hat von überall Inspirationen mitgebracht. Eine Offenbarung ist ein Blauschimmelkäse-Eis mit Kaviar und Fenchelpollen, eine Überraschung die Kombination von Kabeljau und brasiliensischen Bohnen.

●●● Burgstr. 16, 9000 Gent, Tel. 0032-9-353 90 50, www.oakgent.be, Di-Fr 12-13.30, 19-22 Uhr, Menü € 109-139   

7 Souvenir

Der Weg von Vilhjalmur Sigurdarson ist so ungewöhnlich wie seine Küche. Von Island, wo der 38-Jährige aufgewachsen ist, ging es über Ypern, wo er seine Frau kennengelernt hat, nach Gent in ein Bistro abseits der großen Sehenswürdigkeiten. Dort führt Sigurdarson vor, was Nachhaltigkeit, Saisonalität und der Reichtum der flämischen Scholle für ihn bedeuten. Das Menü gibt es im Ladenlokal, das früher einmal eine Metzgerei war, nur fleischlos, entweder in der Variante „Groenten“, also rein pflanzlich, oder in der Variante „Groenten en Vis“, mit Fisch aus der Nordsee. Fermentiert, geräuchert, mariniert, eingelegt oder gegrillt wird aus Sellerie, Lauch, Makrele und Rochen ein Geschmackswunder.

●●● Brabantdam 134, 9000 Gent, Tel. 0032-9-335 60 73, www.souvenir.gent, Mo, Do, Fr Beginn 12-13 Uhr, Mo-Fr Beginn 19-19.30 Uhr, Menü € 50-135   

Kulinarisches Juwel im Herzen von Deutschland

Green Fine-Dining mit Bestnoten

Im malerischen Marburg erwartet Feinschmecker ein gastronomisches Highlight der Extraklasse: Das Marburger Esszimmer wurde nur wenige Monate nach der Eröffnung Anfang 2023 mit einem Michelin-Stern und einem grünen Stern der Nachhaltigkeit ausgezeichnet und hat beide erfolgreich gehalten. Herzstück des Restaurants ist die unvergleichliche Kreativität und Leidenschaft von Küchenchef Denis Feix. Er verzaubert

seine Gäste mit einem authentischen Green-Fine-Dining-Konzept und setzt dabei auf frische und regionale Produkte, viele aus eigenem Anbau. Fisch und Fleisch spielen hier eher die Nebenrolle, im Mittelpunkt stehen alte, fast vergessene Gemüsesorten und Kräuter aus den Gärten des haus-eigenen Hofguts Dagobertshausen. Tagesfrisch geerntet, können sie ihre natürliche Aromatik voll ausspielen, die Feix' versierte Kochkunst noch unterstreicht.

Seine Ehefrau und Sommelière Kathrin Feix ergänzt die Gerichte mit rund 300 korrespondierenden Weinen. Eine Symbiose der Sinne und Garant für einen unvergesslichen Abend.



Arrangement für Gourmets

Genuss pur bietet das Gourmet-Arrangement des Hotels VILA VITA Rosenpark. Neben einer Übernachtung in einem luxuriösen Deluxe Zimmer oder einer Suite erleben Gäste die Sterneküche des Marburger Esszimmers. Das Arrangement umfasst ein exquisites mehrgangiges Menü, begleitet von erlesenen Weinen.

 MARBURGER
esszimmer
BY DENIS FEIX

Direkt zum Gourmet-Arrangement



STOPOVER



HIDEAWAY: Im Patershol versiegen die Touristenströme. Dabei gibt es viel zu entdecken, von Kunst bis Kulinarik

9



10

BIO BELGISCH: Der Kuh- und Ziegenkäse der Kooperative „Het Hinkelspel“ wird aus Biologischmilch hergestellt. So auch der Gouda

Erleben

8 Chocolatier Deduystschaever

Gent ist eine Stadt der Chocolatiers. Die Nummer 1 heißt Jannes Deduystschaever. Der Flame hat im „The Jane“ in Antwerpen gearbeitet und gilt als bester Chocolatier Flanderns. In seiner minimalistischen Chocolaterie-Boutique arbeitet er nur mit nachhaltig angebautem Kakao aus Vietnam, Venezuela, Mexiko oder Madagaskar. Neben den Schokoladen stellt Deduystschaever Pralinen mit Rosen, Yuzu, Litschi, mit Mango oder Zimt her. Ebenfalls eine Sünde wert: der Monkeybar, ein Riegel mit Karamellganache-Füllung, sowie die Nusscremes.

