

FEINSCHMECKER

TRAUMZIELE Athen, Kreta, Santorin

Beste Hotels und Restaurants
für Genussreisen ins Blaue

Top-Adressen:
**Biarritz, Ibiza,
Montenegro**

120
tolle Tipps:
Deutsche Weingüter
als Ausflugsziele



Sonnige Aromen!

Kreative Rezepte mit Kräuter-
Lamm, Beeren und für den Grill

Design-Trends
Restaurants setzen auf
Plüscht & Dschungelflair

Alle Empfehlungen getestet & bewertet:
anonym, unabhängig, kompetent

F



The Savoy
London



IN FAMILIENBESITZ

Laurent-Perrier

Cuvée Rosé, auserwählt von den Besten.



EDITORIAL



GABRIELE HEINS
Chefredakteurin

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

erinnern Sie sich noch an die Schuldenkrise im Land der Akropolis? Damals suchten viele Griechen nach Arbeitsplätzen im Ausland, eine große Zahl von ihnen ist inzwischen zurück in der Heimat. Und auch die Küchengötter meinen es wieder gut mit Athen und den Inseln, es wird mit Engagement gekocht, die Fischer und Landwirte haben wieder dankbare Abnehmer für ihre Produkte. Wie so oft spiegelt sich der Aufschwung einer Region schnell in einer quicklebendigen Restaurantszene wider. Und so hat unser Autor Alexander Oetker das „Wunder von Athen“ unter die Lupe genommen und die besten Tipps für Ihre Ferien mitgebracht.

Auch weiter nördlich, auf dem Balkan, entstehen gerade blühende kulinarische Landschaften: in Montenegro. Wenn Sie sich beeilen, fühlen Sie sich hier und da sogar noch wie Robinson Crusoe, allerdings mit besserem Speiseplan: einem überwältigenden Reichtum an Meeresfrüchten etwa, wildem Spargel, aromatischen Tomaten und Feigenblatt-Öl. Im Osten viel Neues!

Manchmal reicht allerdings schon ein Ausflug ins Grüne, um kurz mal die täglichen Excel-Tabellen zu vergessen. Dafür lege ich Ihnen unser Wein-Special ans Herz: Auf 40 Seiten finden Sie Weingüter, die Übernachtungen mitten in den Reben anbieten, die zünftige Wirtschaften oder schicke Restaurants haben, moderne Vinotheken oder lauschige Gastgärten. Unsere Tipps reichen von Mainz bis Südtirol und Wien: Nie war die Qual der Wahl mit so viel Genussfreude verbunden!

Ihre

Gabriele Heins



POST AUS DER SPITZENKÜCHE: Feinschmecker-Newsletter mit Hintergrundwissen, Rezepten und Tipps von Profis – einmal im Monat, direkt aus der Redaktion. Melden Sie sich an!



SEIT 30 JAHREN ERKUNDEN WIR DIE WELT.

ENTDECKEN SIE MIT UNS DIE ANTARKTIS.

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



What if there was
another world out
there?

INHALT

8/2024



Titelbild: Lammrücken mit Kräuterkruste.
Rezept siehe Seite 96.
Foto: Jan-Peter Westermann



In diesem Feinschmecker

Titelthemen in Rot

Reisen

24 Athen und vier Inseln

Aufbruchstimmung in Griechenlands Hauptstadt und auf den Inseln - mit moderner Tavernenküche, Gourmetmenüs und authentischer Gastfreundschaft

46 Montenegro

Die Adriaküste gilt noch als Geheimtipp: Köche lassen hier die Schätze der Natur glänzen

54 Gute Gasthäuser

„Huberwirt“: bayerische Avantgarde mit Stammtisch

56 Geschmackssachen

Warum das „Disfrutar“ in Barcelona glücklich macht

57 Reisenotizen

Der neue Koenigshof in München, Duftwelten der Berge erkunden

Essen * mit Rezepten!

62 Koch des Monats

Der Deutsche Fabian Feldmann serviert im „L'Impertinent“ in Biarritz aromenstarke Spitzenküche aus lokalen Erzeugnissen

74 Saisonküche *

Brombeeren, ganz neu inszeniert: als Begleiter zu Fisch, Fleisch und Gemüse, aber auch zu Desserts

84 Kochbuch des Monats *

Der selbst ernannte King of Grill Arne Schunck legt Lachs, Rind und Süßkartoffeln auf den Rost

90 Auf die Schnelle *

Erfrischend: Wassermelonenpizza mit Beeren

92 Genusshelden

Federica Morgante produziert besten San-Daniele-Schinken

96 Titelrezept *

Griechischer Lammrücken mit Kräuterkruste und weißem Bohnenmus

98 Gerichte mit Geschichte

Was steckt hinter Maultaschen und Fugu, Pralinen und Pekingente?

102 Küchennotizen

Bunte Pfannen, Kaffee-Aromen in Öl und ein reifer Ziegenkäse zum Portwein



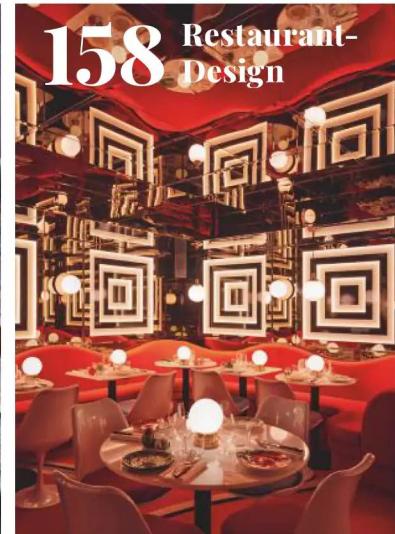
Koch des
Monats **62**



Alle Hotels und Restaurants
getestet und bewertet
Erklärungen auf Seite 189



74 Brombeer-
Rezepte



158 Restaurant-
Design

Trinken

SPECIAL WEIN & TRAVEL

106 Weinregionen in Deutschland

Entdecken Sie die Vielfalt der Weinkultur: mit Vinotheken, Restaurants und Hotels auf den Gütern. Extra: Weinfeste

146 Südtirol

Ein Abstecher zu Spitzenwinzern zwischen Bergen und Seen

152 Wien: Weinbars und Heurige

Weingenuss und traditionelle Küche - mal drinnen, mal draußen

Lifestyle

158 Restaurant-Design

Schluss mit der Nüchternheit: Die neuen Trends in Europa feiern Opulenz und Exotik

170 WINE AWARDS

Auf der großen Wein-Gala ehren wir Winzerinnen und Winzer. Zwei Preisträger sind noch geheim

176 Lebensartnotizen

Schöne Designobjekte für Küche, Esstisch und Terrasse

Szene

180 Neueröffnung des Monats

Belgien: Floris Van Der Veken setzt im „Hof van Cleve“ den Stil von Peter Goossens fort

182 Szene

Neue Restaurants und Genusskonzepte von Hamburg bis Prien am Chiemsee, in Polen und New York

190 Stopover Ibiza

Nicht nur Highlife – entdecken Sie die Natur in charmanten Hotels und genießen Sie die Frischeküche

3 Editorial

8 Chef's Table

10 Salon

18 Bücher & Medien

21 Backstage

174 Feinschmecker Club

195 Impressum

196 Leserbriefe

197 Zahlen, bitte!

198 Vorschau



ADRESSEN DIGITAL

Einfach QR-Code scannen und die Adressen unserer Reise-Reportagen als PDF herunterladen.



www.feinschmecker.de



www.feinschmecker.de/podcast



facebook.com/feinschmecker.magazin



instagram.com/feinschmecker.magazin



www.linkedin.com/company/der-feinschmecker

Balanceakt

„NUANCE“,
Duffel, Belgien

Auf den ersten Blick fällt die Avocado ins Auge, doch im Mittelpunkt dieses Gerichts von Thierry Theys steht die dünn geschnittene französische Jakobsmuschel. Der Sohn eines Metzgers liebt die Zubereitung von Meeresfrüchten und schafft es, das Produkt durch die Auswahl der Zutaten und die unterschiedlichen Texturen zum Glänzen zu bringen. Pistazien, ein frischer Meerrettich-Kick und Trüffel-Dashi ergänzen sich und geben dem feinen Muschelfleisch eine geschmackvolle Bühne. Die Avocado dient nicht nur als optische Brücke, sie ist das Bindeglied aller Komponenten.





SALON

Hoch die Tassen: Wir zelebrieren die sonnigste Zeit des Jahres mit Farbe, Würze und einer Prise Nostalgie



Muntermacher

Wer diese Tassen im Schrank hat, braucht keinen Kaffee mehr, um Müdigkeit zu vertreiben. Das ikonische Blumenmotiv des finnischen Labels Marimekko ist ein Garant für gute Laune. Seit 1964 schmückt „Unikko“ von Maija Isola Kleidung, Tischwäsche und Geschirr. Becher, 250 ml, € 23, www.marimekko.com



Eine für alles

Der Saft sonnen-gereifter Zitronen aus Spaniens Obstgarten Murcia und Weinessig der österreichischen Spitzenmanufaktur Göelles ergeben die „Zitronenwürze“. Sie verleiht jeder Speise das gewisse frische Etwas.

250 ml, € 10,90,
shop.goelles.at



Bella Figura

Alfonso Bialetti, Gründer und Erfinder des Espressokochers für den Herd, zierte als Comicfigur jede Kanne des italienischen Labels. Mit neuen Farben und einem Griff, der besser in der Hand liegt, hat die Kanne aus den 1960ern ein sanftes Umstyling bekommen. „Moka Express“ für 3 oder 6 Tassen, ab € 49,90, bialetti-shop.de



Nostalgie-Drops

Die erfrischenden Pastillen in der hübschen Pappschachtel, die der Hersteller Leone aus Turin seit 1857 (wie Pasta) im Bronzemode formt, gibt es jetzt mit den Aromen von Mojito und Spritz oder als klassischen Fruchtmix. Je 27 g, je € 2,49, www.andronaco-shop.de

Perfekter Dreh

Verschleißfrei und vor allem geschmacks- und geruchsneutral ist das Mahlwerk aus einem speziellen Keramikwerkstoff. So spenden die Mühlen „Yara“ im schicken Sprenkel-Look mit jeder Umdrehung unverfälschten Geschmack.

H 18 cm, Set € 84,90, adhoc.shop



Grünzeug

Durchschlag und Schleuder in einem ist „Green Tool“ aus mattem Kunststoff. Zur stylischen Serie gehören diverse Küchenhelfer wie Sparschäler oder eine Waage. Ø 24 cm, € 59,95, www.evasolo.com



Sammelobjekt

Zartbitterschokolade, Minzöl und cremiger Lindenblütenhonig von Hamburger Stadtbielen aus artgerechter Haltung – mehr brauchen die handgefertigten Pralinen der Manufaktur Herr Biene nicht, schon gar keinen Industriezucker. Vier weitere Sorten, 4 Stück € 5,50, herrbiene.de



1. „Pluviose“: Küchenchef Luke Dolphin verwöhnt in seinem kleinen Restaurant maximal zehn Gäste. 2. Monsieur Txokola: ein Paradies für Schokoholics. 3. Le Clan Hannibal: Hier können Freunde von Spirituosen, vor allem Whiskeyfans, ausgiebig verkosten

Chef's Choice

Unser Koch des Monats,
Fabian Feldmann,
verrät hier seine
Lieblingsadressen in
Biarritz und Umgebung

Der Franke Fabian
Feldmann betreibt mit
seiner französischen
Ehefrau das „L'Imper-
tinent“ in Biarritz.
Mehr über unseren
Koch des Monats
lesen Sie auf Seite 62



Zum Frühstück gehe ich sehr gern in die Markthallen von Biarritz, weil die Auswahl hier fantastisch ist: die Frische, all die farbenfrohen Gemüse, das Obst, die Abteilung mit den Fischern und Austernzüchtern! Genau neben der alten Markthalle an der quirligen Place Sobradiel liegt der kleine Laden von **Monsieur Txokola**, der beste Chocolatier der Stadt. Zum ersten Kaffee gönne ich mir hier eine Financier au chocolat (Schokoladenkuchen), dann kann der Tag beginnen.

Wenn ich kulinarisch etwas erleben will, besuche ich meinen Freund Luke Dolphin in Saint-Jean-de-Luz. Der Australier macht in seinem „**„Pluviose“**“ alles allein und hat auch nur zehn Plätze. Es gibt keine Karte, nur die Gerichte, die er an

diesem Tag kocht. Fisch, Gemüse, alles frisch und so kreativ – einfach grandios. Auch toll: die Weinempfehlungen.

Ein paar Schritte von unserem Zweitrestaurant „Basa“ in Bayonne entfernt, befindet sich das Spirituengeschäft **Le Clan Hannibal** – ein Laden, wie man ihn in Paris oder London vermuten würde. Ich kann hier stundenlang herumprobieren, es gibt solch eine Vielfalt an alten Jahrgängen und kleinen Destillerien, gerade für Whisky – ein Muss für Mixologen. Und die Altstadt von Bayonne ist mit ihren hübschen baskischen Bauten das ultimative Ziel für Flaneure.

www.monsieurtxokola.fr
[www.instagram.com/
restaurant_pluviose](http://www.instagram.com/restaurant_pluviose)
www.leclanhannibal.com

MIT WILTMANN TAFELT MAN.



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



We are sailing

Mit Rod Stewarts Powerballade im Ohr und maritimem Zubehör setzen wir die Segel für einen romantischen Sommertörn



Brotdose

Allzeit frisches Brot – das schmeckt nicht nur Seeleuten. Das in der Konserven gebackene Sauerteigbrot mit Haselnuss hält ein Jahr lang. Dattelstücke machen es zusätzlich saftig. Von der Bremer Bäckerei Beckmann's, 500 g, € 6,50, www.paul-schrader.de

Genuss ahoi

Die Schiffchen aus feinem Porzellan haben Nüsse oder Oliven an Bord und lassen sich nach Belieben beschriften – ein hübsches maritimes Geschenk. 19 oder 28,5 cm, ab € 19,90, www.mojdesign.de



(R)Eingelegt

Statt Ölsardinen fischt man sich aus dieser Dose zum Kaffee Exemplare aus cremiger Vollmilchschockolade von der spanischen Manufaktur Simón Coll. 24 g, € 2,70, amorestore.de



Schreibkunst

Wer sich noch analog Notizen macht oder gern beim Telefonieren kritzelt, freut sich über diesen originellen Block, den das Designduo La Come Di für die Kreativ-Plattform Junique entworfen hat. Blanco, liniert oder gepunktet. „Sail away“, DIN A6, ab € 9,90, www.junique.de

Magische Anziehungskraft

Auch bei Wellengang bleiben diese Gläser dank Magneten in Böden und Pads, die auf glatten Flächen haften, am Platz. Nur bei extremer Schieflage sitzt man eventuell auf dem Trockenen ... 2er-Set inkl. Pads ab € 29,95, silwy.de



Dauersegler

Mit der Hymne „Sailing“ begab sich Newcomer Rod Stewart 1975 – genau – auf Erfolgskurs. Gerade beendete der heute fast 80-Jährige seine Europatournee „One Last Time“. Glauben wir nicht.



Rum-Ration

Jamaika-Rum mit Butterscotch und Mandarinen dürfen sich Segler als Manöverschluck gönnen, eine Tradition, die auch an Land schmeckt. 500 ml, € 39,99, manoeverschluck.de



Explora

JOURNEYS

SAIL UNIQUE

URLAUB WIE AUF IHRER PRIVATEN YACHT



Explora Journeys ist einzigartig. Von Superyacht-Spezialisten entworfen, bieten die Schiffe Gästen spektakuläre Ocean Suites, Penthouses und Residences. Mit neun unvergesslichen inkludierten kulinarischen Erlebnissen und einem vom Ozean inspirierten Wellnessangebot, reisen Sie in elegantem europäischem Stil zu faszinierenden Reisezielen und entdecken dabei den „Ocean State of Mind“.



ERFAHREN SIE MEHR: EXPLORAJOURNEYS.COM

INFORMATIONEN IN IHREM REISEBÜRO ODER UNTER: 0800 0825 0863

Vom Rest zum Fest!

Die Stairs Bar in Berlin nutzt für ihre Drinks nur noch „gerettetes“ Obst und Gemüse. Ein Konzept, das Kreativität verlangt

INTERVIEW KERSTEN WETENKAMP

Lieber Konstantin Hennrich, eure Stairs Bar in Berlin nennt als Konzept: „Zukunftstrinken“. Was verbirgt sich dahinter?

Wir nutzen in unserer Bar nur noch gerettetes Obst und Gemüse, das normalerweise weggeworfen würde. Damit setzen wir ein Zeichen gegen Lebensmittelverschwendungen – wir schonen die Ressourcen und minimieren den ökologischen Fußabdruck.

Wie funktioniert das?

Wir bekommen einmal im Monat eine Lebensmittelbox vom Anbieter Etepetete mit Obst, Gemüse und Kräutern, die von Supermärkten aussortiert wurden, weil sie überreif oder nicht schön genug gewachsen sind. Die nutzen wir für unsere Cocktails.

Bleibt der Geschmack der Drinks denn top, auch beim vermeintlichen Lebensmittelabfall?

Wir müssen die Produkte natürlich sorgfältig prüfen und genau überlegen, was wir daraus machen können. Die Box stellt uns vor kreative Herausforderungen, denn einige Lebensmittel werden sonst nie in Bars verwendet wie etwa der Kohlrabi.

Wie kommt denn der zum Einsatz?

Wir entsaften den Kohlrabi, verarbeiten ihn mit Birnensaft zu einem Sirup, der dann mit Mezcal zu einem Gimlet gemixt wird. Auch Rettich klingt erst einmal etwas abschreckend als Cocktailzutat, dabei kann man ihn gut mit Früchten kombinieren, zum Beispiel Melonen und Gurken. Mit weißem Rum hat man dann ein schönes Spiel von Süße, Säure und Bitterkeit. Daraus haben wir einen Daiquiri Twist gemixt.

Wie kommen solche Geschmacksexperimente bei euren Gästen an?

Zu neunzig Prozent werden wir gefeiert! Wir erklären den Gästen immer unser Konzept, und dass wir zum Beispiel keine frische Minze verwenden, sondern Minzdestillat. Die Drinks sollen natürlich in erster Linie gut schmecken. Durch die Zutaten haben wir die Chance, völlig neue Cocktails zu kreieren. Diese Drinks bekommen die Gäste eben nur bei uns. Für viele Getränke betreiben wir auch reichlich Aufwand.

Welchen genau?

Aus Kumquats etwa destillieren wir in unserer kleinen Anlage einen Brand von 70 Pro-



Konstantin Hennrich ist Inhaber und Chef der Stairs Bar in Berlin und entwickelte das Konzept der „Future Drinks“ aus geretteten Lebensmitteln. Links der Drink „Nori“ aus Algensirup und Gurkendestillat

„Mit Kohlrabi haben wir einen Gimlet gemixt, mit Rettich Daiquiri Twist.“

zent Alkohol, der sehr intensiv aromatisch ist. Paprika haben wir mit Mezcal in einem Metallbehälter tiefgefroren, bei minus 24 Grad, 24 Stunden lang. Oder Avocadokerne, die kann man gut nutzen: trocknen, klein schneiden, vorsichtig erhitzen, mit Wasser und Zucker karamellisieren, zwei bis drei Tage stehen lassen, filtrieren. Man erhält einen klasse Sirup, der nach Keksen schmeckt.

Kann man das zu Hause nachmachen – habt ihr Tipps dafür?

Klar! Zum Beispiel muss man Bananenschalen nicht entsorgen, sondern kann sie vom weißen Fruchtrest säubern und dann in Zucker und Wasser aufkochen (Verhältnis eins zu eins), das ergibt einen schönen Banansirup, etwa für Dai-

quiri. Oder man kann einen ganzen Apfel nutzen: Die Schale einfach in Alkohol legen, etwa Wodka, das aromatisiert den Alkohol. Der Saft ergibt mit weniger Zucker einen intensiven Sirup, und sogar den Trester kann man mit Honig und Wasser pürieren, anschließend im Ofen trocknen, dann in Streifen schneiden. So bekommt man ganz leckeres Fruchtgummi, und wir verwenden diese Streifen dann als Garnitur für unsere Cocktails.

www.stairsbar-berlin.com

Die Stairs Bar in Berlin (OT Wilmersdorf, Uhlandstraße 133) besteht seit 2017, Ende 2023 entwickelte das Team um Konstantin Hennrich das Konzept der Future Drinks, das mehrfach preisgekrönt wurde.

GAUMENFREUDEN DER EXTRAKLASSE

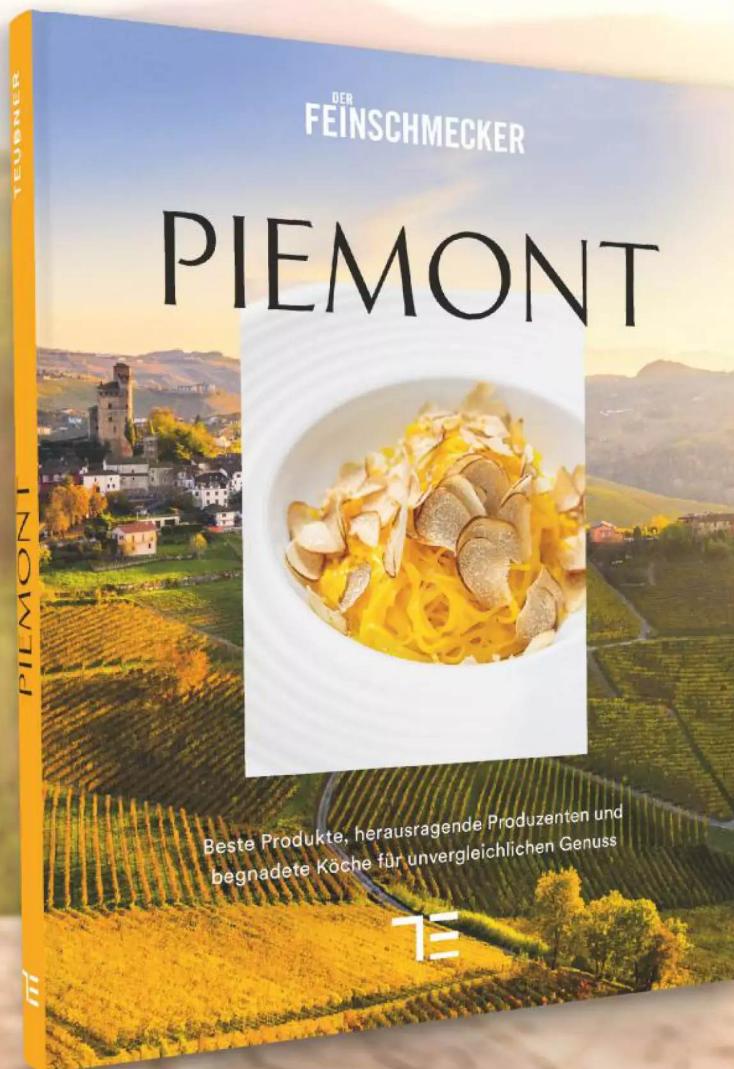
Das Beste für Italien-Liebhaber und Genießer!

Unvergleichliche kulinarische Genüsse aus der Herzkammer Italiens.

Spannende Einblicke in die besten Produkte und Produzenten der Region.

Exklusive Rezepte und Geheimnisse der piemontesischen Spitzenköche.

Egal, ob Sie zu Hause kochen oder die Köstlichkeiten vor Ort genießen möchten.



Tauchen Sie ein in die Aromen des Piemonts und kaufen Sie Ihr Exemplar noch heute!
Überall wo es Bücher gibt und auf www.teubner-verlag.de

TE TEUBNER

Genuss in allen Formen

Von Gemüseküche über Wok-Wissen bis zu Dokus, die mitreißen – unsere Empfehlungen im August

SKIRT-GARNELEN-TACOS – DER SURF'N'TURF-SNACK

Streetfood-Liebe pur! Garnelen treffen auf knusse Tortillas: Hast du Lust auf diesen ultimativen Taco-Trip? Los geht's!

ZUTATEN

FÜR 4 PORTIONEN
500 g Skirt Steak
250 g Garnelen (ökologischfertig)
8 kleine Tortillas
4 Stängel Korinthengrün

Für die Marinade
4 Knoblauchzehen
1 Bio-Zitrone
4 EL Olivenöl
3 TL Paprikapulpa
3 TL gehäckelter Kreuzkümmel

ZUBEREITUNG

- Wir starten mit der Marinade: Schäle den Knoblauch und hacke ihn fein. Die Limette heiß abwaschen, dann Schale abziehen und den Saft auspressen. Knoblauch, Limettensaft und -saftreißer mit dem Olivenöl, der Paprikapulpa und dem Kreuzkümmel geben und ordentlich verrühren.
- Jetzt geht's weiter mit dem Skirt Steak: Pariere das Fett und überschlagsartig Haut und tupfe das Fleisch trocken. Gieße die Hälfte der Marinade über das Fleisch und mariniere sie einfach ein. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnittstücken marinieren und dem Rest des Marinades und lässt beides für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank marinieren.
- In der Zwischenzeit bereist du die Zutaten für die Salsa vor: Tomaten waschen und kleine schwedische, die Jalapeños klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel klein hacken. Knoblauch durchdrücken.

PERFECT GEGRILLT

EIN GUIDE ZU DEM STEAK-CARTOFEN

WIE LANGE?
Für 1 kg des Fleisches: Auf einem Grillrost bei 200°C (gas 2-3), 220°C (gas 4-5), 230°C (gas 6-7) direkt über dem Feuer ca. 10 Minuten pro Seite. Bei einem Gasgrill kann man die Temperatur leichter kontrollieren als bei einem Holzkohlegrill.

WIE DÜRFEN KÄRPFEN?
Die Ränder von Fleisch enthalten viele Fettadern, die während des Grillens fließen können. Wenn diese Fette auf die Hitze trafen, kann es zu einem Brand kommen. Um dies zu verhindern, sollte man die Hitze auf dem Grill so regulieren, dass die Hitze nicht direkt auf die Hitze trifft.

WIE GRILLEN?
Um das Fleisch nicht zu trocken zu machen, sollte man es nicht direkt über dem Feuer grillen. Stattdessen sollte man es auf einem Grillrost grillen, der über dem Feuer steht. Dies ist eine gute Methode, um das Fleisch zu halten.

WIE DRAUF?
Wenn du ein Steak nach dem Grillen servierst, solltest du es nicht sofort essen. Lass es erst einmal abkühlen, damit es nicht so schnell wieder warm wird. Wenn du es dann nochmals grillen möchtest, solltest du es nicht direkt über dem Feuer grillen, sondern auf einem Grillrost grillen, der über dem Feuer steht.

WIE DRAUF?
Wenn du ein Steak nach dem Grillen servierst, solltest du es nicht sofort essen. Lass es erst einmal abkühlen, damit es nicht so schnell wieder warm wird. Wenn du es dann nochmals grillen möchtest, solltest du es nicht direkt über dem Feuer grillen, sondern auf einem Grillrost grillen, der über dem Feuer steht.

TIPP
Engpass am Tacos anknüpfend mit dem Wokrezept Schmeckt Das Rezept freies auf S. 200 unter „Seltzende Seelen“.

STEAK-GUIDE

F

DER FEINSCHMECKER · KOCHBUCH DES MONATS

Neue Serie: Kochbuch des Monats

Heiße Ware vom Profi

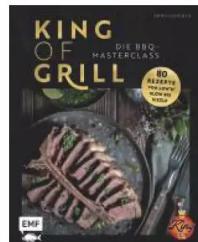
Rezepte, die erst zum Grillen und dann zum Teilen einladen – raffiniert, durchdacht und auf den Punkt

24 Prozent der Befragten in Deutschland grillen einmal pro Woche – wenn es die Temperaturen zulassen. Der Autor unseres Kochbuchs des Monats, Arne Schunck, gehört nicht dazu – er grillt fast täglich und teilt sein umfangreiches Wissen in seinem Buch „King of Grill“. Der selbst ernannte Grillkönig ist kein Unbekannter: Über 700 000 Menschen folgen ihm in den sozialen Medien und schauen zu, wie er Flanksteaks auf den Punkt gart, Auberginen im Smoker zubereitet oder Lachs auf der Planke grillt. In seinem Buch teilt er seine Leidenschaft nicht nur in Form von Rezepten, sondern stellt auch verschiedene Grillarten vor, zeigt

wichtige Techniken und wie man mit Pannen umgeht. Für den erfahrenen Grillmeister ist vor allem die Gemeinschaft wichtig, und Rezepte zum Teilen gibt es in diesem Buch reichlich. Zum Beispiel Ente aus dem Smoker, Blumenkohl am Drehspeiß, Meerbarben von der Plancha oder Saucen, die man so nicht kaufen kann. 208 Seiten, € 25, EMF

GEEIGNET FÜR: Alle, die gern draußen essen und das Grillvergnügen mit Freunden teilen.

Ab Seite 84 finden Sie drei Rezepte aus dem Buch von Arne Schunck: gefüllte Lachsrollen im Zitronenbett, Matambre-Rindfleischrolle mit Ei und karamellisierte Süßkartoffel im Feigensalat.



80 Rezepte und viel Wissen:
„King of Grill“ macht seinem Titel alle Ehre



Natürlich inspiriert

Schmeckt Daikon-Rettich in Blütenform anders als in Scheiben? Eher nicht, aber das Auge isst ja bekanntlich mit. Nach diesem Grundsatz ist das Buch „Köstlich schön“ von Celine Rousseau zu verstehen. Die gebürtige Koreanerin und Foodbloggerin zeigt hier verspielte Kreationen mit Naturbezug. Fisch aus Blätterteig, Muschel-Macarons oder Sonnenblumen-Gallettes zum Beispiel. 224 Seiten, € 28, Prestel

GEEIGNET FÜR: Alle, die gern detailverliebt kochen.



Hübsch und essbar sind die Kreationen aus dem Buch „Köstlich schön“ von Celine Rousseau



Bayern neu entdecken

Für die Sendung „Aufgegabel“ reist Spitzenkoch Alexander Herrmann durch seine bayerische Heimat und trifft Menschen, die besondere Lebensmittel anbauen oder herstellen. Im Buch zur Sendung zeigt er, was er daraus macht. Verjus aus dem Kitzinger Land wird beim Lachs mit Verjus-Sabayon verwendet, Urgetreide aus dem Ammerger Land wird zu Emmerrisotto mit Balsamico-Orangen – regionale Küche vom Feinsten. 176 Seiten, € 24,95, Dorling Kindersley

GEEIGNET FÜR: Alle, die Regionalküche neu entdecken möchten.



In dem Buch „Aufgegabel“ zeigt sich Spitzenkoch Alexander Herrmann bodenständig und regional

App & Podcast



Vom Küchenchef empfohlen

Wo geht der Schweizer Andreas Caminada in Madrid essen und Billy Wagner vom „Nobelhart & Schmutzig“ (Berlin) in München? In der App World of Mouth geben Köche, Gastronomen und Journalisten ihre

Empfehlungen für Restaurants in aller Welt.

GEEIGNET FÜR: Alle, die nicht „Gute Restaurants in ...“ googeln wollen.



Feinschmecker-Podcast

Redakteur Julius Schneider spricht mit Persönlichkeiten aus der Foodszene, etwa mit Anton Schmaus (o.) vom Restaurant „Storstad“ in Regensburg und Koch der Fußball-Nationalmannschaft. Neben Spitzenköchen gehören Produzenten und Winzer zu seinen Gästen. Jeden Monat neu.

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



Neue Folgen:
QR-Code scannen



Gemüse geht immer

Für den Koch Matthias Gfrörer, bis 1/2024 Autor der Feinschmecker-Serie „Querbeet“, ist Fleisch längst zur Beilage geworden. In seinem Restaurant „Gutsküche“ bei Hamburg steht Vegetarisches im Mittelpunkt, so auch in seinem zweiten Buch „Gemüse gut, alles gut“. In 19 Kapiteln präsentiert er animierende vegetarische Rezepte für jede Jahreszeit. Genuss und Raffinesse versprechen etwa Kartoffeltarte mit Chiconnée oder Sellerie-Ravioli. 224 Seiten, € 32, Südwest

GEEIGNET FÜR: Hobbyköche, die Gemüse mit

Genuss verbinden.



Knackfrisch: Matthias Gfrörer schwört auf Gemüse und liefert mit seinem Buch „Gemüse gut, alles gut“ die passenden Rezepte



Hitzestabil: 200 Rezepte und umfangreiches Wissen finden sich im Buch „Wok“ von James Kenji López-Alt

Es wird heiß!

Wer mit einem Wok kochen will, braucht keinen zischenden Gasherd, auf dem der gewölbte Topf glüht und wild geschwenkt wird. Ein Elektroherd und ein Wok mit flachem Boden funktionieren auch. Der Autor des Buches „Wok“, James Kenji López-Alt, hat sich intensiv mit dem asiatischen Kochgeschirr beschäftigt und präsentiert auf über 600 Seiten fundiertes Wissen und zahlreiche Rezepte mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen. Im Stil eines Lehrbuchs wird die Faszination des Woks vermittelt und Lust auf Auberginen à la Sichuan oder Kung-Pao-Garnelen gemacht – heiß und würzig. 656 Seiten, € 75, Christian

GEEIGNET FÜR: Für (Hobby-)Köche, die tiefgehendes Wissen und hohe Temperaturen schätzen.

TV-Shows



Griff nach den Sternen

Für Köche und Köchinnen sind die Sterne des Guide Michelin die höchste Auszeichnung, die es gibt. Doch wie schafft man es, diese begehrte Ehrung zu erkochen? In der Serie „Star Kitchen“ begleitet Spitzenkoch Tim Raue fünf Köche und eine Köchin auf ihrem Weg nach oben, darunter Ricky Saward („Seven Swans“) und Christoph Kunz („KOMU“), die der Michelin-Verleihung 2024 entgegenfeiern. Bis dahin erlebt man Wahnsinn, Höchstleistung und pure Leidenschaft – intensiv und mitreißend. *Exklusiv auf Prime Video*

GEEIGNET FÜR: Alle, die die Leidenschaft für Spitzenküche verstehen wollen.



Große Geschichten

In der Serie „Allesesser“ zeigt „Noma“-Gründer René Redzepi in acht Folgen, wie etwa Chili, Thunfisch, Salz und Schweinefleisch die Welt erober und verändert haben. Eine Doku-Serie, die neue Perspektiven auf alltägliche Produkte eröffnet und faszinierende Geschichten erzählt. Die erste Folge über Chili handelt von Menschen, die sich der Schote verschrieben haben, und endet mit einem überraschenden Experiment im „Noma“.

Ab 19. Juli exklusiv auf Apple TV+

GEEIGNET FÜR: Für alle, die Lebensmittel als solche verstehen.

Unsere private Auslese

Persönliche Entdeckungen der Redaktion sind begehrte. Diesmal verraten auch zwei freie Mitarbeiter ihre Tipps



Ingo Swoboda, freier Autor und Weinexperte

Hoch hinaus in Frankfurt



Das schicke „Occhio d’Oro“ überzeugt durch seine Lage und seine toskanisch angehauchte Küche gleichermaßen. Meine Lieblingsgerichte sind das herrlich saftig-würzige Tatar mit Parmesan und der Pulpo mit Salzzitrone. Dazu ein Glas gut gekühlten Riesling und der Blick aus dem siebten Stock auf die Skyline der Mainmetropole. So schön kann Italien in Frankfurt sein. www.occhio-doro.com

FOTOS: MARKUS BASSLER, DAVID MAUPILÉ, MOONDOG STUDIOS, HENNER ROSENKRANZ



Stefanie Raschke, Creative Director

Sundowner auf Rhodos



An Rhodos’ ruhiger Südküste bei Lachania entdeckten wir das „Votsalo“, ein herrliches Restaurant samt Beachbar, bei dem man direkt über dem Wasser auf einer offenen Terrasse sitzt und feine Fischgerichte, Pasta und Meeresfrüchte genießt – dazu passen die guten griechischen Weine und Cocktails. Wir tranken Mojito und betrachteten verzaubert den Sonnenuntergang – Urlaubsstimmung pur! [Bei Facebook](#)



Markus Bassler, freier Fotograf

Perfekte Pizza in Portugal



Im neu eröffneten „Encci“ in Carvoeiro an der Algarve konnte mir endlich ein Pizzaiolo überzeugend beweisen, wie perfekte, gleichmäßige Knusprigkeit einer Pizza aussieht – und das in Portugal! Das heiße Stück bleibt, am Rand festgehalten, dank seiner knusprigen Basis gerade und hängt nicht herunter. Es war himmlisch. Ein lässiger Ort mit Garten – genau das, was man nach einem Strandtag braucht. [Bei Facebook](#)

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.

Reisen

Athen

Frischer Wind in der griechischen Hauptstadt:
moderne Tavernenküche und innovative Gourmetmenüs –
alles authentisch präsentiert. Dazu: Tipps für die
Inseln Ägina, Kefalonia, Kreta und Santorin

Seite 24

Montenegro

Noch ein Geheimtipp: die Bucht von Kotor an der Adriaküste –
mit verschlafenen Städtchen, klarem Wasser
und viel frischem Seafood sowie anderen Schätzen der Natur

Seite 46

Gute Gasthäuser

Östlich von München betreibt Alexander Huber
in der elften Generation den „Huberwirt“ und bietet
Wirtshausküche auf Fine-Dining-Niveau

Seite 54

Kolumne

Alexander Oetker erlebt pure Freude im Restaurant
„Disfrutar“ in Barcelona

Seite 56



FOTO: PHAEA BLUE PALACE

Tisch mit Aussicht:
in der Blue Door
Taverna im Phaea
Blue Palace Resort
auf Kreta

Das Wunder von Athen





NAH DRAN AM
WAHRZEICHEN:
Vom Infinitypool des
Hotels The Dolli foto-
grafierte, spiegelt sich die
Akropolis im Wasser

In Griechenland, lange das Sorgenkind Europas, herrscht Aufbruchstimmung: In der quirligen Hauptstadt präsentieren Köche mit internationaler Erfahrung moderne Tavernen-Küche, innovative Gourmetmenüs und authentische Gastfreundschaft

TEXT ALEXANDER OETKER FOTOS MARKUS BASSLER

GENUSSREISE GRIECHENLAND

IN VOLLER BLÜTE:

Im malerischen
Viertel Anafiotika
geht es ruhiger zu
als in Plaka, der
Altstadt. Hier kann
man entspannen

GROSSARTIGE
KLEINIGKEITEN:

Meze-Auswahl
in der Taverne
„Dopios“







U

Das kleine Olivenöl-Tasting vorab zeigt: In dieser Taverne setzt man auf sehr gute Produkte.

Und dann liegt sie vor einem, diese sich ineinander windende Stadt, die – von oben betrachtet – in die Berge zu krabbeln scheint, sich an die Hänge schmiegt, ausufernd, laut und brodelnd. Über allem thront der Tempel, der Vorbild für alle Tempel war, die Akropolis, ein cremefarbener Beweis dafür, dass es die griechischen Götter gab, seit Jahren auf irgendeiner Seite eingerüstet. Und wenn die Bauarbeiter tatsächlich einmal fertig werden sollten, fangen sie bestimmt irgendwo wieder von vorne an.

Die neue Dachterrasse des Hotels The Dolli in Plaka ist ein guter Ort, um Athen per Panorama-Blick und mit etwas Abstand zu bewundern, Moloch und Schönheit zugleich. Und danach stürzt man sich dann hinein ins Getümmel.

Zum Beispiel am Zentralmarkt, dem wohl griechischsten Ort der Stadt. Wild geht es hier zu, wuselig, es riecht nach Kräutern und Gewürzen, an den Ständen baumeln Innereien, und die Athener munkeln, die Fische hier seien nicht immer wirklich tagesfrisch. Deshalb kauft Koch Christoforos Peskias auch nur sein Gemüse hier, sein Lokal „Dopios“ liegt ein paar Ecken weiter, an dem herrlichen Platz Agios Theodoros mit seiner kleinen runden Kapelle, sie ist die älteste orthodoxe Kirche der Stadt.

Peskias ist der Prototyp des griechischen Wirts, ein gedrungener Mann, der sichtlich selbst gern isst, er spricht schnell und ohne Unterlass. Er hat unter anderem in Chicago gearbeitet, schließlich befand sich sein Land lange in einer wirtschaftlichen Krise, und er

wusste: Wer was werden will, muss erst mal weg von zu Hause. Doch irgendwann wurde die Sehnsucht nach der Heimat zu groß, und der Koch heuerte im mittlerweile geschlossenen Athener „48 The Restaurant“ an. Aber nie vergaß er, dass das kulinarische Herz Griechenlands in den Tavernen schlägt. Und so eröffnete er schließlich selbst eine, im Monastiraki-Viertel, schuf damit das Gegenteil all der vielen Touristenfallen, in die man im Altstadtbezirk Plaka tappen kann. Das „Dopios“ ist authentisch, die Küche frisch und einfach gut.

ZU BEGINN GIBT ES FÜR FÜNF EURO ein Olivenöl-Tasting mit drei sehr guten Sorten, krossem Brot und grobem Salz – eigentlich eine simple Sache, die aber sofort die Geschmacksnerven öffnet und ein erster Beweis ist dafür, dass hier sehr gute Grundprodukte verwendet werden. „Lokale Küche mit einem Twist“, so lautet die Leitlinie des Restaurants, und alles, was anschließend in Meze-Manier auf den Tisch kommt, entspricht diesem Motto auf köstliche Weise. Im wunderbar leichten Zaziki findet sich nicht nur die gewohnte Gurke, sondern auch Avocado. Dolmadakia, die mit Reis gefüllten Weinblätter, kommen dank Cashew-Joghurt besonders fluffig daher. Der geschmorte Oktopus bekommt eine sämige Fava-Paste (aus Dicken Bohnen) zur Seite gestellt und ist absolut frisch und bissfest. Und als „falsches Gyros“ kommen saftige Streifen von der Schweinelende, die mit Joghurt, Tomaten und Pita-Brot einfach nur glücklich machen.

TRAGENDE SÄULEN, TELLER UND TABLETS: Die Akropolis ist Unesco-Welterbe. Jenseits antiker Stätten geht es modern zu, mit urbanen Tavernen wie dem „Dopios“, wo authentisch, aber mit gewissem Twist gekocht wird, etwa gebackene Shrimps mit Dip von schwarzem Knoblauch. Die Bestellung wird digital notiert



Warum nur, fragt man sich, bekommen das nur so wenige griechische Restaurants in Deutschland hin?

„Die DNA der griechischen Küche ist nicht die Technik, sie liegt in den Produkten“, sagt Christoforos Peskias. „Wir hatten immer alles, was die bedeutenden Köche der Welt heute wollen: beste Gemüse, frische Kräuter, Jahreszeiten-Küche. Wir müssen nichts fermentieren, weil wir selbst im Winter alles frisch haben. Die Natur schenkt es uns.“

BESUCHER ATHENS KÖNNEN SIE RIECHEN, diese Natur, die Luft ist erfüllt von den ätherischen Ölen der Kräuter, die ringsum in den Bergen wachsen, kleine Sprengel von Grün und wilder Macchia auf kargen Hängen. Und jodig weht es herüber von Piräus, der südlich von Athen gelegenen Hafenstadt, wo allmorgendlich die Fischerboote anlanden. Seit der Antike ist sie Griechenlands Tor zur Welt – und die Welt ist zurück in Griechenland. Amerikaner, Asiaten, Franzosen, Australier – Athen ist ein quirliger Sprachenkessel. Die Touristen haben vor allem die Hotelpreise steigen lassen – die der Gourmetrestaurants erstaunlicherweise in den meisten Fällen nicht.

Ein solcher – besonders eindrucksvoller Fall – ist das neue „Seeds“. Hier kostet das große Menü mit zwölf Gängen plus Amuse-Gueule und Petits Fours 95 Euro, auf diesem Niveau ist das konkurrenzlos in Europa. Der Chefkoch und Besitzer Domis Samourakis hat einen eigenen Kräutersammler, der zweimal in der Woche für ihn loszieht. „In den Bergen ringsum

EINFACH GUT: DIESE 5 GEHÖREN DAZU

Oliven – Zu jedem Apéro gibt's grüne aromatische Oliven mit Stein, kein Koch nutzt ein anderes Fett als Olivenöl – Griechenland ist weiß, blau und olivgrün. Mehr als 60 Sorten gibt es im Land, die besten sind Koroneiki, Picuda und natürlich Kalamata.

Pulpo – Auf allen griechischen Inseln hängen Kraken auf Leinen oder Stangen zum Trocknen am Eingang der Tavernen – ein untrügliches Zeichen dafür, dass der Oktopus hier nicht an Gummi erinnert, sondern zart ist und den richtigen Biss hat.

Chorta – Wildgemüse. Die Griechen lieben es, ihre Gemüse selbst zu sammeln und nach dem Kochen nur mit Olivenöl, Salz und Zitrone

zuzubereiten. Spinat, Löwenzahn und Portulak liefern schön bittere Aromen, etwas Besonderes sind die Stiele und Blätter von Amaranth, sie tragen den Namen Vlita.

Feta – ist in der EU ein geschützter Begriff: Echter Feta besteht aus mindestens 70 % Schafsmilch und maximal 30 % Ziegenmilch. Die Tiere stammen aus genau festgelegten Gebieten in Griechenland.

„Yamas“ – zum Wohl! Jenseits der Massenware gibt es immer mehr griechische Qualitätsweine. Jede Insel hat ihre eigenen ursprünglichen Rebsorten, mehr als 300 gibt es: etwa die weißen Assyrtiko und Malagousia oder die roten Limnio und Romeiko.

wächst alles: Oregano, Thymian, Minze, Basilikum, Eisenkraut, es ist eine unglaubliche Qualität – und sie ist komplett gratis“, sagt der junge Koch. „Wir haben viel Glück, weil wir manche Produkte gar nicht bezahlen müssen und viele andere günstiger sind als im Rest von Europa. Dazu die niedrigen Löhne – es ist leicht, in Athen zu kalkulieren.“

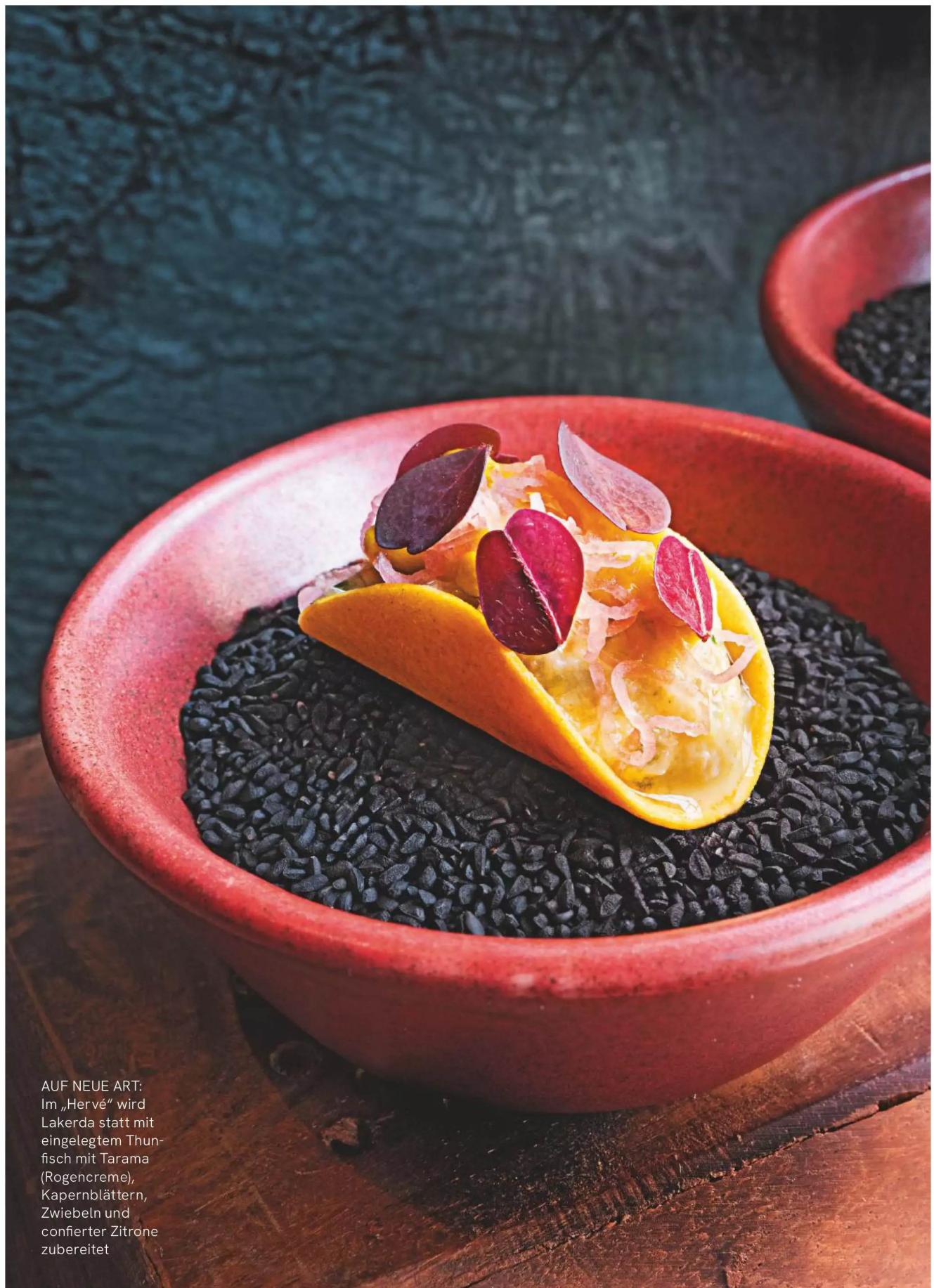
Nur aufgrund der niedrigen Preise ist es möglich, dass sich auch junge Griechen im Fine-Dining-Restaurant blicken lassen. Die Staatsschuldenkrise, die 2010 begann, machte eine ganze Generation auf Jahre arbeitslos, viele mussten sämtliche Ersparnisse aufbrauchen – da kostet es Überwindung, sich mal wieder etwas zu gönnen. Aber nun herrscht Aufbruchsstimmung, und junge Köche, die nach Jahren in der Fremde nach Hause zurückgekehrt sind, haben Gelegenheit, sich zu beweisen.

„Früher war es so, dass sich ein sehr reicher Mann, ein Reeder oder Konzernboss, ein Restaurant gegönnt

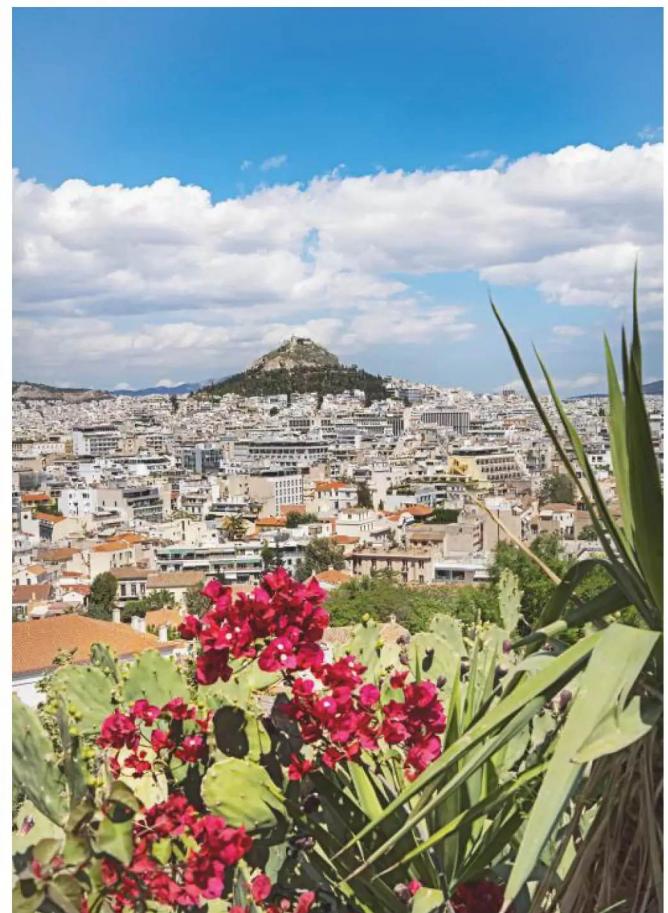
AMBIENTE UND
KÜCHE IM „SEEDS“
sind top – rechts
ein Gericht mit
gerösteten Kürbis-
kernen, Trüffel und
Speckmarmelade –,
die Preise aber
erfreulich moderat



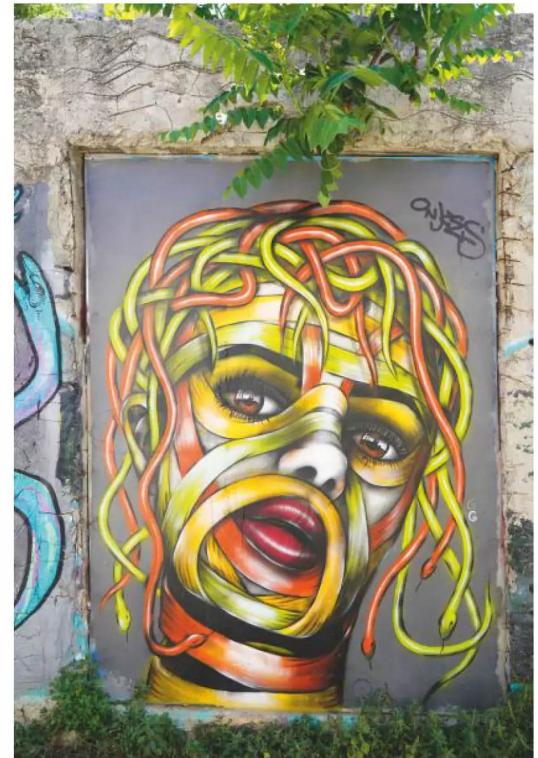




AUF NEUE ART:
Im „Hervé“ wird
Lakerda statt mit
eingelegtem Thun-
fisch mit Tarama
(Rogencreme),
Kaperblättern,
Zwiebeln und
confierter Zitrone
zubereitet



Fast ausschließlich griechische Weine zum Menü? Ja! Wo es nun so viele gute Winzer gibt.



und dann vorgeschrieben hat, was der Koch zu machen hat“, sagt „Seeds“-Chef Domis Samourakis. „Heute haben wir Köche unsere eigenen Restaurants – und können endlich auch unsere persönlichen Vorstellungen davon ausleben, wie die moderne griechische Küche sein kann.“

Beim Amuse-Bouche setzt Samourakis den Produkten aus Bergen und Meer ein Denkmal – mit einem krossen Ziegenkäse-Beignet mit Honig und Thymian, einer gedämpften Muschel mit knusprigem Reis und einer feinen Artischocke mit Trüffel-Eis. Und er kreiert Hauptgerichte wie das Rinderfilet auf Roter Bete mit Wasabi, Sauerkirschen und Pfeffersauce sowie griechischem Kaviar – ein hocharomatischer Genuss.

ÜBERALL IN DER STADT IST ZU SPÜREN, dass ein neues Zeitalter der Gastronomie anbricht – auch wenn die Köche die Herausforderung meistern müssen, dass sie mit all den Ideen, die sie von langen Auslandsaufenthalten mitbringen, auf griechische Zustände treffen. „Hier gab es vor zehn Jahren wegen der Krise gar keine Gourmetküche“, sagt etwa Alexandros Tsiotinis, der das prämierte Restaurant „CTC – Urban Gastroonomy“ führt. „Deshalb ist es gar nicht so leicht, Produzenten zu finden, die uns auf gleichbleibend hohem Niveau beliefern – das braucht seine Zeit, aber wir sind auf einem guten Weg.“

Das „CTC“ liegt abseits der Altstadt im lebhaften Wohnviertel Metaxourgio, hier konnte sich der Koch seinen Traum erfüllen. „Athen steht für Sonne, Strän-

GESELLIG: Das Restaurant „CTC“ liegt im lebhaften Wohnviertel Metaxourgio. Ein fröhliches Team serviert hier nicht nur originelle Desserts wie Tarte Tatin mit Passionsfruchtsorbet und Haselnuss-Sauce

EINE METROPOLE kann so schön sein: Blick über das Viertel Anafiotika mit dem Berg Lycabettus am Horizont

RECHTS OBEN: Straßenkunst im Anafiotika-Viertel

de und wilde Gärten – also wollte ich unbedingt auch einen Garten, in dem meine Gäste essen können. Nicht überdekoriert, einfach nur mit Pflanzen und einer großen Terrasse, ganz traditionell.“ Ein lauschiger Abend auf dieser Terrasse ist wirklich etwas Besonderes, die Nachbarn schauen einem aus den Fenstern beim Essen zu. Und das schmeckt: Tsiotinis hat bei Éric Frechon gekocht und bei Alain Passard, er war Praktikant im „Noma“ und führt nun alle seine Erfahrungen hier zusammen.

Das gelingt wunderbar bei der gedämpften Rotbarbe, die auf griechischen Bittersalaten (Chorta), serviert wird. Und ebenso bei den sous-vide gegarten, kräftig-würzigen Lammkotelets, die Süße der gegrillten Aubergine rundet dieses Gericht hervorragend ab. Der Sommelier Kanelos Triantafyllopoulos begleitet das Menü entweder traditionell oder mit Naturweinen – beinahe alle stammen von griechischen Gütern und zeigen den beeindruckenden Qualitätssprung, den die hiesigen Winzer in den vergangenen Jahren gemacht haben.

Doch auch im „CTC“ sind die Gäste zumeist Ausländer. Das liege aber nicht am Geld, sagt der Chef lächelnd. „Foodtouristen sind es gewöhnt, frühzeitig zu reservieren. Aber die Griechen sind zu spontan, die entscheiden sich immer erst am selben Tag – und dann sind wir ausgebucht.“

IMMER GUT BESUCHT IST AUCH das Restaurant „Hervé“ südlich der Akropolis. Es ist ein urbaner Ort,



Nur 16 Kilometer von der Innenstadt entfernt, lockt die Athener Riviera – auch mit viel Luxus.

die Gäste sitzen auf Barhockern rund um die offene Küche, in der das junge Team unglaublich konzentriert und versiert arbeitet. Jedes Gericht wird von einem anderen Koch an den Platz gebracht, der seine Kreation erklärt – so wird das Ganze zu einem spannenden und lehrreichen Abend. Die Brigade wird angeführt von Mitbesitzer Grigoris Kikis. Auch dieser junge Koch mit den fröhlichen Gesichtszügen ist weit gereist, er kochte im „Geranium“ in Kopenhagen und schwärmt noch heute von seiner Zeit im Berliner „Facil“.

Das Menü: ein bunter Ritt durch die Produktpalette. Die Krabbe wird mit Kiwi und Kokosnuss-Curry serviert, das Wachteli mit Spinatfrikassee und Hollandaise ist ein dicht-süßiges Vergnügen, genau wie der Wolfsbarsch mit einem Sud aus Rhabarber, Rosenwasser und grünem Chili. Es ist Weltküche, die noch einen Hauch mehr Griechenland vertragen könnte – in manchen Küchen braucht der Stolz auf die eigenen Produkte vielleicht noch etwas Zeit.

„Nach der Pandemie wollten viele aus meiner Generation zurück nach Hause. So haben wir uns auf einmal alle in Athen wiedergetroffen“, erzählt Kikis. Doch bei all den Erfahrungen, Einflüssen und neuen Aromen, die die Heimkehrer in die Hauptstadt brachten – eines hat sich nicht verändert: Egal, wo man einkehrt, immer ist der Empfang freundlich, zuweilen überschwänglich, dabei niemals aufgesetzt, sondern immer authentisch.

„Die Gastfreundlichkeit steht bei uns Griechen mit auf der Speisekarte“, sagt Kikis. Dabei hilft, dass der

Personalmangel hier nach der Krise nicht so groß ist wie anderswo in Europa, weil der Tourismus vielen jungen Menschen endlich wieder Arbeit gibt. In Athen werden die Gäste noch weitgehend von Griechen bedient – was der Freundlichkeit und Authentizität durchaus dienlich ist.

UND DESHALB IST DER ANSTURM auf Griechenland ungebrochen: 33 Millionen Urlauber waren es im vergangenen Jahr, die Rekordzahlen der Vor-Corona-Zeit wurden damit geknackt. Und es wird weiter investiert: Kürzlich eröffnete die Hotelkette One&Only ein luxuriöses Resort an der Athener Riviera, die nur 16 Kilometer von der Innenstadt entfernt liegt. An der Bucht von Glyfada verteilen sich auf einem 20 Hektar großen Waldgrundstück großzügige Villen, alle verfügen über private Pools, es gibt Sportanlagen, einen Spa der Nobelmarke Guerlain, und der italienisch-griechische Koch Ettore Botrini hat im Resort das „Ora“ eröffnet.

Hier serviert er ein mediterranes Cross-over, zum Beispiel rohe Auster mit Tomatenwasser, Gurke, Oliven und Zwiebeln – Meeresfrucht trifft griechischen Bauernsalat. Auch beim frischen Seeigel mit Linguine und Bottarga fügt sich aromatisch alles herrlich zusammen. Und wenn dann noch das Meer vor der Restaurant-Terrasse schimmert, die Sonne, die Luft flimmert lässt, dann spürt man als Gast, dass es ein Fest ist, dieses griechische Leben, endlich wieder ein fröhliches, unbeschwertes, genussvolles Fest.

EIN DORF mitten in der Stadt. Das kleine Viertel Psiri (o. l.) ist bunt und hat Charme

EXKLUSIV: Alle Villen des Resorts One&Only an der Glyfada-Bucht haben einen Pool



ATHEN Lieblingsorte

Pikante Würste, kräftiger Ouzo,
Oregano und tausend weitere Gewürze.
Gehen Sie hin, greifen Sie zu!



Schatzkammer der Gewürze

1 Gleich neben der Markthalle duftet es schon draußen – aber drinnen in dem zauberhaften Laden erwartet einen eine wahre Geruchsexplosion: Evripidou hat sich den traditionellen Gewürzen Griechenlands verschrieben, aber auch der Nahe Osten hat seinen großen Auftritt. Oregano, Thymian und Anis liegen in der Luft, wecken die Vorfreude auf kulinarische Entdeckungen – von aromatischem griechischem Bergtee über feinen Zitronenthymian bis zu intensivem wildem Fenchel gibt es eine Fülle an authentischen Zutaten – bestens auch als Mitbringsel geeignet.

www.evripidou.gr

Mit Athenern Ouzo trinken

2 Es ist die bekannteste Ouzeria Athens – und die traditionellste: Im Jahr 1909 gründete Michael Brettos im Herzen von Plaka eine Spirituosen-Manufaktur, in der er Ouzo, Brandy und Liköre nach alten Familienrezepten herstellte – und auch gleich verkosten ließ. Heute ist die Bar, die seinen Nachnamen trägt, mit Hunderten

von farbenfrohen Flaschen an der Wand ein Hingucker und einer der wenigen Treffpunkte im Touristenviertel Plaka, der auch von Griechen besucht wird. Die Atmosphäre ist wild und laut, die Ouzos sind stark und aromatisch.

<https://brettosplaka.com>

Fleisch-Spezialitäten aus aller Welt

3 Gyros, Souflaki, Bifteki – Griechenlands Küche ist ein Paradies für Fleischliebhaber. Auch die Einwanderer haben dem Land eine Tradition mitgebracht: feinste Wurstwaren aus allen Himmelsrichtungen. Im Restaurant „Karamanlidika“, das einem lebhaften Marktstand nachempfunden ist, kann man sie probieren: von luftgetrockneter Pastourma (Rindfleisch) oder der pikanten Susuk-Wurst, beide von aus Kappadokien fliehenden Griechen eingeführt, über jüdische gepökelte Pastrami (Rinderbrust) bis zu scharfen armenischen Würsten.

www.karamanlidika.gr/en

Erst die Callas, dann die Akropolis

4 Seit November 2023 singt sie wieder in Athen – Maria Callas. Die Stimme der größten Opern-Diva aller Zeiten sorgt im zweiten Stock des nach ihr benannten Museums für Gänsehaut. In den sorgsam gestalteten Räumen erlebt der Besucher die unvergesslichen Auftritte der 1977 verstorbenen Sängerin in Ton und Bild hautnah und intensiv – ob in „La Traviata“, „Norma“ oder „Tosca“. Ein absolutes Muss für Opernliebhaber und jene, die es werden wollen! Doch das Museum bietet noch mehr: Im Erdgeschoss erwartet die Besucher ein lässiges und modernes Café, während auf dem Dach eine großzügige Terrasse mit Blick auf die majestätische Akropolis zum Bleiben einlädt.

<https://mariacallasmuseum.gr>

Deftiges Glück auf duftendem Brot

5 Schweinefleisch mit ein wenig Fettgehalt, ein heißer Grill, krosses Brot, etwas Zaziki, Zwiebeln, reichlich Oregano – und fertig ist das Glücksrezept. Die Athener lieben Souflaki in oder auf Pita-Brot mehr

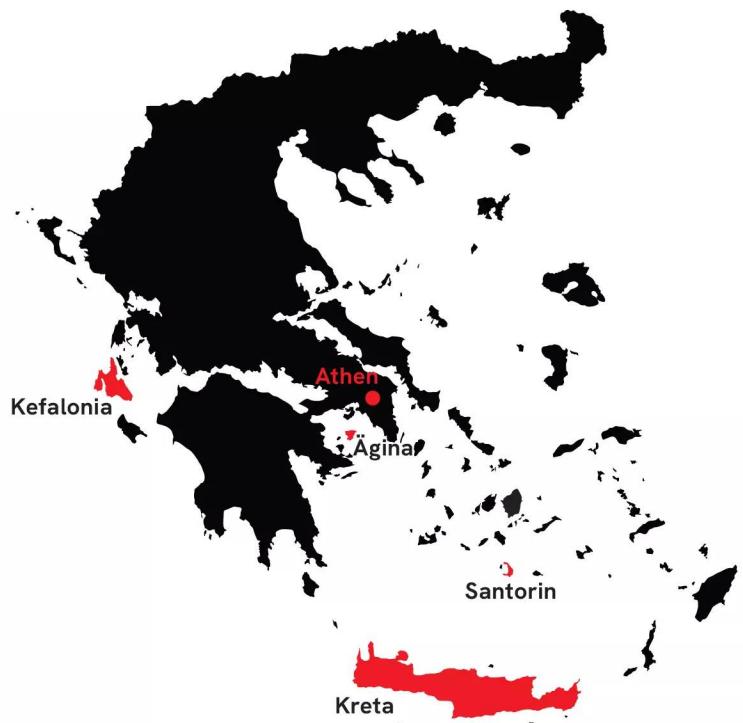
noch als die bei uns populäre Variante mit Gyros. Das beste Souflaki bekommt man bei „O Thanasis“ im Viertel Monastiraki. Das liegt am Holzkohlegrill und dem souveränen Grillmeister, am ausgezeichneten und prämierten Zaziki – und an der hohen Besucherfrequenz. Die Speisen sind immer frisch, die Qualität ist erstklassig.

- Mitropoleos 69, 105 55 Athen, keine Website

Griechische Inseln

Das Glück im Meer

Die zahlreichen Inseln sind touristische Perlen des Landes. Für diese vier haben wir besondere Empfehlungen



IM HAFEN von Ägina machen auch viele Segler aus Athen fest. Die Hauptstadt ist nur 25 Kilometer entfernt



Ägina

Echt charmant

An klaren Tagen kann man Ägina von Athen aus gut erkennen. So nah liegt die Insel, dass sie Ausflugsziel ist für die Hauptstädter. Im malerisch-charmanten Hauptort, der ebenfalls Ägina heißt, reihen sich traditionelle griechische Häuser entlang der Uferpromenade. Ein Spaziergang führt zum Tempel der Aphaia und zum archäologischen Museum, beide bieten Einblicke in die Geschichte der Insel.

Irides Luxury Beach Hotel: Das familiäre Hotel liegt in der Nähe des Hafens. Die Zimmer sind schlicht, einige bieten einen schönen Meerblick, das Haus verfügt auch über einen großen Pool. Umsorgt werden die Gäste vom freundlichen Team.

Restaurant „O Skotadis“: Die Ouzeria ist kein Geheimtipp, dafür liegt sie zu zentral an der Hafenpromenade. Das Restau-

rant überrascht eher damit, dass hier trotz der guten Lage wirklich gut gekocht wird.

Wirt Giorgos Likouris führt das Restaurant in dritter Generation. Er kennt die Fischer der Insel seit Jahrzehnten, kann ihnen vertrauen – und serviert als Spezialität Fische und Meeresfrüchte roh. Den Thunfisch etwa, den er auf sonnengereifte Tomaten legt, oder marinierte Anchovis, die in Zitronensaft mit Limettenzeste auf den Tisch kommen.

Und nicht nur die hauchdünn geschnittenen Zucchini der Insel, knusprig frittiert und mit einem cremigen Zaziki serviert, zeigen, wie gut griechisches Gemüse schmeckt. Auf der sonnenverwöhnten Terrasse ist die Stimmung besonders ausgelassen, je später der Tag, desto lebhafter wird es hier. Im „O Skotadis“ stehen die Freude am Essen und die Geselligkeit gleichermaßen im Mittelpunkt.



FRÖHLICHER GENUSS bei Ouzo und köstlichen Krakenarmen: Im „O Skotadis“ herrscht immer gute Stimmung



ENTSPANNTER LUXUS: die modern designten Villen des Resorts Eliamos

FOTOS: MARKUS BASSLER (3), PIKON PHOTOGRAPHY, ILLUSTRATION: STOCK.ADOBE.COM

Kefalonia

Naturparadies

Die Insel zwischen Italien und Griechenland hat sich ihre Ursprünglichkeit bewahrt. Berge, zahlreiche Buchten mit türkisblauem Wasser und kleine versprengte Inseln versprechen Urlaubsträume – genau wie die Inselhauptstadt Argostoli.

Hotel Eliamos: Das kürzlich eröffnete Luxusresort, hoch oben über einer der schönsten Buchten der Insel gelegen, ist ein deutsch-griechisches Liebesprojekt der Hamburger Innendesignerin Maike Gruna und ihrem Mann, dessen Familie von Kefalonia stammt.

Die zwölf Villen haben eigene Salzwasser-pools und bieten herrliche Blicke auf das Meer und die Olivenhaine. Es gibt ein Outdoor-Fitnessstudio mit Yogakursen und einen luxuriösen Spa. Außerdem gehört zur Anlage ein Gourmetrestaurant.

Restaurant „Vinaries“: Am Strand gelegene Taverne mit Fischspezialitäten. Die Vorspeisen mit Käse aus Kefalonia sind so empfehlenswert wie die fangfrischen Fische und Meeresfrüchte. Schwertfisch, Tintenfisch und Thunfisch werden hier am Morgen vom Fischer angelandet.



Kreta

Die große Vielfalt

Paradiesisch ist es in der Bucht von Elounda, quirlig und wild in der Hauptstadt Heraklion, abgelegen und einsam in den bergigen Regionen hoch oben über dem Mittelmeer – die größte Insel Griechenlands hat viel zu bieten. Obwohl seit Langem ein Touristenmagnet, hat sie sich in weiten Teilen einen traditionellen Charakter bewahrt. Die abwechslungsreiche Inselküche sucht ohnehin ihresgleichen.

Hotel Blue Palace: Welches Hotel verfügt schon über eine Standseilbahn, die die Gäste an den hoteleigenen Traumstrand bringt? Das Blue Palace auf Kreta! Das luxuriöseste Resort der Insel befindet sich im

Umbau und fungiert deshalb zurzeit nur als kleines Boutiquehotel; 2025 wird es als Rosewood-Hotel neu eröffnen.

Die Anlage liegt gegenüber der wunderschönen unbewohnten Insel Spinalonga, Zimmer und Bungalows sind modern eingerichtet, alle verfügen über Meerblick. Am Pool und am Strand gibt es einen herausragenden gastronomischen Service.

Restaurant „Olondi“: Im kleinen Hafen von Elounda befindet sich die Terrasse des Fischrestaurants. Wunderbare Panoramen bieten sich beim Essen – die Produkte sind hervorragend. Traditionelle griechische Gerichte und viel gegrillter Fisch.

TRAUMLAGE: Das Blue Palace bietet einen eigenen Strand und im „Phaea“ griechische Küche

Santorin

Ort der Sehnsucht

Die kleine Vulkaninsel, deren Form an Sylt erinnert, ist ein Sehnsuchtsort. Besonders die weißen Dörfer Oia und Thira sind beliebte Instagram-Spots – und nicht zuletzt deshalb leider völlig überlaufen. Aber abseits der ausgetretenen Pfade lockt Santorin mit herrlichen Ausblicken und beeindruckender Natur.

Hotel Santo Mine: Vor einigen Monaten eröffnete das Resort an der Nordspitze der Insel. Das Hotel wurde in den Überresten einer alten Steinmine erbaut, das Gelände ist karg, der Duft von Bergkräutern weht durch die Luft. Die 37 Bungalows, alleamt mit kleinen privaten Pools oder Jacuzzis, sind minimalistisch eingerichtet, weil hier der Meerblick inklusive grandio-

ser Sonnenuntergänge der Hauptdarsteller ist. Ein exklusiver Spa gehört ebenso dazu wie ein Seafood-Restaurant mit großer Terrasse und eine Bar. Yoga-Kurse können dazugebucht werden.

Unterhalb des Hotels liegt die Amoudi-Bucht, ein alter Fischerhafen mit empfehlenswerten Tavernen.

Restaurant „Kaliya“: Egal ob auf der vorderen Terrasse oder der hinteren, überall bietet sich ein wunderbarer Blick – entweder auf blaue Kuppeln alter Kirchen oder das weite Meer und die Kykladeninseln ringsum. Dazu gibt es fabelhafte Gerichte, etwa Thunfischtatar mit confierten Tomaten und Chili oder Spaghetti mit Hummer und Bisque.



DIESE AUSSICHT,
und dann auch noch
gute Küche: das
„Kaliya“ in Thira



RELAIS &
CHATEAUX

JRE
JOHANNES REINHOLD

DER
FEINSCHMECKER
Das Feinschmecker-Restaurant - Berlin - Essen - Wein



GEN ÜSS ODE!



Dollenberg ★★★★★ S

SCHWARZWALD RESORT

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

www.dollenberg.de

ATHEN, SANTORIN, KRETA, KEFALONIA & ÄGINA

Auf einen Blick

ATHEN

Übernachten

❶ Ony&Only Aesthesia

Luxuriöses Resort mit Bungalows und Villen mit unverbautem Meerblick, alle mit eigenem Pool. Sechs Hektar großer Wald und ausufernde Gärten. Mehrere Pools, Tennisplätze und exklusiver Spa. Zwei Restaurants und mehrere Bars an der schönsten Sichelbucht von Glyfada.

❷ Leoforos Poseidonos 110, 166 74 Glyfada, Tel. 0030-21 66 86 10 00, www.oneandonlyresorts.com, 90 Bungalows, 12 Suiten und 2 Villen, DZ ab € 650

❸ The Dolli

Altes Stadtpalais auf der Grenze zwischen Plaka und Syntagma - beste Lage der Stadt. Hohe, helle Zimmer mit moderner Einrichtung. Pool auf der Dachterrasse mit Akropolis-Blick. Dachrestaurant und Rooftop-Bar.

❹ Mitropoleos 49, 105 56 Athen, Tel. 0030-21 60 04 70 00, www.thedollis.com, 46 Zi. und Suiten, DZ ab € 590

Essen & Trinken

❺ Brettos Plaka

Die bekannteste Ouzeria Athens - und die traditionellste: 1909 von Michael Brettos gegründet als Spirituosen-Manufaktur. Heute ist die Bar mit den Hunderten bunten Flaschen

an der Wand ein Hingucker und beliebter Treffpunkt.

❻ Kydathinaion 41, Athen 105 58, Tel. 0030-21 03 23 21 10, [https://brettosplaka.com](http://brettosplaka.com), tgl. 10-2 Uhr geöffnet

❾ CTC

Modernes Fine Dining im griechischen Stil. Alexandros Tsiotinis hat bei Éric Frechon gekocht, bei Alain Passard und im „Noma“ gearbeitet und führt nun alle seine Erfahrungen hier zusammen - so bei sous-vide gegartem Lammkoteletts mit gegrillter Aubergine. Schöne Terrasse.

❻ Plateon 15, 104 35 Athen, Tel. 0030-21 07 22 88 12, www.ctc-restaurant.com, Di-Sa 19.30-0 Uhr, Menü € 105

❽ Dopios

Restaurant im Tavernenstil mit kreativen, modern präsentierten griechischen

Gerichten. Viele werden zum Teilen für den ganzen Tisch serviert. Große Terrasse an der ältesten orthodoxen Kirche Athens. Hervorragende Weinauswahl.

❻ Skouleniou 1, 105 61 Athen, Tel. 0030-21 03 31 00 49, www.dopiosrestaurant.gr, tgl. 12.30-0.30 Uhr, Hauptgerichte € 16-32

❻ Herve

Spannendes Fine Dining im Arbeiterviertel. Barhocker gruppieren sich um die offene Küche, in der das junge Team souverän die Teller vorbereitet. Junges internationales Publikum, griechische Produkte mit französisch-asiatischen Akzenten.

❻ Trion Ierarchon 170, 118 52 Athen, Tel. 0030-21 03 47 13 32, www.herve-restaurant.com, Di-Sa 19.30-0 Uhr, Menü € 105

❻ Karamanlidika

Feinste Wurstwaren aus allen Himmelsrichtungen: Im Restaurant, das einem Marktstand nachempfunden ist, kann man alles probieren: von luftgetrockneter Pastourma (Rindfleisch), pikante Susuk-Wurst über jüdische gepökelte Pastrami (Rinderbrust) bis zu scharfen armenischen Würsten.

❻ 1 Sokratous & Evripidou Street, 10552 Athen, Tel. 0030-21 03 25 41 84, Mo-Sa 12-23 Uhr, karamanlidika.gr/menu, Gerichte € 6,50-22

❻ Ora by Ettore Bottrini

Italienisch-mediterrane Küche von Spitzenkoch Ettore Bottrini im Luxusresort One&Only Aesthesia. Gerichte aus dem Holzkohleofen und vom Parilla-Grill. Highlights sind Hummer vom Grill und die kreativen Vorspeisen mit griechischem Flair. Große Terrasse mit Blick auf die Sichelbucht.

❻ Leoforos Poseidonos 110, 166 74 Glyfada, Tel. 0030-21 66 86 10 00, www.oneandonlyresorts.com, tgl. 7-23 Uhr, Hauptgerichte € 22-65



⑨ O Thanasis

Das beste Souvlaki gibt es bei Thanasis im Stadtteil Monastiraki. Das liegt am Holzkohlegrill und dem souveränen Grillmeister sowie am ausgezeichneten und prämierten Zaziki.

- Mitropoleos 44, 105 63 Athen, Tel. 0030-21 03 24 47 05, tgl. 10-1.30 Uhr geöffnet, Hauptgerichte € 6,50-22 ☎*†

⑩ Seeds

Lässiges Fine Dining in einem hellen Saal nahe dem Syntagma-Platz. Freundliches Team und ein unschlagbares Preis-Leistungs-Verhältnis. Degustationsmenü in 8 oder 12 Gängen, griechische Produkte mit französischer Küchentechnik. Sehr gute Weinauswahl.

- Diocharous 27, 161 21 Athen, Tel. 0030-21 07 23 51 16, www.seedsrestaurant.gr, Di-Sa 19-23 Uhr, Menü € 65-95 ☎*†

Einkaufen & Erleben**⑪ Evripidou**

Hier gibt es die traditionellen Gewürze Griechenlands und des Nahen Ostens: von aromatischem Bergtee über feinen Zitronenthymian bis zu intensivem wildem Fenchel ist die Auswahl an authentischen Zutaten enorm groß.

- Evripidou 37, 105 54 Athen, Tel. 0030-21 03 25 04 34, www.evripidou.gr, tgl. geöffnet

⑫ Museum Maria Callas

Seit November 2023 ist das Haus eröffnet. Die Stimme der Opern-Diva sorgt für Gänsehaut. Ein absolutes Muss für Opernliebhaber und diejenigen, die es werden wollen! Modernes

Café im Erdgeschoss, Dachterrasse mit Blick auf die Akropolis.

- Mitropoleos 44, 105 63 Athen, Tel. 0030-21 04 40 04, https://mariacallasmuseum.gr, 1. April - 31. Okt. Di-So 10-20 Uhr, Fr bis 22 Uhr, 1. Nov.-31. März, Di-So 10-18 Uhr, Fr bis 21 Uhr ☎

ÄGINA

Irides Luxury Beach Hotel
Einfaches Hotel in der Nähe des Hafens. Freundliches Team, schlicht eingerichtete Zimmer, teils mit Meerblick.

- Thermopilon 180 10 Agii, Aegina, Tel. 0030-22 97 05 22 55, www.irides.gr, 12 Villas, Restaurant und Bar, DZ ab € 90 ☎*†

O Skotadis

Beste Taverne der Insel genau am Hafen, die rohen Gerichte von tagfrisch gefangenen Fischen sind herausragend. Tolle Wein- und Ouzo-Auswahl zu erschwinglichen Preisen.

- Leoforos Dimokratias, 180 10 Aegina, Tel. 0030-22 97 02 40 13, tgl. 12-0 Uhr geöffnet, Hauptgerichte € 12-24 ☎*†

KEFALONIA**Eliamos**

Oberhalb eines wunderschönen einsamen Strandes gelegenes Luxusresort an der Südküste. Geführt wird das Hotel von einer deutschen Designerin und ihrem griechischen Mann. Alle Villen haben eigene Salzwasserpools und liegen inmitten eines großzügigen Gartens. Großer Pool und Restaurant mit Meerblick.

- 218 00 Livathou, Kefalonia, Tel. 0030-26 71 17 11 00, ☎*†

www.eliamos.com, 12 Villas, Restaurant und Bar, Villa ab € 500 ☎*†

Vinaries

Am Strand gelegene Taverne mit Fischspezialitäten. Die Vorspeisen mit Käse aus Kefalonia sind so empfehlenswert wie die fangfrischen Fische und Meeresfrüchte, Schwertfisch, Tintenfisch und Thunfisch werden hier am Morgen vom Fischer angelandet.

- 281 00 Argostoli, Kefalonia, Tel. 0030-26 71 02 48 28, www.vinaries.gr, tgl. 12-0 Uhr geöffnet, Hauptgerichte € 21-43 ☎*†

KRETA**Blue Palace**

Luxuriöse Suiten und Bungalows mit privaten Pools. Mehrere Restaurants und Bars, gastronomischer Service am Strand.

- Plaka, 720 53 Elounda, Kreta, Tel. 0030-28 41 06 55 00, www.bluepalace.gr, 47 Suiten, Restaurant und Bar, DZ ab € 300 ☎*†

Olondi

Genau neben den Booten im kleinen Hafen von Elounda befindet sich die Terrasse des schönsten Fischrestaurants des quirligen Städtchens. Wunderbare Panoramen bieten sich beim Lunch und Dinner – die Produkte sind hervorragend, genau wie die Gastfreundschaft des Teams. Traditionelle griechische Gerichte und viel gegrillter Fisch.

- Epar Od Fournis, 721 00 Elountas, Kreta, Tel. 0030-28 41 04 10 40, tgl. 12-0 Uhr geöffnet, Hauptgerichte € 14-40 ☎*†

SANTORIN**Santo Mine**

Neu eröffnetes Resort an der Nordspitze der Insel, unbezahlbarer Sonnenuntergangs-Blick auf die Küste vor Oia. Das Hotel wurde in den Überresten einer alten Steinmine erbaut, die 37 Bungalows verfügen über kleine private Pools oder Jacuzzis. Es gibt zwei Restaurants und eine Weinbar, mehrere Pools und ein Spa. Unterhalb des Hotels liegt Ammoudi Bay, der alte Fischerhafen, mit empfehlenswerten Tavernen mit Fischspezialitäten.

- 847 02 Oia, Tel. 0030-22 86 60 06 30, www.santocollection.gr, 37 Suiten, Restaurant und Bar, DZ ab € 500 ☎*†

Kaliya

Mitten in der Altstadt gelegenes Restaurant im Tavernenstil, allerdings sind die griechischen Gerichte kreativ und modern präsentiert. Viele Gerichte zum Teilen für den ganzen Tisch, Olivenöl-Tasting. Große Außenterrasse an der ältesten orthodoxen Kirche Athens. Hervorragende Weinauswahl.

- Mitropolitou Gavriil 22, 874 00 Thira, Santorin, Tel. 0030-22 86 02 38 07, www.kaliya-restaurant.com, tgl. 11.30-0 Uhr geöffnet, Hauptgerichte € 21-43 ☎*†

Wachgeküsst!



SOMMERIDYLL:
Der kleine Ort Perast
in der Bucht von Kotor
hat seinen historischen
Charme bewahrt

FOTOS: MARK ANTHONY FOX/MAMULKA SLAID MONTENEGRO, BLUEJAYPHOTO/GETTY IMAGES, ISTOCKPHOTO

Kristallklares Wasser, idyllische Ufer und märchenhaft verschlafene Orte: Die Bucht von Kotor an **Montenegros Adriaküste** ist ein Geheimtipp – noch.

Denn die Köche lassen hier die Schätze der Natur glänzen, locken mit ultrafrischem Seafood, wildem Spargel und Feigenblatt-Öl

TEXT PATRICIA BRÖHM



AUSTERN UND
ROSÉ im „Sun
Deck“, eines von
drei Restaurants
der Hotelanlage
Mamula Island

D

Duftendes Rosenöl und Kumquats, eingelegt nach Art marokkanischer Salzzitronen, garnieren das Hummercarpaccio. Es ist hauchdünn aufgeschnitten und ultrafrisch. „Gestern schwamm der Hummer noch in der Bucht von Kotor, die Kumquats haben wir selbst gepflückt“, sagt Erica Archambault. Die Frankokanadierin lebt und kocht seit zwei Jahren in Montenegro – es war Liebe auf den ersten Blick. „Für mich als Köchin ein Paradies“, sagt sie. Die Bucht und die vorgelagerte Adria sind noch reich an Fischen und Meerfrüchten, von Überfischung keine Spur. Weil Montenegro nicht in der EU ist, dürfen deren Fangflotten in die azurblauen montenegrinischen Gewässer nicht vordringen. Was auf den Wochenmärkten im Angebot ist, wird fast ausschließlich mit kleinen Booten von heimischen Fischern an Land gebracht. Manchmal, erzählt die Küchenchefin von Mamula Island, legen die Fischer auf dem Heimweg an der Insel an, und sie kauft einen Thunfisch direkt vom Boot: „Zwei, drei Stunden nachdem er geangelt wurde, servieren wir ihn unseren Gästen als Sashimi – frischer geht es nicht.“

MAMULA ISLAND ist das wohl spannendste Projekt der noch jungen Tourismusdestination an der südöstlichen Adria. Auf der winzigen, der Halbinsel Luštica vorgelagerten Insel befand sich lange Zeit nur ein halb verfallenes Fort aus dem 19. Jahrhundert. Dieses wurde umgebaut und im vergangenen Jahr als schickes Luxushotel mit 32 Zimmern eröffnet. In denen schlängt man unter Kuppelgewölben und sorgsam restaurierten Fresken, Meerblick inklusive. Und mit Erica Archambault konnten die Betreiber eine Köchin gewinnen, die mit ihrem neoregionalen Küchenstil bestens hierher passt. Nach der Ausbildung in Montreal arbeitete sie acht Jahre im Pariser „Septime“, einer der Wiegen der französischen Neobistro-Bewegung. Ihr Stil ist streng regional, mikrosaisonale und nachhaltig – wo wäre sie besser aufgehoben als in der noch weitgehend unberührten Natur Montenegros? Gemüse und Salate, vorwiegend alte Sorten, bezieht sie von einem Bauernkollektiv in der Nähe der Hauptstadt Podgorica. „Die Böden sind hier noch gesund, ohne chemischen Dünger“, sagt die Köchin. „Als ich die Bauern fragte, ob ihr Gemüse bio ist, wussten sie nicht, was ich meine – es war für sie einfach selbstverständlich.“

Bittersalate, die sie dort einkauft, grillt sie über Holzkohle kurz an und serviert sie mit einer Glace aus fermentiertem Knoblauch, Honig und Pilzen, die für



LIEBE AUF DEN ERSTEN BLICK:
„Für mich als Köchin ein
Paradies“, sagt die Franko-
kanadierin Erica Archambault
über ihre neue Heimat

EDLE FESTUNG:
Ein Fort aus dem
19. Jahrhundert
auf Mamula ist
nun Luxushotel
– mit viel Platz
auf der Terrasse
des Restaurants
„Pool Deck“





„Zwei, drei Stunden
nachdem er geangelt wurde,
servieren wir unseren Gästen
Thunfisch als Sashimi –
frischer geht es nicht.“

Erica Archambault,
Chefköchin im Mamula Island



**SCHATTIGE
SCHÖNHEIT:**
„The Rok Beach
Bar and Lounge“
im Ferienhotel
The Chedi
Luštica Bay



LAUSCHIG: Das
Klinci Village
Resort (l.) liegt
jenseits jeden
Trubels. Rechts:
Sushi im Hotel
The Chedi



„Als ich ein Junge war, gab es in unserem Ort keine Touristen. Selbst im August waren die Straßen leer.“

Marco Kasalica, Patron des Restaurants „Conte“

Umami sorgt und die bitteren Noten mit Süße kontrastiert. Komplett wird das Gericht durch Ringelblumen-Öl, gegrillte Sardine und Ayran-Sauce – auch das Osmanische Reich hat seine Spuren in der Küche Montenegros hinterlassen. Im Insel-Hotel, wo es unter der mediterranen Sonne sehr leger und persönlich zu geht, sind die Grenzen zwischen Fine und Casual Dining fließend: Alles trägt die Handschrift von Archambault, ganz gleich ob im Gourmetrestaurant „Kamena“, auf der großen Terrasse des „Sun Deck“ oder im legeren „Pool Deck“. Dort serviert sie „zum Teilen“ gern den lokalen Ziegenkäse Cetinje, der im Ziegenmagen reift und dessen feinsäuerliche Noten sie mit Feigenblatt-Öl herauskitzelt. Die Feigenblätter, eines ihrer Lieblingsprodukte, sammelt sie beim Wandern auf der Halbinsel Luštica und verwendet sie auch, um Aubergine oder Lamm darin zu grillen: „Sie haben ein faszinierendes Aroma, intensiv und mit einem Hauch Kokosnuss fast etwas exotisch.“

Mamula Island, das Gäste auch nur für ein entspanntes Mittagessen besuchen können, ist ausschließlich per Boot erreichbar. Am besten geht das vom Žanjić-Strand auf der Halbinsel Luštica, wo auch – direkt am Wasser – das Fischrestaurant „Ribarsko Selo“ mit seiner riesigen, täglich frisch bestückten Fischtheke

liegt. Luštica ist erst seit wenigen Jahren vom Tourismus entdeckt. „Wir haben zehn Dörfer, 164 Einwohner – und 20 Kirchen“, sagt Bogdan Kaludjerović, der sechs halb verfallene Steinhäuser des winzigen Weilers Klinci liebevoll restauriert und darin Gästezimmer eingerichtet hat. Im Klinci Village Resort sitzt man auf einer von Mandel-, Granatapfel-, Lorbeer- und Maulbeeräumen umgebenen Terrasse und kostet hausgemachte Delikatessen: Schinken von Schweinen einer örtlichen Rasse, gerade mal einen Tag alten Ziegenkäse mit Chutney aus Orangenschalen und natürlich Ajvar, die typische Paprikacreme des Balkans.

Vom noch verschlafenen Klinci aus, wo die Zeit fast stehengelieben zu sein scheint, erreicht man nach einer halbstündigen Autofahrt über schmale, von üppigem Grün eingewachsene Straßen eine Welt, wo der Tourismus des 21. Jahrhunderts bereits deutlich Einzug gehalten hat – allerdings mit viel Respekt für die umliegende Natur. Das The Chedi an der Uferpromenade des Örtchens Radovići ist ein luxuriöses Ferienhotel mit hellen Sandsteinbauten, viel Grün und einem nachhaltigen Konzept. Hier gibt es alles, was Urlauber sich nur wünschen können: einen naturbelassenen Strand, einen alten Leuchtturm, eine großzügige Marina, eine kleine Promenade mit Cafés und Fisch-



restaurants. In den drei Restaurants des Hotels wird vor allem mit regionalen Bioprodukten gearbeitet.

DIE HALBINSEL LUŠTICA liegt am Eingang der eindrucksvollen Bucht von Kotor, die eigentlich aus vier kleineren Buchten besteht. Die Ufer sind von Palmen, Bougainvillea-Sträuchern und kleinen Naturstränden gesäumt. Kopfstein gepflasterte Städtechen, majestätische Kapitänsvillen und imposante Festungen prägen das Bild. Sie erzählen von einer Vergangenheit, in der diverse Eroberer dieses malerische Fleckchen Erde mit der vom Ufer teils schroff ansteigenden Berglandschaft für sich beanspruchten. Sie hinterließen kulturelle wie kulinarische Spuren, von Byzanz über das Habsburger Reich bis zu den Venezianern. Letztere hielten 400 Jahre durch, die mediterran geprägte Küche zeugt bis heute davon. Das namensgebende Städtchen Kotor ist mit seinen verwinkelten Gassen, den venezianischen Palästen und mächtigen Stadtmauern Unesco-Weltkulturerbe.

Nicht weit entfernt liegt Perast, zur Zeit von Peter dem Großen eine maritime Metropole, wo er seine Kriegsflotte sammelte. Von der großen Zeit künden barocke Bauten und nicht weniger als 16 Kirchen, der Ort zieht sich von den Ufern die steilen Hänge hinauf.

NICHT NUR eine Augenweide, sondern auch reich an Fisch und Meeresfrüchten: die von Bergflanken gesäumte Bucht von Kotor

Die meisten Touristen kommen hierher, um auf die Wallfahrtsinsel Maria vom Felsen überzusetzen, die im Herzen der kleinen Bucht liegt. Genießer aber steuern das Restaurant „Conte“ an, von dessen großer Terrasse direkt über dem Wasser man den besten Blick hat. „Als ich ein Junge war, gab es in Perast keine Touristen“, sagt Marco Kasalica. „Selbst im August waren die Straßen leer.“ Sein Vater eröffnete das Restaurant, zu dem heute auch ein kleines Hotel gehört, im Jahr 2006. Es war das Jahr der Unabhängigkeit Montenegros und gilt als Startschuss für den Tourismus im Land. Heute ist „Conte“ der richtige Ort, um den überwältigenden Reichtum an Fisch und Meeresfrüchten zu genießen.

Das Menü beginnt mit rohen Tiefsegarnelen, prall und intensiv rosa, es braucht nur einen Hauch von Olivenöl, Salz und Pfeffer, um sie zum großen Genuss zu machen. Es folgen hausgemachte, mit Garnelen gefüllte Gnocchi an Langustensauce – ein Mundvoll Meer. Und dann schwarzes Risotto mit eingearbeitetem Tintenfisch. Das ist so etwas wie das Nationalgericht, man bekommt es überall an der Küste. Hier wird es von in Weißwein butterzart gegartem Oktopus garniert und überzeugt durch schiere Produktqualität und Frische. „All unsere Meeresfrüchte kommen aus Ulcinj“, sagt



SCHÖPFT AUS DEM VOLLEN:
Aleksandar Nikolić, Chef in der Küche des „Conte“



AN PROMENADE und Jachthafen liegt das Lazure Hotel mit dem „Rosmarine“, auf den Teller kommt etwa Kohlenfisch mit Bohnen-Minzpüree

„Wenn wir glücklich sind, dann essen und trinken wir. Und wenn wir unglücklich sind, dann auch.“

Aleksandar Kolović, Chefkoch im Lazure Hotel & Marina

Küchenchef Aleksandar Nikolić. „Dort fahren die Fischer bis zu 25 Kilometer aufs offene Meer hinaus.“ 80 Prozent der Fische auf der Speisekarte stammen aus Wildfang, Wolfsbarsch und Dorade kommen aus einer Zucht in den kristallklaren Wassern der Bucht. Die Seeteufel-Medaillons, serviert mit leichter Trüffelsauce und Gemüsejulienné, haben guten Biss und wurden auf dem Grill zu perfekter Saftigkeit gegart.

RUND UM DIE BUCHT liegen zahlreiche gute Fischrestaurants, Einheimische empfehlen gern das „Ćatovića Mlini“ in Morinj, wo man in einem riesigen Garten mit Palmen, Orangen- und Kakibäumen am Fuße der Berge sitzt. Generell gilt: Man lebt in Montenegro noch nah an der Natur. Fast jede Familie hat Besitz im Hinterland mit Olivenhainen und Weinbergen, viele machen ihr eigenes Olivenöl, eigenen Wein und Schnaps. Auf dem Markt in Herceg Novi, dem ersten Städtchen nach der kroatischen Grenze, kann man sich ein Bild von der intakten Landwirtschaft machen: Obst, Gemüse und frische Kräuter im Überfluss, Eier von glücklichen Hühnern. Die Marktfrauen reichen gern ein Stück Pršut, zwei Jahre gereiften Schinken, zum Probieren über den Tresen, und auch der in Olivenöl eingelegte Käse muss gekostet werden.

„90 Prozent der Produkte hier sind noch sehr naturbelassen“, sagt Aleksandar Kolović. „Deshalb lassen wir sie am liebsten für sich selbst sprechen, wir wollen auf dem Teller nichts verkünsteln.“ Der gebürtige Serbe ist Küchenchef im Lazure Hotel & Marina, das an der Uferpromenade von Herceg Novi liegt. Ein ehemaliges venezianisches Lazarett wurde komplett restauriert und zum stimmungsvollen Boutiquehotel umgewandelt. Auf der großen, aus örtlichem Naturstein gebauten Terrasse des Restaurants „Rosmarine“ sitzt man direkt am kleinen Jachthafen. Hier serviert Kolović als Vorspeise frittierte Burrata aus dem Norden des Landes mit perfekt ausgereiften, intensiv fruchtigen Tomaten einer alten Sorte und Basilikumpesto. Oder seidenzarte hausgemachte Gnocchi mit jungem Spinat und Artischocken, gefolgt von im Ofen butterzart gegartem Lammkarree mit wildem Spargel, das Kartoffelpüree ist mit istrischem Trüffel versetzt. „In unserer Kultur dreht sich alles ums Essen“, sagt er. „Wenn wir glücklich sind, dann essen und trinken wir. Und wenn wir unglücklich sind, dann auch.“

MONTENEGRO

Auf einen Blick

Hotels

❶ Lazure Hotel & Marina

Stimmungsvoll und ruhig gelegenes Boutiquehotel im Küstenort Herceg Novi. Historischer Teil direkt am Wasser, dazu ein moderner Bau mit großzügig geschnittenen Zimmern. Schöner Spa mit großem Pool. Zwei Restaurants direkt am Wasser.

❶ Braće Pedišića 10,
85340 Herceg Novi, Tel.
00382-31 78 17 70, www.
lazure.me, 128 Zi. und Suiten,
DZ ab € 239

❷ Mamula Island

Ein historisches Fort mit Alleinlage auf einer vorgelagerten Insel wurde zum außergewöhnlichen Designhotel. Sorgsam restaurierte historische Gewölbe treffen auf zeitgemäßes Interior Design, viele Zimmer haben private Terrassen. Drei Pools, Naturstrand, drei Restaurants.

❷ 85340 Herceg Novi,
Tel. 00382-31 35 34,
www.mamulaisland.com,
32 Zi. und Suiten, DZ ab 425

❸ The Chedi Luštica Bay

Stylishes Urlaubshotel mit allen Annehmlichkeiten auf der grünen Luštica-Halbinsel. Großzügiger Pool und eigener Naturstrand; sehr gutes, asiatisch inspiriertes Spa. Drei Restaurants; im „Spot“ serviert man Thunfisch-Ceviche und Fisch vom Grill.

❸ Luštica Bay Marina,
85323 Radovići,
Tel. 00382-32 66 12 66,

www.chedilusticabay.com,
111 Zi. und Suiten,
DZ ab € 368

Restaurants

❹ Čatovića Mlini

Romantisches Setting in einer ehemaligen Mühle, umgeben von 3000 m² üppig grünen Gärten. Schwerpunkt der Küche sind Fisch und Meeresfrüchte, alles aus Wildfang. Gute Weinkarte.

❹ Boka Kotorska,
85338 Morinj, Tel. 00382-
68 33 34 44, www.catovica-mlini.com, Mo-So 12-
22.30 Uhr, Hauptgerichte €
25-55

❺ Conte

Die Terrasse des beliebten Restaurants ist ein Logenplatz direkt am Wasser. Exzellente Auswahl an Fisch und Meeresfrüchten, alles tagesfrisch. Auch die hausgemachte Pasta lohnt sich. Sehr gute Weinkarte (Balkan, Italien, Frankreich). Zum Restaurant gehört ein kleines Hotel.

❺ Obala Kapetana Marka Martinovića BB, 85336 Perast, Tel. 00382-67 25 73 87, www.hotel.conte.me, Mo-So 12-22.30 Uhr, Hauptgerichte € 16-39

❻ Kamera

Im Fine-Dining-Restaurant im Mamula Island nimmt man im chic-reduzierten Ambiente Platz. Erica Archambault fächert die Bandbreite lokaler Produkte auf. 2024 nur als Pop-up geöffnet.

❻ im Hotel Mamula Island, 85340 Herceg Novi, Tel. 00382-31 35 34, www.mamulaisland.com, Menü € 135

❼ Klinci

Idyllisch im Grünen gelegene Terrasse mitten auf der Luštica-Halbinsel; drinnen sitzt man in einer alten Ölmühle. Hier gibt es nur Hausgemachtes, vom Granatapfelsaft bis zum Speck von eigenen Schweinen; Fisch vom Holzkohlegrill. Familiäre, herzhafte Atmosphäre.

❼ Luštica, 85340 Klinci, Tel. 00382-63 20 00 45, www.klincivillageresort.me, tgl. 14-21 Uhr, Hauptgerichte € 26-58

❽ Pool Deck

Sehr entspanntes Restaurant mit großer Terrasse. Kulinarisch reicht das Angebot von Wolfsbarschcarpaccio mit Kirschen und Rosenöl über Fisch vom Holzkohlegrill bis

Lamm im Zucchinimantel mit Jus von 50 Jahre gereiftem Sherry. Inspirierte Cocktails und gute Weine.

❽ im Hotel Mamula Island, 85340 Herceg Novi, Tel. 00382-31 35 34, www.mamulaisland.com, Mo-So, mittags und abends, Hauptgerichte € 16-32

❾ Ribarsko Selo

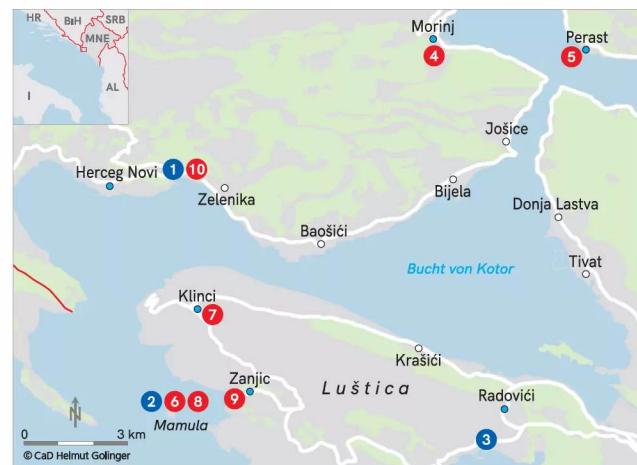
Entspanntes Fischlokal mit großer Terrasse direkt am Wasser an der Spitze der Luštica-Halbinsel. Am besten folgt man den Empfehlungen des Service. Lokale Weine.

❾ Zanjic, 85340 Herceg Novi, Tel. 00382-69 10 18 03, auf Instagram, Mo-So 13-22.30 Uhr, Hauptgerichte € 22-50

❿ Rosmarine

Anspruchsvoll-mediterrane Küche auf der Terrasse am Jachthafen, z.T. mit Inspirationen aus Nahost und Asien. Sushi-Karte. Gute Weine aus Europa und dem Balkan.

❿ im Lazure Hotel&Spa, Braće Pedišića 10, 85340 Herceg Novi, Tel. 00382-31 78 17 70, www.lazure.me, Mo-So 18-22.45 Uhr, Hauptgerichte € 35-60



GUTE GASTHÄUSER



Alexander Huber und seine Frau Sandra führen Fine Dining und bayerische Traditionsgesichte zusammen, etwa Bachsaibling mit Rhabarber und Romana-Salat - in der historischen Gaststube ebenso zu genießen wie auf der Terrasse



Gute Gasthäuser

Bayerische Avantgarde mit Stammtisch

In der elften Generation betreibt Alexander Huber das Wirtshaus östlich von München und verbindet meisterhaft Lüngerl mit Langostinos

TEXT TATJANA SEEL

DIE KIRCHE, DER MAIBAUM, DAS WIRTSHAUS – die bayerische Dreifaltigkeit ist auf dem Land so zuverlässig zu finden wie der Kachelofen neben dem Stammtisch. Beim „Huberwirt“ fehlt auch dieser nicht. Dienstags bis freitags treffen sich die Stammtischbrüder bei Bier und saurem Lüngerl, während am Tisch nebenan Dry-aged-Roastbeef und Langostino mit Erbsenpüree auf Liebstöckelfond aus dem Genussmenü serviert wird.

Seit 1612 betreibt die Familie Huber das Wirtshaus in Pleiskirchen, einer kleinen Gemeinde im Landkreis Altötting. Alexander Huber ist zusammen mit seiner Frau Sandra die elfte Generation und der Erste, der aus der Familie eine Kochausbildung absolviert hat – bis dahin haben die Frauen der Familie einfache Hausmannskost zubereitet. Nach der Lehre im „Gasthof Schwarz“ in Mehring folgten Stationen im „Bareiss“ in Baiersbronn, im inzwischen geschlossenen „Bründlhof“ in Wartenberg bei Jean-Luc Garnier, der ihn mit der französischen Küche vertraut machte, und bei Hans Haas im „Tanris“, wo er drei Jahre blieb: „Er hat mich sicherlich nicht nur am meisten beeindruckt, sondern auch geprägt mit seinem Know-how, der Organisation aber auch seiner Menschlichkeit.“

Die Karte der Haute-Cuisine-Wirtshausküche besteht aus zwei Fine-Dining-Menüs in vier bis sieben Gängen sowie bayrischen Klassikern mit einem Twist, die es auch à la carte gibt. „Mein Kochstil“, sagt Huber, „ist die bayerische Avantgarde. Du wirst bei mir immer etwas finden, was das Gericht bajuwarisiert und so für unsere Wirtshauskultur passend macht.“ Gegen einen Aufpreis kann der Gast Wirtshaus- und Fine-Dining-Menü mixen. Als Vorspeise einen marinierten Kingfish mit Brunnenkressesud, Kaviar, Schnittlauchbrot und Butteries bestellen und sich anschließend das feine Kalbslüngerl mit Topfen-Servietten-Knödel gönnen, für das Alexander Huber über die Grenzen Bayerns bekannt ist. Legendär auch sein „Zuckerbrot vom Strohschwein mit Kren, Schnittlauch und Rübchen“, ursprünglich ein Nachtessen für Kartenspieler, an dem sich Kollege Tim Mälzer beim Nachkochen schon mal die Zähne ausgebissen hat.

Sandra Huber kümmert sich zusammen mit Sommelier Simone Rosenberger um die ambitionierte Weinauswahl. Die Karte mit über 450 Positionen aus Gütern in Deutschland, Österreich und Italien, die der Chef mit seiner Frau persönlich bereist, dürfte Weinkenner begeistern. ■

„Wichtig ist entweder eine bayerische Zutat, eine bayerische Zubereitungsart oder ein Gericht aus Bayern, das man schon kennt.“

Alexander Huber,
„Huberwirt“

Oetkers Geschmackssachen

Glücksgarantie in Barcelona

Mit Hype und Aufsehen ist das ja immer so eine Sache. Wie groß muss der Druck sein, ganz oben im gastronomischen Elfenbeinturm – diese Erwartungshaltung: bestes Restaurant der Welt auf einer dieser merkwürdigen Listen. Der Erfolg wird gleich mitgeliefert: auf anderthalb Jahre ausgebucht, eine Million Anfragen auf 8000 Plätze im Jahr. Gäste, die Magie erwarten und Budenzauber – und am Ende doch „nur“ etwas zu essen serviert bekommen.

Doch wie fühlt sich das an, frage ich Oriol Castro vom „Disfrutar“ in Barcelona. Katalonien hatte mit „El Bulli“ und seinem revolutionären Chefkoch Ferran Adrià schon vor zwanzig Jahren seinen Ruf weg als Avantgarde-Kombüse der Welt. Castro und seine beiden Mitstreiter haben dort alles gelernt und müssen nun beweisen, dass dieser Küchenstil kein vorübergehender Hype ist. Und: Sie machen das grandios.

„Wir müssen arbeiten, immer arbeiten“, sagt Castro in seiner Vorbereitungsküche. Er ist kein Mann der großen Worte, aber seine Augen strahlen, als er seine Kochbücher zeigt, all die Kreationen. „Ich will zehn neue Kreationen pro Monat“, sagt er, „wir dürfen niemals aufhören, sonst funktioniert es nicht bei diesem hohen Anspruch.“ So entdecken sie ihre Zutaten in der ganzen Welt, fantastisch gelingt das ganz puristisch bei der japanischen Oblate, die sie in Schichten legen und in der Mikrowelle zubereiten. Das Ergebnis knackt und knuspert – obenauf kommt Wintertrüffel. Zum Träumen gut.

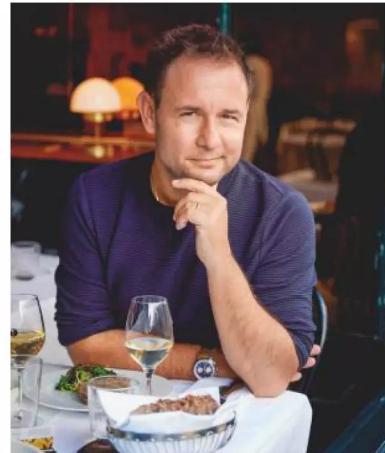
Nichts geschieht hier um der Show willen. Das beginnt beim Amuse-Bouche, ein langerlicher Teller mit Tomatengelatine und darauf liegen elf Sprossen, goldene Pinzette inklusive. Auf einer Karte daneben stehen die Namen und die Aromen gleich

mit. Das Erlebnis ist so lehrreich wie fein: So intensiv wie hier bei einer einzelnen Sprosse schmeckt meistens nicht mal ein großer Salat, das Scarlet-Fingerkraut ist eine Ode an Erde und Rote Bete. Kyona schmeckt, als würde ich zum ersten Mal im Leben eine rohe Kartoffel kosten. Es ist eine Erweckung des Geschmackssinns, alles wird auf das Menü ausgerichtet.

Auch die Lupe, die zum Seeigel mit geräucherter Butter gereicht wird, soll helfen, die Erfahrung zu vertiefen, indem die winzigen Bläschen sichtbar werden, die der Koch beim Aufschäumen erreicht hat. In einer Box mit viel Rauch wird anschließend etwas aus dem Meer serviert, der Gast kann es nicht sehen, er soll es ertasten. Es ist ... eine einfache Garnele. Das Meerestier ist das beste, das ich in meinem Leben gegessen habe.

Großartig ist auch die Idee beim Käsegang: Eigentlich schaut der Gast ja beim Essen stets sein Gegenüber an. Verliebt, gelangweilt oder in zitternder Angst vor der Rechnung. Hier wird das umgedreht: Die vier feinen Käsekäppchen werden mit einem Spiegel serviert, sodass der Gast sich selbst betrachten kann. Der Abend ist ein Fest der Ideen – und eine Glücksgarantie, wenn der Gast nach fünf Stunden beseelt das Restaurant verlässt.

Hier soll niemand belehrt oder gar erzogen werden – und es geht auch nicht um radikale Einfachheit, wie sie bei vielen innovativen Konzepten in Deutschland praktiziert wird, wo Einfachheit aber auch gleich Sparsamkeit bedeuten kann. Hier kostet das Menü 275 Euro und damit nicht viel mehr als in mancher Gourmetgaststätte in Berlin, wo es auch mal als Amuse-Gueule eine Brokkolisuppe gibt. Das „Disfrutar“ scheut keine Kosten und keine Mühen – und so ist ein Besuch hier eben kein Hype, sondern einfach pure Freude.



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

„Das „Disfrutar“ scheut keine Kosten und keine Mühen – und so ist ein Besuch hier einfach pure Freude.“



„Allein der Gedanke an frische Höhen sorgt bei mir für gute Laune – eine Tour mit dem Bergluftsommelier könnte ich mir gut vorstellen.“ JULIUS SCHNEIDER, REDAKTEUR

News & Trends



Koenigshof eröffnet

Nach Jahren des Umbaus eröffnete der einstige Königshof am Stachus in München neu – als Koenigshof Munich. Das von Architekt Nieto Sobejano entworfene Luxushotel von Familie Inselkammer gehört jetzt zur Luxury Collection von Marriott und bietet neben 106 hochwertig ausgestatteten Zimmern auch drei Restaurants und eine Rooftop-Bar mit Blick über die Stadt. Highlight ist die 250 Quadratmeter große Präsidentensuite mit privatem Spa und Pool auf zweiter Ebene. www.marriott.com



Duft der Alpen

Der gelernte Parfümeur Patrick Stebler hätte nie gedacht, dass er einmal als Bergluftsommelier Führungen durch die Bergwelt machen würde. Ursprünglich als Werbeaktion gedacht, führt er seit 2022 Gruppen durch verschiedene Duftwelten. Alte Fichtenwälder, Mineralgesteine, Baumharze oder Wildkräuter – sie alle prägen den Geruch der Landschaft und eröffnen neue Perspektiven auf die Natur. www.graubuenden.ch

FOTO: MARCO HARTMANN/ GRAUBÜNDEN FERIEN, VOLKER RENNER

Frischzellenkur für den Alten Meierhof

Ab dem 15. September wird das Vitalhotel Alter Meierhof in Glücksburg wegen umfangreicher Modernisierungsarbeiten geschlossen. Auch das Spitzenrestaurant „Meierei Dirk Luther“ zieht innerhalb des Hauses um und erhält eine eigene Terrasse mit Blick auf die Flensburger Förde. Die Wiedereröffnung ist für März 2025 geplant.

www.alter-meierhof.de

Elmau trifft Adlon beim Dinner

Ein besonderer Gastkoch erwartet am 13. Oktober 2024 die Gäste im Berliner Hotel Adlon. Christoph Rainer vom Restaurant „Ikigai“ im Hotel Schloss Elmau wird gemeinsam mit Küchenchef Reto Brändli ein 6-Gänge-Menü mit japanisch-französisch inspirierten Gerichten servieren.

www.kempinski.com

Neuer Gastgeber im „Horváth“, Berlin

Das „Horváth“ in Berlin hat einen neuen Gastgeber: Der 27-jährige Miko Klages übernimmt die Verantwortung für den Service. Erfahrungen in der Spitzengastronomie sammelte er zuvor im „Noma“ in Kopenhagen und im „Hiša Franko“ in Slowenien. Gemeinsam mit Sommelier Michael Stiel bildet er die Spitze des Serviceteams.

www.restaurant-horvath.de

DER FEINSCHMECKER-SHOP

EXQUISITE PRODUKTE FÜR SIE AUSGEWÄHLT



5€
Gutschein*
mit dem Code
FE24OLIO

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.

Eine unverzichtbare Kollektion der besten Premium-Olivenöle zum Verkosten, Verfeinern, Genießen und Verschenken. Details und Pairings zu den Ölen finden Sie unter den jeweiligen Einzelartikeln bei uns im Shop. (43,33 Euro/Liter). 9 Flaschen à 500 ml.

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



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

Die besten ihrer Klasse: Der erste Platz in der Kategorie „leicht fruchtig“ ging an das wunderbar komplexe Olivenöl „Blend 023 Bio“ von Nicoletta Ferrazza in Apulien, der 1. Platz in der Kategorie „mittel fruchtig“ an das sortenreine, krautig-feinscharfe Olivenöl „El Empiedro DOP Priego de Córdoba“ und der Gewinner bei den „intensiv fruchtigen“ Ölen ist das sortenreine „Rincón de la Subbética (DOP Priego de Cordoba)“ aus dem Hause Almazaras de la Subbética in Andalusien. (48,00 Euro/Liter). 3 Flaschen à 500 ml.

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

Kochbuch des Monats
Deutschland küsst Frankreich.
Meine liebsten Rezepte aus
beiden Ländern.

C'est le début d'un grand amour! Lea Linster ist die Grande Dame der europäischen Spitzenköche. Lassen Sie sich entführen in die kulinarische Welt der deutsch-französischen Freundschaft. 21x26,5 cm, 240 S., 250 Abb., geb.

Art. Nr.: 1520865 | 36,00 €



Olivenöl „Superbo“, Olio Award 2024*

Biologisches natives Olivenöl Extra, 100% Italienisch, aus Alatri von Americo Quattrociocchi. Wir empfehlen das starke und hervorragend Öl vor allem zu Fisch. (29,80 Euro/Liter). 500 ml, bio-zert.

Nr.: 1530666 | 14,90 €

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

ALLE GEWINNER
OLIVENÖLE
Hier QR-Code scannen und
alle Premium-Öle, Details
und Pairings entdecken.





L'Épicurien Trio Confit „Rund um Käse“.

Das Familienunternehmen L'Épicurien stellt seit über 35 Jahren auf traditionelle Art süße, salzige und käsig Produkte aus sorgfältig ausgewählten Zutaten aus der regionalen Umgebung her. In diesem Set enthalten sind ein klassisches Feigenconfit mit Walnüssen, ein Confit mit Schwarzkirsche (sehr gut zu Pasteten oder Sandwich) und ein Himbeerconfit mit Cayennepfeffer, das mit Roquefort, Bleu oder Chèvre cendré ebenso harmoniert. (79,67 Euro / kg). 3 Gläser à 50 g.

Art. Nr.: 1523163 | 11,95 €



TRÈS FRANÇAIS

Regionale Klassiker und feinste Spezialitäten aus französischen Familienunternehmen

Ententerrine mit Feigen der Provence.

Die Ententerrine mit Feigen ist der Klassiker der französischen Küche. Hier kommt dabei nur die süß-würzige Solliès-Feige AOP ins Glas, die im Département Var, Region Solliès angebaut wird. (49,75 Euro / kg). 200 g.

Art. Nr.: 1523198 | 9,95 €

Terrine mit Pastis de Provence.

Eines der Signature-Produkte von Maison Temel in der Provence ist seit seiner Einführung im Jahr 1998 diese Terrine mit Pastis. Die Frische des Fenchels vereint sich hier mit der breiten Aromenpalette eines lokalen Grand Cru-Pastis. (49,75 Euro / kg). 200 g.

Art. Nr.: 1523210 | 9,95 €



Wildschweinterrine mit Rosmarin.

Für Wildliebhaber kommt hier das volle Aroma des in Rotwein marinierten Wildschweins nach „Art des Daube“ – ein Klassiker in der Provence, der früher oft traditionell in ländlichen Familien aus Wild zubereitet wurde. (49,75 Euro / kg). 200 g.

Art. Nr.: 1523228 | 9,95 €

Terrine vom Schwein mit schwarzen Oliven Nyons AOP.

Terrine mit Tapenade aus Nyons-Oliven AOP, hergestellt von Maison Telme im provenzalischen Peyruis. Die Terrine besticht durch Aromen von Haselnuss, Mandel, geschnittenem Heu und Apfel. (49,75 Euro / kg). 200 g.

Art. Nr.: 1523201 | 9,95 €



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.

Essen

Koch des Monats

Der Franke Fabian Feldmann beglückt im „L’Impertinent“ in Biarritz seine Gäste mit aromenstarker Spitzenküche

Seite 62

Saisonküche

Raffinierter Twist: herzhafte und süße Rezepte mit Brombeeren

Seite 74

Kochbuch des Monats

Der selbst ernannte „King of Grill“ Arne Schunck legt Fleisch, Fisch und Gemüse auf den Rost

Seite 84

Auf die Schnelle

Erfrischendes Dessert:
Wassermelonenpizza mit Beeren

Seite 90

Genusshelden

Federica Morgante sorgt für Kontinuität im Familienbetrieb und produziert hier besten San-Daniele-Schinken

Seite 92

Titelrezept

Griechischer Lammrücken
mit Kräuterkruste und Bohnenmus

Seite 96

Kulinarische Mythen

Entstehungsgeschichten rund um Maultaschen,
Kugelfisch, Pralinen, Pekingente und Co

Seite 98

Unsere Saisonküche kombiniert süß und herhaft: etwa gegrillten Blumenkohl mit Onsen-Ei und gepickelten Brombeeren





UNSER KOCH
DES MONATS

Wilde Küste, wilder Koch



SEIN ELEMENT: Die felsige baskische Atlantikküste ist bekannt für ihre Brandung. Fabian Feldmann kann gar nicht genug davon bekommen



Als einer der wenigen Deutschen hat sich Fabian Feldmann in Frankreich hohe kulinarische Auszeichnungen erworben. Im „L'Impertinent“ in Biarritz kocht er aromenstark mit besten Produkten, die er bei Fischern und Bauern selbst besorgt

TEXT ALEXANDER OETKER FOTOS MARKUS BASSLER

Fabian Feldmann

ALTER: 49

STATIONEN: In Nürnberg geboren, begann Feldmann 1995 als Lehrling in der Fürther „Kupferkanne“. Nach Stationen „Im Schiffchen“ in Düsseldorf, im „Don Alfonso“ in Italien und bei Pierre Gagnaire in Paris führte er das „Restaurant Gastronomique“ in Heroldsberg zum ersten Stern. 2010 zog die Familie in die französische Heimat seiner Ehefrau Sarah, 2012 eröffnete das Paar das „L'Impertinent“ in Biarritz, 2022 die Brasserie „Basa“ im nahen Bayonne.

DAS RESTAURANT: Das „L'Impertinent“ in einer ruhigen Straße hat 30 Plätze im Saal, zehn auf der Sommerterrasse.

MITARBEITER: Fünf in der Küche, vier im Service.

HOBBYS: Feldmann liebt es, im Atlantik zu schwimmen, sogar im Winter. Die grünen Hügel der Côte Basque nutzt er für ausgiebige Radtouren. Und er reist gern, zuletzt viel nach Japan.

FAMILIE: Sarah Feldmann ist Sommelière und stellt die Keramik für die beiden Restaurants selbst her. Die gemeinsamen Töchter sind 16 und 19 Jahre alt.



**Feldmann will Reize setzen.
Immer ist da ein scharfer
Akkord oder ein fruchtiger, die
Gerichte sind überraschend,
süßig und trotzdem sehr fein.**

Hausgemachter Tofu
mit fermentiertem Habanero-Pfeffer und Shogoin-Rübe



Gebratenes Sasi-Ardi-Lamm
mit Zucchini, Breuil-de-Brebis-Käse und Safranspätzle





Lachsforelle

LINKE SEITE: roh mariniert Lachsforellenbauch auf geriebenen Radieschen und Spargel mit Vinaigrette, dazu Beurre blanc mit getrockneten Algen (oben r.) und grüner Spargelschaum mit Kaviar von Lachsforelle und gebeiztem Eigelb (oben l.)

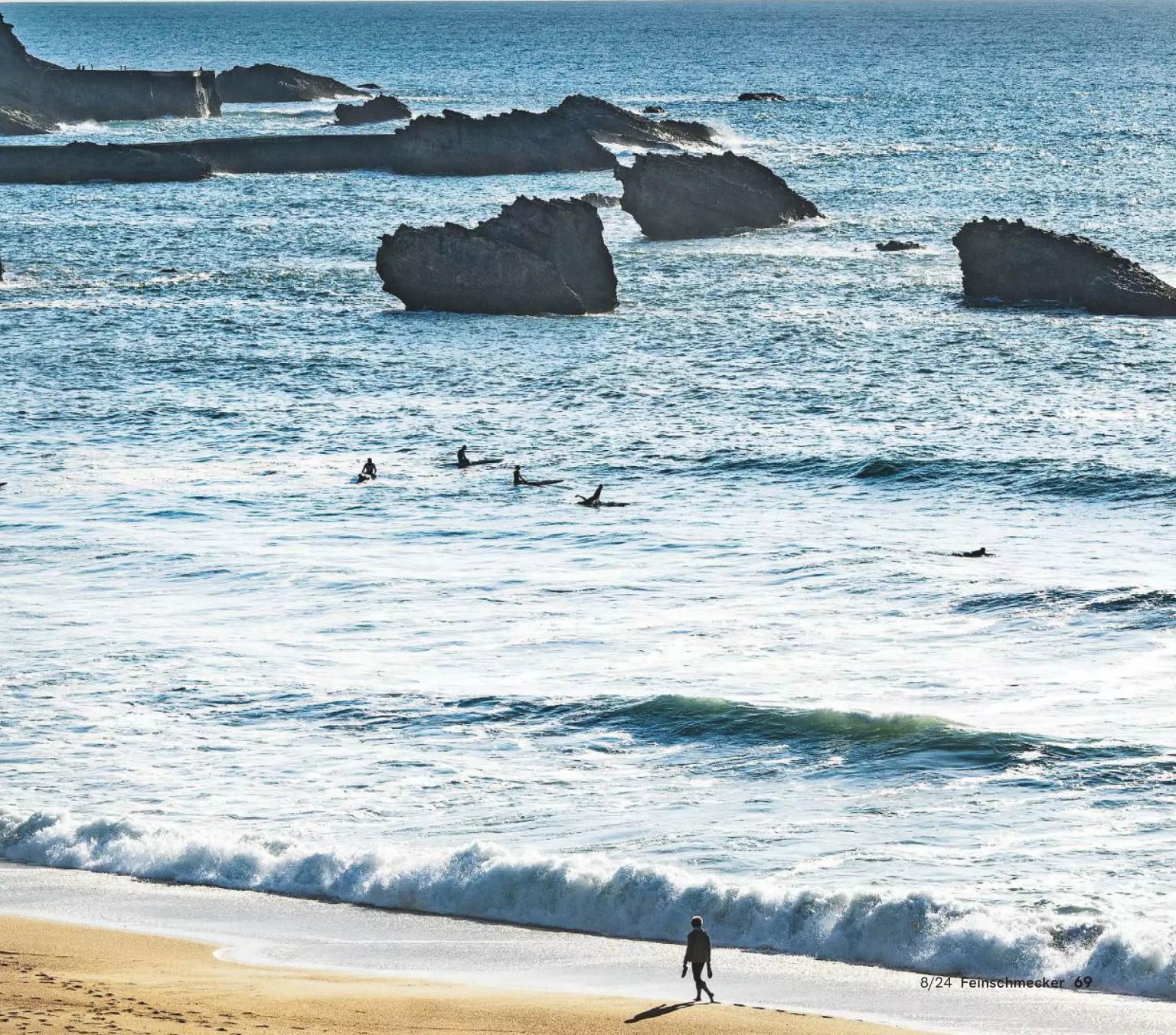
RECHTE SEITE: Kaiserstück von der Lachsforelle mit Frühsommergemüse und salzig vergorenen Sakura-Kirschblüten



Amuse-Bouches und Petits Fours

Kürbiskernsofteis mit warmem Schokoladenschaum, Cheesecake aus Schafsmilch und Pampelmuse, Mais „arto gorria“ mit hausgemachter Nduja, Tartelette mit Ziegenquark und Erbsen, Kichererbsenbeignet mit schwarzem Knoblauch, Tartelette mit Rosenganache und Mara-des-Bois-Erdbeeren (von links oben im Uhrzeigersinn)

WARTEN AUF DIE
WELLE: Surfer und
Spaziergänger
kommen am Strand
von Biarritz
gleichermaßen auf
ihre Kosten





Himbeeren

mit Pelargonienblüten, Amaranth mit Milch und Baiser brûlée



Feldmanns Leute sollen den Ozean auch genießen können. Überstunden gibt es bei ihm keine, 35 Stunden Arbeit müssen reichen.