• Mageleinstraat 2, 9000 Gent, Tel. 0032-9-311 50 10, www.deduystschaever.be, Di-So 10-18 Uhr

9 Patershol

Seit dem Umbau des gotischen Karmeliterklosters zur Kunsthalle Gent mit Ausstellungen zeitgenössischer Kunst ist das dörflich wirkende Viertel zwischen Leie und Lieve ein begehrtes Wohn- und Ausgehviertel. An der Hauptachse Oudburg reiht sich Terrasse an Terrasse, darunter die der schummrigen Cocktailbar „Jigger's“. Ruhiger geht es in den schmalen Kopfsteinpflastergassen im Herzen des Viertels zu. Foodies finden auch hierher. Dafür sorgen Bistros wie das „Roots“ oder das „Karel de Stoute“, beide in der Vrouwebroerstraat.

• www.visit.gent.be/de/staunen-erleben/patershol-genter-kulinarkzentrum

10 Lousbergmarkt

In der Markthalle mit einem halben Dutzend Produzenten hatte die „Kaasmarkierij Het Hinkelspel“ bis 2011 ihren Sitz. Die Kooperative ist aufs Land gezogen, bleibt aber mit einem großen Stand vertreten. Die Rohmilchkäse aus Biomilch gibt es von Kuh und Ziege. Klassiker sind der Gouda – jung, gereift oder mit Kräutern –, der pikante Kuhmilchkäse Pas de Rouge, der würzige Blauschimmelkäse Pas de Bleu und der Ziegenkäse Cabriolait mit roter Kruste und feiner Textur. Ein Tipp für einen Salat oder einen leichten Lunch ist „De Bergen“ mit Tischen in der Halle oder draußen im Astridpark.

• F. Lousbergkaai 33, 9000 Gent, www.lousbergmarkt.be, Käserei Het Hinkelspel www.hethinkelspel.be, Mo-Sa 8.30-18 Uhr

11



FOTOS: MARTIN CORLAZZOLI/STAD GENT - DIENST TOERISME, HET HINKELSPIEL

FEINSCHMECKER

Heft 7/2024, Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 7. Juni 2024.

„Der Feinschmecker · Tafelfreuden · Weinjournal · VIF Das Gourmet-Journal · Wein Gourmet“ erscheint zwölfmal jährlich in der Jahreszeiten Verlag GmbH, Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg. ISSN 0342-2739

Telefon: 040-27 17-23 82 (Redaktion)

E-Mail: redaktion@der-feinschmecker.de

Redaktionsmitglieder direkt:

vorname.nachname@der-feinschmecker.de

Verlagsmitarbeiter:

vorname.nachname@jalag.de

Internet: www.feinschmecker.de

Chefredakteurin: Gabriele Heins

Creative Director: Stefanie Raschke

Reise & Gastronomie: Sabine Michaelis, Julius Schneider

Wein, Küche, Lebensart: Gabriele Heins (Leitung),

Verena Kassubek, Katharina Matheis,

Kersten Wetenkamp (stv.)

Textredaktion: Karin Szrott

Bildredaktion: Antje Elmenhorst (Ltg), Helgard Below (stv.)

Layout: Katharina Holtmann, Tanja Schmidt, Marie Bürger, Wibke Schaub (fr.)

Kaufmännische Assistenz: Stephanie Schröder

Dokumentation: Anne Dreßel

Projektmanagerin: Yvonne Krüger

Freie Autoren und Mitarbeiter:

Uta Abendroth, Kiki Baron, Dieter Braatz,

Dr. Stefan Elfenbein, Barbara Goerlich, Frank Kämmer,

Alexandra Kilian, Helmut Krause, Alexander Lobrano,

Caro Maurer, Stefan Maiwald, Petra Mewes,

Axel Pinck, Dr. Jens Prieve, Uwe Rasche, Christoph Ruf,

Dr. Susanne Schaber, Uwe Stutdrucker,

Ulf Sundermann, Gabriele Thal

Gastronomische Korrespondenten: Patricia Bröhm (fr.),

Stefan Chmielewski (fr.)

Kolumnist: Alexander Oetker (fr.)