SCHWUNGVOLL:
Ob beim Shaken
an der Bar oder
am Herd - die Mit-
arbeiter strahlen
Begeisterung aus

HOCH DIE HÄNDE:
In voller Montur
baden gehen – der
Spirit stimmt im
Team von Fabian
Feldmann. Das
„L'Impertinent“
liegt ruhig, etwas
außerhalb vom
Zentrum



D „Das Kochen hat mein Leben gerettet“, sagt Fabian Feldmann und lacht sein frohes und lautes Lachen. Er, der in der Schule immer aneckte und nur wusste, was er nicht wollte, schmiss als junger Mann das Jurastudium und fand sein Glück. Am Herd – und auch bei den Bauern, den Fischern und auf dem Markt seiner Wahlheimat Biarritz, wo er mit seiner Frau Sarah das Restaurant „L'Impertinent“ betreibt.

„Es tut mir gut, dass mein Kopf wegen meiner Restaurants keine Pause hat“, sagt der 49-Jährige. „Ich kann einfach immer über die schönste Sache der Welt nachdenken.“ Sein Tag beginnt früh, um sieben ist er schon auf dem Weg zu seinen Fischern in Capbreton. Die rufen ihn morgens an, damit er weiß, mit welchem Fang er rechnen kann. Danach geht's zum Gemüsemarkt im nahen Anglet. Sein Fleisch, die Kräuter und Käse holt er direkt bei Züchtern in den Pyrenäen.

„Als ich hier ankam, wunderten sich die Bauern. Ich war der erste Koch, den sie in ihrem Leben auf dem Hof zu sehen bekamen“, sagt Feldmann. „Französische

Chefs der alten Schule sind Stars, die gehen nicht selbst zu den Produzenten. Aber ich wollte genau das.“

Warum ist ihm der Kontakt zu den Erzeugern so wichtig?

Weil er weiß, was für überragende Produkte hier im Baskenland aus dem Meer und von den Bergen kommen: Lachsforellen, die im Dörfchen Banka in einem Stauwehr mit frischem Quellwasser schwimmen. Fleisch von Züchtern in den Pyrenäen, die alte, vom Aussterben bedrohte Rassen gerettet haben, Kintoa-Schweine, Kriaxera-Enten. Außerdem kann er auf diese Weise Einfluss nehmen: „Wir leben im Paradies, und trotzdem gab es hier, als ich ankam, überall Wagyu- und Kobe-Rind – und ich hab gesagt: „Hey, spinnt ihr? Wir haben hier so gutes Zeug, das ist brutal regional, danach lecken sich alle Köche der Welt die Finger.“

Wie schmeckt es im „L'Impertinent“?

„Die französische Küche ist sehr rund und voll, selten gibt es Überraschungen aus Schärfe und Säure. Und genau darauf set-

ze ich“, sagt Feldmann. „Am Anfang fanden die Gäste genau das *impertinent*, ‚unverschämt‘. Mittlerweile lieben meine Stammkunden diese Aromen.“

Zuletzt war er mehrfach in Japan, von dort brachte er fürs Menü jede Menge Ideen und Aromen mit. So aromatisiert er die baskische Lachsforelle heute mit japanischen Kirschblüten und serviert sie als Sashimi sowie nur ganz leicht gegrillt – es ist, als würde der Guest zum ersten Mal in seinem Leben Lachsforelle genießen.

Feldmann versucht, seinen Produkten stets einen neuen Reiz zu geben. Das gebrillte Lamm mit Zucchini und frischem Schafskäsebruch kommt mit Safranspätzle und gemahlenem Erd-Efeu geradezu leichtfüßig daher. Und immer ist da ein scharfer Akkord oder ein fruchtiger – überraschend, süffig und trotzdem sehr fein. Und die Teller strotzen nur so vor Farbkontrasten und kreativen Ideen.

„Meine Gourmetküche soll für jeden zugänglich sein. Essen ist hier nichts Elitäres“, sagt der Koch. Zudem sieht er sich auch im Sinne des französischen Wortes als Restaurateur. „Ich möchte meine Gäste restaurieren. Wie oft geht



es dem Gast woanders schlecht nach dem Essen! Er denkt, er sei betrunken, dabei hat er einfach schlecht und viel zu viel gegessen.“ Er verzichtet weitgehend auf Sous-vide-Garung, vermeidet zu viele Arbeitsschritte. „Mein Fisch und mein Fleisch werden gegrillt, so ist es am besten – und am bekömmlichsten.“

Wie meistert er die aktuellen Herausforderungen?

„Auch in Frankreich hat die Inflation zugeschlagen, die Leute achten jetzt mehr aufs Geld“, sagt Feldmann. Deshalb bietet er im „L'Impertinent“ nun auch abends ein Menü mit lediglich drei Gängen an. Und mitten in der Pandemie hat er im nahen Bayonne ein zweites Restaurant eröffnet. „Basa“ heißt das Lokal, das Wort bedeutet „wild“, „unbändig“ auf Baskisch. Es hat sich schnell zu einer Art Lieblingskantine der Einheimischen entwickelt.

L'Impertinent

OT Saint-Charles, 5 Rue d'Alsace, 6400 Biarritz,
Tel. 0033-559 51 03 67, www.l-impertinent.fr, Di-Fr ab 19.30 Uhr,
Sa 12-13.30 und 19.30-21.15 Uhr geöffnet, Menüs € 78-118

Für die Volksfeste in Bayonne hat der Koch sogar ein Fastfood erfunden: Ke'basq, eine Hommage an seine deutsche Heimat und ihre Dönerkultur – mit Lamm und Schwein aus den Pyrenäen und bestem Gemüse.

Die Weinkarte im „L'Impertinent“ mit Schwerpunkt auf baskischen und französischen Naturweinen kuratiert Fabians Frau Sarah, die auch das Geschirr selbst herstellt. Der Gastraum ist hell und freundlich, im Sommer sitzt man schön auf der Terrasse mit Blick auf den Vorplatz.

Die Personalkrise trifft Feldmann weniger als Konkurrenten in Paris. „Wer nach Biarritz zieht, der bleibt. Meine Leute suchen ja genau diese Lebensqualität, den Ozean, das Surfen, diese unglaublichen Landschaften.“ Überstunden gibt es bei Feldmann keine, 35 Stunden arbeiten seine Leute, mehr nicht.

Was ist noch deutsch an ihm?

Fragt man das Pauline, die junge Chef de Partie, fällt ihr zunächst nichts ein, weil Feldmann mit seinem Charme und seiner Lebendigkeit längst ein halber Franzose ist. Doch dann sagt sie lachend: „Wie heißt das Sprichwort? In Frankreich arbeiten wir, um zu leben, während die Deutschen leben, um zu arbeiten. Fabian liebt das Leben, aber er arbeitet immer. Immer.“ Doch er will es ja so, dieser eigenwillige Hüne, den sie wegen des Irokesenschnitts früher Punk-Koch nannten. „Mein Schuldirektor hat mich einst kopfschüttelnd gefragt, was ich mal werden will. Ich habe nur geantwortet: glücklich.“

5 BEKENNTNISSE VON FABIAN FELDMANN

Meine größte Küchenpanne ...
war die Farce, die ich „Im Schiffchen“ versaut habe. Schnittfest sollte sie sein, war dann aber doch eher eine Creme – zu viel Zitrone, glaube ich. Neulich ist uns in der Küche eine Sahne-Gaspatrone in die Fritteuse gerollt, das hat ganz schön geknallt. Aber zum Glück haben sich alle rechtzeitig geduckt.

Das Essen meines Lebens war ...

neulich in Tokio, in einer geheimen Sushi-Bar namens Tachigizushi Akira, die versteckt hinter einem anderen Restaurant lag. Die Karte zu übersetzen war eine Herausforderung. Aber das Essen – ein Traum!

Gerne würde ich einmal kochen für ...

meine Großmütter, die leider nicht mehr bei uns sind. Meine eine Oma hat mir immer davon abgeraten, Koch zu werden, weil ihr Vater auch einer war – und nie daheim. Jetzt würde ich ihr gern zeigen, wie viel Freude es mir macht, meinen Gästen Freude zu machen.

Meine geheime kulinarische Sünde ist ...

Kaviar. Mein Liebling ist derzeit der Perle Noire unseres kleinen Fabrikanten aus dem Périgord. Dort wachsen die Störe in ihrem natürlichen Lebensraum auf.

In 50 Jahren wird die Gastronomie ...

sicher in vielen Fällen noch optimierter und unpersönlicher sein, mit Robotern statt Maîtres. Aber es wird auch noch gute Läden geben, mit Ethik und Leidenschaft. Die Preise werden weiter steigen, die Löhne auch. Und alles wird viel vegetarischer sein.



Beerentarker Auftritt

Auf zu Wald und Wiese – und Brombeeren sammeln! Die aromatischen Früchte sind raffinierte Begleiter zu Fisch, Fleisch, Gemüse und natürlich auch zu Desserts mit Schokoladeneis

REZEPTE UND FOODSTYLING MANUEL WEYER
FOTOS MATHIAS NEUBAUER

Brombeer-Teriyaki
mit Kalbsfilet, gegrillten Salat-
herzen und Jahrgangs-Parmesan

Rezept auf S. 80



Kaffee-Saibling
mit Knollengemüse
im Brombeersud

Rezept auf S. 80





Rostbraten
mit Brombeerstampf, Spitzkohl
und Sommertrüffel

Rezept auf S. 81



Gegrillter Blumenkohl mit Onsen-Ei und gepickelten Brombeeren

Rezept auf S. 81





Brombeerschnitten
mit Süßholz und
weißem Schoko-Eis

Rezept auf S. 82



Brombeer-Teriyaki mit Kalbsfilet

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zutaten für 4 Personen

Brombeer-Teriyaki-Sauce

2 Knoblauchzehen

75 g milden Akazienhonig

75 ml Reiswein

75 ml Sojasauce

100 ml Brombeersaft (Direktsaft)

Kalbsfilet und Salat

250 g küchenfertiges Kalbsfilet

1 Romanasalatherz

1–2 EL Pflanzenöl

Orangen-Salsa

1 Orange

1 walnussgroßes Stück Ingwer

1 Peperoni

4 Zweige Koriander

Meersalz

Garnitur

25 g geriebener Parmesan

(mindestens 24 Monate gereift)

125 g Brombeeren

1 Für die Brombeer-Teriyaki-Sauce Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Dann mit Honig, Reiswein, Sojasauce und Brombeersaft in einen Topf geben und bei mittlerer Temperatur auf die Hälfte einkochen. Dabei gelegentlich umrühren.

2 Das Kalbsfilet in 12 etwa 0,5–1 cm dicke und gleich

große Scheiben schneiden. Die äußeren Blätter des Salats entfernen, der Länge nach vierteln und ggf. den Strunk kürzen. Die Fleischscheiben sowie die Salatviertel dünn mit Pflanzenöl einreiben.

3 Für die Orangen-Salsa die Orange so dick schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Die Filets mit einem scharfen Messer herausschneiden und in Stücke schneiden. Den Saft auffangen. Ingwer schälen und fein hacken. Die Peperoni der Länge nach halbieren, die Kerne entfernen und sehr fein würfeln. Den Koriander fein hacken. Ingwer, Peperoni sowie Koriander zu den Orangen geben und mit Meersalz würzen.

4 Eine Grillpfanne oder normale Pfanne 3–5 Minuten vorheizen. Die Filetscheiben hineingeben und 2–3 Minuten grillen oder braten. Dabei einmal wenden. Sofort je 3 Scheiben auf die Teller verteilen und großzügig mit der Teriyaki-Sauce einstreichen.

5 In derselben Pfanne die Salatviertel 2–3 Minuten grillen oder braten. Dabei einmal wenden und ebenso auf die Teller verteilen. Zum Schluss den Parmesan, Orangen-Salsa über den Salat verteilen und das Filet mit verlesenen Brombeeren bestreuen.

Tipp: Je gereifter der Parmesan, desto intensiver und geschmackvoller ist er. Zu erkennen an den stark ausgeprägten Salzkristallen.

2022 Riesling Kabinett
Brauneberger Klostergarten, Weingut Klosterhof, Mosel, www.weingut-klosterhof.de, € 14,50

Trotz des warmen Jahrgangs hat der Wein eine pulsierende Säure mit balancierter

Süße, welche der Schärfe des Ingwers sowie der Peperoni entgegenwirken soll. Eine zarte grüne Paprikanote am Gaumen trifft auf eine intensive dunkle Pfefferwürze sowie eine lang anhaltende Salzigkeit.



Kaffee-Saibling mit Knollengemüse im Brombeersud

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 4 Personen

Saibling

300 g Saiblingsfilet mit Haut und ohne Gräten

1–2 EL Olivenöl

3 Kaffeebohnen

½ TL Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Brombeersud

2 Schalotten

2 Knoblauchzehen

125 g frische Brombeeren

1 EL Olivenöl

200 ml Fischfond

100 ml Brombeersaft (Direktsaft)

25 g Butter

Knollengemüse

300 g festkochende Kartoffeln

100 g Petersilienwurzel

Kerbelblättchen als Garnitur

1 Für den Saibling den Backofen bei 80 °C Ober-/Unterhit-

ze etwa 15 Minuten vorheizen. Das Saiblingsfilet mit der Hautseite nach unten auf das Arbeitsbrett legen und die Haut mit einem scharfen Messer entfernen. Haut beiseitelegen. Das Filet in 4 gleich große Stücke schneiden, auf einen Teller legen und mit Olivenöl einstreichen.

2 Die Kaffeebohnen mit dem Meersalz in einen Mörser geben und mittelfein zerstoßen. Die Filets mit der Würzmischung bestreuen und mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Saiblingsfilets auf dem Backrost auf der mittleren Schiene 20–25 Minuten sanft garen.

3 Die Fischhaut in 4 Stücke schneiden, zwischen zwei Bögen Backpapier legen und in einer Pfanne mit einem Teller beschwert bei mittlerer Temperatur in 3–5 Minuten knusprig backen. Einmal wenden.

4 Für den Sud Schalotten und Knoblauch schälen und klein schneiden. Die Brombeeren verlesen. Die Hälfte in Scheiben schneiden, beiseitelegen.

5 Die Schalotten, Knoblauch, Brombeeren mit dem Olivenöl in Topf geben und bei mittlerer Temperatur 3–4 Minuten anschwitzen. Mit Fischfond und Brombeersaft aufgießen und 8–10 Minuten einkochen.

6 Kartoffeln und Petersilienwurzel schälen, in 0,5 cm große Würfel schneiden.

7 Den fertigen Sud durch ein Sieb gießen, die Kartoffel- und Petersilienwurzelwürfel dazugeben und weitere 6–8 Minuten köcheln lassen.

8 Zum Servieren die Würfel aus dem Sud nehmen und in die tiefen Teller verteilen. Die Brombeerscheiben darüberstreuen. Die Butter in den Sud geben, mit einem Pürierstab aufschäumen und in den

Tellern verteilen. Die Filets daraufsetzen, mit der Haut und Kerbelblättchen garnieren.

Tipp: Für den Geschmacks-Booster zusätzlich Petersilienwurzelchips zubereiten. Dazu 1 geputzte mittelgroße Petersilienwurzel mit einem Sparschäler der Länge nach abschälen und in auf 140 °C erhitztem Pflanzenöl 3–5 Minuten knusprig backen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Meersalz bestreuen.

⌚ 2021 „Soco Rosado“, *Puro Rofe, Lanzarote, gute-weine.de, € 19,90*
Ein Wein aus Listan Negro, einer heimischen Rebsorte der Kanaren, und Malvasia Volcanica. Der rotfruchtige Duft spiegelt sich am Gaumen wider, mit einer animierenden Säure, begleitet von zarter Honigmelonensüße sowie einer ätherischen Zitrusfrische, die das zitronige Aroma des Saiblings untermauert.



Rostbraten mit Brombeerstampf

Schwierigkeitsgrad:
mittelschwer
Zubereitungszeit: 50 Minuten
Zutaten für 4 Personen

Brombeerstampf

400 g mehligkochende Kartoffeln
Meersalz

125 g Brombeeren

2 Zwiebeln

1–2 EL Mehl (Type 405)

50 g Butter

Fleisch

2 Rib-Eye-Steaks à 300 g (2–3 cm dick)

1–2 EL Olivenöl

Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1–2 EL grober Senf

160 ml Bratensauce (vom Metzger oder aus dem Handel)

Fleischthermometer

Gemüse

300 g Spitzkohl

4 Zweige glatte Petersilie

1 EL Butter

Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Sommertrüffel à 50 g

1 Für den Brombeerstampf die Kartoffeln schälen und bei mittlerer Temperatur in ausreichend gesalzenem Wasser in 15–20 Minuten weich kochen. Die Brombeeren verlesen. Dabei einzelne Brombeersegmente lösen und beiseitelegen. Die restlichen Brombeeren klein schneiden.

2 Die Zwiebeln schälen.

1 Zwiebel in feine Würfel schneiden. 1 Zwiebel in 0,5 cm breite Ringe schneiden und in Mehl wenden. 25 g Butter in einem ausreichend großen Topf schmelzen und die Zwiebelringe bei niedriger Temperatur 6–8 Minuten sanft darin braten, ohne dass die Butter verbrennt. Die fertigen Ringe auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Meersalz würzen.

3 In demselben Topf die restliche Butter (25 g), Zwiebelwürfel und die Brombeeren geben. Bei mittlerer Temperatur 3–5 Minuten anschwitzen. Die gekochten Kartoffeln abgießen. Dabei 150 ml Kar-

toffelwasser auffangen und zu der Brombeer-Zwiebel-Mischung geben. Die Kartoffeln hinzufügen und fein zerstampfen. Den Stampf mit Meersalz würzen, mit Deckel verschließen und warm stellen.

4 Für das Fleisch den Backofen bei 120 °C Ober-/Unterhitze etwa 15 Minuten vorheizen. Eine Pfanne 3–5 Minuten erhitzen. Die Steaks mit Olivenöl einreiben und rundherum mit Meersalz würzen. Danach in die Pfanne legen und 3–5 Minuten anbraten. Dabei einmal wenden, mit Pfeffer würzen und Senf einstreichen. Die Steaks auf ein Backofengitter geben und 15–18 Minuten im Ofen fertig garen. (Kerntemperatur 58–61 °C, Fleischthermometer!) Das Fleisch 10 Minuten ruhen lassen, so entspannen sich die Fasern und das Steak wird saftiger. Die Bratensauce erhitzen.

5 Für das Gemüse den Spitzkohl putzen und in Rauten schneiden. Die Petersilie verlesen und klein schneiden. Die Butter in einem Topf schmelzen und den Spitzkohl sowie die Petersilie bei mittlerer Temperatur darin 4–6 Minuten anschwitzen und mit Meersalz sowie schwarzen Pfeffer würzen.

6 Zum Servieren den Brombeerstampf auf die Teller streichen und den Spitzkohl dazulegen. Die Steaks in Tranchen schneiden, auf die Teller verteilen und mit Zwiebeln bestreuen. Zum Schluss mit gehobeltem Trüffel, Brombeersegmenten und Bratensauce verfeinern.

⌚ 2020 „Les Eveques“, *Château de Mercues, Cahors, Frankreich, cb-weinhandel.de, € 20,90*

Dieser kraftvolle Wein aus 90 % Malbec und 10 % Merlot besticht mit ausgeprägter dunkler Frucht, einer intensiven Würze, zupackendem Gerbstoff, animierender Säure sowie dezenter Holzfassnote, abgerundet von einer zarten Salzigkeit.



Gegrillter Blumenkohl mit Onsen-Ei und gepickelten Brombeeren

Schwierigkeitsgrad: schwer
Zubereitungszeit: 30 Minuten;
1 Stunde Garzeit für die Eier
Zutaten für 4 Personen

Onsen-Eier und gepickelte Brombeeren

4 Bio-Eier (M)

125 g Brombeeren

2 cl Whiskey

2 cl Aceto balsamico

1 EL Honig

Brombeerpuree aus 200 g

Brombeeren (evtl. Honig oder Ahornsirup)

Gemüse

400 g Blumenkohl

1–2 EL Pflanzenöl

200 g junger Spinat

1 Schalotte

1–2 EL Butter

Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Für die Onsen-Eier ein Wasserbad für 65 °C vorbereiten, die Eier etwa 1 Stunde garen.

2 Für das Püree 200 g Brombeeren fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Nach Geschmack süßen.

3 125 g Brombeeren verlesen und in einen Topf geben. Whiskey, Balsamico, Honig und Püree hinzufügen und vorsichtig umrühren.

4 Für das Gemüse den Blumenkohl in mittelgroße Röschen teilen, der Länge nach halbieren und dünn mit Öl einpinseln. Den Spinat verlesen und einige Blättchen zum Garnieren beiseitelegen. Die Schalotte schälen und sehr fein würfeln.

5 Eine Grillpfanne oder eine normale Pfanne 3–5 Minuten vorheizen. Die Röschen hineingeben und 2–3 Minuten von jeder Seite grillen oder braten.

6 Die Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, Schalotten und Spinat dazugeben und unter Rühren 3–4 Minuten anschwitzen. Den Spinat leicht zusammenfallen lassen. Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen.

7 Die Brombeermischung für die gepickelten Beeren lauwarm erhitzen.

8 Den Spinat mittig in die tiefen Teller verteilen und den gebrillten Blumenkohl drumherum legen. Die Eier einzeln aus dem Wasserbad nehmen, öffnen und vorsichtig das Eiweiß entfernen. Das Eigelb auf den Spinat legen und mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen.

9 Zum Schluss die gepickelten Brombeeren um den Blumenkohl verteilen und mit Spinatblättchen garnieren.

 Sake Tohoku Meijo „Hatsumago – Kimoto Tradition“, Japan, de.japan-gourmet.com, € 23

Der Honjozo Sake besitzt ein exotisches Bouquet, geprägt von reifen Bananen und Ananas. Eine milde Säure trifft auf zarte Süße. Sehr kraftvoll am Gaumen – ein schöner Einstieg in die Welt des Sake. Bis zu drei Monaten nach dem Öffnen im Kühlschrank haltbar.



Brombeerschnitten mit Süßholz und weißem Schoko-Eis

Schwierigkeitsgrad: schwer
Zubereitungszeit: 1 Stunde plus 3–4 Stunden Gefrierzeit

Zutaten für 4 Personen

Brombeerschnitten

200 ml Sahne (mind. 30 %)
4 sehr frische Bio-Eiweiße
40 g Zucker
75 g Nougat
50 g Bitterschokolade
125 ml Milch
1 Msp. geriebenes Süßholz
4 Blatt eingeweichte Gelatine
Form 14 x 23 cm

Weißes Schoko-Eis

350 ml Sahne (mind. 30 %)
35 g Zucker
75 g weiße Schokolade
4 Bio-Eigelbe (M)
Eismaschine

Gelee und Garnitur

250 ml Brombeerpüree (auf Basis von 400 g Brombeeren)
2 Blatt eingeweichte Gelatine
8 Butterkekse

4 EL gefriergetrocknete Brombeeren

1 Für die Brombeerschnitten die Form mit Frischhaltefolie auslegen und in den Gefrierschrank stellen. Die Sahne steif schlagen und kalt stellen. Das Eiweiß mit dem Zucker in die Rührschüssel geben und mehrere Minuten dick-schäumig aufschlagen. Ebenso kalt stellen. Nougat und Schokolade klein hacken.

2 Milch und Süßholz in einen Topf geben und erhitzen. Vom Herd nehmen, Nougat, Schokolade sowie die Gelatine dazugeben. Die Masse so lange rühren, bis sich die einzelnen Zutaten vollständig aufgelöst haben. In eine Schüssel gießen und auf Raumtemperatur herunterkühlen.

3 Das Eiweiß und die Sahne nach und nach unterheben. Die Masse in die Form gießen und 3–4 Stunden ins Gefrierfach stellen und schnittfest gefrieren lassen.

4 Für das Eis die Sahne und den Zucker in einem Topf bei mittlerer Temperatur zum Kochen bringen. Dabei gelegentlich rühren.

5 Die Schokolade klein hacken und zusammen mit den Eigelben in eine Rührschüssel geben. Die heiße Sahnehälfte zuerst tröpfchenweise, danach fließend unter ständigem Rühren hineingießen. Die Eismasse auf Raumtemperatur herunterkühlen und in einer Eismaschine 20–25 Minuten cremig gefrieren.

gem Rühren hineingießen. Die Eismasse auf Raumtemperatur herunterkühlen und in einer Eismaschine 20–25 Minuten cremig gefrieren.

6 200 ml Brombeerpüree leicht erwärmen, die Gelatine unter Rühren vollständig darin auflösen und über die gefrorene Mousse gießen. Weitere 10 Minuten gefrieren.

7 Butterkekse und gefriergetrocknete Brombeeren getrennt in einer Küchenmaschine sehr fein mahlen.

8 Zum Servieren die gefrorene Mousse aus der Form nehmen, 5 Minuten antauen lassen und in 8 lange Schnitten schneiden. Je 2 Schnitten auf die Teller verteilen und mit dem restlichen Püree garnieren. Zum Schluss die Butterkekse-Brösel darauf verteilen und je 1 Nocke Eis daraufsetzen.

 2020 „Zweigelt Auslese“, Weingut Kracher, Illmitz, Österreich, zweigeltundco.de, € 10 (0,375 l)

Das einladende Bouquet von roten Erdbeeren wird von einer präsenten Süße sowie harmonischen Säure ergänzt, diese Auslese wirkt keinesfalls opulent, der ganz zarte Gerbstoff verleiht Charakter, der ausgeprägte Geschmack von frischen Himbeeren und Brombeeren macht süchtig. 



Die Weintipps

stammen von Aleks Petrovic, Sommelier im „restaurant. schanz“ in Piesport. Neben der Mosel liegt ihm auch Bordeaux am Herzen, mit jeweils schönen Jahrgangstiefen. Außerdem präsentiert er gezielt kleinere Weingüter aus dem Burgund.

Alles, was Feinschmecker glücklich macht

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



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

aboutfood – die Genusswelt für alle

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

Das erwartet dich in
der Juli Box:

- ▶ 7 Produkte inkl. FEINSCHMECKER Magazin
- ▶ schon ab 28,95 € (Warenwert über 45 €)
- ▶ Booklet mit Rezepten und Infos
zu den Produkten

aboutfood x **FOODIE**
the place to taste

Kochbuch des Monats

King of Grill

In jeder Ausgabe stellen wir ein herausragendes Werk vor.
Dieses Mal die BBQ-Masterclass von Arne Schunck, Grillmeister
aus Hamburg, der Fleisch, Fisch und Gemüse auf den Rost legt



Karamellisierte Süßkartoffel im Feigensalat

Rezept auf S. 88

**MATAMBRE –
Rindfleischrolle mit Ei**

Rezept auf S. 88

Gefüllte Lachsrollen im Zitronenbett

Rezept rechte Seite



„Lachs ist ein beliebter Fisch, der sich einfach grillen lässt und bei dem man nicht viel falsch machen kann. Mit diesem Rezept wird er unwiderstehlich.“

Arne Schunck



FOTOS: EMF/KEHRBILD BY BJØRN TERHORST, PRIVAT

Arne Schunck entdeckte seine Leidenschaft fürs Grillen mit einem einfachen Grill aus dem Baumarkt. Nach einem Profikurs, der ihm „die Augen geöffnet hat“, rüstete er technisch auf und begann, seine Passion in den sozialen Medien zu teilen, wo er als @king_of_grill_ Tausende Follower gewann. Für ihn ist Grillen „Kunst, Wissenschaft und Entspannung“ zugleich. Die Rezepte entstammen seinem ersten Kochbuch (siehe S. 18 und 88).



Gefüllte Lachsrollen im Zitronenbett

Zutaten für 4 Personen

Lachsrolle

1 Lachsseite (1–1,5 kg)
400 g Frischkäse
2 Frühlingszwiebeln
1 Bund Dill
150 g Bacon
Salz
3 Biozitronen
Ahornsirup (nach Belieben)
Küchengarn

Senf-Dill-Sauce

2 EL Dill
125 ml Crème fraîche
2 EL Dijon-Senf
1 EL Honig
Salz, Pfeffer

1 Die Lachsseite mit Küchenpapier trocken tupfen, anschließend die Haut mit einem Küchenmesser entfernen. Dafür den Lachs mit der Hautseite nach unten auf ein Küchenbrett legen. An der schmalen Seite beginnend mit einem Messer vorsichtig zwischen Haut und Fleisch ein kleines Stück einschneiden, die Haut mit einem Stück Küchenpapier festhalten und langsam mit dem Messer nach vorne arbeiten. Die Klinge dabei immer ein Stück in Richtung Haut angewinkelt halten.

2 Den Frischkäse in eine große Schüssel geben, die Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken. Den Bacon würfeln und alles mit 1 Prise Salz zum Frischkäse geben. Die Creme großzügig und gleichmäßig auf die Oberseite des Lachses streichen.

3 Den Lachs der Länge nach stramm zusammenrollen und ihn etwa alle 3 cm fest mit Küchengarn umwickeln, anschließend zuknoten. Zwischen dem Küchengarn 3 cm dicke Lachsrollen abschneiden.

4 Den Grill auf niedrige 120 °C indirekte Hitze einstellen.

5 Die Zitronen heiß abwaschen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und großzügig auf dem Grillrost der indirekten Zone verteilen. Die Lachsrollen gleichmäßig auf das Zitronenbett verteilen und für etwa 2 Stunden grillen. Wer eine passende süßliche Note bevorzugt, pinselt die Rollen nach 1 ½ Stunden mit etwas Ahornsirup ein.

6 Währenddessen die Senf-Dill-Sauce vorbereiten. Dafür den Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken. Dann alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren kalt stellen.

7 Sobald die Lachsrollen fertig sind, diese kurz abkühlen lassen und mit der Senf-Dill-Sauce servieren.

8 Als Beilage passen Spargel, Grillgemüse oder Couscous.

Tipp: Für ein leicht rauchiges Aroma und eine schöne Farbe den Lachs auf einem Holzkohlegrill unter Zugabe von Holzchips oder einem Holzchunk zubereiten.



Matambre – Rindfleischrolle mit Ei

Zutaten für 4 Personen

Fleisch

1 Flap bzw. Bavette Steak (etwa 1 kg)
1 Fleischklopfer/Plattiereisen (alternativ 1 Kochtopf)
Küchengarn

Füllung

Je 1 rote und grüne Paprika
4 hart gekochte Eier
1 Zwiebel
6 Knoblauchzehen
½ Bund Petersilie
30 ml Olivenöl
100 g geriebener Parmesan

Gewürzmischung

1 EL grobes Meersalz
1 EL schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 EL Paprikapulver
1 EL getrockneter Oregano
2 TL Knoblauchpulver

1 Das Flap Steak der Länge nach von oben nach unten auf ein großes Schneidebrett legen. Das überschüssige Fett und die Haut mit einem scharfen Messer entfernen.
2 Nun das Fleisch mit dem sog. Schmetterlingschnitt wie ein Buch aufschneiden. Dafür das Fleisch der Länge nach seitlich von oben nach unten einschneiden, mit dem Messer

bis etwa 1 cm vor dem Rand vorarbeiten. Jetzt lässt sich das Fleisch wie ein Buch aufklappen. Durch den Schnitt ist es nur noch halb so dick und kann somit einfacher mit der Füllung aufgerollt werden.

3 Eine Lage Frischhaltefolie auf das Fleisch legen und mit einem Fleischklopfer oder einem Kochtopf die Unregelmäßigkeiten im Fleisch und die Kante zwischen den beiden Fleischseiten flachklopfen.

4 Für die Füllung Paprika putzen, waschen und in Streifen schneiden. Eier schälen und in Würfel schneiden. Beides beiseitestellen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und würfeln. Petersilie hacken. Alles mit Olivenöl in einer Schüssel vermengen.

5 Für die Gewürzmischung alle Zutaten miteinander vermischen.

6 Das Fleisch mit der Füllung bestreichen, Paprika und Eier darauf verteilen, Parmesan darüberstreuen und fest der Länge nach einrollen.

7 Die Fleischrolle alle 3 cm mit Küchengarn fixieren und von allen Seiten ordentlich mit der Gewürzmischung einreiben.

8 Den Grill auf 120 °C indirekte Hitze einheizen. Bei einem Holzkohlegrill ein paar Holzchips in die Glut geben, damit das Fleisch ein rauchiges BBQ-Aroma bekommt. Die Grillzeit beträgt etwa 1 Stunde.

9 Danach das Fleisch vom Grill nehmen, den Grill auf 200 °C direkte Hitze hochstellen. Anschließend die Matambre von allen Seiten 1–2 Minuten anrösten.

10 Zum Servieren die Rolle in 2–3 cm dicke Scheiben schneiden und mit einem leckeren Dip oder Pesto servieren.



Karamellisierte Süßkartoffel im Feigensalat

Zutaten für 4 Personen

Süßkartoffeln

4 Bio-Süßkartoffeln
4 EL Olivenöl
50 g Ahornsirup
10 g Butter
1 Bund Frühlingszwiebeln
100 g Feta
8 Feigen

Grillkorb für Gemüse

Gewürzmischung

1 EL getrockneter Oregano
1 EL getrockneter Rosmarin
2 TL getrockneter Thymian
1 TL Salz
1 TL Pfeffer aus der Mühle

1 Die Süßkartoffeln waschen und mit Schale halbieren, danach in längliche Spalten schneiden.

2 Für die Gewürzmischung alle Zutaten in einer Schale mixen.

3 Die Kartoffelpalten mit 2 EL Olivenöl beträufeln, anschließend die Gewürzmischung drauf verteilen. Einmal durchschwenken.

4 Den Grill auf mittlere direkte Hitze stellen (180–200 °C). Den Grillkorb auf die direkte Hitze stellen und ihn 5 Minuten vorheizen, dann die Süßkartoffelpalten darauf verteilen. Knapp 1 Stunde

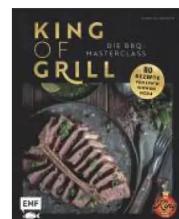
grillen, dabei ab und zu bewegen.

5 Ahornsirup und Butter kurz im Topf aufkochen lassen. Die Süßkartoffelpalten mit der Mischung bepinseln. Dannach weitere 10–15 Minuten auf dem Grill belassen, bis sie die gewünschte Konsistenz haben. Zwischendurch immer mal wieder testen und probieren.

6 In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und mit 2 EL Olivenöl in der Pfanne 5 Minuten anschwitzen.

7 Den Feta in kleine Würfel schneiden, die gewaschenen Feigen vierteln. Zusammen mit den Süßkartoffeln und Frühlingszwiebeln anrichten.

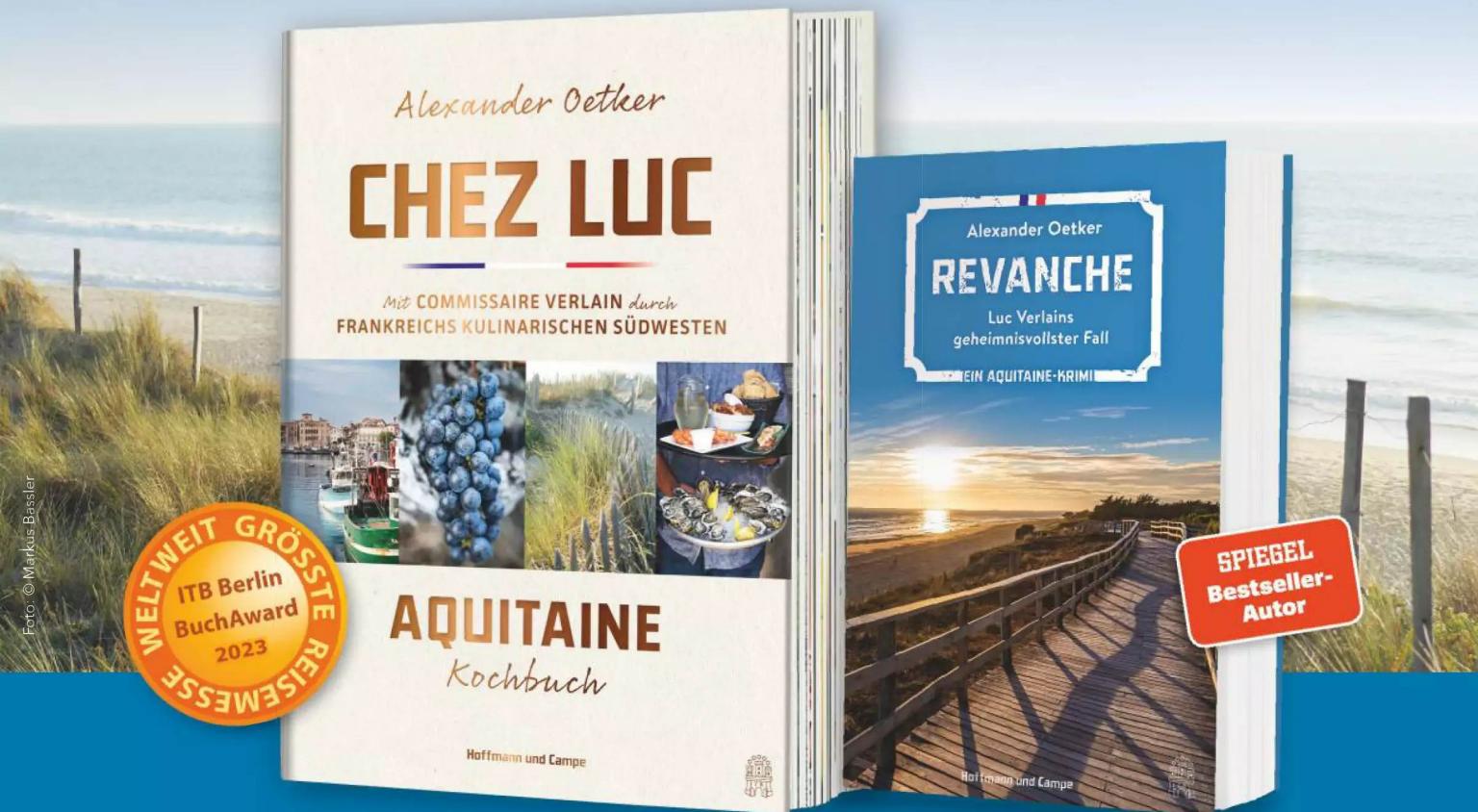
Tipp: Die Süßkartoffelpalten gleichmäßig dick schneiden, damit sie alle zur gleichen Zeit fertig sind.



Diese und weitere Rezepte finden Sie in dem Buch „King of Grill: Die BBQ-Masterclass“ von Arne Schunck, 208 S., Edition Michael Fischer, € 25

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



In 15
Minuten
fertig



Auf die Schnelle

Wassermelonen-Pizza mit Beeren

In jeder Ausgabe präsentieren wir ein Gericht für zwei, das sich fix zubereiten lässt. Diesmal ein erfrischendes Dessert

REZEPT MANUEL WEYER FOTOS MATHIAS NEUBAUER

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit:

10–15 Minuten

Zutaten für 2 Personen

Melone

2 fingerdicke Scheiben kernarme Wassermelone à 300 g

150 g frische gemischte Beeren (z. B. Heidelbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren)

1 EL Rapsöl

Saft von ½ Biozitrone

2 EL Agavendicksaft

2 Zweige gezupfte Melisse zum Garnieren

Grill oder Grillpfanne

1 Den Grill für direkte starke bis sehr starke Hitze (240–260 °C) vorbereiten. Die Aufheizphase beträgt etwa 20 Minuten, s. Tipp 1. Alternativ eine Grillpfanne verwenden, s. Tipp 2.

2 Die Wassermelonscheiben zwischen zwei Küchenhandtüchern trockenlegen. Die Beeren verlesen, unter fließendem Wasser abbrausen und trocknen. Die Beeren je nach Größe halbieren.

3 Die Melonenscheiben von beiden Seiten dünn mit Rapsöl

einreiben, auf den Grillrost legen und bei geöffnetem Deckel 4–6 Minuten grillen. Dabei einmal wenden.

4 Die gegrillten Melonenscheiben auf ein Arbeitsbrett legen und mit Zitronen- und Agavendicksaft topfen.

5 Danach mit Beeren belegen, wie eine Pizza zerteilen und auf die Teller geben.

6 Zum Servieren mit Melisseblättchen garnieren. Dazu passen weitere Toppings, s. Tipp 3.

Tipp 1: Die Temperatur zum Grillen auf dem Gas, Holzkohle oder Elektrogrill sollte annähernd im Searing-Bereich (250–290 °C) liegen, denn dann verliert die Oberfläche in kürzester Zeit sehr viel Wasser und der Zucker in der Melone kann wunderbar karamellisieren.

Tipp 2: Bei der Zubereitung in einer Grillpfanne sollte diese aus Gusseisen sein. Sie speichert die Hitze sehr lange. Wenn sie ordentlich aufgeheizt ist, erhält man ein fantastisches Grillmuster sowie intensive Röstaromen.

Tipp 3: Für ein Extra-Topping passen auch gehackte Schokolade, Erdnüsse, Haselnüsse, Paranüsse oder geräucherte Mandeln zum Darüberstreuen. Ebenso eignen sich verschiedene Fruchtsaucen, etwa aus Erdbeeren oder Himbeere, sowie eine kalte Vanillesauce.



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

Genussheldin

Fette Beute im Friaul

Federica Morgante steht für die junge Generation, die mit Stolz die Exzellenz ihres Familienbetriebs fortführt – und einen der besten Schinken San Danieles zu bieten hat

TEXT MADELEINE JAKITS

Komm, das musst du sehen, um unseren Schinken zu verstehen!“ Federica, 34, in der Geschäftsleitung zuständig fürs Auslandsgeschäft und sechste Morgante-Generation, eilt Stockwerk für Stockwerk entschlossen voraus, am Kopf einer kurzen, steilen Stahl-treppe drückt sie schließlich eine Tür auf: Wir sind den Morgantes aufs Dach gestiegen. Ha! Dahinten sonnt sich das schöne Städtchen San Daniele im Friaul auf seinem Hügel. „Wir sind in unserer Gemeinde eine ganz eigene Welt“, lächelt Federica mit einer ausholenden Geste. „Nahezu alle 10 000 Einwohner hier leben in irgendeiner Weise vom Schinken – von der Herstellung über die Zulieferer für Meersalz und Klimatechnik bis hin zur Gastronomie.“

Gut zwei Millionen Schinken bringen die 31 Betriebe jährlich hervor. Federica deutet auf ein ausuferndes Flussbett im Gelände unter uns: Der Tagliamento ist einer der letzten Flüsse Europas, der nicht begräbt wurde – also macht er sich richtig breit und fließt großenteils unter der Erde. Auch dieses Gewässer alpinen Ursprungs trage zum idealen Klima der langsam luftgetrockneten Delikatesse bei, so Federica.

Aaaah! Da, plötzlich ein freundlich-milder Wind von Norden, aus den Karnischen Alpen. Dreht man sich um 180 Grad, spürt man ein weiches, fast cremiges Lüftchen

aus Süd-Südwest. Bis zur Küste bei Lignano am Golf von Triest sind es keine 60 Kilometer. „Das“, freut sich Federica, „ist unsere wunderbare Brise von der Adria!“

Ein Fluss also, der kalte Alpenwinde versöhnlich mildert, und dazu eine schmeichelnde Brise vom Meer: Dieses Mikroklima ist das ganze Geheimnis des San Daniele? „Ja, es ist kein Märchen aus der Werbung, sondern eine Tatsache.“ Warum sind denn dann aber alle Fenster in der Fabrik geschlossen? „Weil die Luft heute sehr feucht und es außerdem deutlich zu warm ist für den späten Oktober. An solchen Tagen müssen wir aufpassen und in den Reiferäumen dann selbst ein optimales saisonales Klima herstellen. Rohes, reifendes Fleisch ist sehr empfindlich.“

Die Lüftungsfenster müssen schmal und hoch sein. Wir sind inzwischen wieder unten, auf einer Schinken-Etage, und sie öffnet eines der Fenster. Unglaublich, der sanfte Wind ist ganz konstant und deutlich spürbar – weil die schmalen Luken die Zugluft effizient bündeln. Aber heute: Fenster schnell wieder zu. „Wir können in unseren Reiferäumen die Jahreszeiten Monat für Monat sehr präzise simulieren – Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Ventilation. Die Schinken ziehen also immer wieder von Reifekammer zu Reifekammer um und durchlaufen so jede Saison.“ Eine Technologie, die die Kelten hier in der Region vor

rund 2600 Jahren trotz ihres erstaunlichen Know-hows bei der Verwendung von Salz und der Lufttrocknung von Fleisch sicher auch gern gehabt hätten. Ja, so lange gibt es den San Daniele im Prinzip schon, und die Römer haben dieses Wissen dann von den Kelten übernommen.

120 000 frische Schweinekeulen aus elf Regionen in Nord- und Mittelitalien verlassen nach 13 bis 20 Monaten Reifung – ein Monat pro Kilo – jährlich als stolze San-Daniele-Schinken die heiligen Hallen der Morgantes. Es sind die Hinterbeine der großen Fleischrassen Large White und Duroc. Bis dahin wird alles überwacht: die Aufzucht der Tiere, ihre Fütterung, die Zuverlässigkeit der Schlachtbetriebe. Das „Consorzio del Prosciutto di San Daniele“ organisiert diese Kontrollen. Es überwacht aber auch die 31 Betriebe, deren Produkt seit 1996 die von der EU geschützte Herkunftsbezeichnung „Prosciutto di San Daniele DOP“ tragen darf. Auf der Schwarze jeder Keule wird von Kontrolleuren des Konsortiums ein entsprechendes Brandzeichen mit der Nummer des Herstellerbetriebs angebracht.

„Ciao, Federica!“ – „Ciao, Giorgio!, Ciao Paolo!“ Man kennt sich, die 40 Angestellten sind fast ausnahmslos aus Familien, deren Großväter und Väter hier auch schon immer gearbeitet haben. Das – und

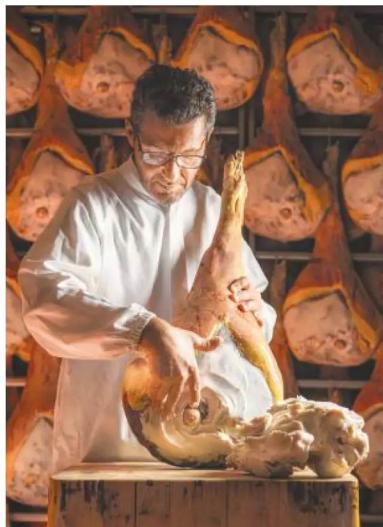


Geruchsprobe:
Mit einem feinen
Pferdeknochen
prüft Federica
Morgante die
Schweinekeule.
Am Duft erkennt
sie den Reifegrad



**„Wir sind hier in San Daniele
in einer eigenen Welt.
Nahezu alle 10 000 Einwohner
leben vom Schinken.“**

Produzentin Federica Morgante



Die Keulen werden zur Reifung mit einer Schmalz-Reismehl-Paste vor dem Austrocknen geschützt. 13-20 Monate reifen sie im kühl-feuchten Klima des Friaul, bis der Schinken hauchdünn aufgeschnitten serviert werden kann

eine Mittagspause von anderthalb Stunden – schafft ein vertraut-familiäres Arbeitsklima, zumal viele ihre junge Chefin schon als springlebendiges Kind kannten.

Man sieht auf allen Etagen fast nur Männer. Warum? „Sie wuchten jeden Tag sehr viele, bis zu 20 Kilo schwere Schinken umher – bei der Anlieferung, beim Einsalzen, beim Abwaschen, beim Aufhängen, beim Hin- und Hertransportieren der Rollgestelle in die vorgeschenen Reiferäume. Das ist keine Arbeit für Frauen.“ Das Versiegeln des schwartenlosen Teils der Keulen mit fetter Schmalz-Reismehl-Paste erledigen dagegen meist Frauenhände, sie verstehen etwas vom Eincremen. Sorgfältig dick aufgetragen, bleibt der Schinken so vor Verderb, aber auch vor Austrocknung geschützt. Aufgehängt wird der Schinken an seinem Fuß, so nutzt man die Schwerkraft, um die Feuchtigkeit nach unten peu à peu auszuleiten. Der Schweinsfuß gehört zum San Daniele, jedenfalls bis zum Entbeinen am Ende der Lufttrocknung.

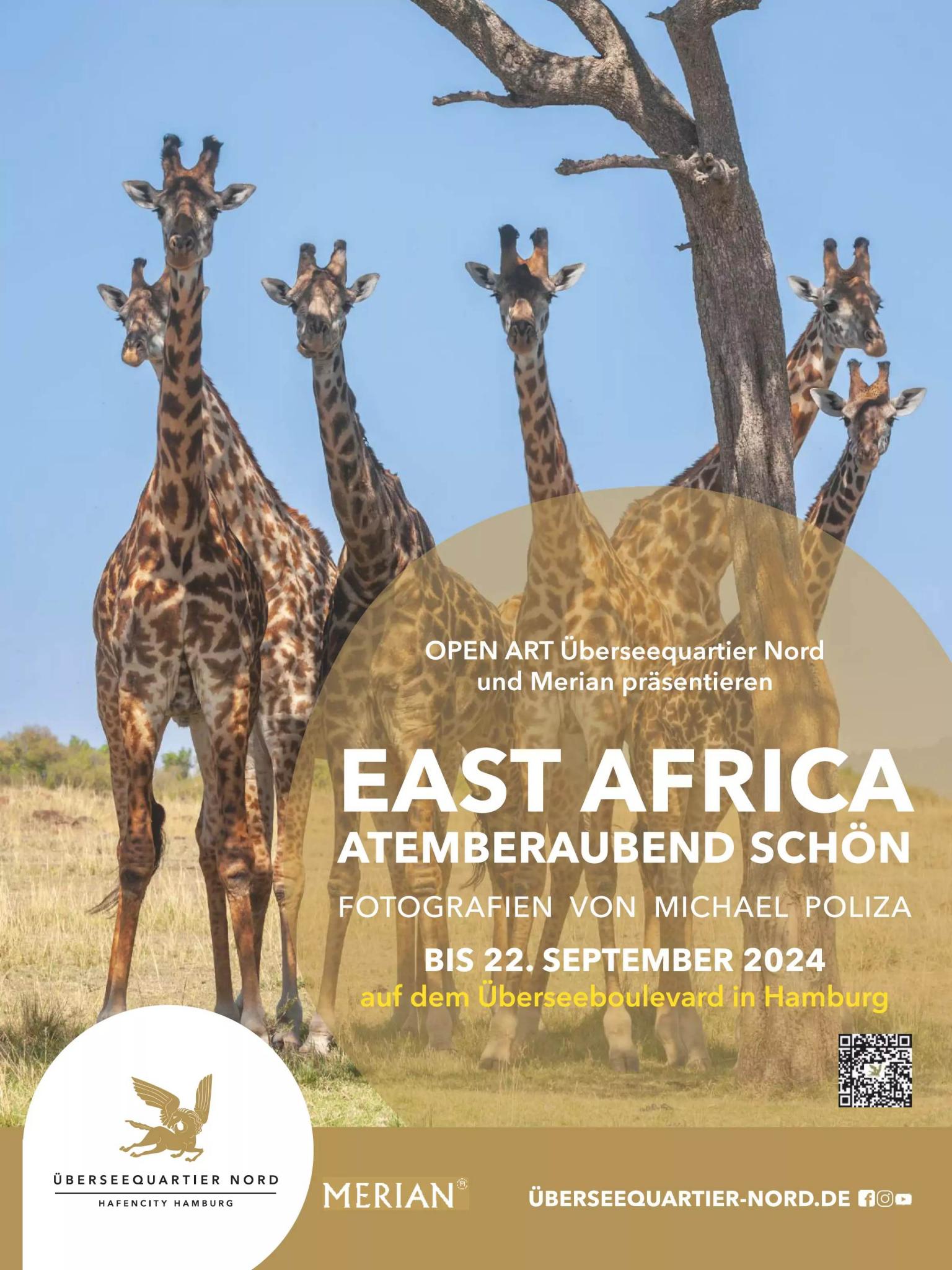
Während der vielen Monate bohren die erfahrensten Mitarbeiter regelmäßig einen sehr spitzen kleinen Pferdeknochen an mehreren Stellen durch die Schmalzschicht ins Fleisch des Schinkens, ziehen ihn sogleich wieder heraus und riechen daran. Der Geruch des Knochens sagt ihnen, ob im Inneren der Keule alles mit rechten Dingen vor sich geht.

„Eine perfekte Scheibe von unserem Schinken ist hauchdünn und hat einen schönen, ein- bis eineinhalb Finger breiten Fettrand. Mir blutet das Herz, wenn manche den abschneiden und zum Tellerrand abschieben. So bringt man sich ja um das halbe Vergnügen! Zum mindesten“, sagt Federica fast flehend, „sollte man dieses kostbare Fett auf einem Crostino überbacken – für jemanden, der es als Genuss zu würdigen weiß.“ Für Federica ist übrigens das kleine Endstück des Schinkens das Non-plus-ultra, „weil es nach meinem Eindruck den intensivsten Fleischgeschmack bietet.“

In der urgemütlichen „Osteria Al Portonat“ an San Danielos Piazza Dante Alighieri Nummer 7 genießen wir am Mittag den rosigen, appetitlich duftenden Schinken der Morgantes. Er schmilzt am Gaumen und gibt sein mild-würziges, nussig-süßliches Aroma frei, dazu taufrische Mozzarella di Bufala, eingelegtes Gemüse, knuspriges Brot, Grissini und ein Glas vom kühlen Friulano. Federica erzählt, dass das Meersalz aus Apulien, das man vor der Reifung auf die Keulen reibt und nach zwei Tagen abwäscht, aufgefangen und wieder verwendet wird: für den Winterstreudienst!

Sie spielt eine Scheibe Schinken auf einen Grissini, dreht das Handgelenk, undwickelt ihn sich fürs Abbeißen sauber um die Stange. Das üben wir jetzt auch!
www.morgante.it

Bezug in Deutschland: www.globus.de



OPEN ART Überseequartier Nord
und Merian präsentieren

EAST AFRICA ATEMBERAUBEND SCHÖN

FOTOGRAFIEN VON MICHAEL POLIZA

BIS 22. SEPTEMBER 2024
auf dem Überseeboulevard in Hamburg



ÜBERSEEQUARTIER NORD
HAFENCITY HAMBURG

MERIAN®

ÜBERSEEQUARTIER-NORD.DE   





Titelrezept

Lammrücken mit Kräuterkruste und Bohnenmus

Inspiriert von der kulinarischen Reise nach Griechenland, hat unser Koch ein sommerliches Fleischgericht entwickelt

REZEPT ROLAND GEISELMANN FOTO JAN-PETER WESTERMANN

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer, Zubereitungszeit: 2 Stunden plus 1 Nacht Einweichzeit für die Bohnen Zutaten für 4 Personen

Beilagen

300 g getrocknete weiße Bohnenkerne
4 Knoblauchzehen
4 Stiele Thymian
1 kleiner Zweig Rosmarin
Salz, Pfeffer aus der Mühle
100 ml + 6 EL Olivenöl
2–3 EL Zitronensaft
frisch gemahlener Cumin
2 Schalotten
120 g Kalamata-Oliven

Fleisch

1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 Stiele Thymian
1 kleiner Zweig Rosmarin
 $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
3–4 EL Mie de Pain
1 TL fein geriebene Biozitronenschale
7 EL Olivenöl
3 EL zimmerwarme Butter
2 Lammkarrees à 440 g (ohne Fettauflage; nach Belieben mit extralangen Rippenknochen)
1 EL milder Senf
Meersalzflocken

Paprika

40 g Fladenbrot
1 Knoblauchzehe

4 EL Olivenöl
4 Stiele glatte Petersilie
2 Stiele Minze
4 rote Mini-Paprikaschoten
75 g Feta
Pfeffer aus der Mühle, Salz
gemahlener Zimt

- 1 Am Vortag Bohnenkerne mit kaltem Wasser bedeckt über Nacht einweichen.
- 2 Am Zubereitungstag Bohnenkerne abgießen, abtropfen lassen. 2 Knoblauchzehen schälen. Kräuter waschen, trocken schütteln. Bohnenkerne, Knoblauch, Rosmarin und 2 Stiele Thymian mit Wasser bedeckt in einem Topf aufkochen. Bei schwacher Hitze 1–1,5 Stunden gar köcheln lassen. In den letzten 10 Minuten kräftig mit Salz würzen.
- 3 Für das Fleisch Knoblauch abziehen, fein würfeln und mit etwas Salz vermischen, kurz ziehen lassen. Kräuter waschen und trocken schütteln. Blättchen bzw. Nadeln von den Stielen streifen. Knoblauch und Kräuter in einem Blitzhacker zerkleinern, Mie de Pain, Zitronenschale und 3 EL Olivenöl untermixen. Mischung in einer Schüssel mit Butter, Salz und Pfeffer verkneten. Kühl stellen.
- 4 Backofen auf 110 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Fleisch

trockentupfen. 4 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Karrees auf den Fleischseiten bei mittlerer Hitze anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf dünn bestreichen.

- 5 Karrees auf ein Blech setzen, im heißen Backofen etwa 20 Minuten gar ziehen lassen.
- 6 Für die Mini-Paprika Brot sehr fein zerzupfen. Knoblauch abziehen, fein würfeln. 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Brot und Knoblauch unter Wenden knusprig braten, auf Küchenpapier entfetten. Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken.
- 7 Paprika waschen, je einen kleinen Deckel abschneiden, Kerne und Scheidewände aussäubern. Feta fein zerbröseln, mit Kräutern, Brotbröseln und Knoblauch mischen. Mit Pfeffer, etwas Salz und 1 Prise Zimt abschmecken. Mischung in die Paprika füllen. Paprika und Deckel in eine kleine Auflaufform setzen, mit 1 EL Öl bestreichen. Form zum Fleisch in den heißen Ofen schieben.
- 8 Von den gegarten Bohnen einige Esslöffel abnehmen, beiseitestellen. Für das Püree übrige Bohnenkerne abtropfen lassen. 1 Knoblauchzehe abziehen. Vom Rest Thymian die Blättchen abzupfen. Bohnen, Knoblauch und Thymian

(bis auf 1 TL für die Bohnenkerne) in einem Standmixer mit 100 ml Olivenöl und Zitronensaft fein mixen, nach und nach etwas heißes Wasser untermixen, sodass ein cremiges Püree entsteht. Püree mit Salz, Pfeffer, Cumin abschmecken. Püree warm halten.

9 Fleisch und Paprika aus dem Ofen nehmen. Ofen auf Grillfunktion (200 °C) aufheizen. Kräutermasse auf dem Fleisch verteilen. Karrees im Ofen gratinieren, bis die Masse zart bräunt. Gefüllte Paprika dazustellen, kurz mitrösten.

10 Für die Bohnenkerne Schalotten abziehen, fein schneiden. 1 Knoblauchzehe abziehen, fein hacken. 6 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Bohnenkerne und restlichen Thymian dazugeben, alles durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

11 Fleisch vor dem Servieren an einem warmen Ort zugedeckt kurz ruhen lassen.

12 Bohnenkerne mit Öl auf Tellern verteilen. Karrees mit Meersalz bestreuen und in je 2 Stücke schneiden. Fleisch und Paprika auf den Bohnen anrichten. Püree evtl. in einen Spritzbeutel füllen, als Tupfen auf die Teller setzen. Mit Oliven garnieren. Servieren. ■

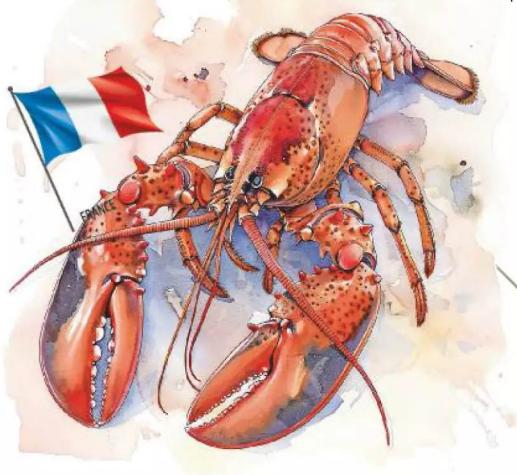


Gerichte mit Geschichte

Warum essen Menschen Fisch, der sie das Leben kosten könnte, oder verstecken Fleisch in Nudelteig? Woher kommt die Idee für Pralinen und Pekingente?

Wir lüften diese kulinarischen Geheimnisse!

TEXT VERENA KASSUBEK



Um die Entstehung von Gerichten ranken sich viele Mythen. Kürzlich hat der Historiker Alberto Grandi die vermeintlichen Traditionen rund um die italienische Küche untersucht – und mit seinen Recherchen im Land des Genusses für Empörung gesorgt. Parmesan kommt aus Wisconsin, Carbonara aus Chicago? Für Italiener ein herber Schlag. Denn viele Produkte und Rezepte sind eng mit der kulturellen Identität eines Landes verbunden. Wir begeben uns auf eine kleine Mythenreise von Deutschland und Belgien über Portugal und Frankreich bis nach China und Japan. Italien wollen wir aber lieber nicht weiter belasten ...

Maultaschen in Deutschland **Fleischversteck der Mönche**

Der Legende nach versteckte der Laienbruder Jakob aus dem Kloster Maulbronn in Baden-Württemberg Anfang des 17. Jahrhunderts erstmals Fleisch in Teigtaschen. Laut Erzählungen fiel ihm in der Fastenzeit zufällig ein Stück Fleisch in die Hände, und er brachte es nicht übers Herz, es wegzwerfen. Also überlegte er, wie er die wertvolle Zutat trotz Fleischverbot verarbeiten könnte. Er hackte es klein, briet es mit Gemüse an – und hatte immer noch ein schlechtes Gewissen. Um das Fleisch vor den Augen Gottes zu verbergen, wickelte er es in Nudelteig ein.

Deshalb werden sie auch gerne Herrgottsbescheiße genannt. Heute gelten sie als schwäbische Spezialität, die es in vielen Variationen gibt und gerne in Brühe oder im Salat serviert wird. Und sie haben es landesweit in die Supermärkte geschafft – das Familienunternehmen Bürger aus Ditzingen stellt sie seit 85 Jahren her, täglich 2,5 Millionen Stück! Doch die deftigen Teigtaschen dienen nicht mehr als Fleischversteck – es gibt sie jetzt sogar auch vegan.

Fugu in Japan **Vertrauensfrage**

Fugu ist ein japanisches Kugelfischgericht, das besonders viel Vertrauen in den Koch erfordert. Denn der Verzehr dieser Delikatesse gilt als äußerst riskant, da einige Organe des Fisches das tödliche Gift Tetrodotoxin enthalten. Bei der Zubereitung müssen die giftigen Teile des Tieres sorgfältig entfernt werden. In Japan gibt es dafür eine strenge, mehrjährige Ausbildung, und nur lizenzierte Restaurants dürfen das Gericht offiziell servieren. Ein Mythos besagt, dass Menschen, die an Fugu gestorben sind, in der Küche herumspuken und die Köche vor den Gefahren warnen. Auf dem Teller landet Fugu meistens in Form von dünnen Sashimi-Scheiben, die wie Japans Nationalblume, eine Chrysantheme, drapiert werden.

In Europa ist die Einfuhr des Fisches, der vor allem in der Hafenstadt Shimonoseki gefangen wird, übrigens verboten. Doch warum essen Menschen diesen Fisch überhaupt? Archäologische Funde belegen, dass Fugu schon in prähistorischer Zeit verspeist wurde. Im Laufe der Jahre wurde das Gericht zu einem Symbol für Mut und Tapferkeit und gilt noch heute als Anerkennung für die hohe Kunst des Kochens. Da die Anzahl der lizenzierten Restaurants begrenzt ist, kommen nur eher wohlhabende Gäste in den Genuss. Beim Essen soll der Kugelfisch ein leichtes Kribbeln im Mund auslösen – ein echter Nervenkitzel eben.

Hummer Thermidor in Frankreich **Bühne frei fürs Schalentier**

Hummer Thermidor ist ein klassisches französisches Gericht, bei dem ein halbiertes Hummer mit einer cremigen Sauce – aus Eigelb, Brandy oder Cognac und Senf zubereitet – bedeckt und mit Käse überbacken wird. Wer es erfunden hat, ist wie so oft schwer zu sagen.

Im französischen Revolutionskalender wird der Thermidor als Hitzemonat bezeichnet, das Hummer-Gericht hat jedoch wenig mit diesem historischen Datum zu tun. Seinen Namen erhielt es erst nach der Premiere des Theaterstücks „Thermidor“ von Victorien Sardou, das 1891 in Paris uraufgeführt wurde. Danach soll die Kreation im Restaurant „Maison Maire“, im „Café de Paris“ oder im „Chez Marie“ serviert worden sein. Die Namen berühmter Köche wie Auguste Escoffier und Léopold Mourier fallen in diesem Zusammenhang immer wieder.

Pastéis de Nata in Portugal **Das Gelbe vom Ei**

Wer nach einem Portugalurlaub schon einmal die Pastéis de Nata nachgebacken hat, musste feststellen, dass sehr viele Eigelbe auf der Zutatenliste stehen. Die meisten Rezepte verzeichnen mindestens sechs für 24 Gebäckstücke. Bei dem süßen Teilchen handelt es sich um kleine Puddingtörtchen, die aus Blätterteig und einer speziellen Eiercremefüllung bestehen – ursprünglich mit Sahne (*nata*), heute meist mit Milch angerührt.

Ihr Ursprung liegt in den Klöstern Portugals. Im 18. Jahrhundert haben Mönche des Mosteiro dos Jerónimos in Belém (heute ein Stadtteil von Lissabon) das Rezept entwickelt. Damals war es üblich, Eiweiß zum Stärken von Nonnenkleidung zu verwenden. Um die überschüssigen Eigelbe nicht zu verschwenden, musste also eine Idee her. Aus Mehl, Zucker, Eiern,



Ein Schwur auf die Ente und Pillen in Pralinenform



Milch und Butter wurde die süße Versuchung. Nach der Säkularisierung um 1834 gaben die Mönche das Rezept weiter, und es fand seinen Weg in die Bäckereien, wo es zu einem beliebten Gebäck wurde. Das Puddingtörtchen wird mit Zucker bestreut und leicht karamellisiert. Am besten schmeckt es lauwarm.

Pralinen aus Belgien **Die süße Medizin**

Die ursprüngliche Idee für die kleinen Süßigkeiten stammt aus dem 17. Jahrhundert in Frankreich. Benannt wurde die Praline nach dem Grafen von Plessis-Praslin, für den der Nachtisch von seinem Koch zubereitet wurde. Zu der Zeit bestand sie aus Mandeln, umhüllt von karamellisiertem Zucker.

Die meisten von uns verstehen unter der Praline jedoch die belgische Variante mit einer Schokoladenhülle und verschiedenen Füllungen wie Nougat, Früchten oder Nüssen. Diese geht auf den Apotheker Jean Neuhaus zurück. 1857 kam der

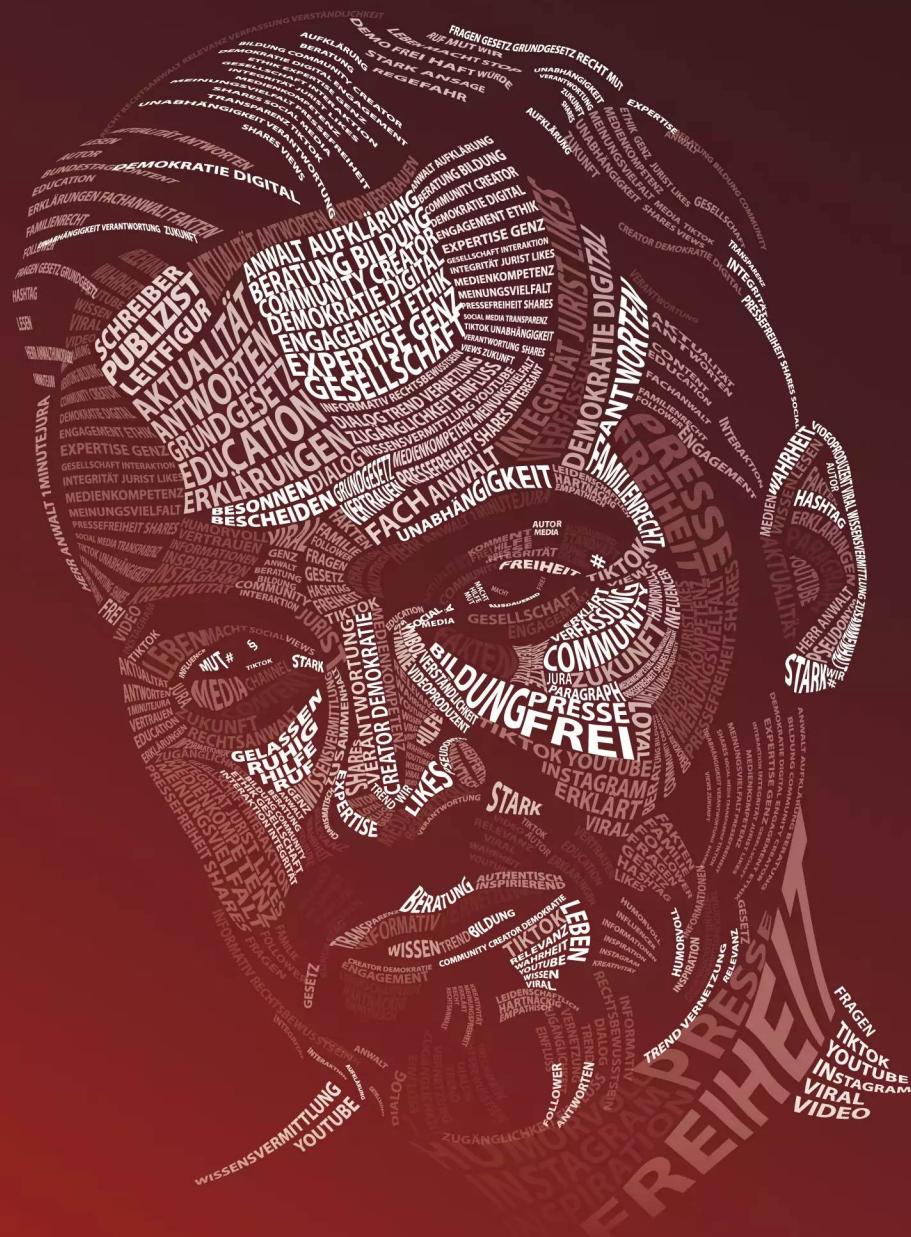
Schweizer nach Brüssel und eröffnete hier ein kleines Geschäft in der Galerie de la Reine. Zunächst wollte er nur eine Möglichkeit finden, seine bitteren Medikamente mit einer Schokoladenumhüllung schmackhafter zu machen.

Sein Enkel Jean Neuhaus Junior hatte dann 1912 die Idee, ausschließlich den Genuss in den Vordergrund zu rücken, und umhüllte süße Füllungen mit Schokolade. Diese Innovation führte zur Entstehung der belgischen Praline, die schnell an Beliebtheit gewann. Neuhaus produziert noch heute alle Pralinen in Handarbeit in Brüssel und liefert sie in die ganze Welt. Übrigens gilt eine Praline in Deutschland rechtlich erst als solche, wenn sie mundgerecht ist und mindestens aus 25 Prozent Schokolade besteht – sonst wird sie als Konfekt bezeichnet.

Pekingente in China **Das knusprige Geheimnis**

Wer die chinesische Küche liebt, kommt um die Pekingente wohl kaum herum. Mittlerweile steht sie auch hierzulande auf vielen Speisekarten. Doch das war nicht immer so. Die Geschichte der Pekingente reicht bis in die Ming-Dynastie (1368 bis 1644) zurück, sie wurde damals von einem Küchenchef in Peking erfunden. Die Zubereitung war ein streng gehütetes Geheimnis, das nur den kaiserlichen Köchen anvertraut wurde. Diese mussten sogar einen Schwur ablegen, die spezielle Methode der Zubereitung – die kunstvolle Kombination aus Marinieren, Lufttrocknen und langsamem Rösten über duftendem Holz – niemals zu verraten.

Heute ist das Rezept auch über die Grenzen Chinas bekannt. In Hamburg verschickt das „Dim Sum Haus“ seine Pekingenten an Kunden in ganz Deutschland – mit genauer Anleitung für die Zubereitung. Die Zusammensetzung der Marinade bleibt ein Geheimnis.



Herr Anwalt: Pressefreiheit ist deine Freiheit.



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

MVFP
Medienverband
der freien Presse



„Gute Idee aus dem „Aura“: Mit dem Faltplan in der Hand lassen sich in der Region Gewürzmüller, Käserien und Bäcker entdecken.“

GABRIELE HEINS, CHEFREDAKTEURIN

News & Trends

Farbenspiele mit Stiel

Emaille-Geschirr hat nicht nur nostalgischen Charme, sondern handfeste Vorteile:

Der Werkstoff aus Eisen und Glas ist hoch hitzebeständig und zu hundert Prozent als Altmetall recycelbar. Hersteller Riess bietet Pfannen in 13 Farben. „Nouvelle“, Ø 28 cm, je € 74, www.butch.de



Kick mit Kaffeebohnen

Dennis Bergmann presst in seiner Hamburger Manufaktur Öle in Bioqualität aus Produkten der Region. Sonnenblumenkerne und Bohnen der Rösterei Elbgold sind die Basis für dieses besondere Öl, das mit milden Kaffeetonen perfekt zu Eis passt, aber auch Salaten einen Kick gibt. € 9,95 (100 ml), www.elbmueller.hamburg



Ziege zum Portwein

Der Lou Pennol ist ein Ziegenkäse, der sowohl frisch als auch cremig ist. Maître Affineur Volker Waltmann empfiehlt, den großen Laib von 1,5 Kilo mit vielen Gästen aufzuteilen. Herkunftsgebiet des Käses ist Tarn in der Occitanie in Südfrankreich, Hersteller ist die Fromagerie Le Pic. Mit zunehmender Reifung verfärbt sich dieser Käse von Weiß zu Elfenbeinfarben. Seine Rinde bildet im Laufe der dreieinhalf Monate Reifezeit „Falten“. Unter der festen Rinde verbirgt sich ein schön zarter Kern, der im Mund schmilzt und komplexe mineralische, fesselnde Aromen zeigt. Solo oder zu einem Tawny Port ein Gedicht.



Feine Kost in Köln

Denis Scheck, Max Strohe und Julia Komp sind die Star-gäste auf den zweiwöchigen Fine Food Days in Köln. Den Startschuss setzt eine Küchenparty mit 16 Foodständen, den Abschluss ein großes Galadinner. 25. August bis 8. September. Tickets ab € 78, Infos und Buchung: www.koelntourismus.de

Salz in der Suppe

Das Meersalz von La Baleine gehört zu Frankreich wie der Eiffelturm zu Paris, und das seit 90 Jahren. Gewonnen wird das Salz seit 1934 in den eigenen Salzgärten in der Camargue in einem Naturschutzgebiet. Die „Sauniers“, die Salzbauern, leben ihren Beruf mit Leidenschaft und geben ihr Fachwissen stets an die nächste Generation weiter. www.labaleine.de

Foodscouts to go

Die Starköche in Oberfranken, Alexander Herrmann und Tobias Bätz („Aura“), arbeiten eng mit Foodscout Joshi Osswald zusammen, um so viele Produzenten aus der Region wie möglich zu entdecken. Als Routenplaner für ihre Gäste hat das Trio den faltbaren „Foodscout to go“ entwickelt, der 40 Genussadressen in der Region empfiehlt. Die Insidertipps gibt es bislang nur vor Ort im Posthotel Alexander Herrmann.

www.herrmanns-posthotel.de

FOOD: SKAGEN SALMON – Sustainable Onshore Salmon

GERICHT: Luca Allevato & Peter Niemann

PORZELLAN: Königliche Porzellan-Manufaktur Berlin

FOTO: Torsten Pross



HOTEL HOHEN HAUS



HOTEL HOHENHAUS

Hohenhaus 1 · 37293 Herleshausen · Telefon: +49 56 54 98 70

Mitten in Deutschland und doch in absolut ruhiger Lage liegt die **L'Art de Vivre Residenz** HOTEL HOHENHAUS.

Hier können Sie die unvergleichliche und ursprüngliche Natur genießen.

Das stilvolle Hotel ist eine perfekte Oase für anspruchsvolle Gourmets und Naturliebhaber.



Trinken

PRODUKTION UND TEXTE GABRIELE HEINS, INGO SWOBODA, ANJA HAEGELE

Special Wein & Travel

Auf Entdeckertour zu Deutschlands schönsten Wein-Adressen:
Übernachtungen, Restaurants und Vinotheken auf renommierten Gütern – vom Rheingau über Sachsen bis Franken
Seite 106

Feste und Festivals

Vom Heilbronner Weindorf bis zum exklusiven Rheingau Gourmet- und Weinfestival: aktuelle Highlights
Seite 146

Hochgenuss in Südtirol

Hotels, Restaurants, Weinkellereien
Seite 148

Wiener Weinbars

Die spannendsten Konzepte quer durch die Bezirke der Hauptstadt
Seite 152

Wiener Buschenschänken

Schnell raus aus der Stadt: gemütliche Heurige in idyllischen Weingärten
Seite 154

150 Top-Tipps für Ihren Weinurlaub

Da ss wir in Deutschland eine quicklebendige Weinszene haben – bekannt! Dass Deutschlands Winzerinnen und Winzer hervorragende Rieslinge und Spätburgunder auf die Flasche bringen – das wird auch international mit einer Flut von Likes quittiert. Aber was Sie vielleicht noch nicht so genau wissen: Weingüter an Rhein, Ahr oder Mosel sind auch tolle Ziele für Ausflüge und Urlaube!

Vor allem in den vergangenen Jahren haben sie stark investiert, haben moderne Vinotheken für Verkostungen gebaut, urgemütliche Wirtschaften oder hochklassige Restaurants eingerichtet, und sie bieten auch stilvolle Zimmer oder Ferienwohnungen an. Kurzum: Machen Sie nicht nur einen schnellen Stopover, um sich mit Wein zu versorgen, sondern verbringen Sie eine entspannte Zeit bei Winzerinnen und Winzern. Dafür haben wir für Sie in Weinanbauregionen attraktive Adressen herausgesucht. Kleine Kostprobe: die Fürstlich Castell'sche Domaine in Franken, die Wildgerichte aus eigener Jagd anbietet, oder das Weingut Kaufmann in Rheinhessen mit Schweizer Käsefondue und Raclette oder aber das liebevoll designete Dormitorium im Weingut Schlumberger-Bernhart in Baden, perfekt zum Ausschlafen.

Aber auch jenseits der Grenzen gibt es viel zu entdecken: In Südtirol, einer unserer Lieblingsregionen für Genießer, haben wir Empfehlungen für wahre Hochgenüsse für Sie parat – etwa bei Stars der Weinszene wie Alois Lageder und Elena Walch.

Genug der Ruhe und Natur erlebt? Dann machen Sie sich auf ins pulsierende Wien: Quer durch die Bezirke finden sich spannende Weinbars. Und mit dem Fahrrad oder der Straßenbahn kommen Sie ruck, zuck in die gemütlichen Heurigen am Nussberg. Dieses Special soll Ihr Navi für den Weingenuss sein, vom Sommerausflug bis zum Urlaub zur Weinlese. Cheers!



1



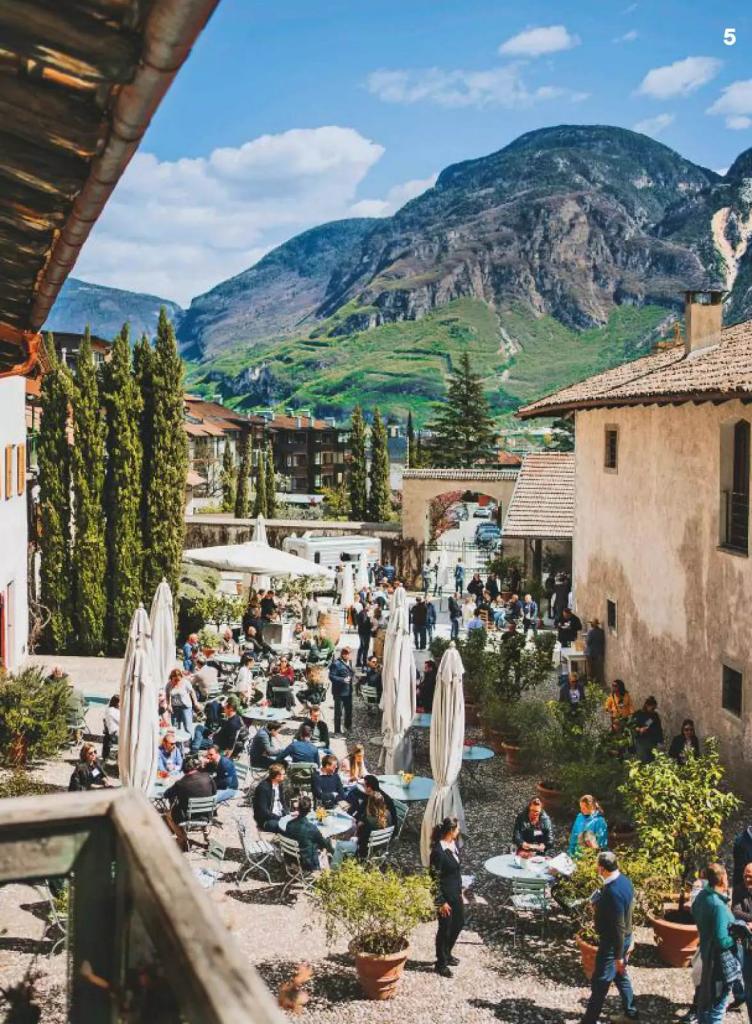
2



3



4



5

1. Überragende Qualität im Rheingau: Schloss Johannisberg in Geisenheim
2. Weinprobe im Freien auf dem Biolandgut Gänz in Hackenheim, Rheinhessen
3. Moderne an der Saar: die neue Vinothek des Weinguts Van Volxem in Wiltingen

4. Winzerin Julia Glaser vom fränkischen Weingut Glaser-Himmelstoss
5. Schön und begehrt sind die Plätze in der Sonne und vor der Bergkulisse bei Alois Lageder in Margreid, Südtirol

Rheingau

Nur einen Sprung von Frankfurt entfernt, lassen sich Spitzrieslinge in idyllischer Natur entdecken. Berühmte Weingüter öffnen ihre Tore, die zünftige Winzervesper macht die Auszeit komplett

WEIN &
TRAVEL



Blick von Schloss Johannisberg Richtung Rhein und auf den Ort Oestrich-Winkel

Eltville am Rhein**Weingut Crass**

Die Weine von Matthias Crass, vorwiegend Rieslinge und Spätburgunder, kann man in einer modernen Vinothek probieren. Wenn beim Verkosten Hunger aufkommt, geht man nebenan ins Gutsrestaurant. Im gemütlichen Ambiente des alten Fachwerkhauses werden regionale Spezialitäten aufgetischt, Küchenchef Denis Rook hat ein Händchen für die feine gutbürgerliche Küche. Große Terrasse.

- OT Erbach, Taunusstr. 2, 65346 Eltville am Rhein, Tel. 06123-631 69, www.weingut-crass.de
- Vinothek Do-Sa 14-18 Uhr
- „Gutsrestaurant Crass“, Tel. 06123-934 89 60, Mo 17-23 Uhr, Do-Sa 17-23 Uhr, So 11-23 Uhr, Gerichte € 17-42

Weingut Diefenhardt

Sehenswert ist er allemal, der Gutsausschank mit seinen auf die Wand gemalten humorvollen Szenen aus dem alten Martinsthaler Winzerleben. Ariane und Franz Schäfer haben ihn als einen der Besten im Rheingau etabliert, Björn Kirchner führt die Location weiter. Klassiker wie mit Mandelsplittern panierte Schnitzel serviert er mit knusprigen Bratkartoffeln und scharfem Sößchen. Die Weine kommen aus dem Familienweingut.

- OT Martinsthal, Hauptstr. 11, 65344 Eltville am Rhein, Tel. 06123-714 90, www.diefenhardt.com
- Vinothek Di-Sa 10-12 Uhr, 14-18 Uhr
- Gutsausschank, Tel. 06123-97 23 13, Hauptgerichte € 19-25

Weingut Georg-Müller-Stiftung

Im alten Weinkeller der Stiftung geht es kunstvoll zu. Wo einst Weinfässer lagen, präsentiert Familie Winter zeitgenössische Kunst, locken Lichtobjekte, Installationen und Skulpturen internationaler Künstler in das Gewölbe. Diese einzigartige Verbindung lässt sich im Kunstkeller bei Führungen mit Weinproben erleben. Zu jedem Kunstobjekt den passenden Wein!

- OT Hattenheim, Eberbacher Straße 7-9, 65347 Eltville am Rhein, Tel. 06723-20 20, [https://georg-mueller-stiftung.de](http://georg-mueller-stiftung.de), Besuch Mo-Fr 10-16 Uhr, Sa 12-16 Uhr, So n.V.

Weingut Hirt-Gebhardt

Riesling-Weine machen die Gebhardts seit Jahrhunderten. Seit ein paar Jahren ist auch die gute Küche eingezogen, Elke Gebhardt und Tochter Anna sind ambitionierte Köchinnen. Ihre Gerichte sind vorwiegend saisonal und regional, neben Wildsülze mit Grüner Soße gibt es auch Rindergrulasch provenzalisch. Dazu werden eigene Weine ausgeschenkt.

- Weinhöhle 16, 65343 Eltville am Rhein, Tel. 06123-799 71 06, www.hirt-gebhardt.de
- Vinothek 10-12 und 14-18 Uhr
- „Annas Cuisine“, OT Martinthal, Lehrstr. 11, 65344 Eltville am Rhein, Tel. 06123-741 03, <https://annas-cuisine.metro.biz>, Hauptgerichte € 19-32

Weingut Kaufmann

Wer es drauf anlegt, bekommt mit dem „Tell“ einen Spaten-Riesling mit Schweizer Background. Denn der Macher ist Eidgenosse, Urban Kaufmann hat bis 2013 eine Appenzeller Käserei geleitet, bevor er mit seiner Partnerin, der Fränkin Eva Raps, in den Rheingau kam und Winzer wurde. Mit Erfolg, denn nicht nur die Rieslinge haben Klasse, aus den biodynamisch bewirtschafteten Weinbergen kommen auch tolle Chardonnays und Burgunder. Schicke Probierstube, nach Anmeldung original Schweizer Käsefondue oder Raclette.

- OT Hattenheim, Rheinallee 6, 65347 Eltville am Rhein, Tel. 06723-

24 75, www.kaufmann-weingut.de, Besuch n.V. Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 9-14 Uhr

Weingut Kessler

Hoch über dem Ortskern liegt das Gut von Familie Kessler, zu dem ein schöner Gutsausschank gehört, der geschmackvoll modern eingerichtet ist. Die Terrasse bietet Weitblick in den Rheingau, einfach großartig. Die Gerichte wie hausgemachter Kochkäse mit Aprikosen-Chutney, gegrillter Ziegenkäse auf mediterranem Gemüse und Wild-Burger können bis 22 Uhr bestellt werden. Die Weine kommen aus dem eigenen Keller: klassische Rheingauer Rieslinge und Spätburgunder sowie Sauvignon blanc und Weißburgunder.

- OT Martinthal, Heimatstr. 18, 65344 Eltville am Rhein, Tel. 06123-712 35, www.weingut-kessler.de
- Vinothek Di-Fr 9-12 und 16-18 Uhr, Sa 10-14 Uhr
- Gutsausschank Di-Fr 16-23 Uhr, Hauptgerichte € 16-32

**Weingut Baron Knyphausen
Draiser Hof**

Der Draiser Hof ist ein Refugium: Im Gutsotel schlafst man sich in 15 Zimmern im schicken Landhausstil aus. Weine produzieren die Knypies, wie sie die Rheingauer nennen, auch. Und zwar bio: vorwiegend Rieslinge und Spätburgunder, aber auch einen „Historischen Rebensatz“. Essen?





Das geht in der „Weinbar 1818“. Spielt das Wetter mit, wird in der „Weinlounge 1141“ im Gutspark aufgetischt. Ein „Genussplatz“, auch für Familien mit Kindern.

- OT Erbach, Erbacher Str. 26-28, 65346 Eltville, Tel. 06123-790 71, www.baron-knyphausen.de,
- Verkauf tgl. 10-18 Uhr ☎
- Gutshotel, Tel. 06123-60 19 30, 15 Zi., DZ ab € 120 ☎
- Weinbar 1818, Mo-Fr 17-23 Uhr, Hauptgerichte € 24,90 ☎

Weingut Koegler

Im historischen Bechtermünzhof betreibt Ferdinand Koegler sein Weingut, zu dem auch das Weinhotel mit 16, in Naturmaterialien ausgestatteten Zimmern gehört. Nebenan können in der Vinothek alle Weine probiert werden, etwa „Grüne Veltliner“ und komplexe Spätburgunder. Stimmungsvoll geht es am Weinstand im Hof zu, winters auch mit Glühwein. Elsässer Flammkuchen und Snacks dazu sind gesetzt.

- Kirchgasse 5, 65343 Eltville am Rhein, Tel. 06123-24 37, www.weingut-koegler.de ☎

- Weinstand Mo-Fr 16-22 Uhr, Sa-So 12-22 Uhr ☎
- Weinhotel, 16 Zi., DZ ab € 175 ☎

Weingut Balthasar Ress

Das Familienunternehmen ist ein Rheingauer Aktivposten at its best! Der Name Balthasar Ress steht auch für eine erstklassig sortierte Vinothek, die wineBANK (nur für Mitglieder), die Eventlocation und die schöne „Balthasar Ress Suite“ im alten Gutshaus, den olivgrünen Riesling-Bulli, Weinbars in Wiesbaden und Frankfurt, und nicht zuletzt für das schicke BR Guesthouse am Hallgarter Rebhang.

- OT Hattenheim, Rheinallee 50, 65347 Eltville am Rhein, Tel. 06723-919 50, www.balthasar-ress.de ☎
- BR Guesthouse (für 6 Pers.), Am Würzgarten 13, 65375 Oestrich-Winkel, Tel. 06723-919 51 70 ☎

Geisenheim

Weingut Leitz

Johannes Leitz gehört zu den sympathisch stillen Stars der Weinszene. Leise, aber beeindruckende und nachhaltige Töne: im

Wein wie im Weingut. Der Betrieb ist sehenswert, ein durchdachtes modernes Ensemble, ein gelungener Mix zwischen Arbeit und Präsentation mit schicken Räumlichkeiten, in denen die Leitz-Weine probiert werden können.

- Rüdesheimer Straße 8a, 65366 Geisenheim, Tel. 06722-999 91 00, www.leitz-wein.de, Mo-Do 8-12 und 13-17 Uhr, Fr 8-12 und 13-15 Uhr ☎

Weingut Schamari-Mühle

Einst standen sechs Mühlen im Johannisberger Grund. Das letzte Mühlrad war bis vor hundert Jahren das der Schamari-Mühle. Danach setzten die Eigentümer auf Weinbau und Landwirtschaft. 2017 haben die Quereinsteiger Werner und Peter Reck das unter Denkmalschutz stehende Gebäude übernommen und daraus einen lauschigen Weingarten, eine Eventlocation und einen Gutsausschank mit bodenständiger Küche gemacht. In ihrer Schatzkammer, lagern Raritäten aus Top-Jahrgängen.

- OT Johannisberg, Grund 65, 65366 Geisenheim, Tel. 06722-645 37, www.schamari.de



Weingut Leitz: Auch alkoholfreier Wein kann hier probiert werden

- Vinothek Mo und Do-Sa 10-18 Uhr ☎
- Gutsausschank, Fr 17-22 Uhr,
Sa 14-22 Uhr, So 14-20 Uhr,
Mo 17-22 Uhr ☎

Weingut Schloss Johannisberg 🍷

Seit im Jahr 1720 hier der Riesling in die Weinberge eingezogen und damit der erste geschlossene Riesling-Weinberg der Welt entstanden ist, steht das historisch bedeutsame Anwesen par excellence für die Rebsorte. Probieren kann man die Gewächse in der Vinothek, gleich nebenan liegt das Restaurant „Schlossschänke“. Essen und Trinken mit Aussicht: Der einzigartige Blick von der Terrasse in das Rheintal ist auch für Einheimische immer wieder atemberaubend. Die Küche bietet regionale und internationale Klassiker aus heimischen Produkten und Zutaten.

- OT Johannisberg, 65366 Geisenheim, www.schloss-johannisberg.de, Tel. 06722-700 90,
- Vinothek tgl. 10-18 Uhr ☎
- „Schlossschänke“, Tel. 06722-96 09 12, Mi-Sa 12-20 Uhr, So 12-18 Uhr, Hauptgerichte € 25-53 ☎

FOTOS: GEORG KNOLL, FRIEDRICH SPITZBART

Weingut Trenz

Mit feinfruchtigen Rieslingen, roten und weißen Burgundern hat sich Michael Trenz im Rheingau einen Namen gemacht. Im modernen Gutsrestaurant mit mediterranem Innenhof kommen hausgemachte Gerichte aus vorwiegend regionalen Produkten auf die Teller, die Rheingauer Klassiker und Winzervespern ebenso umfasst wie feine Fisch- und Fleischgerichte mit französischem Touch. Ferienwohnung für maximal sechs Personen.

- OT Johannisberg, Schulstraße 3, 65366 Geisenheim, Tel. 06722-75 06 30, www.weingut-trenz.de, Mo-Fr 8.30-12 und 13-17 Uhr, Sa 10-16 Uhr ☎
- Gutsrestaurant, Tel. 06722-750 63 11, Schulstraße 1, Mi-Sa 16-22 Uhr, So 12-21 Uhr, Hauptgerichte € 18-36 ☎

Hallgarten

Weingut Keßler

Was für ein Ausblick! Mit Sicherheit einer der schönsten der Region, von hier geht die Sicht bis zum Rhein. Und auch die Gastronomie macht Freude: Der neue puristisch gestaltete Gutsausschank von Christine und Peter Keßler in den Weinbergen ist bestens aufgestellt. Regionale Klassiker, aber auch Vegetarisches stehen auf der Karte. Dazu werden eigene Weine ausgeschenkt. Ein moderner place to be!

- Rebhangstr. 22, 65375 Hallgarten, Tel. 06723-88 55 20, <https://kessler-wein.de> ☎
- Vinothek Mo-Sa 9-11.30 und 14-17 Uhr
- Riesling-Pier, Tel. 06723-88 55 65; wechselnde Öffnungszeiten s. Website ☎

Hochheim

Weingut Künstler

Das renommierte Weingut gehört zu den Spitzenbetrieben der Region. Hier entstehen erstklassige Rieslinge, die zu den deutschen und internationalen Top-Gewächsen zählen. Und sie passen bestens zu den kulinarischen Genüssen à la française, wie sie Jennifer Dienstbach im Restaurant „Les deux Dienstbach“ auf dem Gut bietet. Mit viel Affinität zu den Schätzen von Gunter Künstler verwöhnt die Patronin mit französischen Wurzeln Gäste mit klassischen und modernen Gerichten.

◆◆◆◆ Geheimrat-Hummel-Platz 1a
65239 Hochheim, Tel. 06146-838 60,
www.weingut-kuenstler.de,

Mo-Fr 8-12 und 13-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr,
So 11-16 Uhr ☎

◆◆ „Les deux Dienstbach chez Künstler“, www.les-deux-dienstbach.de,
Mi-Sa 18-22 Uhr, Menü 90-130 ☎

Lorch

Weingut Mohr

Man fühlt sich ein bisschen wie in Tausendundeiner Nacht im Weingut Mohr von Jochen Neher. Die idyllische Straußwirtschaft kombiniert mineralisch geprägte Weine mit dem Geschmack des Orients, den Saynur Sonkaya-Neher in ihre Gerichte zaubert. Besonders empfehlenswert sind ihre Kochkurse rund um die Levante-Küche (s. Homepage).

◆◆ Rheinstraße 21, 65391 Lorch,
Tel. 06726-94 84, www.weingut-mohr.de, Besuch n.V. ☎

• Straußwirtschaft nur in der Saison geöffnet, neue Termine ab 2025

Oestrich-Winkel

Weingut Allendorf

Seit Jahrzehnten ein verlässlicher Magnet im Rheingau. Die rührige Familie Allendorf ist auch kulinarisch bestens aufgestellt. Zum kleinen Genuss-Imperium gehört neben der Vinothek und der „Wein.Erlebnis.Welt“ das „Brentanohaus“ in Winkel. Im historischen Gemäuer und im wunderschönen Garten wird eine abwechslungsreiche Gutsküche serviert. Im Ausflugslokal am Rhein gibt es Fish & Chips, Miesmuscheln und Austern – maritimes Flair also zu Rheingauer Weinen und Sekten. Neu ist das schicke Loft am Rhein für bis zu 7 Personen.

◆◆◆ Kirchstraße 69, 65375 Oestrich-Winkel, Tel. 06723-918 50, www.allendorf.de, tgl. 10-16 Uhr ☎

◆◆ „Allendorf im Brentanohaus“, Am Lindenplatz 2, 65375 Oestrich-Winkel, www.brentanohaus.de, Hauptgerichte € 22-38 ☎

- „Allendorf am Rhein“, B42, [https://allendorf-amrhein.com](http://allendorf-amrhein.com), ab März Do-So 11-23 Uhr (Saisonschluss s. Website), Hauptgerichte € 15-30 ☎
- www.loft-amrhein.de, ab € 250

Weingut Schloss Vollrads

Im eindrucksvollen Schloss-Ensemble wird Weinbau seit Jahrhunderten gepflegt. Das ganze Jahr über finden Veranstaltungen rund um den Riesling statt: kulinarische und moderierte Weinproben genauso wie „Wine & Dine“-Abende. Wer nur Rieslinge probieren möchte, findet sie im Kutscherhaus, in dem die Vinothek untergebracht ist. An den Sommerwochenenden hat der Hofausschank geöffnet. Dann sucht man sich ein lauschiges Plätzchen im Schlosshof, bestellt einen Flammkuchen zum Wein oder genießt im Gutsrestaurant. Serviert wird auf der Terrasse, im Kavaliershause oder in der Orangerie.

• Vollradser Allee, 65375 Oestrich-Winkel, www.schlossvollrads.com,
 • Vinothek Mo-So 10-18 Uhr
 • Hofausschank Sa, So 10-18 Uhr
 • Gutsrestaurant, Do-Mo 12-20 Uhr,
 Hauptgerichte € 20-34 ☎

F.B. Schönleber

Rieslinge, Spätburgunder und Weißburgunder: Das sind die Rebsorten, aus denen die Brüder Schönleber charaktervolle Weine keltern. Und sie produzieren erstklassige Sekt. Im Gutshotel stehen 17 Zimmer im Landhausstil zur Verfügung. In der urgemütlichen Wirtschaft gibt Florian Krelle am Herd sein Bestes. Was er auf der Pfanne hat, sind pfiffige Kreationen wie auch lieb gewonnene Klassiker aus der Region: Riesling-Suppe, Wild-Currywurst und Hackedotz (Frikadelle) natürlich.

• Roppelgasse 1, 65375 Oestrich-Winkel, Tel. 06723-34 75, www.fb-schoenleber.de, Besuch n.V. Mo-Fr 9-11 und 13-18 Uhr, Sa 9-11 und 13-16 Uhr ☎
 • „Die Wirtschaft“, Hauptstraße 1b, Tel. 06723-74 26, www.die-wirtschaft.net, Mi-So 16-20.30 Uhr, Hauptgerichte € 15-28 ☎
 • Gutshotel, Hauptstraße 1b, 17 Zi., DZ ab € 122 ☎

Rüdesheim am Rhein

Abtei St. Hildegard

Was auf den ersten Blick romanisch aussieht, stammt aus dem 20. Jahrhundert. Die Idee dahinter ist wesentlich älter, die Abtei knüpft an das alte Kloster Eibingen an, das die heilige Hildegard im Jahre 1165 er-

warb. Bis heute findet hier quicklebendige Klosterkultur statt. Die Nonnen machen guten Riesling und Spätburgunder. Im Klosterladen sind alle Weine zu probieren. Café mit Frühstücksbuffet, Kuchen, Pilgerbrötchen, Dinkel-Brotzeiten, Flammkuchen aus der Klosterbäckerei und -küche.

• Klosterweg 1, 65385 Rüdesheim am Rhein, Tel. 06722-49 91 16, www.abtei-st-hildegard.de
 • Klosterladen Mo-Sa 10-17 Uhr, So 12-17 Uhr (März-Dez.) ☎
 • Klostercafé, Tel. 06722-49 92 15, Di-So 9.30-17.30 Uhr, So ab 10 Uhr; www.klostercafe-st-hildegard.de ☎

Weingut Georg Breuer

Das renommierte Weingut, das von Theresa Breuer hochengagiert geleitet wird, gehört mit seinen trockenen Rieslingen seit Jahrzehnten zu den Topgütern Deutschlands. Zu probieren sind die bemerkenswerten Weißweine (darunter auch Burgunder) in der modern gestalteten Vinothek. Nur ein paar Schritte weiter steht das Rüdesheimer Schloss, ein gemütliches Weingasthaus mit romantischem Garten sowie einem Weinhotel mit modernen Zimmern: kulinarische und entspannte Rheingauer Gastfreundschaft vom Feinsten.

• Grabenstr. 8, 65385 Rüdesheim, Tel. 06722-10 27, www.georg-breuer.com
 • Vinothek tgl. 10-18 Uhr, Tel. 06722-472 25 ☎
 • Breuer's Rüdesheimer Schloss, Stein-gasse 10, 65385 Rüdesheim, Tel. 06722-90 500, 26 Zi., DZ ab € 200 ☎ ☎
 • Weingasthaus, Tel. 06722-905 00, Di ab 17 Uhr, Mo, Mi, Fr-So 11-21.30 Uhr (Öffnungszeiten wechseln saisonal) www.ruedesheimer-schloss.com

Walluf

Weingut J.B. Becker

Eine Institution ist der Weingarten von Hans-Josef Becker und seiner Schwester Maria am Rheinufer. Was hier unter Platanen an Rieslingen und Spätburgundern angeboten wird, ist klassisch im Holzfass ausgebaut und mit Bedacht gereift.

• Rheinstraße 6, 65396 Walluf, Tel. 06123-748 90, www.jbbecker.de
 • Weingarten, bis Okt. Mo-Fr ab 17 Uhr, Sa ab 15 Uhr, So ab 11 Uhr, www.der-weingarten.com



Musterregion für Rieslinge

Rund 80 Prozent der 3200 Hektar großen Rebfläche im Rheingau ist mit Riesling bestockt. Dazu kommen Spätburgunder, etwas Chardonnay und Sauvignon blanc. Geologisch ist die Region zweigeteilt: Der obere Rheingau und die Gegend um Hochheim, Wicker und Flörsheim gehören zum Mainzer Becken, der untere Rheingau zum Rheinischen Schiefergebirge. Hier bestimmen Sandsteine, Quarze und Tonschiefer die Böden. In den steilen Weinbergen zwischen Rüdesheim und Lorchhausen garantieren Schiefer, Quarz, Kies und Sandstein besonders rassige, elegante Rieslinge. In den tiefer gelegenen Rebhängen und um Hochheim am Main findet man schwere und kalkhaltige Lössböden, auf denen eher stoffige und vollmundige Weine wachsen, die über mehr Druck verfügen. Dieses Spannungsfeld hat den Rheingau über Jahrhunderte hinweg zur Musterregion des Rieslings gemacht.

EIN BERG VOLL ARBEIT. WIR FREUEN UNS DRAUF!

WIR SIND RHEINHESSEN.

Wein, so weit das Auge reicht. Mit viel Leidenschaft arbeiten sie an herausragenden Weinen und einer intakten Kulturlandschaft: unsere Winzerinnen und Winzer aus Rheinhessen.


Rheinhessen
WO WEINE ZUHAUSE SIND



Rheinhessen, das größte deutsche Weinbaugebiet, liegt am Rhein zwischen Mainz, Worms und Bingen. Im warmen Klima wachsen zu 70% weiße Rebsorten, u.a. Riesling, Müller-Thurgau, Weiß- und Grauburgunder sowie der Silvaner. Bei den roten Sorten dominieren Dornfelder und Spätburgunder. RHEINHESSEN IST EINE GE SCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG (g. U.). Mehr Informationen zur g. U. Rheinhessen: rheinhessen.de/gu

 **WINE in MODERATION**
WEIN | BEWUSST | GENIESSEN

Sachsen & Saale-Unstrut

Im Osten viel Neues: Hier wurde traditionelle Wein-Kultur erfolgreich wieder aufgebaut – an der Elbe oder mitten in Deutschland

WEIN &
TRAVEL

Schloss Wackerbarth: Die barocke Schlossanlage ist ein beliebtes Ausflugsziel



SACHSEN

Meißen

Weingut Mariaberg



Anja und Florian Fritz haben vor 20 Jahren als Quereinsteiger klein angefangen und starteten mit nur 600 Rebstöcken. Heute ist das Weingut gewachsen, die Weine, vorwiegend Riesling, Goldriesling, Müller-Thurgau, Traminer und Burgunder, kommen aus exponierten Steillagen rund um Meißen. Und dann ist da noch die beliebte Besenwirtschaft, die mit hausgemachten Leckereien und schöner Terrasse Gäste aus nah und fern anzieht. Wer übernachten möchte, kann sich aus drei stimmungsvoll eingerichteten Ferienwohnungen die passende aussuchen.

• An der Spaargasse 1, 01662 Meißen, Tel. 0170-433 55 86, www.weingut-mariaberg.de
• 3 Ferienwohnungen, ab € 65
• Besenwirtschaft, Mai-Okt. Sa 11.30-18.30 Uhr, So 12-18 Uhr

Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe



Das älteste privat bewirtschaftete Weingut in Sachsen ist ein magischer Ort, an dem individuelle, authentische Weine aus Leidenschaft und Tradition entstehen. Die Vinothek im Schlosshof liefert dafür den Beweis: Im ansprechenden Ambiente können alle Weine, Sekt und die Destillate aus der hauseigenen Brennerei ausgiebig probiert werden. Immer präsentiert mit kleinen Geschichten und Anekdoten rund um das Schloss und seiner bewegten Geschichte.

• OT Proschwitz, Heiliger Grund 2, 01662 Meißen, Tel. 03521-47 67 90, www.schloss-proschwitz.de
• Vinothek Okt.-März tgl. 11-18 Uhr, April-Sept. 11-19 Uhr

Radebeul

Weingut Karl Friedrich Aust



Wenn die beliebte Weinstube ihre Sommerpause nimmt, werden kleine Köstlichkeiten unter freiem Himmel im Gutsgarten

direkt am Weinberg serviert. Immer eine gute Wahl zu den straffen und erfrischenden Weinen von Karl Friedrich Aust sind zünftiges Winzergulasch und natürlich die „Meinholdsche Turmhausplatte“ mit Schinken- und Käsespezialitäten, serviert mit hausgebackenem Brot.

• Weinbergstr. 10, 01445 Radebeul, Tel. 0351-89 39 01 00, www.weingut-aust.de, Verkauf: Mi, Do 12-17 Uhr, Fr 12-18 Uhr, Sa, So 11-18 Uhr
• Weinstube, Tel. 0351-833 87 50, Fr 15-21 Uhr, Sa 12-22 Uhr, So 11-17 Uhr

Weingut Drei Herren



2014 wurde das gutseigene Weinrestaurant mit Terrasse eröffnet. Abgestimmt auf die Rieslinge, Burgunder und Traminer des Weinguts, dessen Historie bis ins 18. Jahrhundert zurückreicht, bietet die ambitionierte Küche im schönen Ambiente neben Winzervespern mit regionalen Spezialitäten auch fein gemachte Fleisch- und Fischklassiker.

Sächsische Küche

Einige Produkte und Gerichte der sächsischen Küche sind auch überregional bekannt. Die berühmten „Pfefferkuchen“ aus Pulsnitz und der echte „Dresdner“ Stollen zählen zu den Delikatessen mit geschützter geografischer Angabe der EU. „Leipziger Allerlei“ ist ein feines Ragout aus Frühlingsgemüse mit Morcheln und Flusskrebsen. Der „Sächsische Sauerkraut“ wird mit Buttermilch und Gewürzen mariniert, die Sauce mit Pulsnitzer Pfefferkuchen gewürzt. Ein beliebtes Dessert sind „Quarkkeulchen“, gebratene Quark-Kartoffel-Klößchen, oft verfeinert mit Zucker. „Fettbemme“ nennen die Sachsen Schmalzbrot, gewürzt mit Salz und belegt mit Zwiebeln. Der Klassiker zum Kaffee ist die „Eierschecke“ mit Quark auf Mürbeteigboden.



SAALE-UNSTRUT

Großheringen

Thüringer Weingut Zahn



Die Weine von André Zahn sind solide Gewächse, die der Weinküfer-Meister in Guts-, Orts- und Lagenweine eingeteilt hat. Probieren kann man die unterschiedlichen Tropfen entspannt in der stilvollen „Thüringer Weinstube“. Was hier aufgetischt wird, ist hausgemacht und frisch zubereitet – von der herzhaften Winzerstulle mit Matjes über Beef-Tatar bis zum zarten Burgunderbraten mit Rotkohl und Klößen.

● OT Kaatschen, Weinbergstraße 18, 99518 Großheringen, Tel. 034466-17 99 84, www.weingut-zahn.de

- „Thüringer Weinstube“, Mi-So 11-21 Uhr, Hauptgerichte 14-26



● OT Bad Kösen, Saalberge 73, 06628 Bad Kösen, Tel. 034463-30 00, www.kloster-pforta.de,

Mo-Do 8-16.30 Uhr, Fr 8-15 Uhr

• Ferienwohnung € 85

• „Saalhäuser Weinstuben“ zzt. geschl.

Weingut Fröhlich-Hake



Spielt das Wetter mit und die Temperaturen sind mäßig warm, verlagert sich der Gutsausschank auf die Terrasse. In den kalten Monaten knistert der Kamin in der gemütlichen Gaststube, wo ofenfrische Flammkuchen, gut bestückte Käseteller, oder die klassische Winzervesper das kulinarische Herz erfreuen. Noch erfreulicher: Am Wochenende gibt es ein zusätzliches saisonales Speisenangebot. Nicht zu vergessen die dazu passenden Weine aus dem eigenen Keller, bodenständige Gewächse, mal feinfruchtig mineralisch, mal kräftiger und komplexer.

● OT Roßbach, Am Leihdenberg 11, 06618 Naumburg, Tel. 03445-26 68 00, www.froelich-hake.de, Ostern-Okt.

Mo-Fr 11-18 Uhr, Sa, So, 10-20 Uhr, Nov.-Ostern Mo-Fr 11-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr

• Gutsausschank, Ostern-Okt.

Mo und Fr 14-19 Uhr, Sa, So 10-20 Uhr



● Weinbergstr. 34, 01445 Radebeul, Tel. 0351-795 60 99, www.dreiherren.de,
• Vinothek Mo-Mi 10-18 Uhr,
Do-Sa 15-21 Uhr, So 12-21 Uhr
• Restaurant, Do und Fr 15-21 Uhr,
Sa 15-21 Uhr, So 12-21 Uhr;
Hauptgerichte € 20-30

Schloss Wackerbarth



In der barocken Anlage des Traditionsweinguts atmet alles ein bisschen Geschichte. Sehr gute Weine werden hier schon lange gekeltert, heute sind es vorwiegend weiße Gewächse und prickelnde Sekt aus klassischer Flaschengärung, die das Erlebnisweingut auszeichnen. Weinkulinarische Erlebnisse garantieren das schmucke Gasthaus von Schloss Wackerbarth mit seiner feinen bürgerlichen Küche und den hausgemachten sächsischen Spezialitäten.

● Wackerbarthstr. 1, 01445 Radebeul, Tel. 0351-895 50, www.schlosswackerbarth.de, Gutsladen Mo-So 11-19 Uhr
• Restaurant, Mi-Sa 12-21 Uhr, So 10-18 Uhr, Hauptgerichte € 20-33

Rheinhessen

Das größte deutsche Weinanbaugebiet lockt mit schicken Vinotheken und gemütlichen Lokalen: Symbole der modernen Weinkultur mit Klasse

WEIN &
TRAVEL



Wein- und Sektvergnügen rund um die Stadecker Warte in Stadecken-Elsheim – eines der vielen Winzerfeste in Rheinhessen

Biebelheim**Weingut Johänner**

„Nickls Speisekammer“ heißt das urig-gemütliche Restaurant von Monika und Frank Nickl im Weingut, das ein abwechslungsreiches Amuse-Bouche-Menü anbietet – natürlich mit den begleitenden Weinen von Johänner. Das noch junge Weingut, erst 1994 gegründet, ist mit seinen Gewächsen ganz auf der süffig-trinkfreudigen Seite.

- Hauptstr. 4-6, 55546 Biebelheim, Tel. 06701-83 21, www.johänner.de, Mo-Fr 9-17 Uhr, Sa 9-12 Uhr ☎
- „Nickls Speisekammer“, Tel. 06701-428 98 23, www.nickls-speisekammer.de, Do-Sa 18-23 Uhr, So 12-15.30 und 18-23 Uhr, Menü ab € 69 ☎



Bioweingut & Landhotel Gänz:
Platz nehmen zur Weinprobe
unter freiem Himmel

Dorn-Dürkheim**Weingut Listmann**

Familie Listmann führt auf ihrem Weingut in der historischen Scheune auch eine Weinstube mit raffinierten hausgemachten Speisen aus regionalen Produkten. Bei gutem Wetter sitzen Gäste auf der schönen Terrasse oder unter der Pergola, umgeben von Zypressen und Hortensien.

- Bechtheimer Str. 10, 67585 Dorn-Dürkheim, Tel. 06733-16 50, www.weingut-listmann.com ☎
- Weinstube, Tel. 06733-486 84 80, 2. Aug.-1. Sept. (dann wieder im Juni) Fr, Sa ab 18 Uhr, So 11.30-15.30 Uhr ☎↑

Eimsheim**Weingut Krebs-Grode**

Weintraum heißt das Gästehaus, dessen gemütliche Zimmer nach Weinlagen benannt sind. Rund um den Aufenthalt können bei der Hausherrin Annette Krebs Weinberg-Touren, Kellerbesichtigungen oder Weinproben in der modernen Vinothek angeboten werden.

- Hauptstr. 16, 55278 Eimsheim, Tel. 06249-90 80 50, www.krebs-grode.de,
- Vinothek Mo-Fr 9-11.30 und 14-18 Uhr, Sa 10-17 Uhr ☎
- Gästehaus Weintraum, Hinterstraße 2, Tel. 06249-908 05 30, 6 Zi., DZ ab € 135

Essenheim**Weingut Braunewell**

Teamgeist ist hier angesagt, im Weingut arbeiten Generationen Hand in Hand. Das Resultat sind straffe Weine von Format, al-

len voran erfrischende Rieslinge und nachhaltige Burgunder. Schickes Umfeld für Weinproben: die neue prämierte Vinothek.

- Am Römerberg 34, 55270 Essenheim, Tel. 06136-999 91 00, www.braunewell-wein.de
- Vinothek Mo-Fr 10-18 Uhr, Sa 10-17 Uhr ☎

Flonheim**Espenhof**

Der Espenhof ist ein vinologisches und kulinarisches Refugium, wie es in Rheinhessen nur wenige gibt. Aus dem Weingut von Nico Espenschied kommen vorwiegend charismatische weiße Gewächse mit Ecken und Kanten, ergänzt durch Spätburgunder und rote Global Player. Am besten probiert man die Weine zur herzhaften Küche im Restaurant „Weinkehr“ im familieneigenen Landhotel, das mit 20 stilvollen Zimmern in ökologischer Bauweise aufwartet.

- OT Uffhofen, Hauptstr. 81, 55237 Flonheim, Tel. 06734-940 40, www.espenhof.de, Verkauf Mo-Fr 9-17 Uhr, Sa 9-15 Uhr n.V. ☎
- Landhotel, Hauptstr. 76, Tel. 06734-96 27 30, 20 Zi., DZ ab € 110
- „Weinkehr“, Mi-Sa 17-22 Uhr, Hauptgerichte € 16-30 ☎↑

Meyerhof – Weingut

Die schicke, lichtdurchflutete Vinothek mit der langen Theke ist das Herzstück des Fa-

milienguts. Hier kann man spontan auf ein Glas vorbeikommen oder eine individuelle Probe vereinbaren, begleitet von Flammkuchen oder Rheinhessen-Snacks. Schönes Gästehaus mit zehn modernen und komfortablen Doppelzimmern. Zum Frühstück Bioprodukte aus der Region.

- Meyerhof, 55237 Flonheim, Tel. 06734-87 14, www.weingut-meyerhof.de
- Vinothek Fr 14-17 Uhr, Sa 10-16 Uhr ☎
- Gästehaus, 10 Zi., DZ ab € 125 ☎

Weingut Pauser

Das weithin sichtbare Zentrum des Weinguts ist das sogenannte „Quartier“, ein modernes, architektonisch auffälliges Gebäude aus Stahl, Beton und Glas. Innen sind ein Genussraum und die Vinothek untergebracht, wo alle Pauser-Weine in einzigartiger Atmosphäre verkostet werden.

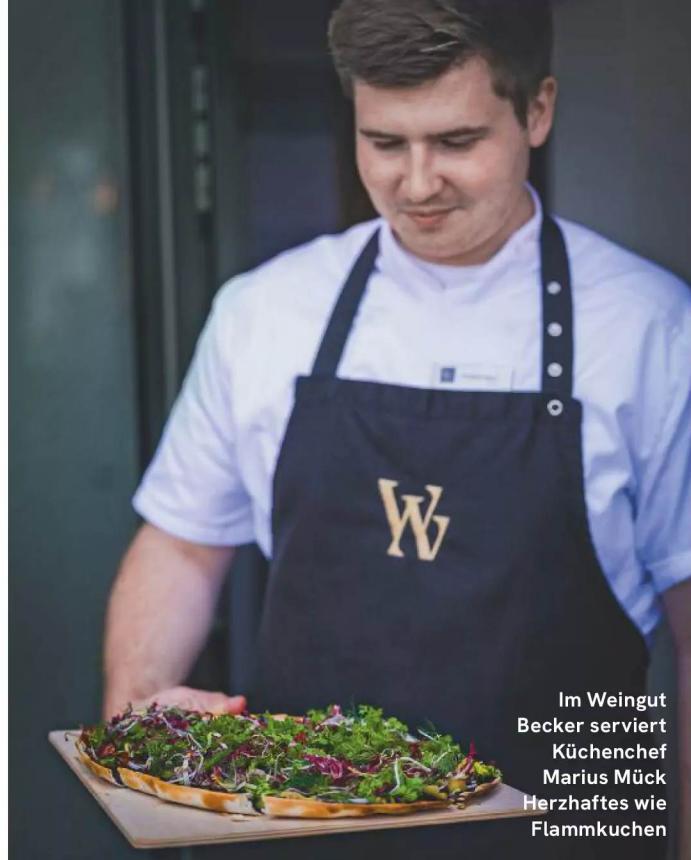
- Im Baumfeld 40, 55237 Flonheim, Tel. 06734-8764, www.weingut-pauser.de • Vinothek Mo-Sa 9-12 und 13-18 Uhr ☎

Hackenheim**Bioweingut & Landhotel Gänz**

Biologisch in Weinberg und Keller zu arbeiten ist den Geschwistern Peter und Sarah Gänz ein Herzensanliegen. Im angeschlossenen zertifizierten Bio-Landhotel lassen sich ruhige und entspannte Tage verbringen. Die Zimmer sind gemütlich aus-

Big Player

Mit fast 28 000 Hektar Rebfläche ist Rheinhessen das größte Weinbaugebiet Deutschlands. Schon die Römer haben 20 v. Chr. in der linksrheinischen Region Reben kultiviert, die „Niersteiner Glöck“ gilt als eine der ältesten deutschen Weinlagen, und im 1405 gegründeten „Bremser Ratskeller“ wurden anfangs ausschließlich Weine aus Rheinhessen ausgeschenkt. Neben einigen Traditionswingütern wird die Weinszene heute vorwiegend von jungen dynamischen Winzern bestimmt, denen es mit Bravour gelingt, die geologische Vielfalt der Region in ihren Weinen abzubilden.



Im Weingut Becker serviert Küchenchef Marius Mück Herzhaftes wie Flammkuchen



gestattet, das Frühstück ist mit Bioprodukten bestückt.

- An den Reben 1, 55546 Hackenheim, Tel. 0671-896 34 53, www.gaenz.com, Mo-Fr 8-12 und 14-18 Uhr, Sa 10-15 Uhr
- Landhotel, 6 Zi., DZ ab € 145

Ingelheim

Ingelheimer Winzerkeller

Im alten Gewölbe des Winzerkellers ist eine multimediale Ausstellung über die Weinbaugeschichte zu sehen. Darüber liegt die Vinothek, die zur Verkostung Gewächse von rund 25 Winzern anbietet. Gleich nebenan lädt das Restaurant mit großer Terrasse ein. Regionale Klassiker, und internationale Trendgerichte machen das Restaurant zum beliebten Treffpunkt.

- Binger Straße 16, 55218 Ingelheim, Tel. 06132-659 91 32, www.ingelheimer-winzerkeller.de
- Vinothek Di-Do 13-20 Uhr, Fr, Sa 13-21 Uhr, So 13-19 Uhr
- Restaurant, Tel. 6132-999 91 60, Mo-Fr 16-23 Uhr, Sa, So 12-23 Uhr, Hauptgerichte 20-42

Weingut J. Neus

Untergebracht in der stattlichen Villa, wurde die Vinothek unter Wahrung der histo-

rischen Bausubstanz ansprechend modern gestaltet. Ein Kontrast zum 19. Jahrhundert, in dem das Ingelheimer Weingut gegründet wurde. Bekannt ist der renommierte Betrieb vor allem für seine Spätburgunder, die hier in verschiedenen Qualitäten probiert werden können.

- Bahnhofstr. 96, 55218 Ingelheim, Tel. 06132-73003, www.weingut-neus.de
- Vinothek Di-Fr 9-17 Uhr

Wasem

Wenn historische und moderne Architektur ein harmonisches Ensemble ergeben, steckt dahinter ein weitsichtiger Spirit. Das Weingut Wasem hat diesen Geist, dazu bringt die Handschrift der neuen Generation Weine in moderner Stilistik hervor. Probieren kann man diese Gewächse in der geschmackvoll eingerichteten Vinothek im modernen Trakt des alten Klosterhofs. Im Restaurant im historischen Kreuzgewölbe werden für die Region typische Gerichte angeboten, schöne Terrasse im Innenhof.

- Edelgasse 15, 55218 Ingelheim, Tel. 06132-22 20, www.wasem.de, Mo-Fr 7.30-18.30 Uhr, Sa 9.30-18 Uhr, So 11-17 Uhr
- Restaurant, Mo-Fr 16.30 Uhr, Hauptgerichte € 20-37

Mommenheim

Weingut Becker

Facettenreiche Qualitätsweine mit Format, nichts anderes produziert Familie Becker Jahr für Jahr. Davon kann man sich zu Hause überzeugen, oder gleich im „Weinzuhaus“, einem schicken Hotel mit 20 Wohlfühl-Zimmern, Vinothek und Restaurant, das die Beckers mitten in die Weinberge gestellt haben. Alles unter einem Dach: trinken, essen und schlafen, die perfekte Location zum Feiern und Relaxen.

- Endbergshohl 1, 55278 Mommenheim, Tel. 06138-942 99 80, www.becker-weine.com, Mo-So 11-18 Uhr
- Weinzuhaus, 20 Zi., DZ ab € 154
- Restaurant „Esszimmer“, Mi-So 18-21 Uhr, Hauptgerichte € 25-41

Monzernheim

Geil

Die „Scheier“ ist eine umgebaute Scheune, in der die legendäre Straußwirtschaft des Weinguts untergebracht ist. Bei gutem Wetter lädt auch der parkähnliche Garten zum Verweilen ein. Zu den gutseigenen Weinen, vorwiegend sind es Rieslinge und Burgundersorten, serviert die Küche frisch zubereitete saisonale und regionale Gerichte – alle in handfesten Portionen.



◆◆ Am Römer 22-24, 55234 Monzernheim, Tel. 06244-2 56, www.geil.wine • Straußwirtschaft, Juni/Juli und Okt. Do und Fr ab 17 Uhr (s. Website) ☎↑

Nierstein

Weingut Gehring



Das Weingut von Theo und Diana Gehring liegt außerhalb von Nierstein, lohnt aber den Abstecher. Etwas Zeit sollte man mitbringen – um die feinen und trinkfreudigen Weine in der Vinothek zu probieren sowie im ansprechenden Weinbistro kleine regionale Leckereien und saisonal wechselnde Bistrogerichte zu genießen. Zum Gut gehört eine Ferienwohnung in Nierstein.

◆◆◆ Außerhalb 17, 55283 Nierstein, Tel. 06133-54 70, www.weingut-gehring.de, Mo-Do 10-12 und 14-17 Uhr, Fr 13-19 Uhr, Sa 10-17 Uhr ☎• Ferienwohnung ab € 90 • Gehringsweinwirtschaft, Tel. 06133-509 91 60, Do-Sa 14-18 Uhr

Osthofen

Spiess Weinmacher



Im Weinbau steht Familie Spiess für klare, durchgegorene Weine, die das Terroir abbilden. Kulinarisch verbinden die Gastgeber traditionelle Einflüsse der Region mit

moderner Küche. Unter dem Kreuzgewölbe der ehemaligen Kuhkapelle (Stall) haben sie die Mauern freigelegt und das Restaurant „Vis-à-Vis“ eingerichtet.