Karten: CaD, Consult and Design

Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt:

Gabriele Heins

Geschäftsführung: Thomas Ganske, Sebastian Ganske,

Arne Bergmann, Peter Rensmann

Head of Production: Bodo Drazba

Junior Production Manager: Vanja Sobot

Vermarktung:

Jahreszeiten Verlag GmbH,

Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg,

Tel. 040-27 17-0, www.jalag.de

Geschäftsführung Sales und Content Solutions:

Arne Bergmann (verantwortlich für Anzeigen)

Brand Manager: Nadine Sturmat, Tel. 040-27 17-23 38

Anzeigenstruktur:

Christiane Sohr, Tel. 040-27 17-2436

Marketing Consultant:

Alexander Grzegorzezki (fr.)

Ihre Ansprechpartner Vermarktung:

Region Nord: Jörg Slama,

Tel. +49-40-22859 2992,

joerg.slama@jalag.de

Region West/Mitte: Michael Thiemann,

Tel. +49-40-22859 2996,

michael.thiemann@jalag.de

Region Südwest: Marco Janssen,

Tel. +49-40-22859 2997,

marco.janssen@jalag.de

Region Süd: Jonas Binder,

Tel. +49-40-22859 2993,

jonas.binder@jalag.de

Repräsentanzen Ausland:

Belgien, Niederlande & Luxemburg:

Mediawire International,

Tel. +31-651-48 01 08,

info@mediawire.nl

Frankreich & Monaco: Media Embassy International,

Tel. +33-6 03 92 09 15,

pierre-andre.OBE@media-embassy.fr,

Großbritannien & Irland: Mercury Publicity,

Tel. +44-7798-665-395,

stefanie@mercury-publicity.com

Italien: Media & Service International Srl,

Tel. +39-02-48 00 61 93,

info@it-mediaservice.com

Österreich: Michael Thiemann,

Tel. +49-40-228 59 29 96,

michael.thiemann@jalag.de

Schweiz & Liechtenstein: Goldbach Publishing AG,

Tel. +41-44-248 40 25, simone.trachsler@goldbach.com

Skandinavien & Finnland: JB Media International ApS,

Tel. +455 21 43 75 18, mpe@jbmedia.dk

Spanien & Portugal: The International Media House,

Tel. +34-91-702 34 84, administracion@

theinternationalmediahouse.com

Abonnement-Vertrieb und Abonnenten-Betreuung:

Abo-Service JAHRESZEITEN VERLAG,

Postfach 10 40 40, 20027 Hamburg

Tel. 040-236 704 000; E-Mail: kundenservice@jalag.de

www.shop.jalag.de/der-feinschmecker.

Der Jahresabonnementspreis für 12 Hefte beträgt bei Versand innerhalb Deutschlands € 178,80 inkl. MwSt., für die Schweiz sfr 330,00, für Österreich € 190,80 inkl. Versandkosten.

Studenten, Schüler und Auszubildende zahlen gegen entsprechenden Nachweis im Inland nur € 89,40, in Österreich € 95,40, in der Schweiz CHF 165,00.

Bei Nichtlieferung ohne Verschulden des Verlages oder infolge von Störungen des Arbeitsfriedens bestehen keine Ansprüche an den Verlag.

Der Feinschmecker (USPS no 13945) is published monthly by JAHRESZEITEN-VERLAG GMBH. Known Office of Publication: Data Media (A division of Cover-All Computer Services Corp.), 2221 Kenmore Avenue, Suite 106, Buffalo, NY 14207-1306.

Periodicals postage is paid at Buffalo, NY 14205.

Postmaster: Send address changes to Der Feinschmecker, Data Media, P.O. Box 155, Buffalo, NY 14205-0155, E-Mail: service@roltek.com, Toll free: 1-877-776-5835

Einzelheftbestellungen:

kundenservice@jalag.de

Tel. Info-Service +49 (0)40/236 70 40 00,

Preis pro Heft: € 13,90 (inkl. MwSt.). Versand D/A/CH:

€ 2 pro Sendung, Versand in andere Länder:

Posttarif www.dhl.de. Zahlbar erst nach Rechnungserhalt.

Vertrieb: DMV Der Medienviertel 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. Obroniów 11, 30-733 Kraków, Polen



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

**JAHRES
ZEITEN
VERLAG**

EIN UNTERNEHMEN DER **GANSKE VERLAGSGRUPPE**

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



Heft 5/2024

Weiter so!