◆◆ Friedrich-Ebert-Straße 53, 67574 Osthofen, Tel. 06242-501 29 73, www.spiess-osthofen.de, Besuch Mo-Sa 10-12 und 13-17 Uhr n.V. ☎• „Vis-à-Vis“, Mi-Sa 18-22 Uhr, Hauptgerichte € 23-41 ☎

Saulheim

Weingut Thörle



Es steht neben den besten Kalksteinlagen mitten in den Weinbergen, das modern gestylte Weingut der Brüder Christoph und Johannes Thörle ist ein Hingucker. Auch die Weine des Betriebs haben sich rasant in Richtung Spitze entwickelt. In der Vinothek können die Thörle-Weine mit spektakulärem Blick über das rheinhessische Hügelland verkostet werden.

◆◆◆ Am Norenberg, 55291 Saulheim, Tel. 06732-54 43, www.thoerle-wein.de, Mo-Fr 9-13 und 14-18 Uhr, Sa 10-17 Uhr ☎

Schwabenheim an der Selz

Weingut Immerheiser



Ein Landgasthof wie aus dem Bilderbuch. Der „Engel“ ist nicht nur das älteste Haus im Ort, sondern auch der kulinarische Hotspot. Die herzhafte feine Regionalküche ist weithin bekannt. Auch die stilvoll eingerichtete Vinothek im alten Kelterhaus, in der die eigenen Weine, aber auch über 400 Spezialitäten aus aller Welt verkostet werden können, lohnt einen Abstecher. Wenige Schritte entfernt befindet sich das Hotel der Familie mit Zimmern mit Natursteinmauern und Himmelbetten.

◆◆◆ Schulstraße 6, 55270 Schwabenheim an der Selz, www.immerheiser-wein.de, Vinothek tgl. 17-22 Uhr ☎• Hotel 17 Zi., DZ ab € 120 ☎• „Landgasthof Engel“, Markt 8, Tel. 06130-92 93 94, Mo-Fr 12-14 und 17-22 Uhr, Sa 12-14 und 17-23 Uhr, So 12-21.30 Uhr, Hauptgerichte € 20-33 ☎

Weingut Gebert



Für ausdrucksstarke Weine steht Anne Gebert mit ihrem jungen Team. Passend dazu ist der Weingarten eine kleine Oase im Grünen, mit herzhaften Speisen

◆◆ Sandgasse 6, 55599 Siefersheim, Tel. 06703-835 22 01, www.weingut-gebert.de

• Vinothek Mo-Fr 14-19 Uhr, Sa 15-18 Uhr ☎

• Weingarten Mai-Sept. So ab 13 Uhr ↑

Uelversheim

Weingut Stallmann-Hiestand



„Gut und gastlich“ ist das Motto des sympathischen Weinguts, dessen Rieslinge, Burgunder und Rotweine die Handschrift von Christoph Hiestand tragen. In der neuen Vinothek kann man sie schmecken. Kulinarisch auf den Geschmack kommt man im „Restaurant Tafelstein“, im gemütlichen Ambiente oder auf der Terrasse macht feine Landhausküche Laune. Moderne, heimelige Zimmer.

◆◆ Eisgasse 15, 55278 Uelversheim, Tel. 06249-84 63, www.stallmann-hiestand.de, Mo-Fr 9-13 und 14-18 Uhr ☎

• Gästehaus, Römerstr. 21, Tel. 06249-23 45, 9 Zi., 1 Suite ab € 160 ☎WiFi

• „Restaurant Tafelstein“, Do-Sa ab 18 Uhr (Sommer), Gerichte € 12-19 ☎↑

Weinolsheim

Weingut Manz



Modernität trifft harmonisch auf Tradition: Drei Generationen sind hier erfolgreich am Werk, bestens in Form sind auch die Weine, die in der sehenswerten neuen Vinothek zu probieren sind: ein Ensemble, geformt aus natürlichen Materialien und in Szene gesetzt von Licht. Da strahlt jeder Wein im Glas.

◆◆◆ Mühlweg 18, 55278 Weinolsheim, Tel. 06249-80 30 08, www.manz-weinolsheim.de, Mo-Fr 8.30-15.30 Uhr, Sa 10-14.30 Uhr ☎

Zornheim

Vereinigte Weingüter Schittler-Becker



Zwei Namen, eine Passion. Die Familien sind ein eingespieltes Team, das charaktervolle Weine in die Flasche bringt. Die Gutsschenke mit rheinhessischen Spezialitäten ist nur an ausgewählten Terminen und für Events geöffnet.

◆◆◆ Hahnheimer Str. 30, 55270 Zornheim, www.schittler-becker.de

• Verkauf n.V., Tel. 06136-447 90 ☎

Ahr

Nach dem Wiederaufbau ist das schöne Ahrtal wieder ein Magnet: Hier lassen sich exzellente Spätburgunder in originellem Ambiente verkosten, verbunden mit einer Wanderung durch die spektakuläre Natur

WEIN &
TRAVEL



Alexander Stodden vom
Weingut Stodden in Rech hat
wieder fantastische Weine
produziert, zu verkosten
in der schicken Vinothek

Altenahr

Weinhaus Luzia Sermann



In den Weinen, die Lukas Sermann produziert, steckt immer ein bisschen Magie, sie sind eine gelungene Mischung aus Schiefer-Mineralität, puristischer Eleganz und aromatischer Tiefe. Die findet sich auch in den Gerichten des gutseigenen Restaurants „Thüres“: kein kulinarischer Mainstream, dafür ideenreiche Gerichte mit Tiefgang aus besten Produkten und Zutaten. Zwei Gästezimmer (ab € 85) gibt es bei Lukas Sermann übrigens auch, direkt an der Ahr gelegen und mit Blick auf den Altenahrer Übigberg.

- Seilbahnstr. 22, 53505 Altenahr, Tel. 02643-71 05, www.sermann.de, Do-Di 10-18 Uhr n.V. ☎
- Restaurant „Thüres“, Do-Sa 19-22 Uhr, Hauptgerichte € 24 ☎

Bad Neuenahr

Boutiquehotel Burg Adenbach & Alter Weinbau



Erst vor rund einem Jahr eröffnet, ist das schicke Boutiquehotel in kürzester Zeit der neue Wohlfühlort innerhalb der historischen Stadtmauern von Ahrweiler geworden. Die Zimmer und Suiten in der denkmalgeschützten Burgenlage sind auf dem modernsten Stand, mit Liebe zum Detail eingerichtet und geschmackvoll dekoriert. Den Aperitif vor dem Essen oder den

Schlummertrunk danach nimmt man am besten in der romantischen Weinbar, die ein ausgesuchtes Sortiment an regionalen Gewächsen anbietet.

- OT Ahrweiler, Adenbachhutstr. 6, 53474 Bad Neuenahr, Tel. 02641-915 73 50, www.burghotel-alterweinbau.de, 7 Zi., DZ ab € 180 ☎

Weingut Burggarten



Die drei Brüder Paul, Heiko und Andreas Schäfer führen das herausgeputzte Weingut in vierter Generation. Als Ahr-Winzer liegt ihr Fokus natürlich auf Früh- und Spätburgundern, aber auch Weißweine aus der Burgunderfamilie haben in ihrem Keller eine Heimat. Wie zu Hause fühlen sich die Gäste im sogenannten Weinquartier Burggarten, das über 14 außergewöhnliche Themenzimmer verfügt. Jedes Zimmer ist nach einer Rebsorte benannt und individuell eingerichtet. Den passenden Wein bekommt man gerne aufs Zimmer gebracht, kann ihn aber auch in der schicken Vinothek probieren.

- OT Ahrweiler, Landskroner Str. 63, 53474 Bad Neuenahr, Tel. 02641-212 80, www.weingut-burggarten.de,
- Vinothek Mo-Fr 10-12 und 13.30-18 Uhr, Sa und So 10-13 Uhr ☎
- Weinquartier Burggarten, 14 Zi., DZ ab € 155 ☎



Winzerhof Körtgen:
In der gemütlichen
Vinothek und Wein-
bar genießt man
Weine und Snacks

FOTOS: MARCO ROTHBRUST (2)

Aufbau nach der Flut

Die Ahr hat dem Weinanbaugebiet für Rotwein ihren Namen gegeben, doch am 14. und 15. Juli 2021 hat der Fluss in einer Jahrhundertflut eine Spur der Verwüstung durch das Tal gezogen. Gastronomen, Hoteliers und Winzer haben der Katastrophe mutig und entschlossen getrotzt, mithilfe vieler Helfer ihre Existzenzen wieder aufgebaut und sich neu aufgestellt. Wiederauferstanden ist eine attraktive, gastfreundliche Genussregion. Welche Betriebe wieder geöffnet haben und wo es eventuell noch Einschränkungen gibt, erfahren Sie aktuell hier: www.ahrtal.de

Weingut Peter Lingen



Das alte Weingut ist zum größten Teil in den Fluten im Juli 2021 untergegangen, mit Mut und Engagement haben die Lingens ihren Betrieb wieder aufgebaut. Richtig schön geworden ist die neue Vinothek, in der die trocken ausgebauten Früh- und Spätburgunder und straffen Rieslinge zum Probieren ausgeschenkt werden. Zum Areal gehören auch Ferienwohnungen am Rotweinwanderweg, der ideale Ausgangspunkt für Rad- und Wanderferien.

- OT Ahrweiler, Teichstr. 3, 53474 Bad Neuenahr, Tel. 02641-295 45, www.weingut-lingen.de, Mo-Fr 9-18 Uhr, So 10-13 Uhr, Sa 9-14 Uhr; Weinproben in der Vinothek n.V. ab 8 Personen ☎
- 3 Apts. im Weingut ab € 65
- Gästehaus am Weinberg, OT Dellmich, 3 Apts. ab € 75 ☎

Winzerhof Körtgen



Was für eine schöne Weinstube! Mit viel Liebe restauriert und in historischen Mauern geschmackvoll wiederaufgebaut. Dazu passt hervorragend die ambitionierte Küche, die traumsicher zwischen bodenständiger Regionalität und bunter Weltläufigkeit



Die Show, die in den Bann zieht

Fontänen aus Milliarden Wassertropfen, die über 40 Meter in den Nachthimmel schießen, ein Farbenspiel aus Licht- und Laser-Effekten, Musikstücke von Klassik bis Pop und Pyrotechnik-Akkzente: Die Klangwelle Bad Neuenahr-Ahrweiler vereint Wasser, Feuer, Laser, Licht und Musik zu einer Mega-Show mit Gänsehaut-Faktor. Scheinwerfer und Laser-Elemente erzeugen spektakuläre Effekte, abgestimmt auf jedes Lied. In diesem Jahr gibt es im Kurpark von Bad Neuenahr-Ahrweiler eine ganz besondere Show: Die Klangwelle feiert vom 10.-13. und vom 17.-20. Oktober ihr 10-jähriges Jubiläum!

www.die-klangwelle.de

keit wandelt und bei den herzhaften Gerichten gekonnt aromatische Akzente setzt. Die Weinkarte mit Rieslingen, Rivanern, weißen und grauen Burgundern und eleganten Spätburgundern aus eigenem Anbau ist ebenso attraktiv. Möchte man die Gastlichkeit länger genießen, stehen drei komfortable Ferienwohnungen direkt im Weingut im Zentrum der Altstadt zur Verfügung. Jeden Mittag öffnen sich die Kellertüren der Körtgens und man erfährt im tiefen Gewölbe viel Wissenswertes rund um den Wein und die Ahr.

• OT Ahrweiler, Oberhutstr. 16, 53474 Bad Neuenahr, Tel. 02641-371 13, www.koertgens.de
 • Weinverkauf, Vinothek & Weinbar: Mo 12-20 Uhr, Mi-So ab 12 Uhr
 • Weinstube Mi-Fr 17-22 Uhr, Sa, So 14.30-22 Uhr, Hauptgerichte € 19-28
 • 3 Ferienwohnungen ab € 85

Mayschoß

Bahnsteig 1 – Vinothek



Züge halten hier schon lange nicht mehr. Der alte Bahnsteig ist heute eine schmucke und gut sortierte Vinothek, in der vor allem Weine der sieben VDP-Mitglieder des

Ahrtals ausgeschenkt werden. Ergänzend zu dem erstklassigen Angebot kommen im „Bahnsteig“ aber auch Gewächse befreundeter Winzer aus ganz Deutschland in die Gläser, Schwerpunkt VDP. Dazu schmecken regionale Schmankerl und Klassiker aus der Ahrtaler Wirtshausküche oder auch Quiche Lorraine, Pasta mit Bärlauchpesto oder Ziegenkäse mit mediterranem Gemüse.

- Eurodeplatz 1, 53508 Mayschoß, Tel. 02643-90 22 43, www.bahnsteig1.org, Fr ab 17 Uhr, Sa, So ab 12 Uhr geöffnet,
- Restaurant, Hauptgerichte € 19-29

Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr



Seit 1868 gibt es den Zusammenschluss der Ahr-Winzer, der immer noch und immer wieder auf der Höhe der Zeit ist. Gleich in drei Vinotheken (in Altenahr, in Mayschoß und in Walporzheim) präsentieren die Genossen ihre Weine, die ein breites Spektrum an Qualitäten und Profilen abbilden. Da ist für jeden etwas dabei. Die coolste der drei Locations ist die Vinothek in Mayschoß, ein Lagerraum aus nacktem Beton mit besonderem Flair.

• Ahr-Rotweinstr. 42, 53508 Mayschoß, Tel. 02643-936 00, www.wg-mayschoss.de, Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa, So 10-18 Uhr (Events und Führungen siehe Website)

Rech

Weingut Jean Stodden



Dass in dem Familienbetrieb Jahr für Jahr im Einklang mit der Natur große Rotweine entstehen, hat viel mit Leidenschaft, Talent und Erfahrung zu tun. Alexander Stodden bringt das alles mit, sein Herz schlägt vor allem für den Spätburgunder und seine bezaubernde Eleganz, die nur dann ins Glas tritt, wenn man mit ihm sensibel in Weinberg und Keller umgehen kann. So wie der ambitionierte Ahr-Winzer Alexander Stodden. In der sehenswert schicken Vinothek kommen seine roten Burgunder richtig zur Geltung und haben in dem ansprechenden Ambiente die ideale Bühne, die einen Spitzenwein in Szene setzt.

- Rotweinstr. 7, 53506 Rech, Tel. 02643-30 01, www.stodden.de
- Vinothek Mo-Fr 9-12 und 13.30-17.30 Uhr, Mi 9-12 Uhr, Sa 10-13 Uhr



Ahr
wein



WO SCHAUST DU ERSTKLASSIGEN SPÄTBURGUNDERN BEIM WACHSEN ZU?

...natürlich
im
**ahr.
tal.**



65%
Spätburgunder



37
Mitgliedsbetriebe



530 ha
Rebfläche

ahrwein.de

**Van Volxem: Weingenuss,
ganz modern und zutiefst
entspannt zugleich**

**WEIN &
TRAVEL**



Mosel- Region

Weltruhm genießen die Weine von Mosel, Saar und Ruwer schon lange. Und die Winzer bieten ihnen eine perfekte Bühne

Ayl

Weingut Peter Lauer



Elegante Rieslinge von der Saar sind die große Leidenschaft von Peter Lauer, der dafür auf beste Steillagen zurückgreifen kann. Das Weinhotel mit seinem Gästehaus mitten im idyllischen Weinort Ayl ist umgeben von Reben und einem großen Garten. Im dazugehörigen Weinrestaurant präsentiert Jörg Diekert regionale gehobene Küche. Immer passend begleitet von den eleganten Rieslingen des Winzers.

●●● Trierer Str. 49, 54441 Ayl,
Tel. 06531-34 26, www.lauer-ayl.de,
Besuch n.V. ☎
• Weinhotel, 10 Zi., DZ ab € 100 ☎
• Weinrestaurant Tel. 06581-98 83 80,
www.saarwein-hotel.de/weinrestaurant,
Do-Mo ab 18 Uhr, So 12-13.30 Uhr,
Menüs € 79-98 ☎

Bernkastel-Kues

Weingut Martin Kerpen



Im Herzen der Mittelmosel liegt das Weingut der Familie Kerpen, das seinen guten

Ruf auf exzellente Rieslinge gründet, deren Trauben aus besten Lagen kommen. Mineralische Nuancen sind in den eleganten Weinen garantiert, Matthias Kerpen leitet seit Beginn des Jahres den sympathischen Betrieb zusammen mit seiner Lebensgefährtin Vivien Gohr. Gemeinsam bewirtschaften sie auch das kleine Riesling-Café am Moselufer und bieten ihren Gästen schmackhafte Kleinigkeiten aus der Winzerküche und natürlich den beliebten hausgemachten Kuchen an, der mindestens so gefragt ist wie die Rieslinge der Kerpens.

●●● OT Wehlen, Uferallee 6, 54470 Bernkastel-Kues, Tel. 06531-68 68, www.weingut-kerpen.de, Mo 9-17.30 Uhr, Di-Sa 9-17 Uhr, So 9-12 Uhr ☎
• Riesling-Café, 9. Mai- 8. Sept. (im Juli geschl.) Do-Sa 12-20 Uhr, So 12-18 Uhr ☎

Weingut Dr. Loosen



Ernst Loosen ist ein Original, ein Winzer, der mit Leidenschaft seine Rieslinge produziert, entsprechend individuell, charis-

matisch und von besonderer Klasse sind die Weine. Probieren kann man die gesamte Range auf dem Weingut. Seit Neuestem gibt es die Möglichkeit, dort in schicken, mit hochwertigen Materialien eingerichteten Zimmern zu übernachten. Loosen overnight, garantiert mit Schlummertrunk!

●●●● St. Johannishof, 54470 Bernkastel-Kues, Tel. 06531-34 26, www.drloosen.com, Besuch n.V.
• Gästehaus, 7 Zi., DZ ab € 140 ☎

Brauneberg

Weingut Gehlen-Cornelius



Urlaub auf dem Weingut? Bitte schön, das modern puristisch gestaltete Gutshotel der Winzerfamilie liegt mitten in den Weinbergen. Die private Atmosphäre sorgt für spürbares Wohlgefühl in natürlicher Umgebung. Das Panoramastudio im obersten Stockwerk bietet eine weite Sicht über das Reben-Meer, die komfortablen Moselsuiten am Ortsanfang von Brauneberg sind ein ganz besonderer Rückzugsort für Erholungssuchende.

◆◆◆ Weingartenstr. 33, 54472 Brauneberg, Tel. 06534-496, www.gehlen-cornelius.de, Mo-Sa 8-17 Uhr, So 8-12 Uhr
 • Gutshotel, 23 Zi., DZ ab € 118

• Moselsuiten (April-Nov.), Moselweinstr. 203, 6 Suiten ab € 100

Kanzem an der Saar

Weingut Cantzheim



Vor nicht einmal zehn Jahren haben Anna und Stephan Reimann das Weingut aus der Taufe gehoben und ihren Traum, außergewöhnliche Weine an der Saar zu keltern, wahr gemacht. Ihre Rieslinge aus renommierten Schiefersteillagen gehören zu den bevorzugten Weinen des Anbaugebietes. Für Besucher bieten die Reimanns im historischen Gutshaus, der Remise und der Dependance „Cantzheim Dorf“ stilecht eingerichtete Zimmer und Ferienwohnungen.

◆◆◆ Weinstr. 4, 54441 Kanzem an der Saar, Tel. 06501-607 66 35, www.weingut-cantzheim.de
 • Vinothek Fr-So 11-18 Uhr
 • Gutshaus, 3 Apts. € 190; Remise 2 Zi., DZ ab € 185, gaestehaus-cantzheim.de
 • Cantzheim Dorf, 3 Apt., 1 Ferienhaus, Apt. ab € 165

Klüsserath

Weingut F-J Regnery



Viel Holz und noch mehr Licht zeichnen die sehenswerte Vinothek aus, die Familie Regnery auf ihrem Weingut eingerichtet

hat. Modernität, Zweckmäßigkeit und Design gehen hier eine Liaison ein, die Ruhe und Harmonie ausstrahlt. Über eine filigrane Treppe aus Eichenholz und rostigem Stahl erreicht man das lichtdurchflutete Obergeschoss, in dem Weinproben und Präsentationen stattfinden. In die Gläser kommen dann moseltypische Rieslinge, aber auch Spätburgunder und die Global Player Cabernet Sauvignon und Syrah.

◆◆ Mittelstr. 39, 54340 Klüsserath, Tel. 06507-46 36, www.weingut-regnery.de
 • Vinothek Mo-Fr n.V., Sa 10-18 Uhr

Longuich

WeinKulturgut

Longen-Schlöder



Der Weinbau hat in der Familie Longen eine lange Tradition, und dazu gehört ihre Gastronomie mit herzhaften regionalen Gerichten. Ein Genusskonzept, in dem auch die Kultur nicht zu kurz kommt. Ob kulinarische Weinprobe, Wein & Literatur, Mode oder Musik: Der Moselwein steht immer im Fokus der Veranstaltungen. Übernachten kann in einem der kleinen, aus Schiefer und Eichenholz gebauten Winzerhäuschen, die direkt beim Weingut in den Streuobstwiesen stehen. Der ideale Ort, um bei einem Glas Kabinett der hohen Kunst des süßen Nichtstuns zu frönen.

◆◆ Kirchenweg 9, 54340 Longuich, Tel. 06502-83 45, www.longen-schloeder.de, Mi-Mo 11-23 Uhr
 • Restaurant Mo, Mi, Sa 12-13.30 und

18-21 Uhr, So 12-13.30 und 17-21 Uhr

• 3 Winzerhäuschen ab € 120

Mertesdorf

Weingut Erben von Beulwitz



Rund um den kleinen Fluss Ruwer wachsen seit mehr als 150 Jahren die Reben, aus deren Trauben bemerkenswerte Riesling und Burgunderweine gekeltert werden. Zum renommierten Weingut gehört auch das Hotel Weis an der Ruwer, in dem man sich rundum wohlfühlen und entspannen kann. Im Hotelrestaurant „Vinum“ setzen Küchenchef Bernd Schneider und sein Team auf bewährte regionale Klassiker, allen voran auf Wildspezialitäten aus den umliegenden Wäldern und frische Fische aus heimischen Gewässern, ergänzt durch internationale Gerichte.

◆◆◆ Eitelsbacher Str. 4, 54318 Mertesdorf, Tel. 0651-956 10, www.von-beulwitz.de,
 • Hotel Weingut Weis, 47 Zi., DZ ab € 154
 • „Vinum“, www.hotel-weis.de, tgl. 12-14 und 18-21 Uhr, Hauptgerichte € 27-35

Nittel

Weingut Matthias Dostert



Im Dreiländereck Deutschland-Luxemburg-Frankreich thront das Weingut der Familie Dostert. Hier entstehen klassische Mosel-Weine, gekeltert unter anderem aus Elbling, dazu prickelnde Sekt, hergestellt in traditioneller Flaschengärung. Doch was wäre ein guter Wein ohne den passenden



Longen-Schlöder: ein Logenplatz im Grünen sind die Winzerhäuschen

FOTO: VOLKER RENNER

Zwei Namen mit Kultstatus

Lange Zeit gab es nur zwei deutsche Weingüter, die mit ihren Weinen zur absoluten Weltspitze gehörten. Und beide kommen aus dem Anbaugebiet Mosel. Das Weingut Joh. Jos. Prüm aus Bernkastel-Kues macht bis heute mit seinen einzigartigen Rieslingen Furore, ebenso der Familienbetrieb Egon Müller Scharzhof in Wiltingen an der Saar. Zwei legendäre Riesling-Betriebe mit Kultstatus.

Bissen? Im gutseigenen, gemütlich modern eingerichteten Restaurant trumpft die feine Küche mit regionalen Klassikern, saisonalen und internationalen Spezialitäten auf. Eine bunte Mischung an begeisternder Kulinarik. Erholung finden die Gäste in geschmackvoll eingerichteten Zimmern.

◆◆ Weinstr. 5, 54453 Nittel, Tel. 06584-914 50, www.culinarium-nittel.de, Mo-Sa 9-12 und 13-18 Uhr, So 9-12 Uhr ☎
 • Gästezimmer, 14 Zi., DZ ab € 105
 • „Culinarium“, Mi-Sa 18-23 Uhr, So 12-16 Uhr, Hauptgerichte 19,50-42,50 ☎

Trier

Beckers



Das kleine feine Weingut der Familie Becker ist die quirlige Keimzelle des Genuss-Unternehmens, das Wolfgang und Christine Becker mit Weitsicht leiten. Zeit spielt dabei eine wichtige Rolle, die Weine profitieren von der Idee, ausreichend Raum für Reife, Ausdruck und Differenzierung zu bekommen. Auch im Restaurant dreht sich alles um aufwendiges Handwerk, Wolfgang Becker steht für eine kreative, aber immer geradlinige Haute Cuisine. Geschmack wird bei ihm präzise auf den Punkt gebracht. Das zugehörige Hotel ist ein stilvoll ausgestattetes Refugium für Gäste, die es gerne etwas luxuriöser mögen.

◆◆ Olewiger Str. 206, 54295 Trier, Tel. 0651-93 80 80, www.beckers-trier.de



Weingut Clüsserath-Weiler:
Im Sommer ist die Terrasse
der Villa der schönste Platz

- Beckers Hotel, 18 Zi. und Suiten, DZ ab € 150 ☎
 ◆◆ „Beckers Restaurant“, Mi-Sa ab 19 Uhr geöffnet, Menüs 124-155 ☎

Trittenheim

Weingut Ansgar Clüsserath



Die Rieslinge von Eva Clüsserath sind kleine schiefermineralische und aromatische Feuerwerke, erstklassige Weine mit nachhaltigem Format. Und das Jahr für Jahr in verlässlicher Regelmäßigkeit. Neu ist das 2023 eröffnete architektonisch reizvolle Moselhaus nur wenige Schritte vom Weingut und dem Moselufer entfernt. In den drei modern und großzügig gestalteten Wohnungen finden bis zu 14 Gäste Platz. Ein schöner „place to be“ für entspannte Urlaubstage.

◆◆◆◆ Spielestr. 4, 54349 Trittenheim, Tel. 06507-22 90, www.ansgar-cluesserath.de, Besuch n.V. ☎
 • Moselhaus by Clüsserath-Wittmann, Laurentiusstr. 4, www.moselhaus-trittenheim.de, 3 Apt., Apt. ab € 160 ☎

Weingut Clüsserath-Weiler



Mit ihren feinfruchtigen mineralischen Rieslingen aus Trittenheimer Lagen spielt die Familie schon lange in der ersten Liga. Beste Aussichten für Moselwein-Fans, auch das gutseigene Restaurant mit Blick auf den Fluss und die Trittenheimer Apotheke ist eine Klasse für sich. In der schönen Patriziervilla wird mit Passion die fei-

ne, variantenreiche Küche gepflegt, ein gemütlicher Ort für genussvolle Stunden. Im gleichen familiengeführten Haus stehen sieben mit Liebe zum Detail eingerichtete Gästезimmer zur Verfügung.

◆◆◆ Brückenstr. 9, 54349 Trittenheim, Tel. 6507-50 11, www.cluesserath-weiler.de
 • Gästehaus, 7 Zi., DZ ab € 120
 • Restaurant, Mi-Fr ab 18 Uhr, Hauptgerichte € 32-39 ☎

Wasserliesch

Weingut Giwer Greif



Wer möchte nicht nach einer ausgiebigen Weinprobe ein paar Tage entspannen? Im kleinen Weingut von Sandra und Peter Giwer an der Obermosel ist das unkompliziert möglich. Die engagierte Winzerfamilie betreibt neben dem Weinbau ein schmuckes Gästehaus mit gemütlich komfortabel eingerichteten Zimmern, Ferienwohnung und Apartments. Gefrühstückt wird im historischen Gewölbekeller mit erstklassigen saisonalen und regionalen Produkten.

◆◆ Neudorfstr. 24, 54332 Wasserliesch, Tel. 06501-18 05 22, www.giwer-greif.de ☎
 • Gästehaus mit Studios, DZ, Apt., Winzerhäuschen, DZ ab € 115 ☎

Wiltingen

Weingut Van Volxem



Die handwerklichen Traditionen stehen im Fokus der Arbeit von Roman Niewodniczanski und seinem Team, gemeinsam haben sie die Saar-Rieslinge zu neuem Glanz geführt. Neu und eindrucksvoll glänzend präsentiert sich dabei auch die Manufaktur auf dem Wiltinger Schlossberg, eine visuelle Produktionsstätte in atemberaubender Architektur, die in der deutschen und internationalen Weinszene Akzente setzt (s. großes Foto S. 122). Im Erdgeschoss des sogenannten Monoliths ist die Vinothek untergebracht, mit spektakulärem Blick auf die Weinlagen im romantischen Altarm der Saar. Absolut sehens- und erlebenswert, ein kulturelles Highlight mit herausragenden Weinen!

◆◆◆ Zum Schlossberg 347, 54459 Wiltingen, Tel. 6501-80 22 90, www.vanvolxem.com, • Vinothek Di-So 11-18 Uhr ☎

MOSEL

FASZINATION WEIN



DAS Weinevent!
SaarRieslingSommer
23.-25.8.2024

MYTHOS MOSEL

Mit großer Leidenschaft erzeugen unsere Winzerinnen und Winzer einzigartige Weine und erhalten eine spektakuläre Kulturlandschaft, die vielen seltenen Pflanzen und Tieren Lebensraum bietet. Entdecken und genießen Sie den Riesling-Canyon bei Weinevents, Wanderungen sowie in der vielfältigen Weingastronomie von Straußwirtschaft bis Gourmetrestaurant.

Informationen und Weinempfehlungen erhalten Sie beim Moselwein e.V.: weinland-mosel.de.
Kostenlose Broschüren: info@weinland-mosel.de / Telefon 0651 710280



www.weinland-mosel.de

Baden

Die sonnenverwöhlte Region ist ein ideales Reiseziel: Hier glänzen vor allem Burgunder zur ausgezeichneten Küche mit Frankreich-Flair

WEIN &
TRAVEL



Blick auf die Lage
Pulverbuck. Hier gedeihen
auch die in Reben von
Fritz Keller prächtig

Breisach am Rhein

Geldermann

Einst 1838 in Aÿ (Champagne) gegründet, zog das Sekt haus nach dem Ersten Weltkrieg ins badische Breisach um. Der über 600 Jahre alte Keller unter dem Breisacher Schlossberg bietet optimale Bedingungen für die Produktion. Inzwischen gehört das Haus zu Rotkäppchen-Mumm, verfügt über eine hochmoderne Vinothek und neues Flaschendesign. An der traditionellen Herstellung nach französischem Vorbild (Flaschenreifung im Rüttelpult) hat sich nichts geändert. Besucher können beim Rundgang durch den Gewölbekeller aus dem 15. Jahrhundert viel über die Feinheiten der Schaumweinherstellung lernen – und natürlich Sekt ver kosten. Weitere thematische Führungen, etwa zu Crémants oder dem Öffnen der Flasche mit dem Säbel (Sabrage) stehen auf der Website.

◆◆◆ Am Schlossberg 1, 79206 Breisach am Rhein, www.geldermann.de
• Führung täglich um 14 Uhr, Dauer: 75 Minuten, Preis € 12. Anmeldung: <https://tickets.geldermann.de/shop> oder Tel. 07667-83 40

Bruchsal

Weingut Klumpp

Andreas Markus und Markus Klumpp führen das Erbe ihrer Eltern hochengagiert weiter – 1983 gründeten Marietta und Ulrich Klumpp als Quereinsteiger den Betrieb. Die Brüder haben das Weingut in den vergangenen Jahren qualitativ und auch optisch weit nach vorn gebracht. Ihre Chardonnays haben Kraft und eine schöne Struktur, ihre Rotweine zeichnen sich durch Frische, Schliff und Tiefgang aus. Die Verbundenheit zur Natur steht bei ihnen im Vordergrund, sie arbeiten biologisch-dynamisch seit 1996. Die markante, moderne Vinothek ist ein Statement: Natürliche Materialien und warme Töne sorgen für Wohlbefinden, die Glasfront und eine riesige Terrasse für Weitblick in die Rheinebene. Ein idyllischer Weinpark für kulinarische Events (s. Website) komplettiert das Angebot.

◆◆◆ Heidelberger Str. 100, 76646 Bruchsal, www.weingut-klumpp.com
• Vinothek und Verkauf: Mo-Fr 9-12 Uhr und 14-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr ☎
• Weinevents im Weinpark s. Website ☎



Ettenheim

Weingut Weber

Das Weingut beeindruckt architektonisch mit geraden Linien und klaren Konturen, Glaselementen, einem großen Flugdach sowie zeitlosem Design. Ein Blickfang sind die schwebenden Weinregale im Verkaufsraum. Ein großer Teil – das Herzstück des Weinguts – der Weinkeller, liegt 50 Meter tief im Berg. Im familiären Restaurant werden regionale Gerichte serviert. Die legere Weinbar im Heubergturm zieht im Sommer viele Gäste an – regelmäßig legen DJs auf.

◆◆ Im Offental 1, 77955 Ettenheim, www.weingut-weber.com, Tel. 07822-89 48 48, Mo-Fr 10-18 Uhr, Sa 10-14 Uhr (Jan., Feb. So geschl.)
• Restaurant, Mi-So 11.30-14 Uhr und ab 18 Uhr, Hauptgerichte 20-32 ☎ M T
• Heuberg (Weinbar), Sommer Mo-Fr ab 17 Uhr, Sa, So ab 11 Uhr geöffnet

Meersburg

Markgräfliche Badische Weinstube Meersburg

Mitten in der Meersburger Altstadt ist die kleine gemütliche, rustikal eingerichtete Weinstube, die längst ein Klassiker am Bodensee ist. Hier werden herzhafte regionale Spezialitäten aufgetischt. Hausgemachte Fischsuppe, in Butter gebratene Bodensee-Felchen, Zwiebelrostbraten und schwäbi-

Besondere Bauwerke



Baukunst und Wein gehen unter dem Siegel „Weinsüden Architektur“ eine einzigartige Verbindung ein. Der Genuss wird durch ein besonders schönes Ambiente gesteigert. Immer mehr Weingüter bieten ihren Besuchern deshalb nicht nur ein Geschmackserlebnis, sondern gestalten einzigartige Räume für den Verkauf und die Verkostungen. Dabei legen die engagierten Winzerinnen und Winzer Wert darauf, dass sich der Charakter ihrer Weine auch in den Bauwerken widerspiegelt. Das Gütesiegel „Weinsüden Architektur“ weist allen Interessierten den Weg zu solchen Highlights – vom Weingut, das sich mit seiner Glasfront elegant in den Hang und ins Grüne schmiegt, bis zur Kelter inmitten einer Stadt, die mit einer Fassade aus Stahl und Sichtbeton garantiert Aufmerksamkeit erregt. Alle ausgezeichneten Weingüter, Genossenschaften, Museen und Aussichtspunkte auf www.weinsueden-architektur.de.



Am Bodensee führen Radwege auch direkt durch die Weinberge. Das Panorama ist unschlagbar

Mildes Klima, Füße im Wasser

Drei Länder (die Schweiz, Österreich und Deutschland) teilen sich den Bodensee, der aus zwei Seen besteht, die bei Konstanz verbunden sind. Er ist flächenmäßig und gesehen am Wasservolumen der drittgrößte See Mitteleuropas. Weinbau wird rund um den See dank des milden, fast mediterranen Klimas und der markanten Böden schon lange betrieben. Die auf deutscher Seite stehenden Reben gehören entweder zum Weinbaugebiet Baden oder zu Württemberg. Bevorzugt werden am Bodensee Spätburgunder, Müller-Thurgau, Grauer Burgunder und Weißer Burgunder kultiviert.

sche Maultaschen gehören ebenso zum Küchenrepertoire wie gut gemachte internationale Klassiker. Dazu werden natürlich badische Weine ausgeschenkt, das Angebot ist vielfältig.

- Unterstadtstr. 17, 88709 Meersburg, Tel. 7532-496 42, www.badische-weinstube.com, Mi-So 11-14 und 17-23 Uhr, Hauptgerichte € 22-34 ☎

Weingut Aufricht

wirtschaft. Sophia Aufricht hat in der puristisch gemütlichen Weinschenke das Zepter in der Hand und bringt regionale, saisonale und herzerfrischend aromatische Gerichte auf die Teller. Richtig gut und natürlich mit Seeblick!

● ● ● OT Stetten, Höhenweg 8, 88719 Meersburg, Tel. 07532-24 27, www.aufricht.de, Mo-Sa 10-12 und 14-18 Uhr ☎
 • Restaurant „Fräulein Seegucker“, 1. Mai-29. Sept. Mi-So 12-20 Uhr (vom Wetter abhängig, s. Website)

Nonnenhorn Seehaldenhof

Jeder Wein hat ein Zuhause, heißt das Motto des Seehaldenhofes. Die Heimat der Chardonnays, Müller-Thurgaus, teilweise im Barrique ausgebauten weißen und roten Burgunder mit den auffälligen weiß-blauen Etiketten sind die alpennahen Weinberge rund um den Bodensee. Diesen haben die ansprechend gemütlichen, modern ausgestatteten Ferienwohnungen des Betriebs im Blick, sie liegen nur wenige

Schritte vom Ufer entfernt. Am hauseigenen Strand ist baden erlaubt. Und wenn am Abend langsam die Sonne untergeht und die Alpen leuchten, stößt man am Strand mit einem Glas Wein vom Seehaldenhof auf das schöne Leben an.

● ● Conrad-Forster-Str. 50, 88149 Nonnenhorn, Tel. 083 82-987 80, www.seehaldenhof.de
 • Verkauf Mo-Sa 10-12 und 14-18 Uhr
 • 7 Apts., Apt. ab € 119 ☎

Weingut Hornstein

FOTO: DIETMAR DENGEL/TOURISMUS-BW.DE

Rund 21 überwiegend weiße Rebsorten kultiviert Josef Hornstein in seinem Weingut, sie werden zu frischen, feinfruchtigen Weinen verarbeitet. Ein paar Obstbäume gehören auch zum Betrieb, daraus entstehen erlesene Edelbrände. In der neuen schicken Vinothek kann alles ausgiebig verkostet und probiert werden. Wer danach einen Vesperhappen essen möchte, ist in der gutseigenen traditionellen schwäbischen Wirtschaft bestens aufgehoben. Übernachtung in individuell eingerichteten Zimmern des familiengeführten Hotels

Natürlich besser leben.

Sodbrennen einfach wegtrinken?

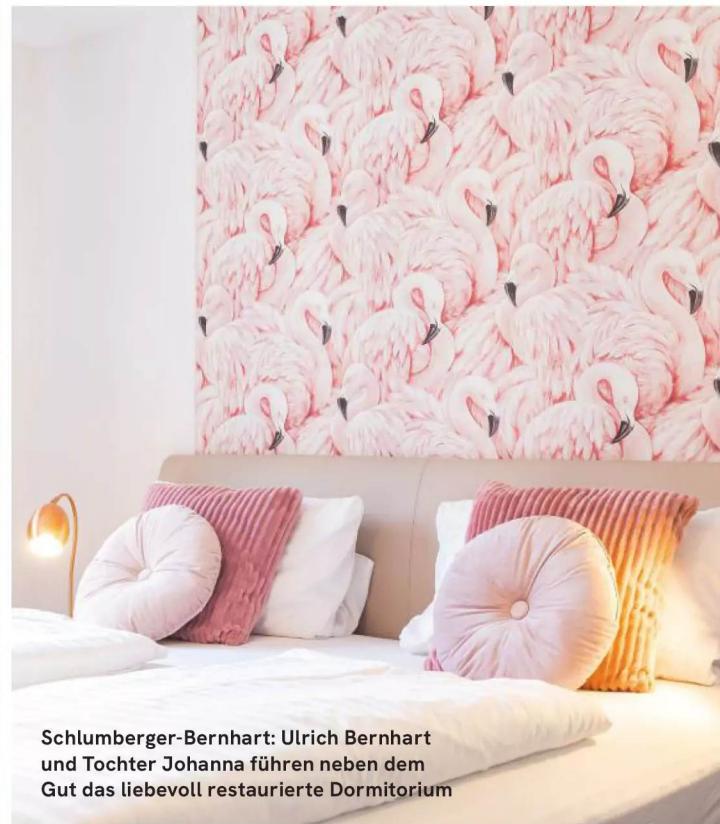
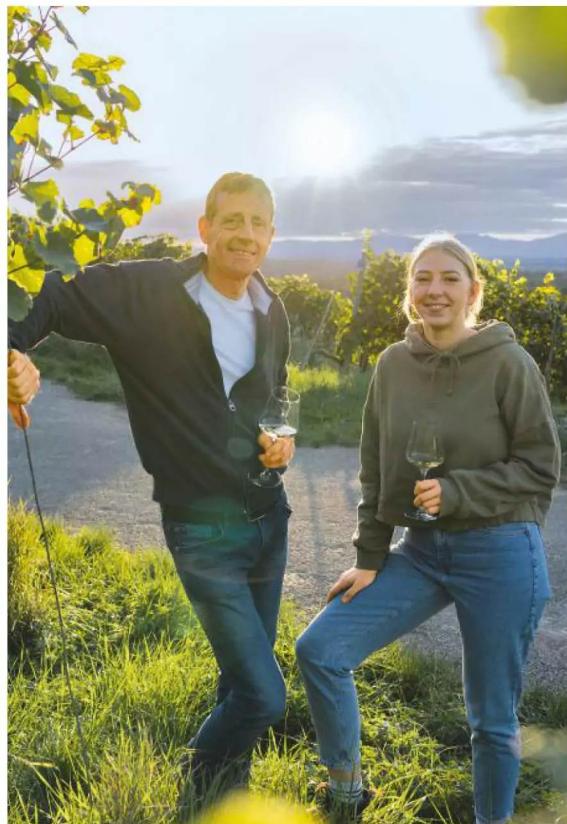


Dank dem **natürlich hohen Hydrogencarbonat-Gehalt von 1.846 mg/l** neutralisiert Staatl. Fachingen STILL überschüssige Säure im Magen. Eine wissenschaftliche Studie empfiehlt zur symptomatischen Behandlung von Sodbrennen bei Erwachsenen das Trinken von zwei Flaschen unseres Heilwassers pro Tag. Angenehm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

STAATL.
FACHINGEN

Das Wasser. Seit 1742.

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



Schlumberger-Bernhart: Ulrich Bernhart und Tochter Johanna führen neben dem Gut das liebevoll restaurierte Dormitorium

mit einem herrlichen Blick über den Bodensee und die Alpen. Gute Aussichten, wohin man schaut.

• Sonnenbichlerstr. 5, 88149 Nonnenhorn, Tel. 08382-88 75 70, www.hornstein.wine ☎️
 • Vinothek Mo-Sa 8.30-17.30 Uhr und n.V.
 • „Zum Winzer“, tgl. ab 15 Uhr geöffnet ☎️
 • Hotel, Tel. 08382-88 76 65,
 14 Zi., DZ ab € 149 ☎️

Östringen

Weingut Heitlinger

Alle Wege führen zum Genuss. Claus Burmeister ist nicht nur der Winemaker des renommierten Weinguts und zuständig für die Produktion von stattlichen Burgunder-Weinen, die die Magie ihrer Herkunft schmeckbar machen. Der engagierte Winzer hat auch den Betrieb kulinarisch etabliert. „Heitlingers Genusswelten“ heißt das kleine Imperium rund um Tiefenbach, das ein Weinbistro mit Blick in den Barriquekeller, ein Restaurant im Hotel Kreuzberghof und das Restaurant „Albatros“ mit seiner klassisch-mediterranen Küche umfasst.

Die gute Nacht kann man gleich nebenan inmitten von Weinbergen im Hotel Heitlinger Hof genießen.

• OT Tiefenbach, Am Mühlberg 3, 76684 Östringen, Tel. 07259-91 12 10, www.weingut-heitlinger.de
 • Vinothek Di-So 11-18 Uhr ☎️
 • Genusswelten (Bistro, Restaurants): <https://heitlinger-genusswelten.de>
 • Hotel, 31 Zi., DZ ab € 169 ☎️

Schliengen

Lämmlin-Schindler

Biologischer An- und Ausbau ist für Gerd Schindler seit Jahren eine Selbstverständlichkeit. Der Winzer im Markgräflerland steht zugleich für filigrane leichte Weißweine und für kräftig-fruchtige Rotweine, dazu kommen aus dem Familienbetrieb prickelnde Sekt und edle Obst- und Treserbrände. Als Abschluss einer Weinprobe oder zum feierlichen Anlass mit Familie, Freunden und Bekannten lädt das weit über die Region bekannte „Gasthaus Zur Krone“ ein. Seit 1862 gehört die traditionelle Wirtschaft zum Weingut, aus der Küche

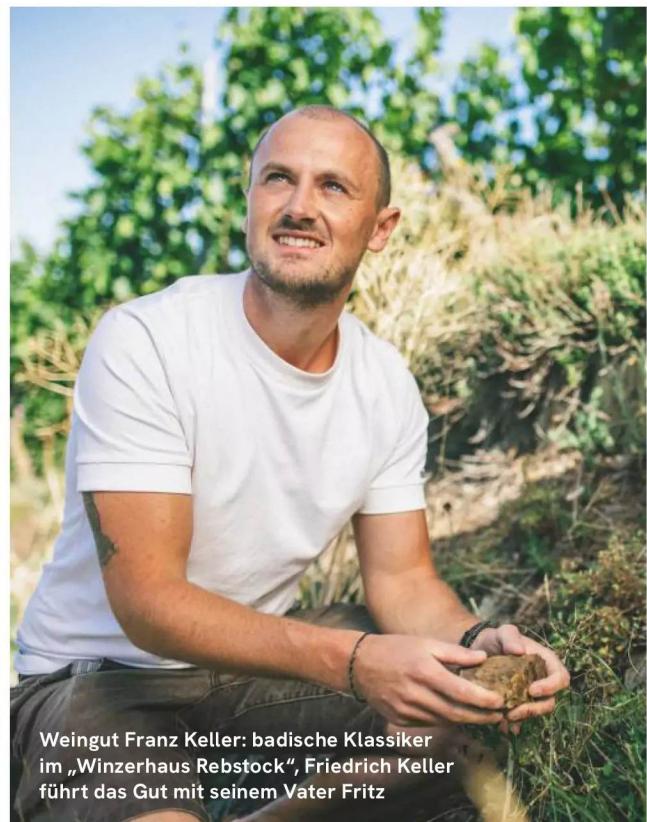
kommen zum gutseigenen Wein kleine bodenständige regionale Vespergerichte. Zurzeit leitet Heidi Schindler mit einem engagierten Team das Haus, nach einem neuen Pächter wird gesucht.

• OT Mauchen, Müllheimer Str. 4, 79418 Schliengen, Tel. 07635-440, www.laemmlin-schindler.de, Mo-Fr 9-12 und 14-18 Uhr, Sa 9-12 und 14-16.30 Uhr ☎️
 • „Gasthaus Zur Krone“, Do 16-21 Uhr, Fr-Sa 12-21 Uhr, So 12-20 Uhr

Sulzburg

Weingut Schlumberger-Bernhart

Dormitorium heißt das historische Gebäude im weinromantischen Sulzburg im Markgräflerland, das sich als Hotel am Klostergarten in schickem neuem Glanz präsentiert. Dahinter steckt Familie Schlumberger-Bernhart, die sowohl leidenschaftliche Gastgeber sind als auch hochengagierte Winzer. Zehn Hektar werden in Eigenregie bearbeitet. Jeder packt hier an, großer Wein in kleinen Stückzahlen ist das ambitionierte Ziel. Das gelingt



Weingut Franz Keller: badische Klassiker im „Winzerhaus Rebstock“, Friedrich Keller führt das Gut mit seinem Vater Fritz

mit süffigem Gutedel für jeden Tag, weißen und roten Burgunderweinen, die Substanz und Tiefgang zeigen, und mit erfrischend eleganten Rieslingen. Erfolgreiches Teamwork von Vater Ulrich, Mutter Claudia und Tochter Johanna Bernhart.

●●● OT Laufen, Weinstr. 19, 79295 Sulzburg, Tel. 07634-89 92, www.schlumbergerwein.de, Mo-Fr 10-12 und 14-18 Uhr, Sa 10-14 Uhr ☎
• Dormitorium, Klosterplatz 2, Tel. 07634-89 92, 10 Zi., DZ ab € 110 ☎

Vogtsburg

Weingut Franz Keller



Die Kellers sind Legende, sowohl für Gastronomie als auch für Wein. Eine badische Familie, die den Qualitätsweinbau am Kaiserstuhl eprägt hat. Fritz Keller führt das Weingut mit seinem Sohn Friedrich, der zunehmend eigene Akzente setzt: klare, durchgegorene Weine, vor allem aus Burgundersorten, die das außergewöhnliche Terroir des Kaiserstuhls schmeckbar machen. Dazu gehört seit Generationen auch der berühmte „Schwarze Adler“, das die

elegante klassische badisch-französische Küche immer wieder zeitgemäß interpretiert. Bodenständiger geht es im gegenüberliegenden „Winzerhaus Rebstock“ zu, wo sich die Keller-Küche auf herzhafte badisch-elsässische Klassiker spezialisiert hat. Im ersten Stock des „Schwarzen Adlers“ und ein paar Schritte davon entfernt stehen elegant-gemütliche Zimmer zur Verfügung. Liebenvoll zubereitet ist auch das Frühstück. Spektakulär ist die in den Felsen gebaute Vinothek.

●●●● OT Oberbergen, Badbergstraße 44, 79235 Vogtsburg, Tel. 07662-933 00, www.franz-keller.de, Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 10-18 Uhr, Nov.-Feb. 9-17 Uhr ☎
●●●● „Schwarzer Adler“, Badbergstraße 23, Tel. 07662-93 30 10,
• Restaurant, Mo, Di und Fr 18.30-23 Uhr, Sa, So 12-15 und 18.30-23 Uhr, Hauptgerichte € 56
• Hotel, 14 Zi., DZ ab € 190 ☎
●● „Winzerhaus Rebstock“, Mi, Do 17-23 Uhr, Fr-So 12-23 Uhr, Hauptgerichte € 29-36 ☎

Wasserburg

Weingut Schmidt am Bodensee



Familie Schmidt hat ein Refugium geschaffen, das ihren Gästen vor herrlicher Kulisse Gastfreundlichkeit, Genuss, Qualität und Lebensfreude bietet. Die Weine, vorwiegend weiße und rote Burgundersorten, zielen auf Feinheit und Präzision ab, feinfruchtige Gewächse in idealer Balance. In der sehenswerten, architektonisch auffallenden Weinbar Pinot finden Keller und Küche zu genüsslichen Kombinationen zusammen – im Sommer auf der Terrasse. Ein paar Schritte weiter liegen inmitten von Weinbergen, Obstgärten und Wiesen die komfortabel eingerichteten Ferienhäuser aus massivem Holz, die ganzjährig vermietet werden – ideale Ausgangspunkte für Touren um den Bodensee.

● OT Hattnau, Hattnau 62, 88142 Wasserburg, Tel. 08382-943 21 74, www.schmidt-am-bodensee.de ☎
• Weinbar Pinot, Di-Sa 13.30-23 Uhr ☎
• 3 Ferienhäuser, ab € 165

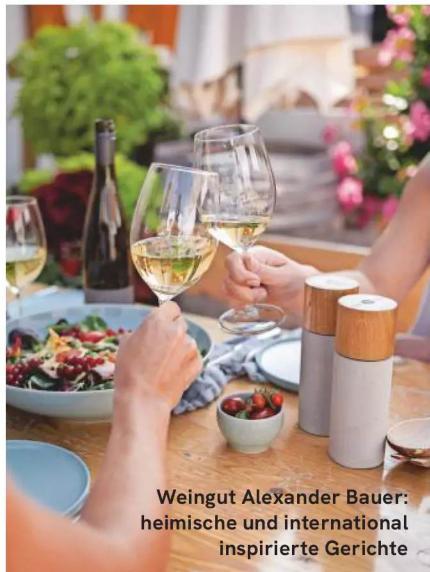
Württemberg

Viel los im Ländle: stimmungsvolle Burgen, ultramoderne Architektur und dazwischen Lemberger und Maultaschen. Nichts wie hin!

WEIN &
TRAVEL



Weingut Graf Neipperg: Das Anwesen, umgeben von Reben, stammt aus dem 13. Jahrhundert



Heilbronn

Weingut Alexander Bauer

Das kleine Weingut hat den Fokus auf den Ausbau von Rotweinen gelegt. Doch neben der Arbeit in Weinberg und Keller betreibt die Familie noch einen Ausschank, der Tradition und Moderne vereint – das zeigt sich auch in der stylishen Architektur. In der urgemütlichen Stube kommen Klassiker wie Zwiebelrostbraten auf die Teller, aber auch Pastrami-Burger oder ein orientalisch inspirierter Mix mit Couscous, Falafel und Hummus. Dazu werden natürlich die Weine aus eigenem Anbau ausgeschenkt. Das Gästehaus der Bauers, das direkt am Neckartalradweg liegt, bietet 20 komfortable Gästezimmer in unterschiedlichen Größen.

- Spitzwegstraße 15, 74081 Heilbronn, Tel. 07131-57 03 74, www.weingut-alexander-bauer.de
- Weinausschank, im Sommer Mi-Sa 16-23 Uhr (s. Website)
- Gästehaus, 20 Zi., DZ ab € 109

Ilsfeld

Weingut Graf von Bentzel

Die Historie des Weinguts reicht weit zurück, heute stehen rund 15 Hektar im Anbau, die vorwiegend mit Spätburgundern, Samtrot und Sankt Laurent bestockt sind. Immer im Holzfass ausgebaut, präsentieren sich die roten Sturmfeuerweine mit Genusspotenzial für viele Jahre. Wer ein paar

Tage das Weingut und die schöne Umgebung mit Wald und Weinbergen genießen möchte, kann sich in dem schicken, teils mit barocken Details eingerichteten Zimmern und Suiten des Landhauses Sturmfeuer einmieten.

- OT Schozach, Sturmfeuerstraße 4, 74360 Ilsfeld, Tel. 07133-96 08 94, www.sturmfeuer.de, Mi-Fr 13-17 Uhr
- Landhaus Sturmfeuer, 14 Zi., DZ ab € 134

Kernen im Remstal

Weingut Wilhelm Kern

Das 2012 errichtete Gebäude besticht mit einer natürlichen Lärchenholzfassade, die dynamisch geschwungen ist. Das architektonisch sehenswerte Kellereigebäude mit großzügigem Gutshof, üppigen Grünflächen und der lichtdurchfluteten Vinothek lädt zum Verweilen ein. Der engagierte Familienbetrieb, in dem verschiedene Generationen zusammenarbeiten, nutzt modernste Technologie, um konsequent nachhaltig zu arbeiten. Die Gäste können hier genussvoll und mit Muße Weine verkosten. Ausgezeichnet mit dem Siegel „Weinstüden Architektur“.

- Wilhelm-Maybach Str. 25, 71394 Kernen im Remstal, www.kern-weine.de
- Vinothek Di, Mi 9-17, Do, Fr 9-18 Uhr, Sa 9-14 Uhr

Weingut Singer-Bader

Barbara und Julian Singer betreiben ihren Weinbau-Familienbetrieb im malerischen Remstal bei Stuttgart. Natürlich spielt hier der Trollinger eine wichtige Rolle, aber auch Global Player wie die Syrah-Rebe werden in dem Bioweingut kultiviert. Was die Winzerfamilie alles anbietet, kann in der hauseigenen Vinothek probiert werden: „Weinkorb“ heißt das architektonisch auffällige und ausgezeichnete Gebäude in Korb, wenige Autominuten entfernt, das von einem Flechtwerk wie von einer zweiten Haut umgeben ist. Neben dem eigenen Weinsortiment findet man in der sehenswerten Vinothek auch ausgewählte Produkte aus der Region.

- OT Stetten, Albert-Moser-Str. 100, 71394 Kernen im Remstal, Tel. 07151-428 28, www.singer-bader.de, Do, Fr 15-18 Uhr, Sa 10-13 Uhr
- „Weinkorb“ Vinothek, Rosenstraße 1, 71404 Korb im Remstal, Tel. 07151-986 57 07, www.singer-bader.de, Do, Fr 15-18 Uhr, Sa 10-13 Uhr

Löwenstein

Weingut Koppenhöfer

Das Rebsortenportfolio des Familienbetriebs ist breit gefächert und umfasst neben den traditionellen Sorten auch Neuzüchtungen wie Cabernet Dorsa und Muskat-trollinger. Welcher Wein davon zum Essen passt, lässt sich am besten im gutseigenen



„Vinorant Karl“ probieren. Im gemütlichen Ambiente stehen vor allem Wildgerichte auf der Speisekarte, aber auch Klassiker wie Zwiebelrostbraten, Wurstsalat und natürlich hausgemachte Maultaschen. Zum Abschluss genießt man noch einen Edelbrand aus der Destillerie Koppenhöfer. Wer über Nacht bleiben möchte, hat die Wahl zwischen individuell gestalteten Ferienwohnungen, Gästezimmern oder sogenannten Hexenhäuschen.

● ● OT Rittelhof, Sulmstraße 40, 74245 Löwenstein, Tel. 07130-61 30, www.weingut-koppenhoefer.de • Verkauf Fr 14-18 Uhr, Sa 8-17 Uhr • Vinorant Karl, Do, Fr ab 17 Uhr, Sa, So ab 11 Uhr (nicht jede Woche, s. Website) • 5 Apts., 2 Zi. und 3 Häuschen ab € 70

Ludwigsburg

Herzog von Württemberg

Seit Generationen steht das herzogliche Weingut für besondere Weine aus den besten Lagen des Landes. Angesiedelt auf der weitläufigen Domäne Monrepos, steht in unmittelbarer Nachbarschaft das idyllische

Schlosshotel mit Blick auf Park und See. Gäste finden hier modern gestaltete Zimmer und Suiten, das Ganze nur wenige Autominuten von der Innenstadt Ludwigsburg entfernt. Im Restaurant „Gutsschenke“ bietet die ambitionierte Küche einen bunten Reigen regionaler und saisonaler Gerichte mit internationalen Einflüssen. Dazu werden natürlich bevorzugt Weine aus dem herzoglichen Weingut ausgeschenkt – im Sommer gern draußen unter Kastanien.

● ● ● Schloss Monrepos, 71634 Ludwigsburg, Tel. 07141-30 73 32, www.weingut-wuerttemberg.de, • Vinothek Di-Fr 10-12 Uhr und 13-18 Uhr, Sa 10-14 Uhr • • Schlosshotel, Tel. 07141-30 20, 77 Zi. und Suiten, DZ ab € 100 • • „Gutsschenke“, Di-Sa 12-15 und 18-23 Uhr, Hauptgerichte € 32-49

Öhringen

Weingut Fürst Hohenlohe Oehringen

Wenn man Weinbau erfolgreich in der 27. Generation betreibt, darf man mit berechtigtem Stolz auf die lange Tradition zu-

rückschauen. Gleichzeitig geht der Blick des ökologisch bewirtschafteten Weinguts immer nach vorne. Deswegen gehört zum Betrieb auch das „Restaurant Wiesenkelter“, um dem Duo Wein und Speisen eine passende Bühne zu geben. Im historischen Gebäude des Weinguts oder auf der idyllischen Sommerterrasse erwartet die Gäste eine gutbürgerliche und moderne Küche mit regionalen und saisonalen Gerichten.

● ● Wiesenkelter 1, 746132 Öhringen, Tel. 07941-949 10, www.verrenberg.de • Verkauf Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 10-15 Uhr • • • Restaurant „Wiesenkelter“, Tel. 07941-98 90 44, Di-So 11.30-14 und 17.30-20.30 Uhr, Hauptgerichte € 20-28 • • • Weinterrasse im Sommer (Selbstbedienung) Do-Sa 16-22 Uhr, So 12-20 Uhr

Pfaffenhofen

Weingut Wachtstetter

In der vierten Generation ist Familie Wachtstetter dem Weinbau verbunden, ihre roten und weißen Gewächse sind gefragt.



 Folgen Sie uns auf Instagram
[@selters.mineralwasser](https://www.instagram.com/selters.mineralwasser)



Weingut Wachtstetter:
Rainer Wachtstetter
und Sohn Felix
arbeiten Hand in Hand

Weingut Adelmann: Burg
Schaubeck kann für Feiern
und Events gemietet werden

Auch ihr „Gasthof Adler“ in Pfaffenhofen ist beliebt, eine urgemütliche Wirtschaft mit nostalgischem Flair. Serviert werden in der Gaststube regionale Spezialitäten, Klassiker der schwäbischen Küche. Geöffnet hat der „Adler“ nur am Wochenende im Frühjahr und Herbst (nicht im Sommer), ohne Reservierung ist hier kaum ein Platz zu bekommen.

- ● ● Michelbacher Straße 8,
74397 Pfaffenhofen, Tel. 07046-329,
www.wachtstetter.de,
- Verkauf Do, Fr 9-12 und 13.30-18 Uhr,
Sa 9-16 Uhr und n.V. ☎
- „Gasthof Adler“, mit wechselnden
Öffnungszeiten ab Herbst s. Website

Schwaigern

Weingut Graf Neipperg



Fränkischer Uradel steckt hinter der Familie Neipperg, die bereits seit dem 13. Jahrhundert mit dem Weinbau verbunden ist. Das schafft Tradition, bis heute zählen die trocken ausgebauten Neipperg-Weine zu

den deutschen Spitzengewächsen. Tradition hat auch die Gastronomie in der Familie. Am schönsten Platz der kleinen Gemeinde Schwaigern steht das Alte Rentamt, das Hotel mit Restaurant ist seit Jahrhunderten im Besitz der Grafen. Küchenchef Christian Pilz bietet hier abwechslungsreiche, klassische Gerichte mit modernem Touch an, zubereitet aus regionalen und saisonalen Zutaten. Ein Ort des guten Geschmacks, geadelt von den Weinen aus gräflichem Keller. 13 Zimmer im edlen Landhausstil stehen für die gute Nacht zur Verfügung.

- ● ● Schloßstr. 12, 74193
Schwaigern, Tel. 07138-94 14 00,
www.graf-neipperg.de,
- Verkauf Mo-Fr 8-12 und 13-16 Uhr
- „Altes Rentamt“, Schloßstraße 6-8,
Tel. 07138-52 58,
Hotel, 13 Zi., DZ ab € 135
Restaurant, Mi-Sa 18-21 Uhr,
Hauptgerichte 26-36 ☎

Steinheim-Kleinbottwar

Weingut Graf Adelmann

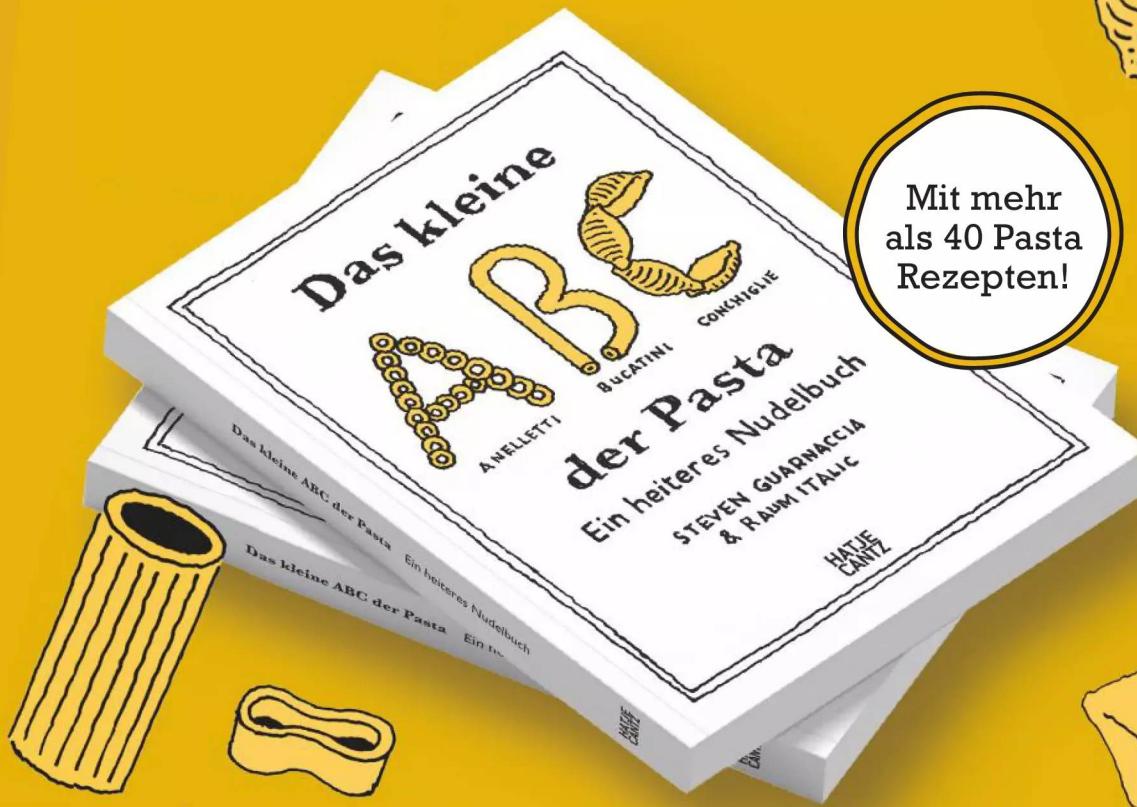


Burg Schaubeck allein ist ein Hingucker, die idyllische Burgenlage mit den umliegenden Gutsgebäuden und dem weitläufigen Park ist immer einen Besuch wert. Oder eine Veranstaltung, denn das historische Gemäuer mit seinem einzigartigen Ambiente ist die ideale Kulisse für Feiern und Events der besonderen Klasse. Ganz gleich ob drinnen oder draußen: Für beide Varianten hat Burgherr Felix Graf Adelmann die passenden Weine in petto, aus seinem Weingut kommen neben saftfruchtigen Rotweinen auch erfrischende Rieslinge, Weiß- und Grauburgunder vom Feinsten und in Bioqualität.

- ● ● Auf Burg Schaubeck,
71711 Steinheim-Kleinbottwar,
Tel. 07148-921220,
www.graf-adelmann.com,
- Vinothek Mo-Fr 14-18 Uhr,
Sa 10-14 Uhr ☎

»SLOW TRAVEL« NACH ITALIEN:

DAS KLEINE ABC DER PASTA



Mit mehr
als 40 Pasta
Rezepten!

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



136 Seiten • € 18,00
ISBN 978-3-7757-5457-6
Im Buchhandel
und unter hatjecantz.de

HATJE
CANTZ

Pfalz

Entlang der Deutschen Weinstraße locken
schöne Weindörfer, in denen Spitzenwinzer mit
gekonntem Savoir-vivre ihre Gäste begrüßen

Weingut Am Nil in
Kallstadt: Stilprägend
auch auf der schönen
Sommerterrasse – die
Farbe Lila, Marken-
zeichen des Guts

WEIN &
TRAVEL



Bad Dürkheim Weingut Karst



„Rösers Restaurant“ im Weinrefugium der Familie Karst ist ein neuer kulinarischer Magnet in Bad Dürkheim. Was Christoph Röser zubereitet, sind kreative, mediterran inspirierte Gerichte mit vorwiegend regionalen Produkten. Die begleitenden Weine kommen vorwiegend aus dem eigenen Anbau, zu dem Familienweingut gehört auch ein Gästehaus mit unterschiedlichen Zimmern im modernen Landhausstil.

- In den Almen 15, 67098 Bad Dürkheim, Tel. 06322-28 62, www.karstwein.de, Di-Sa 10-12 und 14-18 Uhr ☎
- „Rösers Restaurant“ Fr-Di ab 17.30 Uhr, So und Mo 12-14 und ab 17.30 Uhr, Hauptgerichte € 27-36 ☎
- Gästehaus, DZ ab € 119

Deidesheim

Weingut Josef Biffar



Fumiko Tokuoka ist studierte Önologin, stolze Weingutsbesitzerin und liebenswerte Gastgeberin. „Fumi“ heißt ihr Restaurant auf dem Weingut, das authentische japanische Gerichte im Kaiseki-Menü anbietet. Die Weinbegleitung übernehmen ihre eigenen Gewächse. Eine großartige Liaison, die immer einen Umweg lohnt. Nur reservieren muss man rechtzeitig, das japanisch-deutsche Genussmodell ist weit über die Grenzen der Region beliebt.

- Im Katharinenbild 1, 671456 Deidesheim, Tel. 06326-700 12 10, www.josef-biffar.de, Besuch n.V. ☎
- „Fumi“ Mi-So 18-22 Uhr, Sa und So 12-15 Uhr, Kaiseki-Menü € 89 ☎

Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan



300 Jahre gibt es dieses Weingut schon, und in dieser Zeit haben die Familien Jordan und Bassermann den Pfälzer, aber auch den deutschen Qualitätsweinbau inspiriert und auf Kurs gebracht. Die eleganten, nachhaltigen Rieslinge zählen zu den Flaggschiffen der Pfalz. Der Ketschauer Hof, das ehemalige Wohnhaus der Familie Bassermann, ist heute ein Boutiquehotel mit stilvollen Zimmern. Auf dem Anwesen lädt das mehrfach ausgezeichnete Restaurant „L. A. Jordan“ zum Fine Dining, das moderne „Restaurant 1718“ ist französisch angehaucht.

● Kirchgasse 10, 67146 Deidesheim, Tel. 06326-60 06, www.bassermann-jordan.de

- Vinothek Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa und So 10-16 Uhr ☎

● Ketschauer Hof, Ketschauerhofstr. 1, Tel 063 26-700 00, www.ketschauer-hof.com, 17 Zi., DZ ab € 240 ☎

● „L. A. Jordan“, Mi-Sa 18.30-22 Uhr, Menü € 205-245 ☎

● „Restaurant 1718“, Mo und Fr-Sa 18-23 Uhr, So 12-15 und 18-23 Uhr, Hauptgerichte € 25-42 ☎

Weingut Reichsrat von Buhl



Rieslinge aus besten Lagen der Mittelhardt haben das Weingut einst bekannt gemacht. 2005 erwarb der Neustadter Unternehmer Achim Niederberger den Betrieb, ließ ihn umfangreich umbauen und nach und nach renovieren. Heute beherbergt das Weingut auch das „Sushi B.“, ein modern gestyltes japanisches Restaurant mit Showküche, wo Chefkoch Piotr Suszek Regie führt.

● Weinstr. 18, 67146 Deidesheim, Tel. 06326-965 00, www.von-buhl.de

- Vinothek Mo-So 10-19 Uhr ☎

• „Sushi B.“, Tel. 06326-96 50 50, Do, Fr 18-22 Uhr, Sa 12.30-14.30 und 18-22 Uhr, So 12.30-14.30 und 17-21 Uhr, Gerichte € 26-55 ☎

Weingut von Winning



Von Neustadt bis Forst erstrecken sich die Lagen, auf die das Weingut zurückgreifen

kann. Das Rebsorten-Portfolio des Weinguts umfasst Rieslinge, aber auch weiße und rote Burgunder, Sauvignon blanc, Chardonnay, Merlot und Cabernet Sauvignon. Alles zu probieren in der kleinen Vinothek oder direkt im gemütlich eingerichteten Gutsrestaurant „Leopold“, das im ehemaligen Pferdestall untergebracht ist. Pfälzer Klassiker, traditionelle regionale Gerichte und saisonale Speisen werden hier zu eigenen Weinen und Gewächsen von befreundeten Winzern serviert. Direkt gegenüber liegt das Hotel Kaisergarten, das 2013 neu eröffnet wurde.

● Weinstr. 10, 67146 Deidesheim, Tel. 06326-96 68 70, www.von-winning.de

- Vinothek Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa, So 10-18 Uhr ☎

• Hotel Kaisergarten, Weinstraße 12, Tel. 06326-70 00 77,

85 Zi. und Suiten, DZ ab € 160 ☎

● „Leopold“, Tel. 06326-966 88 88, Mo-Sa 12-24 Uhr, So 12-16 Uhr, Hauptgerichte € 22-42 ☎

Forst

Weingut Lucashof



Ein Landhotel wie aus dem Bilderbuch. Sieben komfortabel und stilvoll eingerichtete Zimmer gehören zu dem renommierten Weingut, nur wenige Schritte von Forst entfernt. Die ruhige Lage, der kleine Park am Haus und der weite Blick vom Balkon über die Pfälzer Weinberge rund um den kleinen Ort lassen vom ersten Moment an



Beste Weine,
feine Speisen im
Restaurant
„Leopold“ im
Weingut von
Winning

„Knipser Halbstück“:
Chefkoch Christian
Rubert (M.), seine Frau
Laura und Stephan
Knipser suchen neue
Weine für die Karte aus



echtes Urlaubsgefühl aufkommen. Christine Lucas kümmert sich liebevoll um ihre Gäste, die gutseigenen Weine und Sekt können gleich nebenan in aller Ruhe probiert werden. Pfälzer Lebensart, die auf Anhieb begeistert.

●●● Wiesenweg 1a, 67147 Forst,
Tel. 06326-336, www.lucashof.de,
Mo-Fr 8-12 und 13-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr,
So 10-12 Uhr ☎
• Landhotel Lucashof, 7 Zi., DZ ab € 145

Kallstadt

Weingut am Nil



Mit dem lila Löwen hat sich das Weingut ein markantes Erkennungszeichen gegeben. Die Weine sind charaktervolle Einzelstücke mit bunter, facettenreicher Aromatik. Die passt genau ins Restaurant-Konzept, im historischen Ambiente der gemütlichen Location kommen vor allem weinaffine Gerichte auf die Teller, die sich aromatisch mit den Nil-Weinen bestens arrangieren. Mit viel Liebe zum Detail und geschmackvoller Hand wurden die Gästezimmer eingerichtet, die immer von einem Hauch Nostalgie geprägt sind.

●●● Neugasse 21, 67169 Kallstadt,
Tel. 06322-95 79 10 00, www.seieinlila-loewe.de, Mi-Fr 10-12 und 13-17 Uhr,
Sa und So 12-18 Uhr ☎

- Hotel, 15 Zi., DZ ab € 155 ☎ WiFi
- Restaurant Do-Sa 18-22 Uhr,
So 12-21 Uhr, Hauptgerichte € 16-38 ☎

Landau

Weingut Sauer



Bioweine gehören schon seit vielen Jahren zum Portfolio des Familienbetriebs, hier wird ökologisch im Einklang mit der Natur gearbeitet. Charismatische Burgunder und Rieslinge sind das Hauptthema in Weinberg und Keller, probieren kann man sie in der zeitlos gestylten Vinothek. Auf Wunsch kann eine Verkostung mit hausgemachten Tapas gebucht werden (€ 29 p.P.).

●● OT Nußdorf, Aublickstr. 1, 76829
Landau, Tel. 06341-611 75,
weingut-sauer.de

- Vinothek Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 10-17 Uhr ☎

Weingut Dirk Vögeli



Das Gut von Dirk und Christel Vögeli ist ein stattlicher moderner Betrieb. Erfri-

schende Weine gibt es hier für jeden Anlass, süffige Allrounder genauso wie elegante Gewächse für besondere Momente. Oder als Begleitung der Pfälzer Spezialitäten wie Flammkuchen, hausgemachter Pasta, Fisch und Fleischgerichten, die im gutseigenen Restaurant „WeinNest“ oder auf der großen Sonnenterrasse serviert werden. Wer bleiben möchte, kann zwischen fünf modern eingerichteten Doppelzimmern mit Balkon wählen.

●●● OT Wollmesheim, Am Neuberg 48,
76829 Landau, <https://weingut-voegeli.de>,
• Verkauf Mi 14-18 Uhr
• Verkauf und „WeinNest“ Do 14-22 Uhr,
Fr und Sa 14-23 Uhr, So 11-23 Uhr,
Gerichte € 10-30 ☎

- 5 Zi., DZ ab € 150 (ab 2 Nächten) ☎ WiFi

Laumersheim

Weingut Knipser



Die Weine von Familie Knipser gehören zu den Besten in Deutschland: Ob Riesling, Burgunder, Sauvignon blanc oder Chardonnay – wo Knipser draufsteht, ist Erstklassigkeit drin. Vor zehn Jahren hat die Familie den Schritt in die Gastronomie

Deutsche Weinstraße

Die Deutsche Weinstraße ist die älteste und bekannteste Touristikroute zum Thema Wein, sie verläuft zwischen den hügeligen Ausläufern des Pfälzer Waldes und der Rheinebene, schlängelt sich vorbei an idyllischen Weinorten, die mit gemütlichen Landgasthöfen zur kulinarischen Rast einladen. Im kleinen Grenzort Schweigen markiert das im Stil des Neoklassizismus erbaute mächtige Weintor den Beginn der Route. Rund ein Viertel aller deutschen Weine wachsen in der Pfalz. Mit jährlich rund 1800 Sonnenscheinstunden bietet die Pfalz ideale klimatische Voraussetzungen für den Weinbau. Hier reifen nicht nur Trauben, sondern auch Feigen, Mandeln und andere Süßfrüchte.

unternommen, die Brasserie „Halbstück“ in Bissersheim ist wegen ihrer originellen Pfälzer Küche mit Elsässer Touch beliebt bei Einheimischen wie Touristen. Neben den Knipser-Weinen werden hier auch ausgesuchte Exemplare deutscher Winzerkollegen ausgeschenkt.

◆◆◆◆ Hauptstr. 47-49, 67229 Laumersheim, Tel. 06238-742, www.weingut-knipser.de, Mo-Fr 10-12 und 14-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr ☎
◆◆„Knipsers Halbstück“, Hollergasse 2, 67281 Bissersheim, Tel. 06359-945 92 11, www.halbstueck.de, Mi-Mo 12-15 und 18-21 Uhr, Hauptgerichte € 22-49 ☎*

Neustadt an der Weinstraße

Weingut Isler



Die architektonisch modern gestaltete Vinothek bietet einen grandiosen Ausblick auf die Rebfelder! Gegen den kleinen Hunger hat Familie Isler vorgesorgt, zur individuellen Weinprobe gibt es süße und herzhafte Kleinigkeiten. Und natürlich die klassische Pfälzer Vesperplatte mit Blutwurst, Leberwurst und Schwartennmagen.

◆◆ OT Diedesfeld, Weinstraße 622, 67434 Neustadt an der Weinstraße, Tel. 06321-862 36, www.weingut-isler.de
• Vinothek Mi-Mo 11-19 Uhr, Gerichte € 5-14 ☎↑

Ruppertsberg

Hofgut Ruppertsberg

Nahe Deidesheim, inmitten von Natur und biodynamisch bewirtschafteten Weinbergen, liegt das sehenswerte historische Ensemble, das zum Spitzenweingut Bürklin-Wolf gehört. Jean-Philippe Aiguier ist hier der Hausherr, die Biöküche des innovativen Kochs passt hervorragend zu den Pfälzer Weinen von Bürklin-Wolf und denen befreundeter Winzer. Zum Hofgut gehört auch ein Laden mit Produkten aus biologischer Pfälzer Landwirtschaft, dazu Bio-Patisserie und Käse von Maître Antony.
• Obergasse 2, 67152 Ruppertsberg, Tel. 06326-98 20 97, www.dashofgut.com
• Laden Mi-Fr 12-18 Uhr, Sa 10-15 Uhr ☎ BIO
• Gutsausschank 15. März-31. Okt. bis 17 Uhr geöffnet, Restaurant Mi-Sa 19-22 Uhr, Menü € 100-160 ☎∅

Weingut Reinhart



Das markante Gebäude mit dem Namen „Weinwerk“, wo traditionelles Fachwerk mit viel Glas modern und neu interpretiert wird, ist der ideale Ort, um die gutseigenen Weine kennenzulernen. Hier ist der Pfälzer Spirit zu spüren – auch wenn die Gäste Schlange stehen, geht es locker und entspannt zu. Gastfreundlichkeit mit Herz! Wer Weine probiert, kann dazu einen kleinen Snack bestellen, an den Wochenenden werden auch Flammkuchen-Varianten, Pizzen und Burger angeboten.

◆◆ Hof am Deidesheimer Weg, 67152 Ruppertsberg, Tel. 06326-98 267 77, www.weingut-reinhardt.de
• Weinwerk April-Okt. Mo, Mi, Do 13-19 Uhr, Fr, Sa 13-22 Uhr, So 13-20 Uhr (Winteröffnungszeiten s. Website) ☎↑

Schweigen-Rechtenbach

Weingut Jülg

Nur wenige Schritte von der Grenze zum nördlichen Elsass entfernt, trumpft die Südpfalz vinologisch und kulinarisch noch einmal auf. Die urgemütliche und stimmungsvolle „Weinstube Jülg“ ist seit über

60 Jahren in der ganzen Pfalz für ihr erstklassiges Speisenangebot bekannt. Hausgemachte Klassiker und regionale Spezialitäten kommen hier in bester Qualität und handfesten Portionen auf die Teller. Südpfälzer Savoir-vivre, für das Laurent Durst die kulinarische Verantwortung trägt. Begleitend zu seinen Gerichten werden die eigenen Weine ausgeschenkt: weiße, graue und rote Burgunder, ebenso stramme Rieslinge und sortentypische Sauvignon blancs.

◆◆◆ Hauptstr. 1, 76889 Schweigen-Rechtenbach, Tel. 06342-91 90 90, www.weingut-juelg.de
• Weinverkauf Mo-Fr 10-12 und 13-17 Uhr, Sa 10-15 Uhr
• „Weinstube Jülg“, Tel. 06342-91 90 89, Fr 17-21.30 Uhr, Sa-Di 12-15 und 17-21.30 Uhr, Hauptgerichte € 14-26 ☎↑

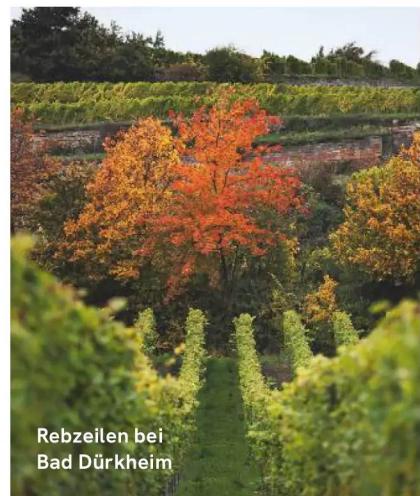
Zellertal

Weingut Bremer



Das Zellertal ist noch wenig bekannt. Die kleine Weinregion im Norden der Pfalz ist aber eine Reise wert: Zum Beispiel zum Weingut Bremer, in dem sich die drei Schwestern Anna, Rebecca und Leah engagiert um ihre Weine kümmern, die auch im gutseigenen Restaurant und der Weinbar zu kleinen hausgemachten saisonalen Gerichten ausgeschenkt werden.

◆◆ Brückenstraße 2, 67308 Zellertal, www.weingutbremer.de
• Verkauf Do 14-18 Uhr, Fr 14-18 Uhr, Sa 11-16 Uhr ☎
• Restaurant & Weinbar Do, Fr 17.30-22 Uhr, Hauptgerichte € 16-21 ☎↑



Rebzeilen bei Bad Dürkheim

Franken

Hier preschen die Winzer voran, wenn es um blitzblanke Weine geht: Das Silvaner-Land bietet tolle Genussmomente in Stadt und Natur

WEIN &
TRAVEL



Fürstlich
Castell'sche
Domaine: Inhaber
Ferdinand Fürst
zu Castell-Castell
(l.) und Weinguts-
leiter Peter Geil



Auernhofen

Winzerhof Stahl



Zwischen Würzburg und Rothenburg liegt beschaulich der Winzerhof Stahl. Er ist eine Ansage an aromatisch mineralischen Weingenuss vom Feinsten und an eine erstklassige Kulinarik, die in dem sympathischen Familienunternehmen bodenständig und gleichsam kreativ verhaftet ist. Hinter allem steckt Christian Stahl, ein enthusiastischer Grenzgänger, der nicht nur elegante Rieslinge und Silvaner produziert, sondern auch erfrischend feine Sauvignons blancs, charaktervolle Chardonnays und animierende Grüne Veltliner. Doch damit nicht genug. Ihn zieht es immer wieder vom Keller in die Küche, sein ausgezeichnetes Fine-Dining-Restaurant im denkmalgeschützten Haupthaus des Winzerhofs gehört zu den besten in Franken. Das passt, denn Christian Stahl setzt immer voll auf Geschmack, auch in der Ausstattung des gutseigenen Gästehauses. Schöne Location auch für private Events.

◆◆◆ Lange Dorfstr. 21, 97215 Auernhofen, Tel. 09848-968 96,
www.winzerhof-stahl.de

◆◆◆ „Winzerhof & Weinrestaurant Stahl“, Mi ab 12 und ab 18 Uhr, Do-Sa ab 18 Uhr, Menü € 195,-

Castell

Fürstlich Castell'sche Domaine

Das traditionsreiche Weingut ist bis heute ein Aushängeschild des fränkischen Paraweweins Silvaner. Damit dieser nicht nur als Solist eine gute Figur macht, kann man alle Weine in der neuen Vinothek probieren, das gemütliche Restaurant „Weinstall“ bietet dazu herzhafte regionale Speisen, darunter auch klassische Wildgerichte aus eigener Casteller Jagd.

◆◆◆ Schlossplatz 5, 97355 Castell, Tel. 09325-601 60, www.castell.de
 • „Weinstall“, Schlossplatz 3, Tel. 09325-601 10, Do 17.30-22 Uhr, Fr-So 11.30-14.30 und 17.30-22 Uhr, Hauptgerichte €15-25,50,-

Dettelbach

Weingut

Glaser-Himmelstoss



Julia Glaser ist das junge Gesicht des Familienweinguts und bringt neuen Schwung in den sympathischen Betrieb. Ihre Weinbar, von März bis Dezember geöffnet, hat sich als Hotspot etabliert. Hier trifft man sich, probiert die gutseigenen Gewächse und bestellt dazu eine herzhafte Brotzeit oder eines der kleinen warmen Gerichte. Das Weingut bietet auch Gästezimmer an. Eine gute Nacht – inklusive Julias erstklassigem Frühstück.

◆◆◆ Bamberger Str. 3, 97337 Dettelbach, Tel. 09324-23 05, www.weingut-glaser-himmelstoss.de
 • Weinbar, Tel. 09324-978 78 21, Fr 18-22 Uhr, Sa, So 14-22 Uhr

Randersacker

Weingut Trockene Schmitts



Trockene Weine aus Randersacker? Da sind die Schmitts eine gute Adresse, ihre



durchgegorenen Silvaner, Rieslinge und Müller-Thurgaus, aber auch Chardonnays und Sauvignon blancs sind authentische Spiegelbilder der jeweiligen Sorte. Auch im gutseigenen Restaurant wird authentisch aufgetischt, serviert werden regionale und saisonale Spezialitäten aus der fränkischen Küche. Für die relaxte Auszeit bieten die Schmidts großzügige Ferienwohnungen mit gehobener Ausstattung im neu renovierten Fachwerkhaus.

● ● ● Maingasse 14a, 97236 Randersacker, Tel. 0931-70 04 90, www.trockene-schmitts.de
• 4 Ferienwohnungen ab € 82
• Restaurant, Tel. 0931-46 55 99 33, Di-Sa 18-23 Uhr, So 12-15 und 17-21 Uhr

Sulzfeld

Weingut Augustin

Arno Augustin ist Winzer und Gastgeber, das Sulzfelder Weingut bietet neben erfrischenden Silvanern aus der Linie „Bocksbeutel Connection“ und straffen Burgunderweinen auch coole Zimmer für das müde Haupt. „Vinotel“ nennen die Augus-

tins ihr Hotel, jedes Zimmer steht unter einem Motto, etwa Pop-Art oder Zen, und ist stimmungsvoll eingerichtet. Ein heißer Tipp für verbummelte Wein-Tage.

● Raiffeisenstr. 5, 97320 Sulzfeld, www.weingut-augustin.de
• Vinotel, Matthias-Schiestl-Str. 4, Tel. 09321-267 29 60, www.vinotel-augustin.de, 9 Zi., DZ ab € 110

Volkach

Weingut Zur Schwane



Es ist der Muschelkalk in den privilegierten Böden, der die Weine des Familienbetriebs so individuell und ausdrucksstark macht. Lebendig frische Rieslinge, elegante Burgunderweine und natürlich der klassische fränkische Silvaner sind die Stärken des Traditionsweinguts, zu dem auch ein Hotel gehört. Schon seit rund 600 Jahren werden in dem historischen Haus unweit des Mainufers Gäste empfangen. Neue stilistische Designzimmer befinden sich in der umgebauten „Gendarmerie“. Im Gourmetrestaurant „Weinstock“ hat vor Kurzem Hendrik Friedrich als Nachfolger von Cor-



nelia Fischer die Regie am Herd übernommen. Er arbeitet viel mit fermentiertem Gemüse. Im Restaurant „Schwane 1404“, der historischen Weinstube oder der rustikal gemütlichen Ratsherrnsthube serviert ein junges Team zünftige fränkische Spezialitäten.

- ● ● Erlachhof 7, 97332 Volkach, Tel. 09381-717 60, www.schwane.de
- Romantik Hotel Zur Schwane, 28 Zi., DZ ab € 155
- ● ● „Weinstock“, Sa-Di ab 18 Uhr, Menü 4-6 Gänge € 129-158

Würzburg

Weingut am Stein



Die Lage könnte nicht prominenter sein. Der berühmte Würzburger Stein hoch über der Stadt ist denn auch eine Steilvorlage für Genussmomente, die Familie Knoll in ihrem Betrieb seit Jahren mit Passion pflegen. Biodynamisch produzierte Rieslinge und Silvaner, aber auch Sauvignon blanc, Grau- und Spätburgunder können in der architektonisch markanten Vinothek Weinwerk verkostet werden, außerdem Sekt und

Destillate. Von April bis Oktober, auf der Terrasse oder in der gemütlichen Weinbar, gibt es eine gepflegte fränkische Brotzeit. Schlafen inmitten des Würzburger Steins? Im modernen Gästehaus, dort wo die Reben bis vor die Haustüre stehen, ist das möglich. Und das nur einen kurzen Fußmarsch von der Altstadt entfernt.

- ● ● Mittlerer Steinbergweg 5, 97080 Würzburg, Tel. 0931-258 08, www.weingut-am-stein.de
- Vinothek Mo-Fr 14-18 Uhr Sa 10-17 Uhr
- Gästehaus, 3 Zi., DZ ab € 280

Weingut Juliusspital



Franken pur: Das Traditionshaus ist das größte Silvaner-Weingut der Welt. Das zeigt man stolz in der neuen herausgeputzten Vinothek in der historischen Zehntscheune, wo alle Weine aus den Lagen des Juliusspitals bei kompetenter und freundlicher Beratung verkostet werden können.

- ● ● Klinikstr. 1, 97070 Würzburg, www.juliusspital-weingut.de
- Vinothek, Koellikerstr. 4, Tel. 0931-393 14 50, Mo-Sa 10-19 Uhr

Weinland Franken

Man glaubt es kaum, aber im Mittelalter war Franken mit rund 40 000 Hektar das größte Weinanbaugebiet des Heiligen Römischen Reiches nördlich der Alpen. Geblieben sind davon heute rund 6000 Hektar fränkisches Weinland, in dem Silvaner (typisch im Bocksbeutel) die Hauptrolle spielt und als typischer Frankenwein gilt. Trocken ausgebaut, passt der süffige Weißwein bestens zur herzhaften Küche der Region. Rotweine machen sich noch rar in den Weinbergen, der westliche Rand des Mainvierecks ist das einzige traditionelle fränkische Rotweingebiet. Von hier stammen auch die renommierten Spätburgunder des Weinguts Rudolf Fürst, in dritter Generation geleitet von Sebastian Fürst. Wie er sorgen viele junge Winzerinnen und Winzer für Dynamik, beispielhaft etwa die Weingüter Burkhardt Schür mit tollem Sekt, Rudolf und Sohn Benedikt May, Nicolas Olinger, Andi Weigand oder das Weingut „3 Zeilen“.

Wo der Wein gefeiert wird

Im August und September verwandeln sich Plätze, Fußgängerzonen und Uferstraßen zu genussvollen Festmeilen

Mosel

Weinfest Cochem

Bühne frei für Moselweine heißt es vom 22. bis 26. August in Cochem. Dann verwandeln sich der Marktplatz, die historische Altstadt und die Moselpromenade in eine attraktive Flaniermeile mit einer Vielzahl an Wein- und Essensständen. Heimische Rieslinge und prickelnde Sektse werden laufend entkorkt, Musikkapellen und Showbands sorgen für gute Stimmung. Höhepunkt des Heimat- und Weinfestes sind der Festumzug durch die Gassen und Straßen der Innenstadt und das Feuerwerk am Sonntag.

[https://cochem.de/kalender/
heimat-und-weinfest](https://cochem.de/kalender/heimat-und-weinfest)

Rheingau

Rheingauer Weinwoche

Vom 9. bis 18. August wird die hessische Landeshauptstadt zur längsten Weintheke Deutschlands. Rund um die Marktkirche, auf dem Schlossplatz und dem Dern'schen Gelände haben Rheingauer Winzerinnen und Winzer ihre Stände aufgestellt und schenken bis Punkt 22 Uhr rund 1000 verschiedene Weine und Sekt aus. Auch ein Stand der Wiesbadener Partnerstadt San Sebastián ist mit von der Partie und bietet baskische Weine an. Dazu gibt ein attraktives kulinarisches Angebot Wiesbadener Gastronomen.

[www.rheingau.de/veranstaltungen/feste/
weinwoche-wiesbaden](http://www.rheingau.de/veranstaltungen/feste/weinwoche-wiesbaden)

Rheinhessen

Rotweinfest Ingelheim

Ende September startet für neun Tage das Ingelheimer Rotweinfest im romantischen Ambiente des Burgkirchen-Geländes. Ausgeschenkt werden in der siebtgrößten Weinbaugemeinde Rheinhessens neben den klassischen Spätburgundern natürlich auch Weißweine wie Riesling, Silvaner und Müller-Thurgau. Begleitend zu den Wein- und Essensständen wird auf dem Festgelände ein attraktives Unterhaltungsprogramm geboten. Traditionell wird auch die neue Rotweinkönigin gekrönt, und ein prächtiges Feuerwerk gehört zum Abschluss dazu. 28. September bis 6. Oktober. www.ingelheim-erleben.de

Mainzer Weinmarkt

Er gehört mittlerweile zu Mainz wie die Fastnacht und Gutenberg. Seit fast 90 Jahren zelebrieren die Mainzer Ende August ihr Weinfest im idyllischen Stadtpark mit einem großen Angebot an regionalen Weinen. Getreu dem Motto „Weck, Worsch und Woi“ (Brötchen, Wurst und Wein) kommen vom 5. bis 8. September auch die



Beim Rotweinfest in
Ingelheim kommen auch
Weißweine ins Glas

kulinarischen Bedürfnisse an den vielen Essensständen nicht zu kurz. Ein abwechslungsreiches Musik- und Rahmenprogramm mit Schlenderweinproben, einem Künstlermarkt im Rosengarten und spannenden Kulturspaziergängen sorgen für beste Unterhaltung.

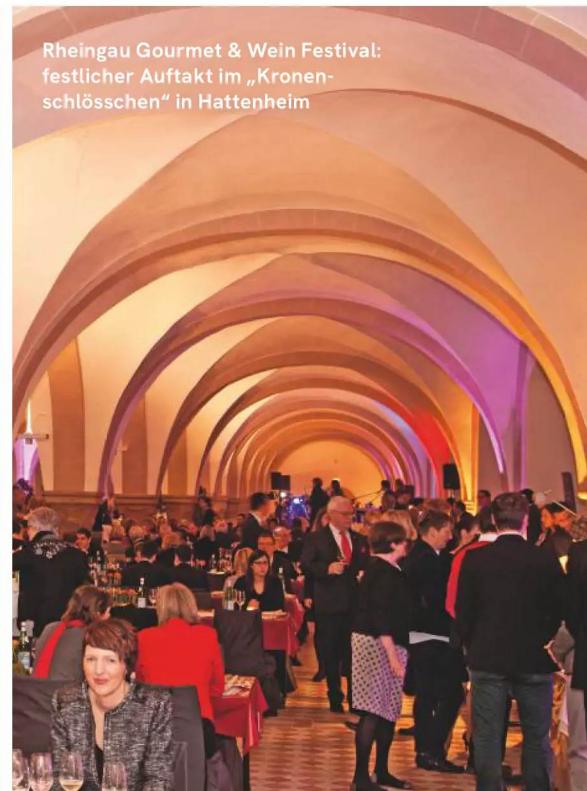
www.mainzer-weinmarkt.de

Pfalz

Deidesheimer Weinkerwe

Am zweiten und dritten Wochenende im August feiern die Deidesheimer ihre legendäre Weinkerwe, ein Höhepunkt im Pfälzer Veranstaltungskalender (9. bis 13. und 16. bis 20. August). Wenn der Kerwebaum aufgestellt ist, werden in den offenen Weingutshöfen hochwertige Gewächse angeboten, in den engen Gassen der herausgeputzten Stadt flaniert man an Weinständen in Reih und Glied entlang. Immer begleitet von kulinarischen Pfälzer Spezialitäten, denn gut essen und gut trinken gehört hier zum Standardrepertoire.

[www.deidesheim.de/
veranstaltungskalender.html](http://www.deidesheim.de/veranstaltungskalender.html)



Württemberg Heilbronner Weindorf

Jedes Jahr im September wird rund um das historische Heilbronner Rathaus das größte Weinfest der Region gefeiert. Zehn Tage lang, vom 5. bis 14. September, können Besucher Weine und Sekte aus den heimischen Genossenschaften und Weingütern probieren: vom kräftigen Rotwein über fruchtig-elegante Weißweine bis hin zum prickelnden Schaumwein aus württembergischen Kellern. Das Angebot an regionalen kulinarischen Spezialitäten und internationalen Kuchenklassikern ist abwechslungsreich, für beste Stimmung sorgen Livebands auf vier Bühnen.

[www.heilbronn.de/tourismus/
veranstaltungen/veranstaltungskalender](http://www.heilbronn.de/tourismus/veranstaltungen/veranstaltungskalender)

Bodensee Reichenauer Wein- und Fischerfest

Den Bodensee als Kulisse, das hat seinen besonderen Reiz. Deswegen feiern die Reichenauer ihr Wein- und Fischerfest direkt am Jachthafen Herrenbrücke mit Blick auf den See. Vom 2. bis 4. August werden an

zahlreichen Ständen nicht nur Reichenauer Gewächse ausgeschenkt, sondern auch andere Weine vom Bodensee und aus Baden. Als Grundlage gibt es natürlich frischen Bodensee-Fisch, dazu weitere regionale Spezialitäten und badische Klassiker. Ein Fest mit besonderem Ambiente.

[www.svreichenau.de/verein/reichenauer-
wein-und-fischerfest](http://www.svreichenau.de/verein/reichenauer-wein-und-fischerfest)

Sachsen Meissner Weinfest

Traditionell am letzten Wochenende im September (jetzt am 28./29.9.) rückt das berühmte Meissener Porzellan für einige Tage in den Hintergrund. Denn dann gehört die Stadt an der Elbe den sächsischen Winzern, die dort für drei Tage ihre aktuellen Weine und Sekte präsentieren. Der Startschuss zum Weinfest fällt auf der Bühne am Markt, neben vielen Wein- und Essensständen wird zwischen Roßmarkt und Domplatz ein buntes Unterhaltungsprogramm geboten. Eindrucksvolles Finale ist das Feuerwerk am Sonntag nach Einbruch der Dunkelheit.

www.meissner-weinfest.de

Rheingau Gourmet & Wein Festival

Das „Rheingau Gourmet & Wein Festival“, das seit 1997 im Februar und März im „Kronenschlösschen“ in Hattenheim stattfindet, ist ein hochkarätiges Erlebnis der besonderen Art: ein internationales Highlight und kulinarisch-weinseliges Get-together, das zu den weltweit größten und renommiertesten Gourmet-Treffs zählt. Mitten im Rheingau.

Nicht nur die deutsche Koch- und Winzer-Elite gibt sich während des Festivals im Kronenschlösschen ein Stelldichein. Auch internationale Spitzenköche gehören zu den prominenten Gästen, die Initiator Hans B. Ullrich und seine Tochter Johanna jedes Jahr wieder nach Hattenheim bringen, dazu Winzer aus aller Welt.

[www.rheingau-gourmet-
festival.de](http://www.rheingau-gourmet-festival.de)

Südtirol

Das Beste aus Italien und den Alpen vereint die faszinierende Region – und das auch beim Genuss! Mit spektakulärem Weitblick lassen sich Weine und Spezialitäten verkosten

WEIN &
TRAVEL



Weingut Alois Lageder
in Margreid: einer
der herausragenden
Genussorte Südtirols

Algund**Schloss Plars**

Kleines Schlosshotel inmitten von Weinbergen mit modernen, minimalistischen Suiten. Prämiertes Weingut, Café mit selbst gebackenen Torten und Kuchen.

●● Mitterplars 25, 39022 Algund,
Tel. 0039-04 73 44 84 72,
www.schlossplars.com

• Hotel, 16 Suiten, DZ ab € 115

Bozen**Kellerei Bozen**

Exzellenz ist der Anspruch der 242 Winzerfamilien der Kellerei Bozen, und das nicht nur bei den prämierten Spitzenweinen, sondern auch in der Architektur der 2019 eröffneten neuen Klimahaus-Kellerei in Gries. Bronzefarbenes Aluminium umhüllt die Fassade, durchzogen von Linien, die ein Weinblatt stilisieren sollen.

●●● Moritzinger Weg 36, 39100 Bozen,
Tel. 0039-04 71 27 09 09,
www.kellereibozen.com

• Weinshop Mo-Sa 9.30-18.30 Uhr

Eppan**Stroblhof**

Traditionsweingut mit 200-jähriger Geschichte im idyllischen Eppan. Vor allem Burgunder werden hier produziert. Das sehr geschmackvoll modernisierte Hotel hat viele Stammgäste, besonderes Highlight ist der schöne Natur-Badeteich.

●●● OT St. Michael, Pigenauer Weg 25,
39057 Eppan, Tel. 0039-04 71 66 22 50,
www.stroblhof.it

• Hotel, 36 Zi., DZ ab € 153

Kaltern**Castel Sallegg**

Ein leuchtend gelbes Schlösschen mit jahrhundertealter Geschichte, zu dem drei historische Weinhöfe gehören. Aus dem Zentrum von Kaltern führt ein Weinlehrpfad durch die Rebzeilen bis in den Hof des Castels und erklärt auf Infotafeln die Geschichte des Weinbaus, die verschiedenen Rebsorten und ihren Jahreszyklus sowie Wissenswertes über Klima, Geografie und Terroir. Jeden Donnerstag gibt es Livenmusik bei den „Castel Nights“.

●●● Unterwinkel 15, 39052

Kaltern, Tel. 0039-04 71 96 31 32,

https://castelsallegg.it,

• Vinothek, April-Aug. Mo-Fr 10-19 Uhr,

Sa 10-14 Uhr

Klosterhof

Traditionelles Familien-Weingut und sympathisches Hotel, in dem die Zimmer und Ferienwohnungen Weinnamen tragen. Im Wein-Spa werden Blauburgunder-Kerne und Trester der hofeigenen Lagen für Körperpackungen angerührt, außerdem gibt es Produkte der Manufaktur „Vinoble“ und Bäder im Weinfass unter freiem Himmel von denen aus man zur Lesezeit sogar die Arbeit im Weinberg beobachten kann. Gartenterrasse, Weinbar und Pool.

●●● Klavenz 40, 39052 Kaltern,

Tel. 003-04 71 96 10 46,

www.klosterhof.it

• Verkostungen Di 17-19 Uhr (nach Voranmeldung)

• Hotel Vinum 25 Zi., 6 Apt., DZ ab € 150,

Apt. ab € 125

Kurtatsch**Kellerei Kurtatsch**

Zum 120. Geburtstag spendierte die Cantina Kurtatsch sich selbst vor vier Jahren einen Neubau, der spektakulär kaum sein könnte: Vor den Dolomitenfels der Millawand (deren offener Fels die Rückwand des Barriquekellers bildet) bauten die Bozener Architekten Dell'Agnolo/Kelderer ein Portal aus scheinbar gefalteten Betonelementen, die so schroff anmuten wie die Felstürme des Gebirgsstocks Latemar. Innen ist das Gebäude hell und freundlich, mit viel Holz, Glas und herrlichen Ausblicken.

●●● Weinstr. 23, 39040 Kurtatsch,

Tel. 0039-04 71 88 01 15,

www.kellerei-kurtatsch.it

• Vinothek Mo-Fr 9-19 Uhr, Sa 9-18 Uhr;

Führungen durch den Keller n.V.

Margreid**Alois Lageder**

Das in Familienhand (in sechster Generation) biodynamisch geführte Weingut Alois Lageder ist eine Art Gesamtkunstwerk, ein „Hoforganismus“ mit international prämierten Weinen, viel zeitgenössischer Kunst, einem Gemüsegarten zwischen den hofnahen Reben, einem „Ochsenprojekt“ für Fleisch vom eigenen Hof, der Weinmesse „Summa“ und nicht zuletzt einer wunderschönen „Vineria“ im benachbarten Renaissancehof „Casòn Hirschsprung“, in dessen Hof auch die Terrasse des biozertifizierten Restaurants „Paradeis“ liegt – zweifelsfrei einer der spannendsten Orte Südtirols, um Wein zu trinken und köstlich zu essen. Führungen mit Verkostung.



Übernachtung Restaurant/Gutsausschank

Vinothek/Verkauf



Lust auf die schönen fränkischen Weinlebnisse? Einfach QR-Code scannen und die aktuelle Broschüre „Reisen zum Frankenwein 2024“ kostenlos anfordern.

**Franken****WEIN.SCHÖNER.LAND!**

www.franken-weinland.de

*Reisen zum Frankenwein
Genuss mit den besten Empfehlungen*





◆◆◆ Grafengasse 9, 39040 Margreid,
Tel. 0039-04 71 80 95 00,
www.aloislageder.eu

- Vinothek Mo-Sa 10-17/18 Uhr
- „Vineria Paradeis“, Casòn-Hirsch-prunn-Str. 1, Tel. 0039-04 71 80 95 80, Mo-Sa 12-15 Uhr, Hauptgerichte € 20-40

Partschins

Ansitz Mairhof



Zinnenbewehrtes Anwesen aus dem 16. Jahrhundert, ein alter „Moarhof“ (Meierei), inzwischen seit 90 Jahren im Besitz der Familie Bernhart. Sie bietet Weinbergführungen, Verkostungen und sehr schöne, modern-stylistische Ferienwohnungen an.

◆◆ Max von Isserstr. 1, 39020 Partschins, Tel. 0039-347 91 21 90 34, www.ansitz-mairhof.com
• 4 Apts., Apt. ab € 149

Tramin

Weingut Elena Walch



Seit Jahrzehnten eines der renommiertesten und meistprämierten Weingüter Südtirols. Angeboten werden Führungen mit unterschiedlich großen Verkostungen in der modern gestalteten Vinothek. An die-

se schließt sich das Gartenbistro „Das kapriziöse Glas“ an. Im Castel Ringberg, nahe der wichtigsten Lage von Elena Walch befindet sich in einem hübschen Habsburger-Schloss eine „Gutsschenke“, ein weiterer Shop und der Schlosskeller, in dem die berühmten Weine des Guts reifen.

◆◆◆ Andreas Hofer-Str. 1, 39040 Tramin, Tel. 0039-04 71 86 01 72, www.elenawalch.com
• Vinothek Tramin tgl. 10-11.30 und 12-18.30 Uhr
• „Gartenbistrot“, Tel. 0039-04 71 86 01 03, tgl. 11.30-18.30 Uhr, kalte Gerichte € 10-20
• Vinothek Castel Ringberg Mi-Mo 10-18.30 Uhr
• „Gutsschenke“, Mi-So 11.30-18.30 Uhr, kalte Speisen € 10-20

Kellerei Tramin



160 Winzerfamilien aus Tramin betreiben seit Generationen diese Kellerei gemeinsam. Das knallgrüne Gebäude aus Stahl, Holz, Glas und Beton vom renommierten Südtiroler Architekten Werner Tscholl erinnert schon von Weitem an Rebstöcke, die Besichtigung lohnt sich unbedingt. Führungen und Kellereibesichtigungen.

◆◆◆ Weinstr. 144, 39040 Tramin,
Tel. 0039-04 71 09 66 33,
<https://cantinatramin.it>
• Vinothek Mo-Fr 9-18/19 Uhr,
Sa 9-17 Uhr

Tscherms

Kräñzelhof



Biologisch zertifiziertes Weingut, dessen Besitzer, das Ehepaar von Pfeil, sich der Symbiose von Wein und Kunst verschrieben hat. An die Vinothek schließen sich das Gartenbistro „EssBar“ und das Fine-Dining-Restaurant „MiiL“ an, wo Othmar Raich eine saisonale und regionale Küche anbietet. Unbedingt besuchenswert sind die „Kränzelgärten“ – sieben Gärten auf zwei Hektar, mit Wasserspielen, Labyrinth, Treppenanlagen und wechselnden Skulpturen-Ausstellungen, die sich in die Gartenlandschaft einfügen.

◆◆◆ Gampenstr. 1, 39010 Tscherms,
Tel. 0039-04 73 56 45 49,
www.kraenzelhof.it
• Vinothek 9.30-19 Uhr
• Bistro „EssBar“, Di-Sa 11.30-18 Uhr,
So 11.30-16 Uhr, Hauptgerichte € 12-19
◆◆◆ „MiiL“, Di-Sa 12-14 und 18.30-
21.30 Uhr

Vahrn

Kloster Neustift



Das Augustiner Chorherrenstift ist seit 1142 ein Zentrum religiösen, kulturellen, sozialen und weinbaulichen Lebens. Die Klosteranlage ist die größte Südtirols und hat Bauten aller kunstgeschichtlichen Epochen von der Romanik bis zum Rokoko. Seit fast 900 Jahren wird in Neustift Wein angebaut, womit die Kellerei als eine der ältesten weltweit gilt. Heute werden die Weine regelmäßig prämiert. Der Besuch von Kloster Neustift ist ein Erlebnis für Kultur- und Weininteressierte. Es werden eine Vielzahl von Führungen durch die Klosteranlagen, Keller und Weinberge sowie Verkostungen (auch der anderen Klosterprodukte) in der Enothek angeboten. Häufig hochkarätige Veranstaltungen.

◆◆◆ Stiftstr. 1, 39040 Vahrn,
Tel. 0039-04 72 83 61 89,
www.kloster-neustift.it
• Enothek Mo-Fr 10-19 Uhr, Sa 9-18 Uhr
• Stiftskeller Mo-Sa 10-19 Uhr, nur kalte Speisen € 10-15
• Museum Mo-Sa 10-17 Uhr

WEIN AUS WIEN.

GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.



Wien – eine geschützte Ursprungsbezeichnung der EU für österreichischen Qualitätswein. Wiener Wein verbindet den Charme stiller Vororte

mit dem pulsierenden Leben der Metropole. Der Wiener Gemischte Satz brilliert in den besten Häusern der Welt.

österreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.

Mit Unterstützung der Europäischen Union

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Finanziert von der
Europäischen Union

 WINEinMODERATION
WEIN | BEWUSST | GENIESSEN

„Wein & Co“ nahe dem Stephansdom, ein Ort für regionale Schmankerln und für das Glas zwischendurch

WEIN &
TRAVEL

Wiener Bars

Österreichs Hauptstadt ist ein Paradies für Weinfans: In ambitionierten Bars geht man Glas für Glas auf eine spannende Weltreise

Alma Gastrothèque

Sie nennt sich Gastrothèque, die gemütliche und gastliche Location ist eine gelungene Melange aus Weinbar und Restaurant. Hier wird ein vor allem naturnahes Weinsortiment angeboten, das mit viel Leidenschaft zusammengestellt ist, aktuell rund 300 Positionen umfasst und immer wieder erneuert und ergänzt wird. Die Weinkarte konzentriert sich auf europäische Gewächse, Weine aus Übersee sind hier nicht vertreten. Ein Teil des Angebots kann zum Take-away-Preis mit nach Hause genommen werden. Die Küche, die alle paar Wochen ihre Karte wechselt, setzt mit ihren hausgemachten Gerichten, die gern zum Teilen auf den Tisch gestellt werden, auf regionale Produzenten. Tasting-Menü mit vier bis fünf Gängen. Tipp: die Bergamotte-Limonade probieren!

● 4. Bezirk, Große Neugasse 31,
1040 Wien, Tel. 0043-1-997 44 46,
www.alma-gastrotheque.at,
Di-Do 18-23 Uhr, Fr, Sa 18-24 Uhr,
Hauptgerichte € 17-20, Menü € 45-55

Heunisch & Erben

So puristisch das Ambiente der kleinen Weinbar mit Restaurant auch scheinen mag, das Angebot der angesagten Location ist vielfältig bunt und erfrischend abwechslungsreich. „Trinkstube der Herzen“ lautet das Motto der Macher – und allein, was aus der ganzen Welt glasweise ausgeschenkt wird, ist großartig und lohnt einen Abstecher zu Robert Brandhofer und Markus Gould. Ihr Konzept ist undogmatisch und herrlich unkompliziert. Das kommt (dankenswerterweise) kulinarisch natürlich nicht am Wiener Schnitzel vorbei, serviert aber auch Alpensaibling mit Ponzu, gelber Rübe und Salatherzen. Ohnehin setzt die Küche auf Klassiker in zeitgemäßer Interpretation. Einfach mal vorbeischauen und Essen und Trinken probieren, es lohnt sich!

● 3. Bezirk, Landstraße
Hauptstr. 17, 1030 Wien, Tel. 0043-1-
286 85 63, www.heunisch.at, Mo-Sa
15-1 Uhr, Abendkarte ab 18 Uhr,
Hauptgerichte € 18-36

Kikko Bā

Seit Jahren trifft sich in der japanischen Bar eine eingeschworene Fangemeinde. Denn hier ist alles etwas anders, als man es in Wien gewohnt ist. Die kleine Gastrobar ist bekannt für ihre authentischen, frisch zubereiteten Gerichte – japanisches Streetfood, das wie spanische Tapas auf kleinen Tellern serviert wird. Dazu trinkt man Sake, von dem es eine attraktive Auswahl gibt. Europäische Weine, vorwiegend Naturweine, stehen ebenfalls auf der Getränkekarte.

● 4. Bezirk, Schleifmühlgasse 8,
1040 Wien, Tel. 0043-1-925 13 80 41,
www.kikko.at, Di-Sa 17-22 Uhr

Le Cru – Comptoir de Champagne

Nahezu die ganze faszinierende Vielfalt, die Champagner bietet, ist in der kleinen Bar am Petersplatz versammelt. Nicht nur die großen, renommierten und bekannten Schätze stehen hier in den Regalen, die Auswahl von kleinen Produzenten, unbe-

kannteren Winzern und Stilistiken abseits des Mainstreams ist beeindruckend groß und bunt. Ein Treffpunkt für Kenner und solche, die es werden wollen. In spannenden wöchentlichen Tastings erzählt das kompetente Team die schönsten Geschichten rund um den Champagner, undogmatisch und trinkfreudig.

- 1. Bezirk, Petersplatz 8,
1010 Wien, Tel. 0043-1-533 42 60,
www.lecru.at, Mo-Fr 14-21 Uhr,
Sa 12-18 Uhr

Mast Weinbistro

Das Herzensthema von Matthias Pitra und Steve Breitzke ist Wein. Deswegen lag die Gründung eines Weinbistros auf der Hand, das die beiden Enthusiasten mit viel Leidenschaft betreiben – und mit dem Anspruch, dass Bioqualität Standard ist. Dafür sind sie immer auf der Suche nach den passenden Gewächsen, sind viel unterwegs, stiefeln durch Weinberge und Keller und philosophieren mit den Winzern über Wein, Gott und die Welt.

Was auf die Teller kommt, besprechen sie mit Lukas Lacina, der für die „Mast“-Küche verantwortlich ist. Gekocht wird natürlich mit Produkten von heimischen Erzeugern in Bioqualität. Passt alles wunderbar zusammen, ist ein stimmiges Konzept und auch ein beliebter Treffpunkt vieler Sommeliers und Weinexperten.

●●● 9. Bezirk, Porzellangasse 53,
1090 Wien, Tel. 0043-1-922 66 79,
www.mast.wine,
Mi-Fr mittags und abends,
Sa, So abends geöffnet,
Hauptgerichte € 16-22

Pub Klemo Weinbar

Essen, trinken, entspannen. Drei Wörter, die das Motto der angesagten Weinbar umschreiben und tatsächlich den Charme der Location ausmachen. Im kosmopolitischen Ambiente treffen sich Weinfreunde aus nah und fern und lassen sich kompetent beraten, welchen der 100 offenen Weine sie als Erstes probieren sollen. Die attraktiv aufgestellte Weinkarte wechselt im Wochenrhythmus, da kommt keine Langeweile auf. Auch kulinarisch ist man hier bestens aufgehoben. Hausgemachte Pastagerichte, Antipasti, Coq au Vin und die großzügig mit Schinken, Salami und Käse bestückte „Päpstliche Platte“ vertreiben den kleinen und großen Hunger.

Die Flaschenweine aus dem Shop können für 10 Euro Korkengeld in der Weinbar getrunken werden.

- 5. Bezirk, Margaretenstr. 61,
1050 Wien, Tel. 0043-(0)699-
11 09 13 32, www.pubklemo.com,
Mo-Sa 17-23.30 Uhr, Gerichte € 8-12

Wein & Co Stephansplatz

Ein kleines Wein-Genuss-Imperium hat das Unternehmen aufgebaut – mit Flagship-Store und der legendären Wiener Weinbar mit Raritätenkeller, die sich ganz in der Nähe des Stephansdoms befindet. Alles, was in der Weinwelt Rang und Namen hat, wird dort angeboten, der Shop ist gefüllt mit über 1500 Positionen. Er ist sozusagen eine begehbarer Weinkarte, die zum Stöbern einlädt und Geheimtipps, Neuentdeckungen und Bewährtes gleichsam vorrätig hat. Ganz und gar keine trockene Angelegenheit: In der Beletage befindet sich ein exklusiver Raum für private Tasting- und Dining-Events.

Das angeschlossene Weinrestaurant bietet abwechslungsreiche Gerichte, herzhafte Brotzeiten und typisch regionale Schmankerln als optimale Weinbegleiter.

- 1. Bezirk, Jasomirgottstr. 3-5,
1010 Wien, Tel. 0043-507 06 31 22,
• Shop Mo-Mi 10-22 Uhr,
Do-Sa 10-0 Uhr, So 11-20 Uhr
• Bar Mo-Mi 10-0 Uhr, Do-Sa 10-1 Uhr
So 11-22 Uhr

●●● Restaurant, Mo-So 14-22 Uhr,
Hauptgerichte € 27-33



FOTO: DAVID PAYR

Der Wiener Gemischte Satz

Er hat eine lange Tradition: Der „Gemischte Satz“ symbolisiert seit dem 19. Jahrhundert ein Stück Identität des Wiener Weinbaus. Bunt gemischt wachsen Rebsorten wie Riesling, Grüner Veltliner, Traminer und Weißburgunder in einem Weinberg, werden gemeinsam geerntet und vinifiziert. Das subtile Zusammenspiel der verschiedenen Rebsorten mit ihren unterschiedlichen Stärken garantiert einen einzigartigen individuellen Wein, der strengen Regeln und Kontrollen unterworfen ist. Ein Markenzeichen des Wiener Weins und einer der traditionsreichsten Weine Österreichs.

Wien Open Air

WEIN &
TRAVEL

Raus aus der Stadt und hinein in die Weinberge:
das geht in Wien ruck, zuck! Herrliche Heurige
am Stadtrand bieten eine herzhafte Auszeit



Wieninger am
Nussberg: Bioweine
und Liptauer – dazu
der Blick auf Wien

Buschenschank Mayer am Nussberg

Open Air vom Feinsten. Bei gutem Wetter wird in dem beliebten Buschenschank der Mayers am Nussberg serviert, das ist Tradition. Spielt der Wettergott nicht mit, geht es in den Heurigen am Pfarrplatz in der Stadt. Unter freiem Himmel hoch über Wien sind die mit herzhaften österreichischen Spezialitäten belegten Jausenbrettl und Bauernbrote die Renner, die legendäre „Nussberg-Etagere“ für vier bietet alles, was das Herz begehrte: Wurst, Schinken, Pasteten, Bauernsalami, Speck und Käse. Passend zum Grünen Veltliner oder zum Gemischten Wiener Satz, der glasweise ausgeschenkt wird, aber auch in Flaschen auf die Tische kommt.

- Buschenschank, 19. Bezirk, Kahlenberger Str. 213, 1190 Wien, www.mayeramnussberg.at, Tel. 0043-0664-75 55 66 67, Do und Fr ab 14 Uhr, Sa und So ab 12 Uhr (bei schönem Wetter) ☎
- Heuriger am Pfarrplatz 2, 19. Bezirk, Tel. 0043-1-370 12 87, tgl. 12-24 Uhr ☎

Monte Nucum

Erst seit rund fünf Jahren gibt es den kleinen Buschenschank mit Tischen, Bänken und Liegestühlen direkt am Weinberg. Bei schönem Wetter ist von hier aus die Sicht auf Wien spektakulär, und auch nur dann ist der Buschenschank geöffnet. Mitten in der Natur geht es unkompliziert zu, relaxen und genießen ist angesagt. Das Speisenangebot ist klein: Snacks, feiner Wulka Prosciutto aus dem Burgenland und eine Käseauswahl. Die Getränkekarte hält klassische Spritzer-Variationen, Wiener Gemischten Satz, Grünen Veltliner und Muskat Ottonel in Glas und Flaschen bereit – und als prickelnde Krönung den Frizzante Rosé Monte Nucum.

- 19. Bezirk, Eichelhofweg 117, 1190 Wien, www.montenucum-buschenschank.at, Tel. 0043-664-75 02 64 11, Fr 15-22 Uhr, Sa und So 12-22 Uhr ☎

Weingut und Buschenschank Wailand

Zweimal im Monat am Wochenende öffnet bei schönem Wetter der Buschenschank des noch jungen Wiener Weinguts mitten in den Weinbergen. Dann wird aufgetischt



Mayer am Pfarrplatz: Der gemütliche Heurige bietet österreichische Klassiker

in der Ried Prateln, gut belegte Jausenplatten machen die Runde und bieten alles an kalten herzhaften Speisen, was zu einem klassischen Buschenschank gehört. Die Weinauswahl ist ebenso eindeutig: Wiener Gemischter Satz, Grüner Veltliner, Welschriesling, und wenn es prickeln soll, kommt „Wailands Best Brut“, eine Sektkuvée aus Grünem Veltliner und Welschriesling ins Glas. Der Buschenschank liegt im Naturschutzgebiet, Parken am Kahlenberg Parkplatz, 12 Minuten Gehzeit über den Stadtwanderweg 1a.

- 19. Bezirk, Buschenschank Kahlenberger Str. 220, Tel. 0043-664-99 22 723, 1190 Wien, www.wailandwein.at, April-Okt. am Wochenende (s. Website) ☎

Wieninger am Nussberg

Vom Nussberg hoch über Wien genießt man einen herrlichen Blick auf die Silhouette der Stadt an der Donau. Wenn die Teller poliert, der Liptauer gerührt und die Weine gekühlt sind, ist der Buschenschank der Familie Wieninger beliebter Treffpunkt. Schmankerln wie Rindfleischsalat mit Käferbohnen oder geräucherter Schneebergssalting, aber auch vegane Aufstriche begleiten die biodynamisch ausgebauten Weine von Fritz Wieninger und Hajszan Neumann, allen voran der Gemischte Wiener Satz, der rund um den Buschenschank seine Heimat hat. Ganz Wien in einem Wein, heißt die genüssliche Lösung der Familie Wieninger.

- 19. Bezirk, Eichelhofweg 125, 1190 Wien, Tel. 0043-1-320 06 43, www.wieninger-am-nussberg.at
- Buschenschank ab April Do 15-22 Uhr, Fr, Sa 12-22 Uhr, So 11-22 Uhr ☎

Gut und gemütlich

Heute gehören die **Heurigen**, von denen es in Wien rund 100 Betriebe gibt, zur österreichischen Kultur wie der Wiener Walzer und die Sachertorte. Ausgeschenkt wird in den urigen Stuben oder im Garten natürlich Wein aus eigenem Anbau, in den einzigartigen Wiener Heurigen ist es vor allem der Gemischte Satz der letzten Ernte, der in die Gläser kommt. Dazu werden kleine kalte und warmen Speisen und das traditionelle Wiener Heurigenbuffet angeboten, gespickt mit besonderen „Gustostüberln“.

Im **Buschenschank** wird Gastronomie und Weinausschank über das Jahr nur eine begrenzte Zeit angeboten – wie in den Strauß- und Besenwirtschaften in Deutschland.

Lifestyle

Restaurants im Farbenrausch

Nüchtern war gestern – Lokale in Europa setzen auf Knallfarben, Samt, Kunstblumen und üppige Dschungelgärten

Seite 158

Design-Interview

Innenarchitekt Martin Brudnizki über Gastro-Konzepte, Inszenierungen und die Macht der Emotionen

Seite 168

WINE AWARDS

Wir feiern die besten Winzer des Jahres bei einer Gala in Hamburg – seien Sie dabei!

Hier verraten wir die Preisträger

Seite 170

Feinschmecker Club

Ausblick auf unsere nächsten Events für Mitglieder: ein Abend mit Tim Raue in Berlin und 8-Hands-Dinner der Jeunes Restaurateurs!

Seite 174

Lebensartnotizen

Rauchzeichen auf dem Balkon, Erleuchtung auf der Terrasse und ein Luxushotel in Rom

Seite 176



FOTO: COLIN CYRUZ MICHEL

DIE BARTENDER
im Wiener „Glücks-
kind“ servieren
Cocktails zwischen
rosa Klinker und
Kunstblumen

Glamourös gemütlich

TEXT TATJANA SEEL

FOTO: JÉRÔME GALLAND



Lange Zeit bestimmte zurückhaltende Nüchternheit das Ambiente vieler Restaurants. Die neuen Trends in Europa feiern Opulenz und Exotik – mit knalligen Farben, samtigen Stoffen und wilder Natur



Coccodrillo/Berlin

In Berlin-Mitte würde man das „Coccodrillo“ nicht erwarten – so schrill und bunt, wie diese Trattoria daherkommt. Aus einem 50er-Jahre-Gebäude wurde ein schräger Tempel mit Fiorucci-Plakaten, knallroten Eckbänken, Spiegeln und opulenten Leuchtern. Der Pizzateig darf neapolitanisch 72 Stunden gehen – was das Ergebnis perfekt knusprig macht.

bigsquadra.com



Das Glückskind/Wien

Seit vergangenem Herbst gibt es diesen Cocktail-Kitchen-Club. In einem historischen Kellergewölbe sind die Klinkersteine in rosa

Licht getaucht, an der Decke ranken Wolken aus Kunstblumen.