Nach dem ersten, sehr gelungenen 200-Seiten-Heft war ich sehr gespannt auf die nächste Ausgabe. Hut ab, für mich ist das neue Heft noch interessanter von der Themenauswahl, den Reportagen und den hervorragenden Tipps. Ich kann nur sagen, höchstes Niveau von Anfang bis Ende. Weiter so!

Heike Stähler

Messe ProWein in Düsseldorf,
10.-12. März

Dankeschön

Auch wenn die ProWein nun schon wieder etwas zurückliegt, möchten wir seitens des Weinguts Landerer noch einmal herzlich Dankeschön sagen, für die Chance, an Ihrem Feinschmecker-Stand auszustellen, und für die tolle Organisation und Betreuung.

Susanne Boll, Johannes Landerer

Tipp in Hagen

Gern möchte ich Sie auf ein außergewöhnlich gutes italienisches Restaurant in Hagen aufmerksam machen. Ich hatte das „La Trattoria“ völlig aus dem Auge verloren, bis mein Sohn mich dorthin einlud – ich war von der frischen Küche und dem Service begeistert! Mein Rinder-Tatar wurde am Tisch frisch zubereitet, das Carpaccio meines Sohnes ebenso. Als Hauptgang waren sowohl Nordsee-Seezunge als auch der Branzino hervorragend und erkennbar frisch, die Zubereitung der Spaghetti carbonara wurde am Tisch mit unterschiedlichen Käsesorten zelebriert. Der Blick in die offene Küche war so beeindruckend wie der exzellente aufmerksame, aber nicht aufdringliche Service.

Zum Abschluss bekam mein Sohn einen guten Limoncello und ich mit dem netten Hinweis: „gute Tradition muss beibehalten werden“ einen Sambuca mit Kaffeebohnen, wie ich ihn vor etwa fünf Jahren dort bestellt hatte – eine super Erinnerung!

Klaus Fehske

Neuer Name für Winzersekt gesucht!

Im Umfeld der Messe ProWein hatte ich über Ihre Idee gelesen, einen neuen Namen für „Winzersekt“ zu finden. Ich habe ein kleines Weingut in Worms und mache seit 40 Jahren Sekt im Champagner-Verfahren. Anfangs durfte man zur besseren Unterscheidung noch den Begriff Méthode champenoise verwenden, seit 1994 jedoch nicht mehr.

Mich begleitet die Suche nach einem schönen Namen für „Winzersekt“ mein ganzes Berufsleben. Ziemlich sicher war ich der Erste, der 1987 den Begriff „Sektmanufaktur“ verwendete, um einen Unterschied zu einer Sektkellerei wie Mumm erkennbar zu machen. Um auf eine gesetzliche Änderung zu warten, wie sie der Verband der „klassischen Flaschengärer“ anstrebt, bin ich zu alt.

Wäre der Feinschmecker nicht eine wunderbare Plattform für eine erfolgreiche Wortschöpfungsinitiative? Vielleicht als Preisausschreiben? Ich erkläre mich hiermit bereit, der Gewinnerin oder dem Gewinner für den Rest des Lebens jährlich eine Kiste Sekt zu schicken. Oder 111 Flaschen sofort. Oder ich lasse ihr oder ihm ein Vollbad mit Rieslingsekt einlaufen oder werfe eine persönliche Siegesfeier auf Château Schembs.

Arno Schembs,
Weinbauer & Perlenzüchter

Liebe Leserinnen und Leser, wir greifen den Vorschlag gern auf: Schreiben Sie uns Ihre Vorschläge. Wir veröffentlichen die besten in einem unserer nächsten Hefte. Der Sieger erhält einen Sektpreis von Arno Schembs.

Grill-Special, „Chill Time“, Seite 98, Heft 5

Korrektur

Leider wurde beim BBQ-Set von Opinel ein falscher Preis genannt: Es kostet € 99.

Ildikó Schiller

Wir entschuldigen uns für den Fehler. Ihre Feinschmecker-Redaktion



Magnum-Gewinner

**2020 Liebenstein,
Baron Longo, Südtirol**

Fruchtbetonte, mineralische Cuvée aus Chardonnay und Weißburgunder von 30 Jahre alten Bioreben. Genießen darf sie Klaus Fehske.

*Wir freuen uns über Ihre Zuschrift und behalten uns vor, sie zu kürzen.
redaktion@
der-feinschmecker.de*



3

Kilo Erdbeeren
isst jeder
Deutsche pro Jahr.