Wer Steaks mag, ist hier richtig. Bartender Marcus Philipp beamt seine Gäste in den Cocktail-Himmel, später wird getanzt.

dasglueckskind.at

So abgegriffen es klingt, das Auge isst mit. Nicht von ungefähr sind die Gerichte in Spitzenrestaurants oft wahre Kunstwerke. Ebenso wichtig: das Ambiente. Da dominierten zuletzt Nüchternheit und Reduktion. Die neuen Trends in Europa aber stillen die Sehnsucht nach Glamour – und gleichzeitig nach Geborgenheit. Wände werden zu Bildern, Fußböden zu Laufstegen, Lichtinszenierungen sorgen für den Wow-Effekt. Man lässt sich in Sessel mit warmen, haptisch angenehmen Stoffen wie Velours oder Bouclé fallen, florale Textiltapeten erinnern an private Salons, opulente Vorhänge zitieren den Boudoir-Stil, dessen Ursprung auf ein feminines Ankleidezimmer zur Zeit Ludwig XIV. zurückgeht.

Das neue Styling ist aber nicht immer schwülstig und bunt, sondern sehr oft grün. Designer holen die Natur ins Restaurant,

nicht selten auf exotische Art – mit riesigen Palmen, Hängegärten oder, wie seit Kurzem in Paris, Videoinstallatoren, die den Regenwald herbeizaubern. Nebenbei sorgen Pflanzen nachweislich für gute Akustik, sie schaffen Sitzinseln und unterstreichen optisch das Farm-to-table-Konzept, das gerade bei jungen Küchenchefinnen und -chefs oft selbstverständlich ist.

Die Sehnsucht nach Überschwang, Unbeschwertheit, Dolcefariente hat uns ohnehin im Griff. Sind wir nicht alle ein bisschen italienisch? Dieses Gefühl verkörpern neuerdings Restaurants wie das „Cocodrillo“ in Berlin: große Oper, überschwängliche Attitüde, auf die Spitze getriebenes Klischee. Warum auch nicht: Pizza, Pasta, Dolce mit Limoncello und bunte Keramik verkürzen die Zeit bis zum nächsten Italien-Trip. Im Hintergrund singt Celentano, der Barmann zwinkert. Schönes darf man gern ein wenig übertreiben.

Dolce Vita
Ein Fest fürs
Auge, Celentano
aus der Box:
Es lebe das
Klischee!

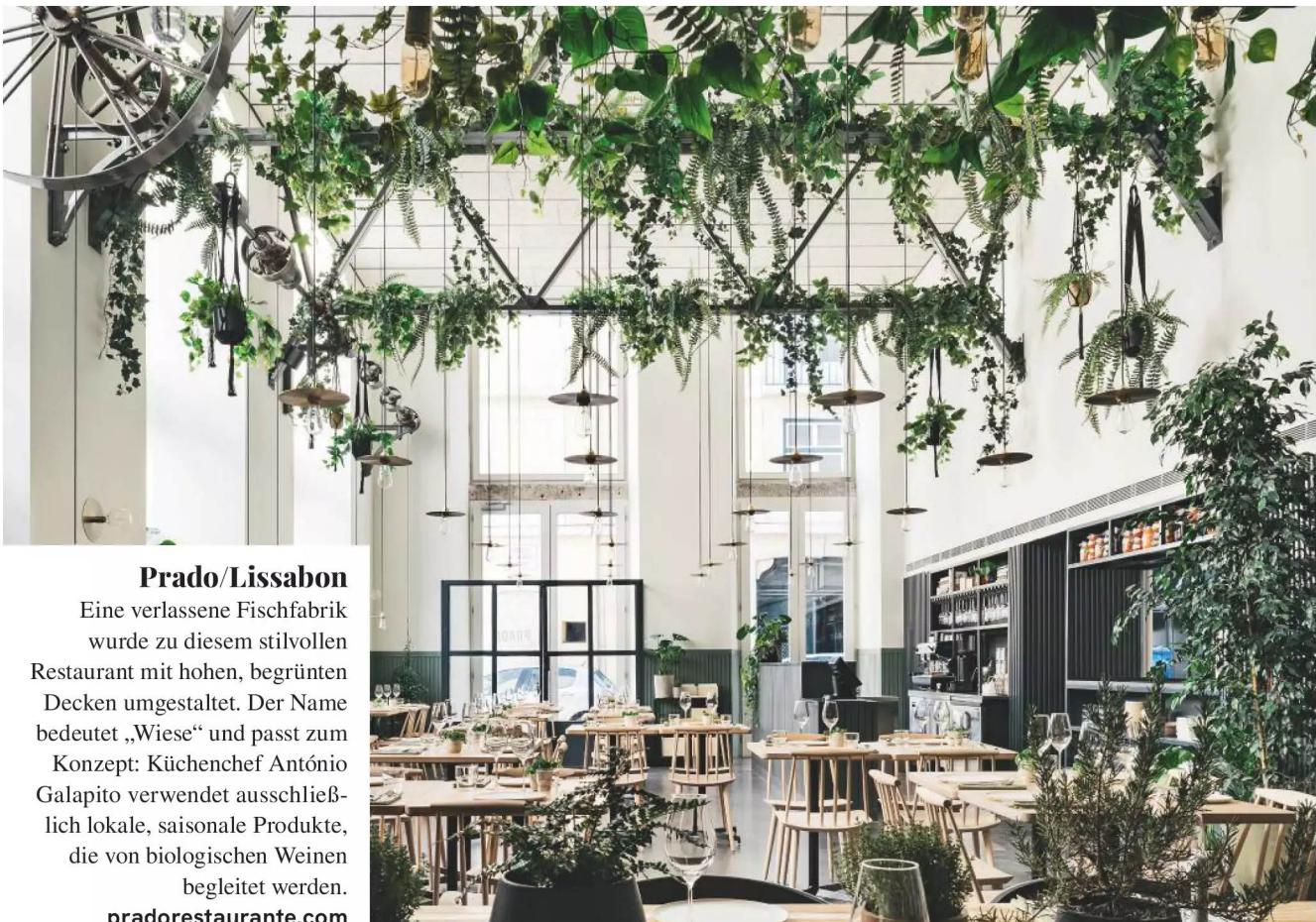


FOTOS: JÉRÔME GALLAND, COLIN CYRUZ MICHEL

Ave Mario/London

Vor einem Jahr eröffnete die „Big Mamma“-Gruppe ihr fünftes Restaurant in London: die Osteria „Ave Mario“, mit 7000 Quadratmetern ein großes Fest fürs Auge. Die Karte ist klassisch-italienisch ausgerichtet, ergänzt durch Hochpreisiges wie „Baby Pizza mit italienischem Kaviar“.

bigmammagroup.com



Prado/Lissabon

Eine verlassene Fischfabrik wurde zu diesem stilvollen Restaurant mit hohen, begrünten Decken umgestaltet. Der Name bedeutet „Wiese“ und passt zum Konzept: Küchenchef António Galapito verwendet ausschließlich lokale, saisonale Produkte, die von biologischen Weinen begleitet werden.

pradorestaurante.com



Jungle Palace/Paris

Vergangenes Jahr eröffnete die „Ephemera“-Gruppe ihr drittes Themen-Restaurant in Paris. Es versetzt den Gast in den Dschungel: Überall rankendes Grün, Kolibris naschen von exotischen Blüten, Wasserfälle rauschen durch die Nacht. Man speist fast im Dunkeln, für magische Lichtblitze sorgen Video-Installationen an den Wänden.

en.ephemera-group.com

Dschungel

Ob mit echten Palmen oder per Animation - Natur erobert die Restaurants



Root/Berlin

Im ehemaligen Telegraphenamt hat „Borchardt“-Betreiber Roland Mary nicht nur ein Hotel eröffnet, sondern auch das Restaurant „Root“. Lampionartige Lichtkugeln hängen von der gläsernen Decke, hohe Palmen rahmen Sitzinseln. Sushi, zubereitet von einem Meister, ist hier ebenso beliebt wie ein klassischer Schmorbraten.

root-restaurant.com

Oft sind es Orte mit
Geschichte, denen Künstler
und Architekten mit
ihrem Styling eine ganz
neue Aura verleihen.



FOTO: COLIN CYRUZ

Zazatam/Wien

In einem Stadtpalais, das einst als Offizierscasino diente, wird eine aufregende asiatisch-südamerikanische Küche serviert. Das Ambiente ist nicht weniger spektakulär: Dunkelgrüne Wände, Tapeten mit tropischen Motiven und schwarz-weißer Marmorboden sorgen für glamouröse Exotik.

zazatam.com

Boudoir

Samtige Stoffe,
Textiltapeten –
man fühlt sich
wie in einem
privaten Salon



Bogenhauser Hof/München

Der auf Gastro-Design spezialisierte Architekt Philipp Zimmermann hat im Zuge der Renovierung des Traditions-hauses eine edle Kulisse geschaffen: Man sitzt auf mauvefarbenem Samt und bestaunt die Kunstblumenarrange-ments an der Decke. Chefkoch Hannes Reckziegel serviert „alpine Cuisine mit asiatischem Twist“.

bogenhauserhof.de



abc kitchens/London

Wer den neuen Hotspot der britischen Hauptstadt erleben möchte, sollte früh reservieren. Das von Rémi Tessier mit Kunstwerken von Damien Hirst gestaltete Interior belohnt die Geduld genauso wie die Küche von Jean-Georges Vongerichten – eine Mischung aus dem, was in seinen New Yorker Standorten serviert wird.

the-emory.co.uk

„Flucht in Welten der Fantasie“

Kaum einer hat sich so intensiv mit Restaurant-Design auseinandergesetzt wie der gefeierte Innenarchitekt Martin Brudnizki. Er weiß, welche Rolle der Ort, der Koch – und die Emotionen spielen

TEXT JÖRG ZIMMERMANN

Was erwarten die Menschen heute, wenn sie ein gehobenes Restaurant besuchen?

Die Menschen wollen das Beste vom Besten erleben. Den besten Service, das beste Essen, die besten Getränke und die beste Atmosphäre. Komfort ist bei der Gestaltung der Gastfreundschaft von entscheidender Bedeutung. Restaurants und Bars sind Treffpunkte für Freunde und Familie, sie sollten sich warm und einladend anfühlen – so, als ob man zu seinen besten Freunden in der Stadt, am Meer oder auf dem Land geht. In der gehobenen Gastronomie suchen die Menschen nach einer Flucht aus der Monotonie des Lebens, sie suchen nach Fantasie und wollen sich in eine ganz andere Welt versetzt fühlen.

Was sind für Sie die größten Herausforderungen bei der Gestaltung eines Ortes für Genuss und Vergnügen?

Wenn wir den Standort für ein Projekt betrachten, achten wir darauf, was das Wesen des Ortes ausmacht: die Geschichte der Umgebung, die bestehende Architektur des Gebäudes. Ein modernes Restaurant soll nicht nur funktionieren, sondern auch zum Ort und der dortigen Kultur passen. Das ist ein schmaler Grat bei der Gestaltung: Man muss eine Atmosphäre

schaffen, bei der ein der Raum sich wie eine Zuflucht anfühlt, aber auch Teil der Umgebung und der Geschichte der Menschen ist, die dort leben. Letztlich schaffen wir Innenräume, die Emotionen wecken, die zu einem Erlebnis führen, bei den Gästen Freude und Begeisterung wecken.

Die Erwartungen der Gäste oder die kulinarische Vision des Chefkochs – was bestimmt das Interior-Konzept eines Restaurants?

Es ist ein bisschen von beidem. Wir sind immer bestrebt, ein Restaurant zu schaffen, das sowohl die Speisekarte und das kulinarische Können des Küchenchefs widerspiegelt als auch eine begehrte Adresse ist und so auch wirtschaftlich funktioniert. Wir hatten das Glück, mit unglaublich ta-

lentierten Köchen zusammenzuarbeiten, die ihre Visionen für ihre Restaurants mit uns gemeinsam entwickelt haben. Vor Kurzem wurde das „Café Carmellini“ im Hotel The Fifth Avenue in New York eröffnet (s. Szene S. 189), und wir hatten das Vergnügen, mit Chefkoch Andrew Carmellini zu arbeiten. Er und sein Team waren wesentlich an der Entwicklung der Designvorgaben beteiligt. Sie verbrachten viel Zeit damit, sich Gedanken darüber zu machen, wie der Raum dem Angebot des Restaurants in Bezug auf Gästerlebnis, Komfort und Service entsprechen würde.

Geben Sie uns ein Beispiel dafür, wie das kulinarische Konzept eines Küchenchefs die Inneneinrichtung ganz unmittelbar beeinflussen kann?



FOTOS: JAMES MCDONALD (2)

Eines unserer letzten Projekte ist das Restaurant „Golden Poppy“ in Paris, das wir als Teil des Hotels La Fantaisie entworfen haben. Das Restaurant steht unter der Leitung von Topköchin Dominique Crenn, die ein Menü entwickelte, das von Obst und Gemüse der Saison inspiriert ist (s. Feinschmecker 9/23). Wir haben ihre organische kulinarische Entdeckungsreise gestalterisch umgesetzt und das Design des Restaurants an die Natur angelehnt, indem wir botanisch inspirierte Farben verwendeten und Wandverkleidungen mit Frucht- und Wurzelgemüsebildern einfügten, um dem Ganzen eine skurrile, heitere Note zu verleihen.

Welche Trends sehen Sie derzeit bei der Gestaltung von Restaurants?

Wir folgen nicht gerne Trends, aber es gibt natürlich eine gewisse Anpassung an die Veränderungen um uns herum. Seitdem nach Covid im Gastgewerbe Normalität

eingekehrt ist, kommen die Menschen wieder in größeren Gruppen zusammen, was zu einer Zunahme von offenen Konzepten in der Restaurantgestaltung geführt hat. Immer mehr Restaurants tendieren zu Inszenierungen, sei es mit einer komplett offenen Küche oder zum Beispiel mit besonders präsentierten Pizzaöfen.

Satte Farben und außergewöhnliche Muster scheinen wieder angesagt zu sein. Warum benutzen Sie bestimmte Materialien und Farben?

Wir sind stets bestrebt, Innenräume zu schaffen, die reich an Schichten und Materialität sind. Ganz gleich, ob das Design eine Vielzahl von Farben und Mustern enthält oder eher zurückhaltend ist, es gibt immer eine Mehrschichtigkeit, die alle Komponenten des Raums verbindet. Außerdem geht es um die Ehrlichkeit der Materialität. Stoffe und Oberflächen, die anmutig altern und die Zeit überdauern,

haben etwas für sich – seien es Marmor, Samt oder natürlich belassene Oberflächen.

Sie haben mit Ihrem Designstudio MBDS in vielen großen Städten der Welt Restaurants gestaltet. An welchem Ort würden Sie persönlich gern mal tätig werden?

Es wäre ein Traum, ein Restaurant oder eine Bar auf meiner griechischen Lieblingsinsel Hydra zu gestalten. Es ist eine bezaubernde Insel, die sich anfühlt, als sei sie einem Kapitel der griechischen Mythologie entnommen, so friedlich und idyllisch.



Biografie

London, Paris, New York, Miami, San Francisco – **Martin Brudnizki** entwickelt exklusives Interior Design für Hotels, Restaurants, Bars und Clubs in den Metropolen dieser Welt. Während des Innenarchitektur-Studiums an der American University in London beeindruckten den gebürtigen Stockholmer besonders die Arbeiten von Carlo Scarpa, Paul Dupree-Lafon und Dorothy Draper. Im Jahr 2000 in London gegründet, beschäftigt sein Designstudio MBDS heute mehr als 70 Architekten, Designer und Lichtgestalter.

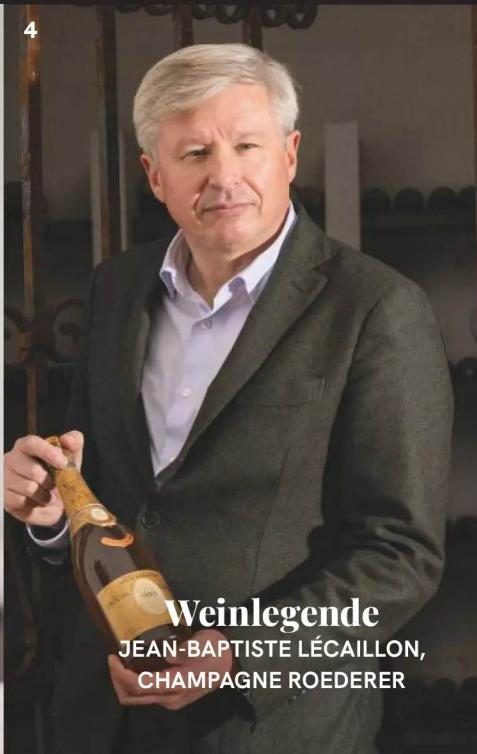
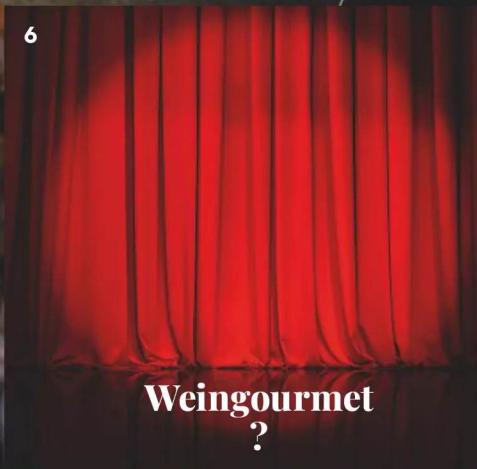
Jüngste Projekte:

„The Golden Poppy“ – La Fantaisie, Paris / „Boubale“ – Hotel Le Grand Mazarin, Paris / „Dear Jackie“, „Bar Jackie“ – Broadwick Soho Hotel, London / „Café Carmellini“ – The Fifth Avenue Hotel, New York / „Nubeluz“ – The Ritz-Carlton, New York / „Bacchanalia“ – London

ZWEI BEISPIELE, die zeigen, wie individuell die Arbeit von Martin Brudnizki und seinem Team ausfallen kann: „Annabel's“ (o.) und „Dear Jackie“ (u.), beide in London



DER FEINSCHMECKER WINE Awards 2024



Die Wein-Stars des Jahres

Bei unserer großen Wein- und Gourmetgala am 9. November in Hamburg zeichnen wir internationale Winzerinnen und Winzer in sieben Kategorien aus – mit zwei Überraschungen!

Bühne frei für die Winzerinnen und Winzer des Jahres: Sieben Persönlichkeiten werden im Hamburger Hotel Grand Elysée geehrt: bei einer glamourösen Gala mit Spitzenköchen, Live-musik und 450 Gästen!

1. Newcomerin des Jahres

Die Spanierin Esmeralda García ist die Königin des Verdejo. Wie ihre Weine ist auch sie in Kastilien-Léon (Segovia) verwurzelt, die Rebstöcke sind bis zu 200 Jahre alt, die Weine sind komplex und bilden markant das Terroir ab. Nach einer Ausbildung zur Analysetechnikerin übernahm sie in Alleinregie die Weingärten des Großvaters. www.esmeraldagarcia.es

2. Winzerinnen des Jahres

Die Flutkatastrophe an der Ahr von 2021 vernichtete fast den ganzen Weinbestand der Schwestern Dörte und Meike Näkel, die das Spitzenweingut Meyer-Näkel in vierter Generation führen. Es war wie ein Wunder, dass „Lost barrels“-Weine (2600 Flaschen) gefunden wurden, sie und der aktuelle Jahrgang zeigen, dass die Winzerinnen nach Blut, Schweiß und Tränen zurück sind: mit stoffigen, saftigen, eleganten Spätburgundern, die so dezent kraftvoll auftreten wie ein Chambolle: Chapeau! www.meyer-naekel.de

3. Award für das Lebenswerk

Willi Bründlmayer hat es geschafft, nicht nur in Österreich, sondern in der ganzen Welt zum Synonym für großartigen Grünen Veltliner (Berg Vogelsang), aber auch Riesling (Heiligenstein) zu werden, seit Jahrzehnten kommt konstant Spitzenqualität in die Flasche. Der Ausnahmewinzer arbeitet penibel in Weinberg und Keller, u.a. mit Schwerkraft und Fotovoltaik, und ließ sich schon 2015 ökologisch zertifizieren. Akkurat arbeitet er die Lagen heraus – und auch seine Schaumweine (nach der Champagnermethode) gehören zur Spurze Österreichs – wofür seine französische Ehefrau Edwige sicherlich auch verantwortlich ist ... www.bruendlmayer.at

4. Weinlegende

Jean-Baptiste Lécaillon ist seit 1999 Kellermeister, Visionär und Mastermind des renommierten Champagnerhauses Roederer. Er ging eine Kollaboration mit Philippe Starck ein – der erste Jahrgang, der Brut Nature 2006, kam 2015 auf den Markt. Er gründete eine Rebschule und trieb schon früh gezielt die Umstellung auf Biodynamie voran. Verantwortlich ist er auch für die Stillweine in Kalifornien und Bordeaux, und er stellte die besondere Non-Vintage-Collection 242 zusammen. Ein Vierteljahrhundert Kreativität! louis-roederer.com

5. Weinbotschafter

Weintastings für Einsteiger, Winzerabende, Sommelier-Battles, After-Work-Clubbing mit DJ, Partys an der Elbe, Sommelier des DFB – Jens Pietzonka tut fast alles, um Weingenuss gesellig und populär zu machen – und wählt dafür immer hochwertige Gewächse! Herzstück ist die Dresdner „Weinzentrale“, die er in seiner Heimat eröffnet hat, nach vielen Jahren in der Spitzengastronomie. www.jenspietzonka.de

6. Weingourmet des Jahres

In dieser Kategorie zeichnen wir eine renommierte Persönlichkeit aus der Kulturwelt aus, die den Weingenuss vorbildhaft „lebt“. Seien Sie gespannt!

7. Sieger des Riesling Cups

Dies ist die Überraschung Nummer zwei des Abends: Traditionell wird der beste trockene deutsche Riesling des aktuellen Jahrgangs in einer großen Blindverkostung ermittelt. Eine renommierte Jury aus Weinexperten und Sommeliers testet Mitte Oktober.

So sind Sie dabei:

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







Jetzt Gala-Tickets sichern!

**Wine Awards 2024, Samstag, 9. November 2024,
ab 17.30 Uhr im Großen Festsaal des
Hamburger Fünf-Sterne-Hotels Grand Elysée**

- **FEIERN Sie** mit uns das Highlight der Festsaison: die WINE AWARDS, die der Feinschmecker bereits seit 2003 veranstaltet.
- **TREFFEN Sie** auf das Who's who der Kulinarik, wenn hochkarätige internationale Winzer und Winzerinnen bei den „Oscars der Weinszene“ ausgezeichnet werden.
- **GENIESSEN Sie** zahlreiche kulinarische Highlights von Spitzenköchen und -köchinnen, die vor Ort live für Sie kochen.
- **ERLEBEN Sie** einen unvergesslichen Abend der Extraklasse im glamourösen Großen Festsaal des Grand Elysée!



Johann Lafer,
TV-Koch



Cornelia Poletto,
Restaurant Cornelia
Poletto



Rosina Ostler,
Restaurant Alois



Joachim Glemser,
Grand Elysée



Ricky Saward,
Seven Swans



Jan-Philipp Berner,
Söl'ring Hof



Marco Müller,
Restaurant Rutz



Hubert Wallner,
Gourmet Restaurant
Hubert Wallner



Jaimy Reisinger,
Gourmet Restaurant
Hubert Wallner



Tobias Bätz,
Restaurant Aura

Diese Topköche
und -köchinnen
verwöhnen
Sie kulinarisch

**Seien
Sie dabei**
**Ticketpreis
pro Person
379 € ***



Tickets sind erhältlich unter
www.feinschmecker.de/wein/wine-awards

* Im Ticketpreis von 379 Euro p.P. enthalten: Champagnerempfang mit kleinen Köstlichkeiten, Preisverleihung mit Live-Musik, Verkostung der Weine der ausgezeichneten Winzer, vielfältige kulinarische Highlights der Spitzenköch*innen, weitere Weine sowie Wasser, Bier, Softdrinks und Kaffeespezialitäten.

Wir danken unseren Partnern



LIEBHERR



SieMatic

Istrien

Grande Mercato
ANDRONACO
dal 1983

GRAND ELYSEE
HAMBURG

STAATL.
FACHINGEN

leo willwer
SINCE 1920



Willkommen im Club der Genießer!

BESONDERE MOMENTE GEMEINSAM ERLEBEN



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:

7-Gänge-Dinner bei Tim Raue & Königliche Porzellankunst
4. September, Berlin: Tim Raue (Foto l.) empfängt uns zum dritten Mal und kocht ein besonderes Menü mit passenden Weinen, welches wir in der Private Dining Area seines Signature Restaurants „Tim Raue“ genießen. Aperitif, Wasser und Kaffeespezialitäten inklusive. Hohe Handwerkskunst erleben wir zuvor auch bei einer privaten Führung in der Königlichen Porzellan Manufaktur (KPM), bei der wir Eindrücke dieses besonderen Handwerks bekommen und sehen, wie das Luxus-Porzellan hergestellt wird. Für die Event-Teilnehmer, die im angrenzenden exklusiven KPM Hotel & Residences (l. u.) übernachten möchten, das zu den beliebtesten Spitzenhotels der Hauptstadt zählt, gibt es eine Sonderrate.

8-Hands-Dinner der Jeunes Restaurateurs & Albtour

2. Oktober, Königsbronn: Wir erleben mit Andreas Widmann („Ursprung“), Markus Pape („Meisenheimer Hof“), Oliver Röder („Bembergs Häuschen“) und Benjamin März („Maerz“) vier Spitzenköche der Jeunes Restaurateurs (JRE) Deutschland gemeinsam am Pass! Start ist mittags mit einem Get-together und exklusiver Fingerfood-Auswahl. Anschließend gibt es mit Andreas Widmann eine Albtour zu lokalen Erzeugern, abends dann in seiner Kochwerkstatt ein spektakuläres 4-Gänge-Dinner.

Weitere Informationen: www.feinschmecker.de/club



FOTOS: NILS HASENAU, JOERG LEHMANN

Ihre Club-Vorteile auf einen Blick

Willkommenspräsent: Ob köstliche Produkte wie Schweizer Käse von „cheezy“ oder ein hochwertiges Gläser-Set von Gabriel-Glas, lassen Sie sich überraschen!

Insiderwissen: In unseren Newslettern verraten wir unter anderem Neueröffnungen, Trends, Geheimtipps der Küchenchefs sowie 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 Partnern, wie zum Beispiel Otto Gourmet Onlineshop, Weingut Dr. Loosen oder Zwiesel Glas.

Hotels & Restaurants: Ob Privater Apéro mit dem Küchenchef 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.

Magische Momente in Wirsberg

Im Posthotel begeisterte uns das #AHdreamteam (l. mit den Club-Teilnehmern und Feinschmecker-Host Yvonne Krüger, r.). Wir schauten hinter die Kulissen des prämierten Gastro-Konzepts „AURA“ und dem dazugehörigen Food Lab „ANIMA“ von Alexander Herrmann und Tobias Bätz. Fermentationsworkshop und 8-Gänge-Dinner mit regionaler Spitzenküche inklusive.

Wir freuen uns über unsere Markenpartner:





„Heute können Designer Materialien wie Porzellan und Stoff miteinander vereinen. Sind Textilien aus Glas der nächste Schritt?“ **KERSTEN WETENKAMP, REDAKTEUR LEBENSART**

News & Trends

Rauchzeichen vom Balkon

Die Feuerschale der Keramikmanufaktur

Denk ist so kompakt, dass sie auch auf kleinen Terrassenflächen oder dem Balkon

gute Laune macht. Außerdem ist sie vielseitig, denn dank der mitgelieferten

Pfannenhalter kann über dem Feuer gegrillt und gebraten werden. Die passende Pfanne ist separat erhältlich, ebenso ein Gestell, das die Schale auf 50 cm Höhe bringt. Geeignet für Holzkohle oder

Kaminholz. 34 cm Durchmesser, € 169,90, www.feinschmecker.de/shop



Großer Preis in Rom

Das Luxushotel The Rome Edition an der Via Veneto der Hauptstadt gewinnt den Hotel Design Award 2024. Die Jury überzeugte das Gesamtkonzept: Sieben Meter hohe Decken, Travertinwände und -böden, ein Garten als stille Oase mit 400 Pflanzen und im siebten Stock eine Bar mit Pool und Ausblick auf die Ewige Stadt. www.editionhotels.com/rome

Erleuchtung am Abend

Die „Radiant“-Leuchte von Eva Solo verbindet ein markantes Design mit warmem Licht. Die akkubetriebene LED-Leuchte kann auf den Tisch oder den Terrassenboden gestellt werden und bietet drei Helligkeitsstufen per Touchfunktion. Je nach Lichtintensität gibt sie vier, zehn oder bis zu 33 Stunden lang Licht. Aufgeladen wird die Lampe durch eine Ladestation mit USB-Anschluss. 9,5 cm Durchmesser, 27,5 cm Höhe, aus Eiche und Kunststoff, € 179,95, www.connox.de



Handgemachtes

Schöne Textilien und Objekte aller Art finden auf der HandmadeArt-Messe in Stuttgart ihre Bühne. Der Schwerpunkt liegt auf nachhaltiger Herstellung, Recycling und DIY von Hobbykünstlern bis zu professionellen Manufakturen aus ganz Deutschland. 18. August, www.handmadeart.info

Glas-Textilien

Lässt sich aus Glas Stoff und vielleicht sogar Kleidung herstellen? Diese Grenze des Materials lotet Linda Kettler von der Kunsthochschule Berlin-Weißensee aus. Für ihre „Glass Textiles“-Studie gewann sie den 1. Platz des Glass Design Awards der Gerhard-Bürger-Stiftung in Blankenburg.

www.gerhard-buerger-stiftung.de



Die Farbe der Saison

Regen und Wind statt Sonnenschein? Macht nichts – die neue Geschirrserie „Pêche“ von Le Creuset sorgt für Sommerlaune am Tisch. Von der Mini-Cocotte (10 cm) bis zum Profitopf Signature (26 cm). Die größeren Töpfe sind aus Gusseisen gefertigt, die kleineren wie Becher oder Auflauf-Förmchen aus ofenfestem Steinzeug. Becher ab € 17, Töpfe ab € 249.

Die Serie ist nur online erhältlich.
www.lecreuset.de



Blüten auf dem Präsentier-Teller

Eine filigrane Zier auf dem Esstisch ist der neue Servierteller „Flora“ der venezianischen Manufaktur Casarialto. Auf dem transparenten Glas wurden Blätter, Blüten und Früchte von Hand aufgebracht – er sollte deshalb auch nur von Hand gespült werden. Wer mag, kann den Teller ergänzen mit Untertassen und einem Krug mit Blattmotiv, ebenfalls aus transparentem Glas desselben Herstellers.

32 cm Durchmesser, € 155,
www.artemest.com

Stilvoll in Neustadt

Über 120 Aussteller zeigen Neuheiten aus den Bereichen Garten, Küchen, Möbel bis zu Kunst, Antiquitäten, Wein und Whisky. 26.-28. Juli, im Herrenhof Mußbach bei Neustadt an der Weinstraße. www.maison-et-jardin.de

Impressionisten

Das Museum Kunst der Westküste auf Föhr zeigt 80 Gemälde berühmter Impressionisten aus Deutschland, den Niederlanden und Skandinavien – wie Anna Ancher, Peder Severin Krøyer, Max Liebermann und Max Slevogt. Bis 3. November, www.mkdw.de

Besteck für draußen

Das praktische, sehr hochwertige Outdoor-Besteck „Mono clip“ ist jetzt in zwei Farben samt Lederetui zu haben: Dunkeloliv und Marineblau. Zum Set gehören Gabel, Messer, Löffel und eine Halbleinen-Serviette. € 199, www.mono.de



Meister-Messer

Gute Geschenkidee für Grillmeister ist die neue Messerreihe von Zassenhaus. Das „Farmer“ (o.) liegt mit seinem Griff aus Pakkaholz gut in der Hand und wird mit praktischer Lederscheide geliefert. € 49,99, www.zassenhaus.com

Szene

Neueröffnung des Monats

Im „Hof van Cleve“ in Belgien hat Peter Goossens kulinarische Geschichte geschrieben. Sein Nachfolger Floris Van Der Veken bleibt dem Stil treu – mit eigenen Akzenten

Seite 180

Szene

Diese Konzepte sind eine Bereicherung: eine Landpartie im Ruhrgebiet, Skychalets in Südtirol und ein aufregendes Hotel im New Yorker Trendviertel NoMad

Seite 182

Stopover Ibiza

Abseits der Partystrände lockt die Baleareninsel mit traumhaften Buchten, angenehmen Designhotels und authentischer, zeitgemäßer Küche

Seite 190



FOTO: MARTIN LUGGER

DER HEIMAT
VERBUNDEN
und zugleich ganz
modern: „Hebbo
Wine und Deli“
in Südtirol

IM GLEICHSSCHRITT
für Gastronomie
der Extraklasse:
Floris Van Der
Veken (vorne) mit
dem Team des
„Hof van Cleve“





FARENFROHES
Schokoladendessert
mit Gueuze-Eis (Biersorte) und Hibiskus im
gediegenen Ambiente
des Restaurants



Neueröffnung des Monats

Auf dem Weg nach oben

Staffelübergabe in Belgien: Floris Van Der Veken setzt im „Hof van Cleve“ Peter Goossens Stil fort – aber mit eigenen Akzenten

Viele seiner zehn Jahre im „Hof van Cleve“ war Floris Van Der Veken die rechte Hand von Peter Goossens. Zu Jahresbeginn hat der 35-Jährige das idyllisch auf flämischen Feldern gelegene Restaurant von Goossens, der es über Jahrzehnte zu Weltruf geführt hatte, übernommen. Das Interieur des bauernhofartigen Landhauses strahlt unverändert eine warm-gemütliche Eleganz aus, mit weißen Wänden, wechselnder moderner Kunst, getünchten Dachbalken und Holzböden.

Den Küchenstil seines Vorgängers führt Van Der Veken fort, setzt aber eigene Akzente. Hausklassiker wie Kalbsbries und Steinbutt finden sich weiterhin bei den À-la-carte-Gerichten, die es außer freitags- und samstagsabends auch mittags gibt. Im Menü zeigte gleich die erste Vorspeise bemerkenswerte Individualität: Beim Crudo vom Wolfsbarsch, wie alle Grundprodukte hier von exzellenter Provenienz, liegt der

dünn aufgeschnittene Wildfangfisch, getoppt von einem Sake-Sorbet, auf einem originellen Fundament aus abgekühltem roten Reis mit getreidigen Noten. Kohlrabi, Avocado-Creme und vor allem eine Vinai-grette mit Dashi und Earl Grey verstärkten den frisch-filigranen Charakter des Gerichts. Der anschließende „Royal Belgian“-Kaviar auf einem zarten Algen-Custard mit feinen Nudelementen, Edamame-Böhnen und einem klaren Nordseegarnelen-Sud zeugte von einer Stilikistik, die Tradition und Kreativität zu verbinden weiß. Ein exzellentes Beispiel für ent-schlackte Klassik war der saftig gebratene Steinbutt, begleitet von einer Sauce mit de-zenter Liebstöckel-Würze, kräftig angebratenen Mini-Tintenfischen und feinsten jungen Erbsen. Nach einem etwas weniger spektakulären Fleischgang mit Milchkalb zeigten federleichte und frische Desserts, erst bei Erdbeeren, dann sogar bei Schoko-

lade, wie schwebend, intensiv und aus-balanciert diese Küche ist. Am Ende defi-lierte ein bestens bestückter Käsegewagen. Erfreulich auch, dass hier beim parallel angebotenen vegetarischen Menü mit glei-chem Anspruch gekocht wird: Das bewies schon allein ein Teller mit schlotzigen Bel-le-de-Fontenay-Kartoffeln, Blumenkohl, reichlich schwarzer Trüffel und Vin-Jaune-Sauce.

Dieselbe Hingabe, mit der man sich hier Spitzenzutaten widmet, ist auch beim eng-agierten und empathischen Serviceteam um Maître Serge Sierens spürbar. Der neue, blutjunge Sommelier Elizio Masson präsentierte eine üppige Weinkarte mit Fokus auf Spitzenweingütern und Jahrgangstiefe – und, als alkoholfreie Alternative, eine Menübegleitung mit hausgemachten Getränken.

FAZIT: Absolutes und zeitloses Wohlfühl-erlebnis. *Stefan Chmielewski*



Hamburg / Maison d'Avignon

Kühne Kombinationen à la française

Oh, là là, hier wird richtig aufgetrumpft, kräftig gewürzt und mutig kombiniert. In seinem kleinen, schlichten Bistro im Stadtteil Ottensen serviert Mathias Mercier französische Gerichte mit starken Aromen. Der Koch kam spät zum eigenen Herd: Nach der Ausbildung in Frankreich arbeitete er unter anderem im Hamburger „Landhaus Scherrer“, bildete sich zum Sommelier weiter und war in der Hansestadt im „bianc“ und im „Petit Amour“ für die Weinberatung zuständig – bis die erzwungene Pandemie-Pause wieder seine Leidenschaft fürs Kochen weckte. Er experimentierte und entwickelte eine eigene Handschrift, die er in einem vierbis neungängigen Menü präsentierte.

Im Eckbistro ist der Tresen mit hübschen portugiesischen Kacheln der einzige Schmuck, das Ambiente ist sonst schlicht. Ganz anders die Küche – die ungewöhnlichen Paarungen auf der regelmäßig wechselnden Karte machen sofort neugierig: „Spargel, Entenleber, Birne“, „Boudin Noir, Karotte, Orange, Lavendel“, „Zander, Niere, Rote Bete“.

Als Amuse-Bouche kommen tiefgründige Zwiebelsuppe und Zwiebeltarte auf den Tisch, nebst selbst gebackener Fougasse mit Anchoïade. Diese Trilogie versetzt einen augenblicklich nach Frankreich. Knackiger gegrillter Spargel wird begleitet von Entenleber-Mousse und Birnenwürfeln – das Gemüse ist auf den Punkt gegart und

hocharomatisch, die dicke Entenleber und die feinsüßen Birnenstückchen passen wunderbar zusammen. Auch die kräftig angebratene Blutwurst (Boudin Noir) hat mit Kumquats und Karottenpüree mit Lavendel kongeniale Begleiter. Und wer sich nicht vorstellen kann, dass Fisch und Innenreien harmonieren, sollte den Zander mit Niere und Roter Bete probieren, wo Zanderklößchen, sämige Jus und Schalotten den Genuss abrunden. Die sorgfältig zusammengestellte Weinauswahl zeugt von der zweiten Leidenschaft des Gastgebers – auch hier gibt Frankreich den Ton an.

FAZIT: Französische Küche auf hohem Niveau in unkompliziertem Setting.

Sabine Michaelis

Maison d'Avignon

Arnoldstraße 2, 22765 Hamburg, Tel. 040-288 065 12, Di-Sa 18.30-22 Uhr,
Hauptgerichte € 35 (Di-Do à la carte), Menü € 70-110

Dortmund / Wibbelings Hof

Landpartie im Kohlenpott

Wälder, Felder und Wiesen – im Dortmunder Ortsteil Holthausen ist die Landschaft so grün, dass selbst hartnäckigste Ruhrgebietsklischees Risse bekommen. Mittendrin der „Wibbelings Hof“ von 1899. Sicher hat sich der Hofgründer Gustav Wibbeling nicht träumen lassen, dass sein Urenkel Jörn Haumann und dessen Frau Sandra hier einmal ein klitzekleines Casual-Fine-Dining-Restaurant für höchstens 15 Gäste betreiben würden. Die Verbindung von Tradition und Moderne prägt auch das warme, sehr einladend wirkende Interieur. Angedeutetes Fachwerk und eine alte Werkbank bilden einen Kontrast zu schicken Designer-

sesseln und zeitgenössischer Kunst an den Wänden.

Während sich der Hausherr um den Service kümmert, wirbelt Sandra Haumann durch ihre One-Woman-Kitchen. Die gerührte Krankenschwester ist eine leidenschaftliche Autodidaktilin, arbeitet auf hohem handwerklichen Niveau und bringt fast spielerisch ihren leichten, eleganten Stil auf die Teller. Besonders beeindruckten uns Fischgerichte wie das Duo vom Hamachi: gegrillt und mit Teriyaki-Lack sowie als Ceviche mit Nussbutter-Hollandaise und einem Hauch von Koriander und Johannisbeerstrauchöl. Wunderbar saftig war der Skrei, gekrönt mit Pürees von To-

pinambur und Lauch, dazu etwas Haselnuss für den Crunch. Der zart-schmelzigen Terrine von der ungestopften Gänseleber standen Variationen von Rhabarber und Pistazie zur Seite. Fruchtige Noten von Aprikosengel und -sphäre umspielten den würzigen Lammrücken, für einen kraftvollen Akzent sorgte fermentierter Pfeffer.

Die rein europäische Weinkarte listet knapp 90 Positionen auf, setzt Schwerpunkte in Deutschland und Frankreich und überrascht mit im Barrique gereiften Weißweinen der Domaine Henri Ruppert in Luxemburg.

FAZIT: Anspruchsvolle Küche in lockrem Rahmen.
Helmut Krause

Wibbelings Hof

●●● OT Holthausen, Wittichstraße 23, 44339 Dortmund, Tel. 0152-22 50 11 88, www.wibbelings-hof.de,
Mi-Sa ab 19 Uhr (nur mit Reservierung), Menü € 99-128 ⚡



SEAFOOD ist
Sandra Haumanns
Sache:
Jakobsmuschel mit
Muschelsud,
Lärchenöl und
Kräutern

Erkelenz / Troyka

Russische Cross-over-Küche

Ein Dreigespann als Führung – das ist selten in der Gastronomie. Das „Troyka“ in Erkelenz am Rande des rheinischen Braunkohlereviers bildet eine Ausnahme. Drei Männer teilen sich den Chef-Job: Marcel Kokot und Alexander Wulf, geboren in Sibirien, führen Regie in der Küche, Ronny Schreiber berät als Herr über 700 Weine in Getränkefragen. Alle drei sind zugleich Geschäftsführer des Restaurants, das „creative russian cross-over cuisine“ verspricht und vor zweieinhalb Jahren in ein neues, eigens entworfenes Gebäude an den Ortsrand zog.

Bodentiefe Fenster und eine lang gezogene Theke mit Blick in die Küche prägen

das Ambiente, die Atmosphäre ist locker. Auf einem großen Bildschirm kann man das Anrichten der Teller verfolgen, eine so genannte „Pass-Cam“ filmt und überträgt es. Zusätzlich zur Gourmetkarte gibt es eine etwas einfacher gehaltene Bistrokarte – laut Inhabern lockt man damit insbesondere das jüngere Publikum ins Restaurant.

Das sechsgängige Gourmetmenü lässt sich erweitern, etwa um das Signature Dish „Troyka“: eine recht süß interpretierte Terrine von der Gänsestopfleber, mit Nougat, einer Miniatur-Scheibe Brioche, Gänseleber-Eis sowie einem Granatapfel-Rhabarber-Sud, der passende Säureakzente setzte. Erstklassig war die mit einem Wachtelei

servierte Schnitte vom Sibirischen Stör, die allerhand Gar-Methoden ausgesetzt war, gebeizt, gegrillt, flambiert – und wohl gerade deshalb mit perfekter Temperatur und Würzung (toller Lack aus Sojasauce und Rote-Bete-Vinaigrette) an den Tisch kam. Hier bildete den Kontrast eine kalte, süß-saure Okroschka, dem von Dill und Schnittlauch geprägten Suppenklassiker der russischen Küche. Als cremige Gau-menschmeichler erwiesen sich die mit Nantaiser Ente gefüllten Pelmeni, die von Mörcheln und Spargel begleitet wurden.

FAZIT: Überzeugende Einbindung von Aromen russischer Hausmannskost.

Philippe Elsbrock

Troyka

◆◆◆◆ OT Neu-Immerath, Rurstr. 19, 41812 Erkelenz, Tel. 02431-94 55 355, <https://troyka.de>,
Do-Sa ab 18 Uhr, So 12-14 und ab 18 Uhr, Menü ab € 179,-



EIN TRIO mit
Verstärkung: das
„Troyka“-Team.
Rechts: sibirische
und gelbe Tomate,
gegrillte Melone,
Malzbrot





TEIL DES MENÜS
„Heimat und Kräuter“: Basilikum-Pannacotta mit Tomate und Wacholder

Volkach / Weinstock Gemüse aus allen Jahreszeiten

Über dem Tor des Romantikhotels Zur Schwane steht der goldene Schwan bereits seit mehr als 600 Jahren für herzliche Gastlichkeit.

Fürs Kulinarische ist seit Kurzem Hendrik Friedrich zuständig, als Nachfolger von Cornelia Fischer, die demnächst im Althoff Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern eröffnet. Der gebürtige Coesfelder kommt mit höchsten Weihen und Erfahrungen im In- und Ausland, zuletzt war er Küchenchef im „Siedepunkt“ in Ulm.

Das erste Menü des 31-Jährigen im „Weinstock“, dem Gourmetrestaurant des Hauses, trägt den Titel „Heimat und Kräuter“. Es besteht aus maximal sechs Gängen mit je einmal Fisch und Fleisch und be-

ginnt mit vier Amuse-Bouches und einem reizvollen Gaumenkitzel: einer Sablé-Tartelette mit Möhrenmus und Forellenka- viar – sehr ausgewogen und ganz ohne kari- rote Süße.

Friedrich verarbeitet in jedem Gang Fer- mentiertes aus dem Vorjahr, das er mit dem jeweils frischen Pendant kombiniert. Auf einem hauchdünnen Spiegel aus Basili- kum-grüner Pannacotta liegt eine abge- flammte Scheibe von der Ochsenherztoma- te, begleitet von einem würzigen Püree fermentierter Tomaten. Eine Hollandaise, die mit fermentierter gelber Pflaume de- zent säuerlich abgeschmeckt ist, wird zu zwei halben, auf Holzkohle gegrillten Spargelstangen und fermentierten Shiitake-

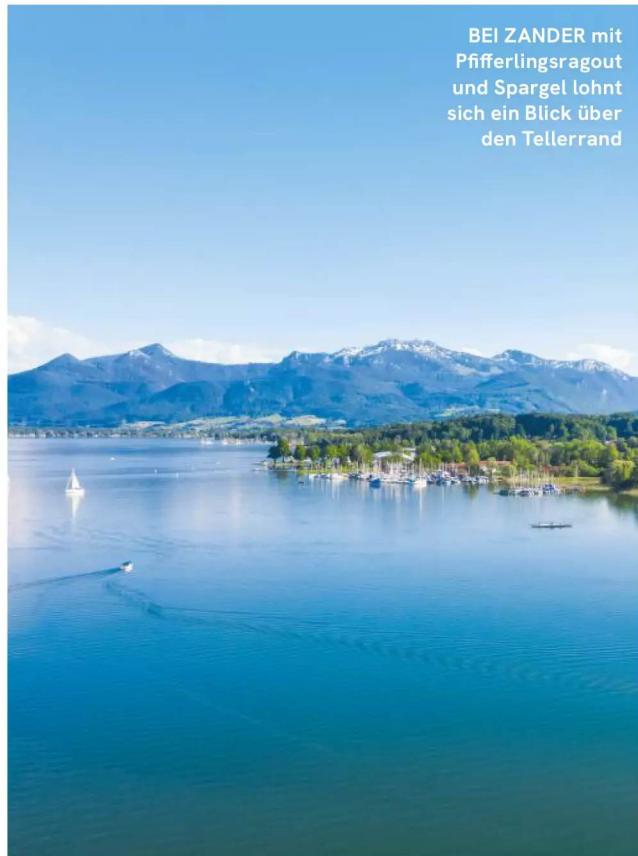
Pilzschnipseln gereicht. Mit Tupfen von fermentiertem Knoblauch, Zwiebel und Feuerbohnenpüree zur tiefgründigen Sauce wartet auch das Lamm des Hauptgangs auf. Und im Dessert zeichnen ein Sorbet aus fermentierten Erdbeeren, Scheibchen von frischer Erdbeere und gefriergetrock- nete Walderdbeeren das Aromenbild.

Zur historischen Gaststube des Hauses bildet das „Weinstock“ auf der Beleage- den minimalistischen Gegenpol: 16 Plätze, betongraue Wände. Die Weinkarte (400 Positionen) ist rein fränkisch, natürlich ist auch das eigene VDP-Gut vertreten.
FAZIT: Franken genießen bei gemüse- betonter Küche und besten Weinen.

Barbara Goerlich

Weinstock

◆◆◆ im Romantikhotel zur Schwane Volkach, Hauptstr. 12, 97332 Volkach, Tel. 09381-806 60,
www.schwane.de, Sa-Di ab 18 Uhr, Menü 4-6 Gänge € 129-158 ⚡



BEI ZANDER mit
Pfifferlingsragout
und Spargel lohnt
sich ein Blick über
den Tellerrand



Prien am Chiemsee / die bootschaft

Kleine Karte, großartiges Panorama

Kein Zweifel: „die bootschaft“ hat die schönste Terrasse am See, großzügig, direkt am Wasser und mit weitem Blick ins Blau. Bei schönem Wetter zeichnen sich am Horizont die imposanten Umrisse der Chiemgauer Alpen ab. Bei Regen sitzt man drinnen dank Rundumverglasung ebenfalls mit Sicht auf die Natur; den großzügigen Gastraum prägen viel helles Holz und alte Schwarz-Weiß-Fotografien. Allgegenwärtig ist das Thema Wassersport – das Lokal gehört zum Chiemsee Yachtclub.

Seit Tanja und Oliver Trific, Wahl-Chiemgauer und frisch aus Hamburg gezogen, das Lokal übernommen haben, hat in der Küche ein neuer Geist Einzug

gehalten. Die erfahrenen Gastronomen (beide sind Foodstylisten, er kochte lange in den USA und führte in Hamburg ein eigenes Restaurant) setzen für den Anfang auf eine bewusst klein gehaltene Karte und auf Produkte von engagierten Erzeugern der Region.

Vorweg gibt es frische Salate, intensiv gewürzte, mit einer Bergkäse-Haube überbackene Zwiebelsuppe und eine Auswahl der exzellenten Fischkonserven des jungen Start-ups Fangt aus Kopenhagen (Limfjord-Miesmuscheln oder Lachs von den Färöer-Inseln). Schon jetzt ein Klassiker ist Trifics Chiemsee-Vitello, eine Interpretation des Vitello Tonnato – mit Räucher-saiblingscreme und knusprig gebackenen

Kapern. Mit einer ähnlichen Variation begeisterte der Koch bereits in Hamburg seine Fans. Das Backhendl von der Maisähnchenbrust ist, wie es sein muss, außen schön kross, innen saftig, dazu werden gemischte Salate gereicht. Schön mürbe gegart und sehr beherzt gepfeffert ist das Wiener Saftgulasch mit Breznknödel. Und zum Dessert? Für seine fluffigen Topfenknödel ist Trific bekannt, hier serviert er sie mit Rhabarber und hausgemachtem Vanilleeis.

Die Weinauswahl ist bewusst klein und wird nicht weiter ausgebaut. Nicht-Clubmitglieder sollten unbedingt reservieren! FAZIT: Legerer Genuss in schönster Seelage.

Patricia Bröhm

die bootschaft

Seglerweg 8, 83209 Prien am Chiemsee, Tel. 08051-661 06 58, www.dieboatschaft-prien.com,
Mi-So ab 12 Uhr geöffnet, Hauptgerichte € 16,50-34 €

Poznań (Posen) / Muga

Polnisch-französisches Fine Dining

Poznań (Posen), Polens fünftgrößte Stadt, überrascht, kulturell wie kulinarisch. Spektakulär sind Kirchen, Museen, Renaissance-Rathaus und das ultramoderne Geschichtszentrum Porta Posnania. Altstadt und Dominsel präsentieren sich herausgeputzt und verkehrsberuhigt. Zudem sorgt die Rückkehr von Köchen und Servicepersonal aus dem Ausland für neue Restaurants und Impulse.

Poznańs bestes Restaurant ist das „Muga“, zu finden in einem strahlend weißen Jugendstilgebäude, eine Tür führt in die Weinbar Casa de Vinos, die andere ins Restaurant. Lackiertes Holz, Parkett, stilvoll eingedeckte Tische sowie bequeme

Polstersessel in Kakao und Lindgrün sorgen für elegante Wohlfühlatmosphäre. Serviert wird ein Menü in neun Gängen (auch vegetarisch). Küchenchef Artur Skotarczyk ist in Poznań aufgewachsen und wurde in Grandhotel-Küchen klassisch ausgebildet. Gekonnt vereint er im Menü französische und polnische Küche.

Wunderbar cremige Foie gras reicht er mit roten Beeren und Rauchsalat, gefolgt von butterzarter rosiger Taubenbrust mit Totentrompete und knackigem Quinoa. An aufgewühlte See erinnern feinste süßlich-salzige und sanfte erdig-bittere Noten beim Stör mit Gillardeau-Auster, Kaviar, im Austerwasser gekochtem Schwarzkohl so-

wie geröstetem Lauch und Lauchcreme. Saftigem Filet vom Hirsch mit gedünsteten Rotkohlblättern und Rote-Bete-Cannelloni geben geröstete Bucheckern und Suska sechłońska, eine regional geschützte und traditionell gedörrte Pflaumenart aus Südpolen, zusätzliche Tiefe und Textur.

Entstanden ist das „Muga“ aus der Casa de Vinos heraus. Rund 500 Weine liegen in deren Regalen, Gäste können ihre Flasche von dort oder aus der Karte wählen. Angeboten werden auch Pairings nur mit Natur- oder gereiften Weinen.

FAZIT: Klassisches und im Vergleich günstiges Genusserlebnis, das den Kurztrip lohnt.

Stefan Elfenbein

Muga

●●● ul. Bolesława Kryszewicza 5, Poznań (Posen) 61-825, Polen, Tel. 0048-618 55 10 35,
www.restauracjamuga.pl, Di-Fr 17-22 Uhr, Sa 13-22 Uhr, Menüs € 116-128 PLN



BEHAGLICHE
Eleganz und
klassische Küche:
das Restaurant
„Muga“ mit der
Weinbar Casa
de Vinos

Südtirol / Hebbo Wine & Deli

Urbane Genusswelt am Bergsee

Vor vier Jahren hat Familie Panzenberger ein Dutzend spektakuläre Skyview Chalets in die Bergwelt am Toblacher See gesetzt: nachhaltig gebaut, hochwertig ausgestattet, mit gut Platz für zwei und inklusive Kitchenette, Infrarotsauna, Whirlpool (teilweise) und Blick in den (Sternen)himmel.

Das Restaurant „Hebbo Wine & Deli“ vollendet nun das Genusskonzept. Als Küchenchef hat man David Senfter engagiert, der in Österreich schon bei Vitus Winkler („Kräuterreich“), Andreas Döllerer und Silvio Nickol („Palais Coburg“) am Herd stand. Den eigenen Claim „Big City Vibes in the Dolomites“ setzt er mit einer radikal

regional grundierten, dabei spannenden Weltküche um. Ein Netzwerk Südtiroler Erzeuger liefert Bestes für bestechende, mit bewusst limitierter Komponentenpalette virtuos spielende Teller. Hinreißend sind die Pasta-Pomodoro-Chips mit Tupfen von Basilikummayo, die es zu einer umamimächtigen Dashi von Tannenzweigen und Heu gibt. Ein Tatar von gereifter Roter Bete und Waldbeeren mit herbsüßer, reduzierter Thymiansahne bekommt Pep durch Crunch von gemahlenem Schüttelbrot. Und die confierte Toblacher Forelle auf gebeiztem Eigelb und Kombucha-Beurre-blanc erhält durch Hühnerhaut-Crumble einen markanten Kick.

Das Ambiente setzt die Kombination aus urbanem Anspruch und wildromantischer Lage perfekt um – mit Panoramaverglasung, extravaganter Lärchenholzvertäfelung, ellenlanger Bar und einem vertikalen Kachelofenrechteck um ein offenes Gasfeuer. Patron und Sommelier Andreas Panzenberger hegt rund tausend Weine aus aller Welt, darunter etliche von kleineren Südtiroler Gütern.

Der Weg von den Chalets zum „Hebbo“ ist zwar kurz, mit High Heels aber (noch) eine Herausforderung. Der Dresscode entspricht ergo der naturnahen Lage.

FAZIT: In jeder Hinsicht ein Erlebnis!

Uwe Studtrucker

Hebbo Wine & Deli

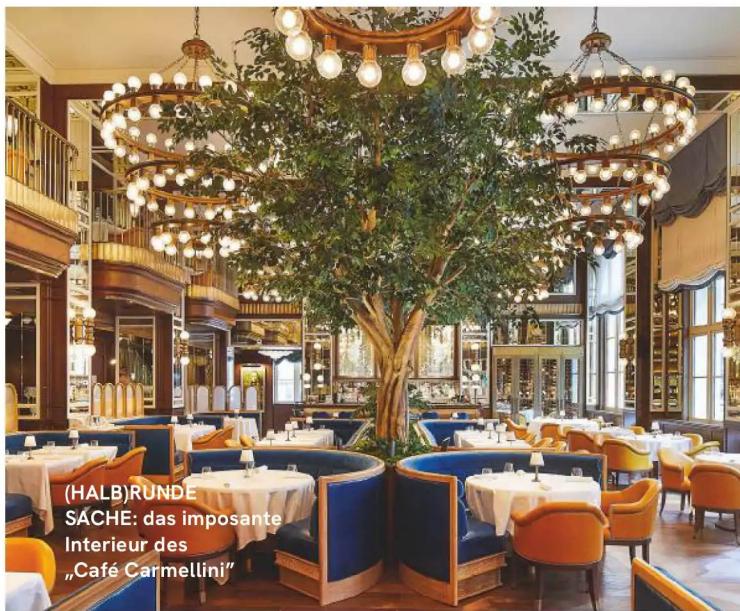
●●●● Toblacher See 3, 39034 Toblach, Südtirol, Tel. 0039-474 86 90 25,
www.hebbo.it/restaurant-dolomiten, Do-Mo 12-15 und 19-21 Uhr, Menü € 118-168 



HULDIGUNG der
Heimat auf
moderne Art:
Räucherforellen-
Tartelette mit
Kohlrabischeum im
schicken „Hebbo“



FOTOS: MARTIN LUGGER (2), THE FIFTH AVENUE HOTEL



New York / The Fifth Avenue Hotel & Café Carmellini

Es klopft: der Martini-Butler

Wegen seiner vielen Restaurants und Bars ist das New Yorker Quartier NoMad (North of Madison) ein beliebtes Ausgehviertel. Auch befinden sich hier einige der aufregendsten Hotels der Stadt. Das frisch eröffnete The Fifth Avenue ist in einer wunderschön renovierten Villa aus dem 19. Jahrhundert und einem Wolkenkratzer direkt daneben untergebracht. Innenarchitekt Martin Brudnizki (siehe Interview Seite 168) zeichnet für das luxuriöse, farbenprächtige Interieur verantwortlich. Der originellste Service ist ein Martini-Butler, der zwischen 17 und 19 Uhr auf dem Hotelzimmer einen Martini nach den persönlichen Vorlieben des Gastes mixt.

Das Restaurant „Café Carmellini“ unter der Regie von Andrew Carmellini besticht durch sein elegantes Dekor. Die Menüs des Küchenchefs sind inspiriert von den toskanischen Wurzeln seiner italienisch-amerikanischen Familie und der Liebe zur französischen Küche. Zu seinen Stärken zählt die Zubereitung von Fisch und Meeresfrüchten. Empfehlenswerte Vorspeise sind Austern mit geriebenem Meerrettich und Sorbet aus grünen Äpfeln. Bei den Hauptgerichten beeindruckt etwa der gegrillte Wildlachs aus Alaska mit einer wunderbar ausbalancierten Emulsion aus Karotte und Ingwer. Köstlich ist das in zwei Gängen servierte Brathuhn: die Brust mit einer seidigen Sauce aus eigenem Saft und die Schenkel auf einem Bett von Röstkartoffeln und Pilzen. Als Dessert gefällt besonders der Sticky Toffee Pudding. Die Wein-Karte umfasst rund 2000 Positionen, die kenntnisreich empfohlen werden.

FAZIT: Elegantes Ambiente, köstliches Seafood und vorbildlicher Service in einem angesagten Viertel.

Alexander Lobrano

The Fifth Avenue Hotel

1 West 28th Street, New York, NY, 10001, USA, Tel. 001-212-231-94 00, www.thefifthavenuehotel.com, 153 Zi., DZ ab € 822

„Café Carmellini“, www.cafecarmellini.com, Mo-Fr 11.45-14 Uhr und 17-22 Uhr, Sa-So 11-14 Uhr und 17-22 Uhr,



Unsere Bewertungen

Erfahrene Autoren und Kritiker sind für den Feinschmecker weltweit unterwegs. Sie testen anonym, bewerten unabhängig und zahlen ihre Rechnungen. Einladungen werden nur in Ausnahmefällen angenommen und nicht für Tests verwertet.

RESTAURANTS:

- ● ● ● ● In jeder Hinsicht perfekt
- ● ● ● ○ Küche und Service herausragend, Ambiente und Komfort außergewöhnlich
- ● ● ○ Exzellente Küche, sehr guter Service, Komfort und Ambiente bemerkenswert
- ● ○ Sehr gute Küche, guter Service, angenehmes Ambiente, komfortabel
- ○ Gute Küche, ansprechendes Ambiente
- Solide Küche, sympathisches Lokal
- Bewertung ausgesetzt

HOTELS:

- ● ● ● ● In jeder Hinsicht perfekt
- ● ● ● ○ Außergewöhnliches Haus mit hervorragendem Service in bemerkenswerter Lage
- ● ● ○ Großer Komfort bis ins Detail, sehr guter Service, rundum Wohlbefinden
- ● ○ Guter Komfort, freundliche Atmosphäre
- ○ Komfort über dem Durchschnitt und/oder freundliche Atmosphäre
- Sympathische Unterkunft

WEINGÜTER:

- ● ● ● ● Einer der besten Weinproduzenten
- ● ● ● ○ Herausragende Weinqualität
- ● ● ○ Sehr gute Weinqualität
- ● ○ Überdurchschnittliche Weinqualität
- ○ Gute Weinqualität
- Halber Punkt

SYMBOLE:

- ☒ Bar
- BIO Bioangebot
- ☒ Garage oder Parkplatz
- Mittags geöffnet
- ☒ Pool
- ☒ gutes vegetarisches Angebot
- ☒ Terrasse und/oder Garten
- ☒ Übernachtung möglich
- ☒ außergewöhnliches Weinangebot
- ☒ WLAN gratis
- ☒ Zimmerservice
- ☒ Karten akzeptiert
- ☒ Nur Barzahlung

ADRESSEN DIGITAL

Einfach QR-Code scannen und die Adressen unserer Reise-Reportagen als PDF herunterladen.

IDYLLISCHE BUCHT:
Die Cala Sant Vicent
lockt mit weitem
Strand und klarem
Wasser



Stopover

Ibiza

Die Baleareninsel hat mehr als lange Partynächte zu bieten – sie ist auch ein Naturparadies mit Stil, charmanten Hotels, einer facettenreichen Mittelmeerküche und sehenswerter Altstadt

TEXT STEFAN ELFENBEIN

Hotels

1 Can Lluc

Entspannung und Ruhe pur im privat geführten, großzügigen Landhotel. Aus dem ehemaligen Bauernhof des Großvaters haben Tina und Lucas Prats Ribas ein Refugium gemacht, das Vorreiter bei Ibizas Wellness-Agrartourismus ist. Zimmer und Bungalows von schlicht bis luxuriös. Pool und Spa, Restaurant, Bar. Individuelles Frühstück, persönliche Atmosphäre. Sehr ruhig und günstigere Preise in der Nebensaison.