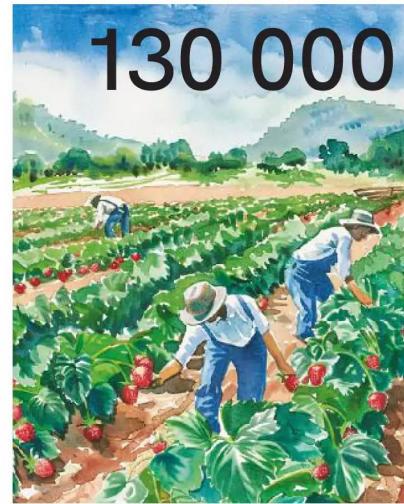


100

Gramm Erdbeeren enthalten
59 Milligramm Vitamin C,
mehr als Orangen und
Zitronen.

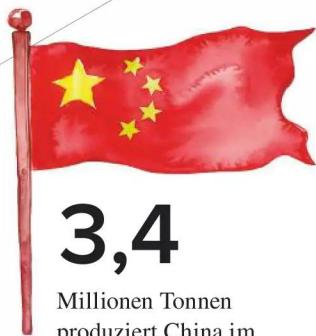
1966

wurde „Strawberry Fields“ von John Lennon
komponiert. Der Song bezieht sich auf ein Waisenhaus.



130 000

Tonnen
ernten deutsche
Bauern jährlich.



3,4

Millionen Tonnen
produziert China im
Jahr. Damit ist es
weltweit die Nummer eins.



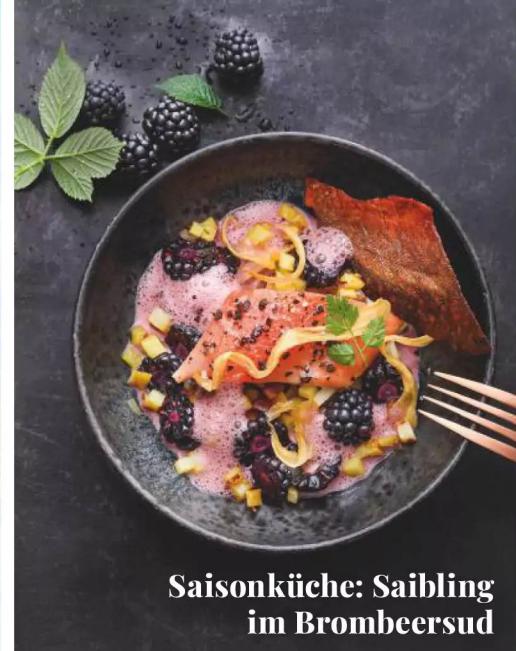
300

Gramm wiegt die schwerste Erdbeere
der Welt, gezüchtet von Chahi Ariel
in Israel.

VORSCHAU



Griechenland: Hotel
Eliamos auf Kefalonia



Saisonküche: Saibling
im Brombeersud



Koch des Monats: Fabian
Feldmann, Biarritz



Design: Grüne Welle im
Berliner „Roots“

Der Feinschmecker im August

Reisen

Griechenland: Zwischen traditionellen Tavernen und einer jungen, genussaffinen Szene – Athen erfindet sich neu. Extratipps: Santorin und Kreta.

Montenegro: Geheimtipp für Genießer an der Adria

Essen

Koch des Monats: Der gebürtige Franke Fabian Feldmann sorgt im „L’Impertinent“ in Biarritz mit Fisch für Furore. **Saisonküche Brombeeren:** Die süßen Früchte vertragen sich auch bestens mit Fisch und Fleisch

Trinken

Biertrend Slow Brewing: Ehrgeizige Brauer lassen Bier langsam gären und reifen, sie setzen außerdem auf natürliche Rohstoffe. Wir stellen herausragende Macher und ihre Produkte vor

Lifestyle

Restaurant-Design: Die neuen Konzepte sind spektakulär – vom Boudoir-Look über Italien- und Manhattan-Flair bis zu Pflanzenwelten

UNSER SCHWERPUNKT: 40 Seiten Wine & Travel

• Urlaub auf deutschen Weingütern

Diese Spitzenwinzer bieten auch schöne Übernachtungen und gute Lokale an

• Wiener Wein:

Die besten Weinbars und Ausflugstipps an den grünen Stadtrand

• Südtirol:

Spannende Architektur und Winzer, die auch Delikatessen herstellen



Der nächste Feinschmecker
erscheint am 12. Juli 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

Für kulinarische Weltenbummler



3 Ausgaben
lesen, nur
2 bezahlen.

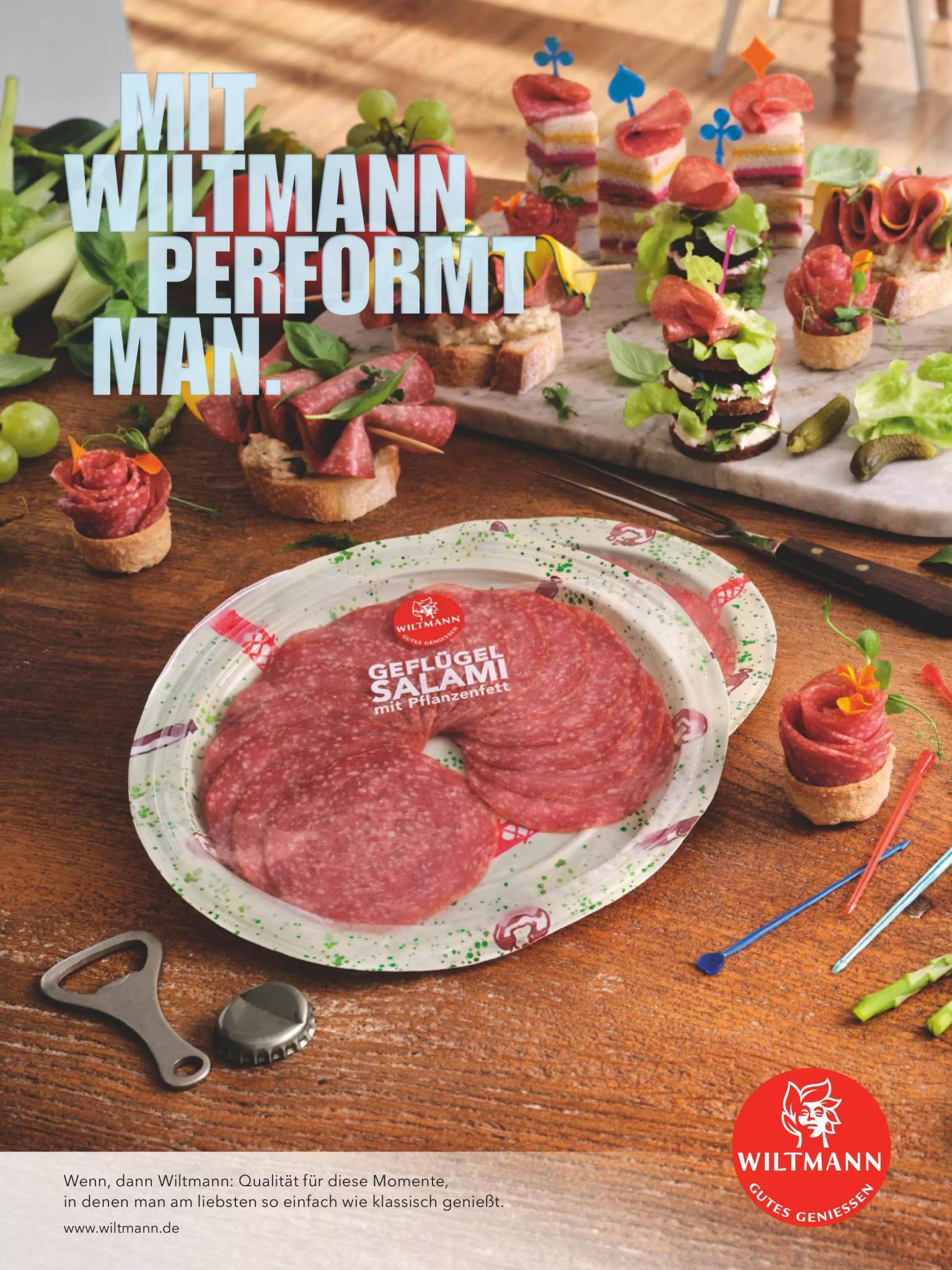
Digital inklusive



JETZT BESTELLEN:
feinschmecker.de/probe

Tel.: 040 / 236 704 000

MIT WILTMANN PERFORMT MAN.



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

www.wiltmann.de