●● Ctra. San Rafael a Santa Inés, km 2, Camí des Tercet, 07816, Sant Rafael de Sa Creu, Tel. 0034-971 19 86 73, www.canlluc.com, 20 Zi. und Bungalows, DZ ab € 325

2 Hotel Riomar

Urlaubsfeeling wie in den coolen Sixties. Marriott hat die Hotelikone (Baujahr 1968) übernommen, sorgsam restauriert und unter der Marke „Tribute Portfolio“ neu eröffnet. Säulen, Keramikfliesen und gedrechselte Treppengeländer blieben erhalten. Stilvoll minimalistisch sind die

modernen Zimmer, jedes hat einen Balkon. Unbedingt „Sea View“ buchen, denn das Meer und Sandstrand liegt hier tatsächlich vor der Tür. Schöner Poolbereich mit schicken Sonnenliegen. Im Terrassenrestaurant „Ocean“ schmecken gebratener Oktopus und „Riomar Cheesecake“.

●●● Carrer des Riu, 48, 07840, Santa Eulàlia des Riu, Tel. 0034-871 18 33 18, [https://hotelriomar.com](http://hotelriomar.com), 103 Zi. und Suiten, DZ ab € 202
● „Ocean“, Hauptgerichte € 22-36, 11.30-23 Uhr

3 Petunia Ibiza

Paradiesisch begrünte Oase mit dem vielleicht schönsten Ausblick der Insel. Bungalows, Terrassen, Restaurants – alles im neuen, auf einem Plateau gelegenen Haus der französischen Beaumier-Gruppe ist auf die faszinierende Felseninsel Es Vedrà ausgerichtet. Großer Pool mit Bistro, schicker Spa. Im „La Mirada Rooftop“ mit Bar und Livemusik lässt Küchenchef Baltasar Rigo kunstvolle Ceviche und Gemüsegerichte reichen, im Hauptrestaurant eine Etage tiefer gibt es Erdbeer-Gazpacho mit Gamba Roja oder butterzart gegartem Bauch vom Porc



CAN LLUC: Das im ibizenkischen Stil gehaltene Landhotel wird privat geführt und ist idyllisch von Pinienwäldern umgeben



RIOMAR: So schnörkellos-stilvoll wie die Zimmer der restaurierten Hotelikone ist der Pool-Bereich mit seinen gemütlichen Sonnenliegen



FEINE TAPAS: Im Restaurant „Nudo“ lässt ein junges Trio eine weltoffene Mittelmeerküche auftischen



PETUNIA: Das auf einem Plateau gelegene Hotel bietet einen einzigartigen Blick auf die Felseninsel Es Vedrà. Auch die Anlage selbst mit ihren vielen schönen Rückzugsorten ist sehenswert

Negre (schwarzen Schwein). Exzellente Weine aus Mallorca.

- ◆◆◆ Carrer de Sa Pala Marina Sant Josep de sa Talaia, 07830, Cala Carbó, Tel. 0034 971 80 81 97, www.beaumier.com/en/properties/petunia, 42 Zi. und Suiten, DZ ab € 273,-
- ◆◆◆ „La Mesa d'Es Vedrà“, tgl. 19-22.30 Uhr, Hauptgerichte € 32-46,-
- ◆◆◆ „La Mirada Rooftop“, Hauptgerichte € 21-38,-, 18.30-22.30 Uhr

Restaurants

4 Es Ventall

Seit 40 Jahren setzen sich Miguel Bonet und seine Frau Antonia in ihrem mit Herzblut geführten Restaurant mit romantischem Garten für den Erhalt ibizensischer Küche und Produkte ein. Sofrit Pagès, ein Schmortopf, oder auch Paella werden über offenem Feuer zubereitet. Alte Gemüsesorten kommen vom eigenen Hof. Mit seinem Gourmetmenü führt ihr Sohn José Miquel Bonet als neuer Küchenchef vor, wie gut Tradition und Weltoffenheit harmonieren können – etwa, wenn er Rote Gambas als spritziges Sashimi mit Zitruszesten zubereitet. Weinkarte mit balearischen Raritäten und Cava aus Ibiza.

- ◆◆◆ Cervantes, 2, Sant Antoni de Portmany, Tel. 0034-699 84 68 54, www.restaurantesventall.com, Do-Di 19.30-24 Uhr, Hauptgerichte € 22-43, Menü € 97,-

FOTO: BEAUMIER

5 Jondal

Ibizas aktueller kulinarischer Hotspot versteckt sich in der idyllischen Bucht gleichen Namens. Schwere Holztische und Loungemöbel stehen in weißem Sand. Ein Beach Club? Nein, Musik wird bewusst nicht gespielt. „Hier geht es um die Küche“, sagt Inhaber und Starkoch Rafael Zafra, der bei Juan Mari Arzak und als Head Chef im „El Bulli“ gearbeitet hat. Serviert werden auf den Punkt zubereitete Top-Produkte, meist aus dem Meer. Es gibt Seegurke mit Beurre noisette und Filet vom Stachelrochen mit frischen Kräutern. Vieles, wie Languste oder der im Ganzen „a la gallega“ (mit Paprikagewürz und Kartoffeln) gekochte Oktopus, wird für alle am Tisch gereicht. Weinkarte mit dem Besten aus Frankreich, Spanien und Italien.

- ◆◆ Cala Jondal, s/n, 07839, Tel. 0034-971 80 27 66, www.casajondal.es, tgl. 13-17.30 Uhr, Hauptgerichte € 34-88,-

6 Nudo

Ibizas kreativste neue Küche gibt es seit diesem Sommer im frisch hergerichteten 70er-Jahre-Strandpavillon von Es Figueral. Das junge Küchen-Trio (Jessica, Edoardo und José) lernte sich am Herd von Kopenhagen „Noma“ kennen und entschied, in wärmeren Gefilden gemeinsam Neues aufzubauen. Serviert wird eine Mittelmeerküche, die mal nordisch, mal lateinamerikanisch oder – wie beim



ES VENTALL: Im Restaurant seiner Eltern setzt der neue Küchenchef José Miquel Bonet eigene Akzente



NUDO: Der 70er-Jahre-Pavillon am Strand von Figueral im Nordosten Ibizas wurde frisch hergerichtet. Nicht nur der Ausblick ist hier besonders – auch das Essen

STOPOVER



DALT VILA: Die festungsartige „Obere Stadt“ von Ibiza-Stadt liegt auf einem Hügel direkt am Meer und ist Unesco-Weltkulturerbe

gereiften Thunfischbauch mit Kimchi-Mayonnaise – asiatisch inspiriert ist. Begleitet wird mit Naturweinen, die das befreundete Team aus Ibizas neuer Naturweinbar „Casa Lhasa“ (www.casalhsa.com) liefert.

• Carretera Club Figueral, 48, 07850 Es Figueral, Tel. 0034-971 32 69 91, www.nudoibiza.com, Di-So 13-16 Uhr, Hauptgerichte € 15-50

7 Port de Balansat

Der 1971 eröffnete Strandpavillon ist ein Klassiker und noch immer die Anlaufstelle für den gepflegten sonntäglichen Ausflug mit der Familie. Serviert wird traditionelle Inselküche mit Meeresfrüchten wie Bullit de peix, ein Eintopf aus Fisch und Kartoffeln, der mit in der Fischbrühe gekochtem Reis gereicht wird. Auch gute Paella gibt es, etwa mit Languste. Wer mag, macht von hier aus einen Spaziergang zum Wachturm Torre des Molar, der idyllische Weg fängt hinter dem Restaurant an.

• Port de Sant Miquel, 07815 Sant Joan de Labritja, Tel. 0034-971 33 45 27, www.restauranteportbalansat.com, tgl. 11-23 Uhr Hauptgerichte € 25-45

Erleben

8 Bar Anita

Anita hatte als Einzige ein Telefon, sie nahm auch die Post für alle an, beim Abholen wurde geplaudert, getrunken, gegessen. Am Tresen dieser aus der Zeit

gefallenen Kultbar sitzen noch immer die Männer aus dem Dorf. Es gibt ein deftiges Tagesgericht für 7,50 Euro, ein Genuss ist der Flaó, Ziegenkäsekuchen mit Minze. Und der Anislikör Hierbas (nach Hausrezept) gilt als der beste der Insel – perfekt auch als Mitbringsel.

- Plaza de la Iglesia, 07850 Sant Carles de Peralta, Tel. 0034-971 33 50 90, keine Website, Mo-Sa 7.30-0.30 Uhr, So 9-0.30 Uhr, Hauptgerichte € 8-21

9 Dalt Vila

Die festungsartige „Obere Stadt“ von Eivissa (Ibiza-Stadt) mit steilen Gassen und Kathedrale ist Weltkulturerbe, von den mächtigen Bastionen aus schaut man weit über das Meer. Nach dem Abstieg erfrischt Honig-Zitrone-Eis bei „Gelato Ibiza“ an der Jugendstil-Promenade Paseo Vara del Rey. Echte ibizenkische Küche gibt es im „Ca n’Alfredo“ zwei Häuser weiter. Gold wert ist der kostenfreie Parkplatz „Es Gorg“ neben Ikea.

10 Naturpark Ses Salines

Erst Flamingos gucken, dann durch unberührte Natur bis zum spektakulär über den Klippen gelegenen Torre de ses Portes laufen, dem mächtigsten der Insel-Wehrtürme. Ab etwa 17 Uhr hat man den Park fast für sich allein, der Parkplatz „Platja de ses Salines“ ist dann auch gebührenfrei. Immer zugänglich ist der Flamingo-Ausguck hinter dem Informationszentrum in der Einsiedelei an den rosa funkelnenden Salzbecken (nach dem Kapellenturm Ausschau halten).
• Informationszentrum Ses Salines, 07818 Sant Francesc de s’Estany, Tel. 0034-971 17 76 88, Di-Sa 9.30-15.30 Uhr, www.santjosep.net

Ibiza (Eivissa)



FEINSCHMECKER

Heft 8/2024, Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 12. Juli 2024.
 „Der Feinschmecker · Tafelfreuden · Weinjournal · Vf 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 Mattheis, Kersten Wetenkamp (stv.)
Textredaktion: Karin Szpott
Bildredaktion: Antje Elmenhorst (Ltg), Helgard Below (stv.)
Layout: Katharina Holtmann, Tanja Schmidt, Marie Bürger
Kaufmännische Assistenz: Stephanie Schröder
Dokumentation: Anne Dreßel
Projektleiterin: 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 Stüdrucker, Ulf Sundermann, Ingo Swoboda, Gabriele Thal
Gastronomische Korrespondenten: Patricia Bröhmr (fr.), Stefan Chmielewski (fr.)
Kolumnist: Alexander Oetker (fr.)
Karten: CaD, Consult and Design

Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt:
 Gabriele Heins

Geschäftsleitung: Thomas Ganske, Sebastian Ganske, Arne Bergmann, Peter Rensmann
Junior Production Manager: Vanja Sobot
Production Management: Wym Korff (fr.)

Vermarktung:
 Jahreszeiten Verlag GmbH, Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg, Tel. 040-27 17-0, www.jalag.de

Geschäftsleitung Sales und Content Solutions: Arne Bergmann (verantwortlich für Anzeigen)

Brand Manager: Nadine Sturmat, Tel. 040-27 17-23 38

Anzeigenstruktur: Christiane Sohr, Tel. 040-27 17-2436

Marketing Consultant: Alexander Grzegorzewski (fr.)

Ihre Ansprechpartner Vermarktung:

Region Nord: Jörg Slama, Tel. +49-40-22859 2992, joerg.slama@jalag.de
 Region West/Mitte: Michael Thiemann, Tel. +49-40-22859 2996, michael.thiemann@jalag.de
 Region Südwest: Marco Janssen, Tel. +49-40-22859 2997, marco.janssen@jalag.de
 Region Süd: Jonas Binder, Tel. +49-40-22859 2993, jonas.binder@jalag.de

Repräsentanzen Ausland:

Belgien, Niederlande & Luxemburg: Mediawire International, Tel. +31-651-48 01 08, info@mediawire.nl
 Frankreich & Monaco: Media Embassy International, Tel. +33-6 03 92 09 15, pierre-Andre.OBE@media-embassy.fr, Großbritannien & Irland: Mercury Publicity, Tel. +44-7798-665-395, stefanie@mercury-publicity.com
 Italien: Media & Service International Srl, Tel. +39-02-48 00 61 93, info@it-mediaservice.com
 Österreich: Michael Thiemann, Tel. +49-40-228 59 29 96, michael.thiemann@jalag.de
 Schweiz & Liechtenstein: Goldbach Publishing AG, Tel. +41-44-248 40 25, simone.trachsler@goldbach.com
 Skandinavien & Finnland: JB Media International ApS, Tel. +455 21 43 75 18, mpe@jbmedia.dk
 Spanien & Portugal: The International Media House, Tel. +34-91-702 34 84, administracion@

theinternationalmediahouse.com
Abonnement-Vertrieb und Abonnenten-Betreuung:
Abo-Service JAHRESZEITEN VERLAG,
 Postfach 10 40 40, 20027 Hamburg
Tel. 040-236 704 000; E-Mail: kundenservice@jalag.de
 www.shop.jalag.de/der-feinschmecker.

Der Jahresabonnementpreis für 12 Hefte beträgt bei Versand innerhalb Deutschlands € 178,80 inkl. MwSt., für die Schweiz sfr 330,00, für Österreich € 190,80 inkl. Versandkosten.

Studenten, Schüler und Auszubildende zahlen gegen entsprechenden Nachweis im Inland nur € 89,40, in Österreich € 95,40, in der Schweiz CHF 165,00. Bei Nichtlieferung ohne Verschulden des Verlages oder infolge von Störungen des Arbeitsfriedens bestehen keine Ansprüche an den Verlag.

Der Feinschmecker (USPS no 13945) is published monthly by JAHRESZEITEN-VERLAG GMBH. Known Office of Publication: Data Media (A division of Cover-All Computer Services Corp.), 2221 Kenmore Avenue, Suite 106, Buffalo, NY 14207-1306.

Periodicals postage is paid at Buffalo, NY 14205. Postmaster: Send address changes to Der Feinschmecker, Data Media, P.O. Box 155, Buffalo, NY 14205-0155, E-Mail: service@roltek.com, Toll free: 1-877-776-5835

Einzelheftbestellungen:

kundenservice@jalag.de
 Tel. Info-Service +49 (0)40/236 70 40 00,
 Preis pro Heft: € 13,90 (inkl. MwSt.). Versand D/A/CH: € 2 pro Sendung, Versand in andere Länder:
 Posttarif www.dhl.de. Zahlbar erst nach Rechnungserhalt.
Vertrieb: DMV Der Medienvertrieb GmbH & Co. KG, Meßberg 1, 20086 Hamburg
Bildagentur Image Professionals GmbH
 Tumblingerstr. 32, 80337 München
 www.imageprofessionals.com



EIN UNTERNEHMEN DER GANSKE VERLAGSGRUPPE

Weitere Titel der JAHRESZEITEN VERLAG GmbH:
 AW ARCHITEKTUR & WOHNEN,
 MERIAN, MERIAN SCOUT, ROBB REPORT



© 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. Obrонców Modlina 11, 30-733 Kraków, Polen



Diese Zeitschrift ist auf PEFC-zertifiziertem Papier gedruckt. PEFC garantiert, dass ökologische, soziale und ökonomische Aspekte in der Verarbeitungskette unabhängig überwacht werden und lückenlos nachvollziehbar sind.

ANZEIGEN

Für Ihre Platzierung in der nächsten Ausgabe sprechen Sie bitte mit:

Soeren Rybka
Anzeigenabteilung
DER FEINSCHMECKER
 Telefon:
 040 / 34 86 07 19
 E-Mail:
 soeren.rybka@t-online.de



www.bremerwein.de
Erlesene Weine und andere Köstlichkeiten aus Italien

Harald L. Bremer - Weinimport - Efeuweg 27, 38104 Braunschweig, Tel. 0531-237360



Keine Ausgabe mehr verpassen!
Gleich bestellen:
feinschmecker.de/abo



„Salon: Interview mit Gastronom Will Guidara“, Heft 6/2024

Unvernünftige Gastfreundschaft

Ich finde großartig, dass ein Artikel über den Service geschrieben wurde und (bei allem Respekt) nicht immer über den Koch des Monats, Koch des Jahres ... Hoffe, dass es keine Eintagsfliege war. Das Buch kann ich übrigens tatsächlich empfehlen.

Antonio Gentili

Feinschmecker Podcasts

Dank an Vincent Moissonnier

Herzlichen Dank für Ihren Beitrag im Feinschmecker Podcast. Sie haben mir aus der Seele gesprochen und genau auf den Punkt gebracht, was im Moment in der Gastronomie passiert, bzw. wie die Gastronomie sich entwickelt hat. Ich wünsche Ihnen und Ihrem Team weiterhin viel Erfolg. Bleiben Sie sich treu!
Carmelo Caputo

Szene, Heft 5/2024

Integrative Gastronomie

Ich bin seit Langem Ihr Leser und freue mich, dass mit der neuen Ausrichtung auch Rücksicht auf den kleineren Geldbeutel genommen wird. Das Restaurant „Wittmann's“ in Neumarkt kenne ich seit mehr als 20 Jahren und habe den steten Aufbau in Richtung Qualität mitverfolgt – von der Landschlachterei zur bayerischen Gaststätte zum Hotel mit Fleisch-Gourmettempel – bei allem hat man die Gäste im Auge behalten. So hat Herr Wittmann schon lange junge Tschechen, Ungarn, Tamilen und Thailänder ausgebildet und dann weiterbeschäftigt. Auch haben ihre Lieblingsgerichte Spuren auf

der Speisekarte hinterlassen.
So kann integrative Gastronomie funktionieren.

Gerhard Waßmann

San Sebastián, Heft 6/2024

Pflichtprogramm

Vielen Dank für den Bericht über eine der schönsten Städte Europas. Wer noch nicht da war, sollte dieses Ziel unbedingt auf seine Agenda nehmen. Der Besuch im familiengeführten Restaurant „Rekondo“ gehört meiner Meinung nach zum Pflichtprogramm: wunderschöne Terrasse, exzellente Küche und ein Weinkeller mit über 120 000 Flaschen!

Journal of Health Politics, Policy and Law

Outdoor-Special, Heft 5/2021

Für den nächsten Grillabend sollte ich an der VHS mal einen Auffrischungskurs für mein Schulenglisch machen und den Metzger meines Vertrauens gleich mitnehmen. Mit dem Feinschmecker in der Hand betrete ich seinen Laden. – „Moin, was darf's sein? Habe heute unsere grobe Bio-Hausmacher Bratwurst im Angebot.“ – „Ich weiß, die ist lecker, aber heute mal was Besonderes. Für meine neue Outdoor Kitchen mit dem 8-Zoll touch summit hätte ich

gern 1 kg Clear Plate und einen Picnic Ham sowie für den Smoker noch 4 kg Hock und Boston Butt mit deinem Special Rub für mein Pulled Pork. Ach ja, und noch etwas Beef der US-Cuts Tender und Bottom Sirloin für's guided grilling!“ – Er glotzt mich an wie ein Auto. – „Weißt du was? Gib mir 20 Grobe und 10 Nackenkoteletts.“ Sorry, er ist halt noch oldschool, der Gute.

Kolumne, Heft 5/2024
Fischküche im Osten
Um bei den Fakten zu bleiben:
Es gibt sie, die handwerklich
gut gemachte einfache Fisch-
küche – nicht nur in meiner
Heimatstadt Rostock, sondern
auch im „Jagdhaus Heiligen-
damm“ in Bad Doberan, in
der „Zimtziege“ in Ahrens-
hoop, in der „Buhne 36“ in
Graal Müritz und in der
„Strandhalle“ in Binz. Glück-

licherweise hat Alexander Oetker unsere Gourmetköche Ralf Haug, Ronny Siewert, André Münch, Tom Wickboldt nicht auch in den Ostseeschlamm gezogen. Aber: Wie schön, wenn unsere secret places noch ein bisschen beschaulich bleiben, weil Leser jetzt glauben, dass sie hier auf grauen Ostseesand treffen.
Heike Eckard



*Magnum-
Gewinner*

2015 Ried Bühl, Weingut
Payr, Niederösterreich

Die Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und Merlot schmeckt solo und zu herzhaften Fleischgerichten Genießen darf sie Frank Hildebrand.

*Wir freuen uns über Ihre
Zuschrift und behalten
uns vor, sie zu kürzen.
redaktion@
der-feinschmecker.de*



57

Vol.-% Alkohol bringt das stärkste Bier der Welt ins Glas, der Schorschbock (Eisbock) von Georg Tscheuschner.



870

Euro kostet das teuerste regulär erhältliche Bier (12 l) der Welt: Vieille Bon Secours Ale der Brasserie Caulier aus Belgien.

2030

Brauereien gibt es in Großbritannien, Weltpitze! Deutschland kommt mit 1542 nur auf Platz 3.



7000

Plätze

bietet der Biergarten Königlicher Hirschgarten in München, dazu 1200 Außenplätze mit Bedienung. Weltrekord!

BIER

Hätten Sie es gewusst?



34 400

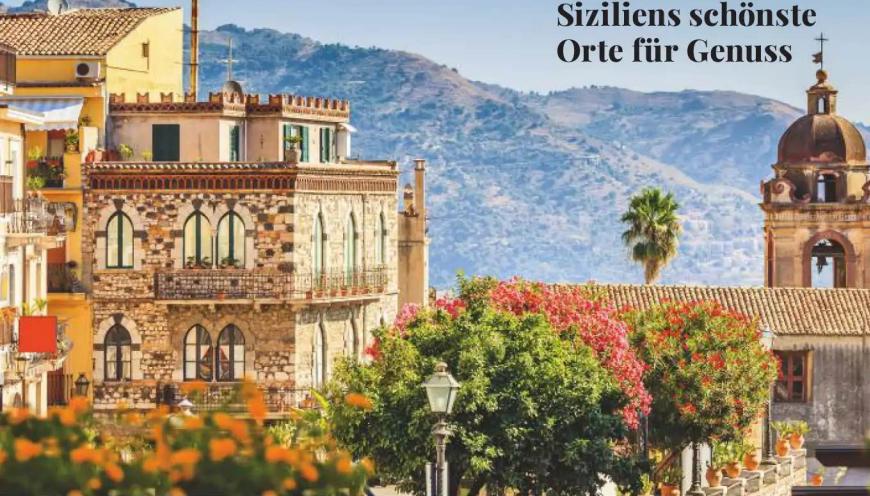
Tonnen Hopfen werden in Deutschland jährlich geerntet.



181

Liter Bier trinkt jeder Tscheche pro Jahr: Weltmeister. Deutsche konsumieren 88 Liter im Jahr.

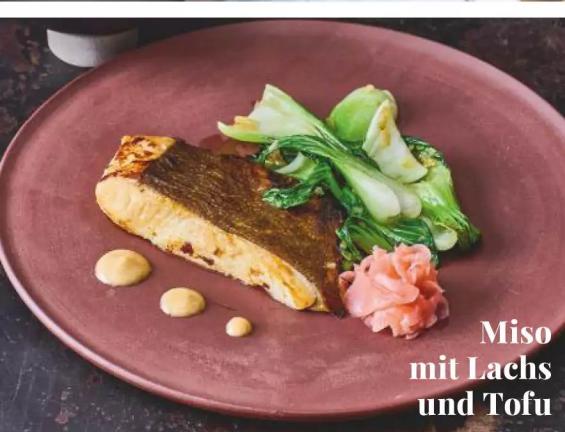
VORSCHAU



Italien-Special:
Siziliens schönste
Orte für Genuss



**Koch des
Monats:**
**Lukas
Nagl**



**Miso
mit Lachs
und Tofu**

ITALIEN-SPECIAL: auf 40 Seiten

• Klassiker der Küche:

Die ultimativen Rezepte für Risotto, Pasta, Fisch, Fleisch und Desserts

• **Weine:** Diese Neuentdeckungen sollten Sie kennen

• Junge Designer:

Bella Figura, wohin man schaut - bei Glas, Keramik und Holz

**Glas-
Design:**
**Alessandra
Baldereschi**



Der Feinschmecker im September

Reisen

Genussreise Sizilien: Zwischen Taormina und Ragusa locken wunderbare Restaurants, Trattorien, Märkte und Weingüter.

Baden: Streifzug durch die Schlemmerregion rund um Freiburg.

Gastronomie im Wandel: Wie reagieren deutsche Restaurants auf herausfordernde Zeiten? Wir stellen die neuen Konzepte vor

Essen

Koch des Monats: Der Ruf von Lukas Nagl reicht über das Salzkammergut hinaus. Im „Bootshaus“ zeigt er sich als Virtuose für Fisch, Mehlspeisen und Fermentation.

Saisonküche: Wundermittel aus Fernost – Rezepte mit Miso

Trinken

Bordeaux 2023: Wie gut ist der aktuelle Jahrgang? Plus Kaufempfehlungen für jedes Budget. **Frischer Wind:** Was taugen die neuen Weine von Nord- und Ostsee?



Der nächste Feinschmecker erscheint am 9. August 2024

Haben Sie eine Feinschmecker-Ausgabe verpasst?
Das muss Ihnen nicht wieder passieren ...

Jetzt ein Abo bestellen: Tel. 040-236 70 40 00, E-Mail:
kundenservice@jalag.de oder online unter shop.jalag.de

Feinschmecker mediterran...

Das Leben genießen: Reisen, Essen & Trinken

Nr. 8/2024 · Deutschland € 13,90

FEINSCHMECKER

TRAUMZIELE
**Athen, Kreta,
Santorin**

Beste Hotels und Restaurants
für Genussreisen ins Blaue

120
tolle Tipps:
Deutsche Weingüter
als Ausflugsziele

Top-Adressen:
**Biarritz, Ibiza,
Montenegro**



**Sonnige
Aromen!**

Kreative Rezepte mit Kräuter-
Lamm, Beeren und für den Grill

Alle Empfehlungen getestet & bewertet:
anonym, unabhängig, kompetent

8/2024 CH-CHF 26,50 F 17,90 € P (CONT) 17,90 €
DE-DE 17,90 € Befreiung 17,90 € DK 14,90 €
D 15,90 € E 17,90 €
A 14,90 €

08 4 161752 773907

Design-Trends
Restaurants setzen auf
Plüscher & Dschungelflair

**Jetzt
im
Handel!**





TRADITIONNELLES SEKTHANDWERK
PAR EXCELLENCE



Geldermann

WAHRE SEKTKULTUR SEIT 1838

FAVORI

Die schönen Dinge, kuratiert

91 Ideen
für einen Lebensstil
mit Haltung



EDITION 5 – GUTER STIL



RESORTS & GOLF - SUGAR BEACH | LONG BEACH | LA PIROGUE | AMBRE | ILE AUX CERFS - YOURSUNLIFE.COM

Come Alive

sun*life*
MAURITIUS

Von der inneren Haltung bis zur äußereren Form: diese Ausgabe zelebriert den guten Geschmack.



G

uter Stil ist eine feine Sache. Denn guten Stil sollte man, jedenfalls meiner Ansicht nach, auch über und neben dem Einflussbereich von Mode suchen. Guter Stil ist Etikette. Er wird von einem Wertegerüst gehalten und setzt gewisse Handlungsmuster voraus. Daher freue ich mich über die Themen und Geschichten, die meine Kollegen und Kolleginnen aus aller Welt für diese Ausgabe zusammengetragen haben. Denn Werte geben Halt und Orientierung – gerade auch in kniffligen Zeiten. Lassen Sie sich also treiben, zwischen den schönen Dingen, den feinen Orten und den guten Gedanken. Eine kleine Leseempfehlung: Ab Seite 32 geht die Autorin Tina Totic in ihrem Essay der Frage nach, ob es heutzutage überhaupt noch notwendig ist, seinen eigenen Stil zu finden. Tina und ich sind da am Ende etwas unterschiedlicher Auffassung. Aber diese Unentschiedenheit zum Thema macht auch den Reiz aus. Denn gerade in Fragen des Stils, ob gutem, schlechtem oder gar keinem, bleibt es jedem Individuum selbst überlassen, zu entscheiden, wie und ob er ihn auslebt. Und da guter Stil sich eben nicht oktroyieren lässt (das wäre nämlich kein guter Stil), verstehen Sie bitte die schönen Dinge und Ideen auf den folgenden Seiten als wohlwollende Empfehlung. Beispielsweise, was ein olfaktorisches Erlebnis (Seite 12) über guten Stil aussagt und was Knigge rät (Seite 20). Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Lektüre dieser Ausgabe. Und lassen Sie sich außerdem raten: Wenn Sie sich mit Ihrem Stil wohlfühlen, bleiben Sie dabei – er ist Teil Ihrer Identität.

Tim Gutke



Die Favoriten
der Redaktion in
dieser Ausgabe
haben wir mit
einer kleinen,
feinen Raute
gekennzeichnet.



12

INHALT

26



03 EDITORIAL
Tim Gutke

06 IMPRESSUM

08 DAS GROSSE STIL-LISTICLE
17 geschmackvolle Ideen

12 KANN MAN STIL RIECHEN?
Das Doppelinterview

16 IHRE FAVORITEN
Ideen für sie

18 5 FAVORITEN VON ...
Massimo Boni

20 MEHRALS „BITTE“ UND „DANKE“
Manieren für das digitale Zeitalter

22 DIE MAGIE DER KLEINEN DINGE
Stilvolle Ideen für den Alltag

25 HOTELFAVORIT
Hotel DAS.GOLDBERG

26 EIN ORT IM WANDEL
Bad Gastein erfindet sich neu

28 ZEIT FÜR GENUSS
5 Tipps für einen Besuch in Biel

31 AUTOFAVORIT
Alfa Romeo Junior

32 GESCHMACKSSACHE
Muss man seinen Stil finden?

34 PERSONAL SHOPPING
Stores mit Service

36 DIAMANTEN FÜR ALLE
Prachtstücke aus dem Labor

40 LEINEN LOS!
So stylt man Leinen

42 SEINE FAVORITEN
Ideen für ihn

44 ELEGANTE ZEITMESSER
Uhren für die Ewigkeit

46 PARFUM
Die neuen Klassiker

48 BEAUTYFAVORIT
Das Zahnpflege-Set von vVardis

50 FRAGEBOGEN
Natalie Fischer-Nagel

36





SANTOS
DE
Cartier



DAS TEAM

JAHRES ZEITEN VERLAG

Jahreszeiten Verlag GmbH
Harvestehuder Weg 42
20149 Hamburg

GESCHÄFTSFÜHRUNG
Thomas Ganske, Sebastian Ganske,
Arne Bergmann, Peter Rensmann

VERMARKTUNG
Jahreszeiten Verlag GmbH
Harvestehuder Weg 42
20149 Hamburg
www.jalag.de
Tel. 040-27 17-0

DRUCK UND BINDUNG
Walstead Central Europe
Walstead Kraków SP. z o. o.
ul. Obrонców Modlinia 11
30-733 Kraków, Polen

© 2023
Jahreszeiten Verlag GmbH, Hamburg
Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung durch Film, Funk und Fernsehen, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeglicher Art nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages.
Für eventuelle Fehler übernimmt der Verlag keine Haftung.

CHEFREDAKTEURIN
Gloria von Bronewski

STELLVERTRETENDER CHEFREDAKTEUR (v.i.S.d.P.)
Tim Gutke

GESCHÄFTSFÜHRUNG SALES & CONTENT SOLUTIONS
Arne Bergmann
(verantwortlich für Anzeigen)

PUBLISHING DIRECTOR
Dagmar Hansen

SENIOR BRAND MANAGER
Henning Meyer

ANZEIGENSTRUKTUR
Corinna Plambeck-Rose



Unser Cover zeigt den neuen Alfa Romeo Junior. Lesen Sie mehr zu dem ersten E-Modell des italienischen Autoherstellers im Autofavorit auf Seite 33.

PRODUKTION UND REALISATION

Anne Haladin
Edition Haladin GmbH

ART DIREKTION

Sunna Weber

REDAKTION

Silvia Ihring, Silke Roth,
Mira Wiesinger, Anna Walter,
Tina Totic, Laura Glynn,
Jennifer Koutni, Percy Schoeler,
Nico Bandl

RETUSCHE

Christian Branscheidt

TEXTCHEFIN

Kerstin Vo

LEKTORAT

Michaela Mundt



OUTLET/CITY
METZINGEN



**Luxus-
Shopping
in Europas
größtem Outlet***



auch im Online Shop

*Nach Verkaufsfläche bzw. Größe - Marktstudien „Outlet Centres in Europe“, S. 25 (März 2024) der ecostra GmbH,
www.ecostra.com/wp-content/uploads/2024/03/outlet-centres-europe_2024-03.pdf

STILVOLL



Kann man guten Geschmack kaufen? Aber ja! Autorin Silke Roth hätte da 18 gute Ideen für den Sommer.

1

SIRAHLKRAEFTERN: In der Wanderausstellung „Emotions of the Sun“ interpretieren acht Magnum-Fotografen die Kraft der Sonne für das französische Champagnerhaus Veuve Clicquot. Absolut sehenswert, auch online unter www.veuveclicquot.com

ILLUSTRIERTE TAFFERUNDE

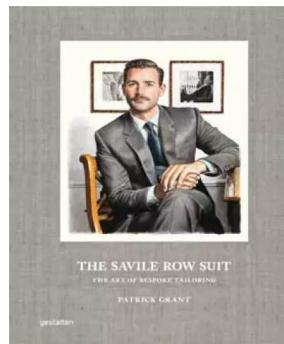
Die französische Künstlerin Sarah Espeute lässt Vintage-Tischwäsche mit feiner Handstickerei wieder auflieben. Ab 50 Euro, www.oeuvres-sensibles.com

2



3. DESIGN-JUWEL: Aus smaragdgrünem Leder mit asymmetrischer Schließe sieht die Tasche „Bag One“ aus wie ein Schmuckstück. Von Closed, 480 Euro, www.closed.com

4



SCHNEIDERKUNST: In „The Savile Row Suit“ erklärt Stil-Profi Patrick Grant alles, was man über Maßanzüge wissen sollte. 176 Seiten, Gestalten Verlag, 45 Euro, www.gestalten.com

5. NUR BESTE PLÄTZE gibt es auf den Outdoor-Stühlen „Love“ von Dorothee Schumacher x Tuturinea. Im 4er-Set, 1.900 Euro, www.anitahass.com



6

SKULPTURALE KUNSTWERKE sind die Duftkerzen von Mulier Studio aus Madrid. Jede der Kerzen ist von Hand gezogen und duftet nach Feige, Amber oder Sandelholz. Ab 18 Euro, www.mulier.es

9



GOLFCORE

Trendsetter tragen Looks wie frisch vom Golfplatz, etwa die Kooperation von Jimmy Choo und Malbon.

Ab 395 Euro, www.row.jimmychoo.com

10



UNTER FREIEM HIMMEL trainiert man im Sport-Kubus „Out-Fit“ besonders stilvoll. Von Ethimo und Studio Adolini. Preis auf Anfrage, www.ethimo.com



7. BLICKFÄNGER: Die leichte Shield-Sonnenbrille von Roger Federer x Oliver Peoples aus Bio-Nylon ist perfekt für jede Outdoor-Sporteinheit. 345 Euro, www.oliverpeoples.com

MINIMALISTISCHE LINIEN und faire Produktion sind das Credo des Labels Attrē aus Linz. Kette aus 18 Karat Gold mit Diamant, ab 11.000 Euro, www.attrejewelry.com

8



11. VORREUDE: Die italienische Version des Orient-Express heißt „La Dolce Vita“ und fährt ab 2025 durch das Land. Ticket ab 3.500 Euro, www.orient-express.com



12. SOMMER-SNEAKER, die nicht nur auf dem Tennisplatz funktionieren. Modell „L003 2K24“ von Lacoste, 160 Euro, www.lacoste.com

13



FRESH: Inspiriert von einem alten Familienrezept ist „Volée“, ein Aperitif ohne Alkohol. Tipp: mit Grapefruit-Limo mischen. 17 Euro, www.vollevolee.com

ERSTE HILFE
für raue Hände
ist der „Eleos
Aromatique
Hand Balm“ von
Aesop. 30 Euro,
www.aesop.com



17. WELLNESS IN DER BAUMKRONE: In den Wäldern von Brixen in Südtirol versteckt sich das 5-Sterne-Baumhotel „My Arbor“ (Adults Only), inklusive 2.500 Quadratmeter großem Spa, www.my-arbor.com

14



15. TIERISCH BUNT und formschön ist die neue „Dogs“-Kollektion von Hay. Zur Linie gehören Leinen, Halsbänder, Betten und Keramik. Fressnapf ab 45 Euro, www.connox.de



FLÜSSIGER LUXUS: Der Duft „Acne Studios by Frédéric Malle“ vereint Rose, Pfirsich, Vanille, Sandelholz und Moschus zum opulenten Mix. EdP 100ml, 340 Euro, www.fredericmalle.eu

16



STRANDESTER AUFTRITT: Die Kollaboration mit Maison Kitsuné gibt den Flip-Flops ein Upgrade. 50 Euro, www.havaianas-store.com

18





Düfte schaffen Erinnerungen:
Das Aroma von Zitronen befördert
gedanklich in den Sommer,
der Duft von Holz vielleicht zum
letzten Waldspaziergang.



KANN MAN STIL RIECHEN?

Düfte beeinflussen uns mehr, als wir denken. Doch wie machen sie das und kann man ihre Wirkung sogar steuern? Und wie findet man das perfekte Parfum? Autorin Jennifer Koutni bat die Duft-Kenner Frank Andree und Robert Müller-Grünow um olfaktorische Expertise.

Einige der ältesten Düfte der Geschichte wurden aus Jasminblüten hergestellt. Bis heute gehört ihr intensiver, süßlicher Duft zu den beliebtesten Noten für Parfums.

Düfte umgeben uns immer und überall, aber die meiste Zeit nehmen wir sie gar nicht bewusst wahr. Anders bei Frank Andree und Robert Müller-Grünow, die sich qua Beruf täglich mit ihnen beschäftigen. Frank Andree kennt als Education Manager beim Distributör für Luxusdüfte, der Nobilis Group, unzählige Aromen und Nuancen in- und auswendig, Robert Müller-Grünow ist der Experte schlechthin für Duftmarketing und -technologie. Die Frage, die sich beide stellen: Wie können wir durch Gerüche kommunizieren – ob im öffentlichen Raum, oder als Parfum auf der Haut? Ein Gespräch über stilvolle Noten, die Tricks der Deutschen Bahn und wie man einen guten Eindruck hinterlässt, ohne dabei ein Wort zu sagen.

FAVORIT: Herr Müller-Grünow, kann man Stil riechen?

Müller-Grünow: Ja, aber es ist komplex. Düfte spiegeln die durch den Stil definierte Atmosphäre wider. Minimalismus riecht zum Beispiel kühl, nach Luft- und Wassernoten mit metallischen Akzenten. Wichtig ist, auf die Qualität der Rohstoffe und eine dezente Nutzung zu achten. Man muss auch nicht alle Moden mitmachen.

FAVORIT: Und welche Duftnoten sind zeitlos und wirken immer stilvoll, Herr Andree?

Andree: Zedernholz wird zum Beispiel seit Jahrhunderten mit Macht und Stärke assoziiert – ganze Thronsäle beduftete man damit. Als Komponente in einem Parfum verleiht es ihm einen kraftvollen Touch. Oder Jasminöl, das einst von Kleopatra auf den Segeln ihrer Schiffe verwendet wurde, um ihren Auftritt anzukündigen, steht für strahlende und luxuriöse Düfte. Man kann damit Eleganz mit einem Hauch Verführung akzentuieren.

FAVORIT: Wo wir beim Thema Macht sind: Welchen Duft würden Sie Menschen wie Olaf Scholz empfehlen?

Andree: Herr Scholz hat ein sehr verantwortungsvolles und mächtiges Amt inne, während eine zurückhaltende, bedächtige Art seine Persönlichkeit ausmacht. Ein Duft, der diese Stärken unterstreicht, ist zum Beispiel „Millésime Impérial“ von Creed. Dieser Klassiker strahlt Erfolg, Ruhe und Kraft aus und wäre perfekt für jemanden in einer so bedeutenden Position.

FAVORIT: Herr Müller-Grünow, wie beeinflussen Gerüche und Parfums uns im Alltag?

Müller-Grünow: Das limbische System, unser emotionales Zentrum im Gehirn ist als einziges direkt verbunden mit dem Riechsystem. Duft ist der einzige Sinnesreiz, der nicht rational gefiltert



ÜBER FRANK ANDREE

Frank Andree begann seine Karriere als Friseur, bevor er sich bei Chanel in Hamburg und Paris zum Visagisten ausbilden ließ und lange beim Modehaus tätig war. 2007 verstärkte er das Team der NOBILIS GROUP und spezialisierte sich auf den Bereich Parfum – eine Vorliebe, die ihn seit Kindertagen begleitet. Heute gibt er als Education Manager sein umfassendes Wissen über Düfte in Schulungen und auf Events weiter.

www.nobilis-group.com

„Die Kraft der Düfte wird stark unterschätzt.“

Robert Müller-Grünow

werden kann, deshalb entstehen dadurch unmittelbar Emotionen. Erlebnisse lassen sich mit Düften daher sogar steuern. Das Erinnerungszentrum unseres Gehirns ist mit dem limbischen System verbunden, was dazu führt, dass wir uns an Düfte besser erinnern als an alle anderen Sinnesreize. Deshalb haben sie Einfluss darauf, wie wir etwas bewerten, sei es ein Raum oder andere Menschen.

FAVORIT: Kann ein Duft auf diese Weise den ersten Eindruck verbessern?

Andree: Sogar mehr als man vermuten würde. Unser Geruchssinn beeinflusst uns auf eine Distanz von acht Metern. Noch bevor wir ein Wort wechseln, nehmen wir also einen Duft wahr, der eine Vielzahl von Emotionen und Assoziationen hervorruft. Daher ist es entscheidend, einen Duft zu wählen, der die eigene Persönlichkeit unterstreicht, ohne sie zu überdecken. Und der angemessen dosiert ist, denn man sollte immer noch die Person wahrnehmen und nicht nur den Duft.

FAVORIT: Darf man Parfums eigentlich kombinieren?

Andree: Das sogenannte Layering ist eine der persönlichsten und kreativsten Arten der Parfümierung. Es gibt dabei keine Regeln, sondern das ist reine Geschmackssache. Eine faszinierende Methode ist das Shadowing-Verfahren: Man trägt auf jeder Körperhälfte einen unterschiedlichen Duft auf. Je nach Bewegung nimmt Ihr Gegenüber somit mal den einen oder den anderen Duft wahr – ein äußerst spannender Effekt.

FAVORIT: Kann ich mich durch einen Duft denn auch völlig neu erfinden?

Andree: Absolut. Düfte bieten die Möglichkeit, verschiedene Facetten der Persönlichkeit auszudrücken. Man kann dafür auch einen Duft wählen, der auf den ersten Blick gar nicht zu einem passt. Genau darin liegt der Zauber. Wir können damit einen neuen Aspekt unserer Persönlichkeit entdecken und betonen. Wichtig ist dabei, dass die Veränderung authentisch ist. Ein aufgesetzter Duft wirkt genauso künstlich wie ein unechtes Lächeln.

FAVORIT: Apropos Wahrnehmung: Herr Müller-Grünow, Sie sind Experte für Düfte im öffentlichen Raum. Wo und wie werden Düfte beispielsweise in Hotels eingesetzt?

Müller-Grünow: Auch hier zählt der erste Eindruck, also die Lobby. Sie ist die Visitenkarte, da muss das Dufterlebnis schon verankert sein. Dezente Düfte verwenden wir auch in Liften oder Treppenhäusern – also überall dort, wo Gäste oft vorbeikommen.

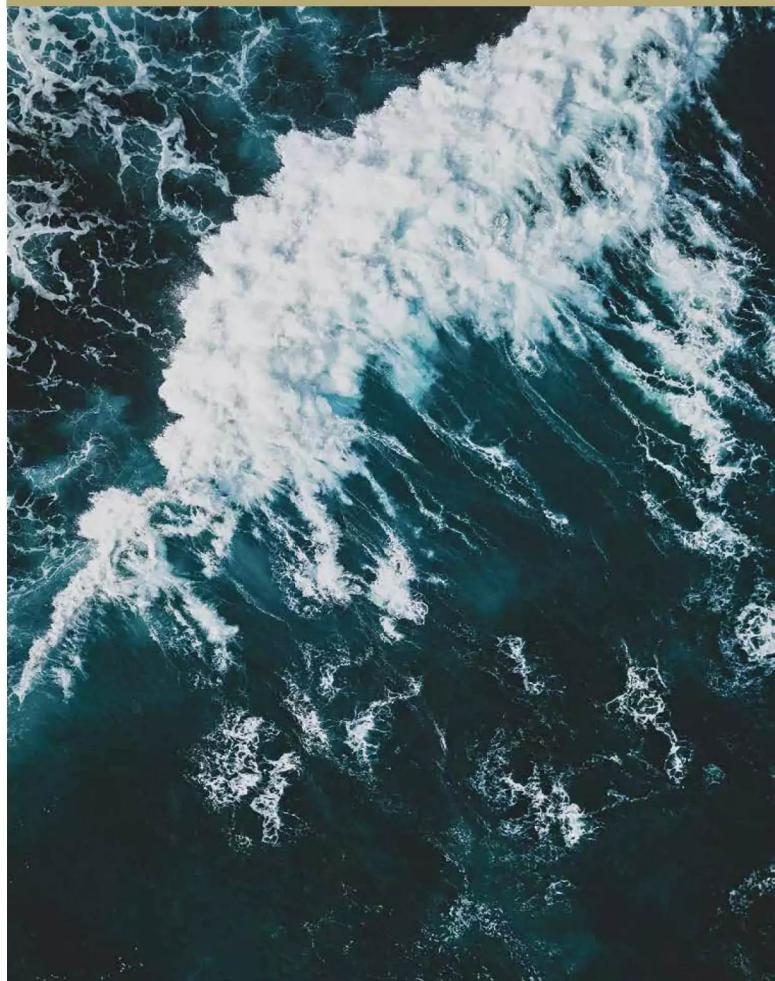
Wenn Minimalismus ein Duft wäre, würde er so riechen: kühl und frisch, mit Luft- und Wassernoten.



ÜBER ROBERT MÜLLER-GRÜNOW:

Müller-Grünow ist Unternehmer und Autor. Nach dem Studium an der Uni Köln zog es ihn für berufliche Stationen in die USA und nach Brasilien. Er gehört zu den Pionieren, die sich mit dem Einsatz von Dufttechnologien beschäftigen. 2003 gründete er sein heutiges Unternehmen Scentcommunication, das zu den führenden Anbietern von Duftkonzepten als Kommunikationsmittel für Hotels, Stores und Marken zählt.

www.scentcommunication.com



Außerdem entwickeln wir konkrete Konzepte für Events, beispielsweise Raumdüfte für Tagungen, die die Konzentration steigern sollen. Die Hotelzimmer sind dagegen etwas sehr Persönliches, da will man dem Gast nichts aufdrängen.

FAVORIT: Gerüche wecken ja oft auch Erinnerungen, gute wie schlechte.

Müller-Grünow: Absolut. Die Dünen der Costa de Cantabria in Nordspanien verbinde ich zum Beispiel mit den Sommern meiner Kindheit. Ein Fluss fließt dort mitten durch die Dünen ins Meer – diese Duft-Mischung aus Sand, Salz- und Süßwasser ist einzigartig und tief in mir verankert.

FAVORIT: Welche Rolle spielen Emotionen bei der Auswahl eines persönlichen Duftes?

Andree: Eine überaus wichtige. Da zählt alleine schon die Laune, mit der man morgens aufwacht. Parfum kann auch wie ein Schutzhügel wirken. Bestimmte Düfte wie Weihrauch werden zum Beispiel traditionell als Schutz vor negativer Energie eingesetzt. Ideal also für unangenehme Gespräche mit unseren Mitmenschen.

FAVORIT: Ist es andersherum auch möglich, Düfte gezielt zur Manipulation einzusetzen?

Müller-Grünow: Wir haben vor einigen Jahren an einem Projekt mit der Deutschen Bahn gearbeitet, der weltweit einzigen Langzeitstudie zum Einsatz von Düften. Gemeinsam mit der Ludwig-Maximilian-Universität in München testeten wir an zwei Bahnstrecken die Wirkung eines entspannenden Dufts. Wir teilten die Züge in zwei Teile, einen mit und einen ohne Duft, und starteten über mehrere Monate Umfragen im Zug zu Parametern, die für die Bahn wichtig sind, wie etwa die Freundlichkeit des Personals, Pünktlichkeit, das allgemeine Wohlbefinden der Passagiere. Die Auswertungen zeigten, dass in den bedufteten Zügen alle Parameter signifikant besser bewertet wurden als in denen ohne. Man muss sich vorstellen: Im Abteil mit Duft wurde das Preis-Leistungs-Verhältnis oder die Pünktlichkeit der Deutschen Bahn viel positiver bewertet als im Abteil ohne Duft. Das bedeutet, dass wir die Kraft von Düften oft noch stark unterschätzen.

FAVORIT: Gilt das auch für das eigene Parfum?

Andree: Auf jeden Fall. Wie schon gesagt löst ein Duft sofort ein Gefühl aus – beim Gegenüber und bei sich selbst. Denn ein Parfum entwickelt sich bei jedem Menschen ein wenig anders und verschmilzt mit seinem Träger. Es heißt nicht umsonst: ein Parfum auf dem Papier bleibt stumm, erst auf der Haut beginnt ein Duft, seine Geschichte zu erzählen. Deshalb ist es übrigens auch so wichtig, Parfum immer auf der Haut zu testen.

FAVORIT: Düfte sind ja auch von Trends abhängig. Hat „guter Stil“ in den 1980ern anders gerochen als heute?

Andree: Oh ja! Düfte spiegeln Zeitgeist und Popkultur wider. Die 1980er sind ein besonders gutes Beispiel – meine Jugend. Eine Zeit des Überflusses und der Extravaganz. Die opulente Mode dieser

Ära wurde perfekt in Serien wie „Denver Clan“ dargestellt. Joan Collins schreitet als Alexis Carrington Colby elegant die Treppe herunter ... Designer wie Nolan Miller, Bill Blasé und Oscar de la Renta schwelgten in ausladender, luxuriöser Mode. Die Düfte dieser Zeit waren ebenso voluminös und berauschend. Ein Parfum, das diese Opulenz perfekt einfängt, ist „Gold“ von Amouage.

FAVORIT: Und zurück im Jetzt: Wie riecht guter Stil denn für Sie persönlich?

Andree: Da ich viel Kontakt mit Menschen habe, bin ich in der Mode und bei Düften zurückhaltend. Meinen Stil untermaue ich gerne mit zitrischen Noten, hellen Hölzern, weißen Blüten und ein wenig Frucht. Mein Signaturduft ist Creeds „Aventus“. Für Anlässe wie den roten Teppich wähle ich gerne „Reflection“ von Amouage, ein Duft, der perfekt zum Smoking passt.

FAVORIT: Bei welchem Hotelgeruch hingegen rümpfen Sie die Nase, Herr Müller-Grünow?

Müller-Grünow: Ich bin dafür, Düfte sehr dezent einzusetzen, weil sie immer Einfluss auf unsere Emotionen haben. Damit muss man vorsichtig umgehen. Ich würde aber keinen Geruch grundsätzlich ausschließen. Eine persönliche Abneigung habe ich allerdings gegen das verbreitete Konzept, dass sich Raucherbereiche direkt vor der Eingangstür befinden. Ich bin gegen die Diskriminierung von Rauchenden, aber der Geruch zieht direkt in die Lobby. Das verstehe ich einfach nicht.

FAVORIT: Ein Gedankenspiel zum Abschluss: Wären Sie ein Hotel – wie würden Sie duften?

Müller-Grünow: Ich wäre entweder ein ganz klassisches Grand Hotel, das dezent nobel nach Holz, Vetiver, Tee und Amber duftet. Oder ein modernes, sehr sauberes Hotel, das reduziertes Design mit warmen Farben kombiniert und Gäste mit Düften frischer Wäsche, hellen Hölzern und weißen Blüten umgibt.



DUFTET NACH ERFOLG

Die Balance aus frischen Zitrusnoten und warmen Hölzern macht diesen Duft elegant und zeitlos. „Millésime Impérial“ von Creed, EdP 50ml, 190 Euro, www.creedfragrance.de



MADE IN GERMANY

Die Taschen von Designerin Tina Lutz Morris werden von Hand gefertigt. Ihr Markenzeichen: Ein feiner Goldrahmen. Modell „Parker Soft“ aus Kalbsleder, 900 Euro,

www.lutzmorris.com

SCHNITTLIG Wie modernes Tailoring aussiehen kann, zeigt das Berliner Label Ivy Oak. Blazer „Juna“, 295 Euro, www.ivyoak.de

IHRE FAVORITEN

Das richtige Auftreten, das passende Outfit oder eine kleine Aufmerksamkeit für Freunde: Guter Stil hat viele Facetten. Zehn davon stellt Redakteurin Anna Walter hier vor.



ZUM VERSCHENKEN In den „Milk & Honey“ Kugeln trifft Lakritz auf Honig, Milchschokolade und Meersalz. Aus der Slow Crafted Edition von Lakrids by Bülow, 23 Euro, www.lakridsbybulow.de

SCHMUCKES STÜCK: Das skulpturale Design macht den „Éole“ Ring zum Blickfang. Aus Messing von Polène, 170 Euro, www.polene-paris.com



PUNKT UND STRICH Die neue „Pom Pom Dot“ Kollektion von Pomellato greift ein Knopf-Design der Marke aus dem Jahr 1974 auf. Armband mit Perlmutt oder grünem Malachit und Diamanten, ab 2.290 Euro, www.pomellato.com

WANDELBAR Das asymmetrisch geschnittene Top „Trinola“ lässt sich offen tragen oder vorne zusammenknoten. Von By Malene Birger, 300 Euro, www.bymalenebirger.com



REIN PFLANZLICH
Die Sneaker von The Rice Society bestehen aus Reiskörnern, Apfelkernen und Maisleder, 149 Euro, www.thericesociety.com



BLAUES WUNDER Die perfekte Jeans sieht nicht nur gut aus, sondern ist auch bequem: Weites Modell „Tulsi“ von Arket, 119 Euro, www.arket.com

STARKE BINDUNG Der Ohrschmuck „Silk Bow“ entstand in Kollaboration von La Bande Berlin und Saskia Diez. Ohrring mit Schleife, 50 Euro, www.saskia-diez.com



FERIEN AM HANDELENK

Im Urlaub vergisst man die Uhrzeit ja gerne mal. Ein schöner Reminder ist die „Mini DolceVita“ von Longines. Die limitierte Sylt-Edition ist inspiriert vom Muster der Strandkörbe. Vom 15. Juli bis zum 15. August erhältlich im Pop-up-Store (Wattweg 1) in Kampen, ab 1.750 Euro, www.longines.com

5

FAVORITEN VON MASSIMO BONI

Der Direktor der Lugano-Region gibt Autorin Tina Totic fünf lokale Empfehlungen, die für ihn eine ganz besondere Bedeutung haben.

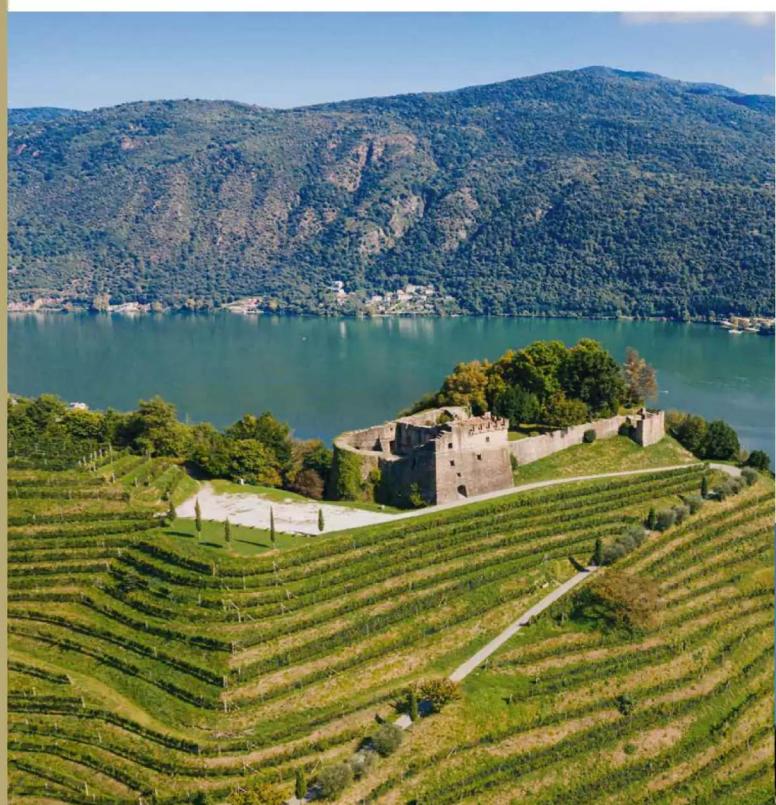


Massimo Boni kehrte nach Stationen in Mailand und St.Moritz in seine Heimat Lugano zurück, wo er heute als Direktor der Region arbeitet. Zuhause ist er im kleinen Ort Gandria, an den Hängen des Monte Brè, in einem Haus aus dem Jahr 1605. In diesem Rückzugsort ist er von den Elementen und Farben umgeben, die er am meisten liebt: dem Wasser, dem Blau des Sees und dem Grün der Berge.



„ROCK RING“ VON TORNAGHI

Mein Lieblingsobjekt ist der „Rock Ring“ aus Weißgold der Marke Tornaghi, den mein Mann Thomas und ich im avantgardistischen Concept Store AvartMen in Lugano gefunden haben. Ich mag das markante Design, und wir tragen ihn als Ehering. Tornaghi ist eine italienische Schmuckmarke, die in zweiter Generation vom Gemmologen Andrea Tornaghi geführt wird. Die Schmuckstücke spiegeln meine Persönlichkeit wider: zeitlose Klassiker, die durch ihre Neuinterpretation zu etwas Einzigartigem werden und auch etwas rebellisch wirken. www.avart-shop.com



TENUTA CASTELLO DI MORCOTE

Einer meiner absoluten Lieblingsweine ist der kräftige „Chardonnay Amphora“, ein Chardonnay Ticino DOC der Tenuta „Castello di Morcote“. Das 150 Hektar große Weingut liegt auf einer Anhöhe am Rand des mittelalterlichen Dorfs Vico Morcote mit Blick auf den Lugarnersee. Die Familie von Gaby Gianini leitet das biodynamische Weingut seit vier Generationen und mit großer Leidenschaft für diese Region.

www.castellodimorcote.ch



GROTTO TERESA

Besonders an heißen Tagen im Sommer fahre ich gern am Wochenende mit dem Boot auf den See, um dann in mein Lieblingsgrotto „Grotto Teresa“ einzukehren – man kann es nämlich nur vom Wasser aus erreichen. Die typischen Tessiner Grotti sind alte Gebäude, die an schattigen Plätzen gebaut wurden. Im Inneren ist die Temperatur das ganze Jahr über kühl, sie waren quasi die Kühlschränke unserer Großeltern. Heute sind sie öffentliche Lokale mit Tischen und Bänken aus Granit unter jahrhundertealten Bäumen. Dort werden nur lokale Produkte und Spezialitäten serviert, zum Beispiel Minestrone, Risotto, Polenta mit Schmorbraten, Käse und mehr. Mit Freunden sitzen wir hier stundenlang unter Akazien- und Kastanienbäumen, genießen mein Lieblingsrisotto oder die traditionellen Schweinerippchen „Costine“ und stoßen mit einem Merlot del Ticino, serviert im Porzellanschälchen „Tazzin“, an.

Cantine di Gandria, 6978 Gandria, Schweiz

DIE MOUNTAINBIKE-STRECKE MONTE BAR BIKE NR. 358

Ich genieße es, so viel Zeit wie möglich in der Natur zu verbringen, zum Beispiel auf dem Fahrrad.

Meine Heimat Lugano bietet über 400 km offizielle Mountainbike-Strecken, mein klarer Favorit ist die

Monte Bar Bike Nr. 358, eine landschaftlich reizvolle Strecke, die an der Berghütte „Capanna Monte

Bar“ vorbeiführt. Der Aufstieg ist nicht ohne, wird aber mit einer tollen Aussicht auf der Panoramaterrasse belohnt. Und was ich mir hier nie entgehen lasse, ist der Käse, der von den umliegenden Almen kommt.

www.luganoregion.com



Fotos: Michele Mengozzi, Andrea Rossetti, PR (4)



BALLY FOUNDATION

Bei Freunden bin ich für meine Vorliebe für Bally-Slipper bekannt. Aber Bally hat noch etwas geschaffen, was mir sehr am Herzen liegt: die Bally Foundation. Das Museum ist in der neoklassizistischen „Villa Heleneum“ untergebracht und von einem Park umgeben, der eine Vielfalt an tropischen Pflanzen beherbergt. Es ist traumhaft, durch die Räume zu gehen, die Ausstellungen zu genießen und anschließend mit einem Kaffee am See vor der Villa zu sitzen. Gerade ist die Gruppenausstellung „Arcadia“ mit Werken von Herrmann Hesse oder Vanessa Beecroft zu sehen, die mich begeistert hat.

www.ballyfoundation.ch

MEHR ALS „BITTE“ UND „DANKE“

Wann darf das Smartphone auf dem Tisch bleiben und wie kritisiert man einen Social-Media-Post? Autorin Silvia Ihring hat den Knigge-Experten Clemens von Hoyos zu Manieren im digitalen Zeitalter befragt.



Auch die Generation Z hat viele Fragen zum Thema Etikette. Clemens von Hoyos weiß das nur zu gut: Dauernd erreichen ihn auf Social Media Nachrichten, in denen Follower wissen möchten, wie man einen Döner isst, eine Champagner-Flasche öffnet oder ob man Barkeeper duzen darf. Von Hoyos steht ihnen mit lehrreichen Tik-Tok-Videos zur Seite, die oft Millionen Klicks erreichen. Doch der Graf aus Ottobrunn in Bayern ist nicht nur „Benimmfluencer“: Als Unternehmer berät er Firmen und sogar Ministerien, seit 2020 leitet er zudem den Verein der Deutschen Knigge-Gesellschaft. Hier spricht er über vier Regeln, die moderne Etikette ausmachen.

1. Das Smartphone gehört nicht auf den Tisch

Prinzipiell sollten Handys nicht auf dem Tisch liegen, wenn man beim gemeinsamen Essen, im Café oder Meeting zusammensitzt. Doch natürlich muss man auch Ausnahmen gelten lassen, weiß Clemens von Hoyos. Zum Beispiel, wenn Speisekarten nur digital angeboten werden. „Dann ist es wertschätzend, wenn sich alle am Tisch schnell digital orientieren und baldmöglichst das Smartphone wieder wegstecken“, sagt er. Falls man einen dringenden Anruf erwartet, empfiehlt von Hoyos, dies vorher anzukündigen: „Stellen Sie dann Ihr Smartphone auf lautlos sowie auf Vibrationsalarm und legen es mit dem Display nach unten auf den Tisch.“

2. Kleiderordnung muss sein

Ob man eine Jogginghose oder einen Anzug trägt: Das Outfit sollte stets dem „ICO“-Prinzip folgen. „Impeccable“ (Englisch für „taidelloß“) bedeutet: „Die Kleidung riecht gut, ist frisch gewaschen, gebügelt und frei von Abnutzungsspuren.“ „Composed“ bedeutet frei übersetzt, dass man sich um die Abstimmung der Farben und Muster Gedanken gemacht hat. Und „Organized“ beschreibt, dass

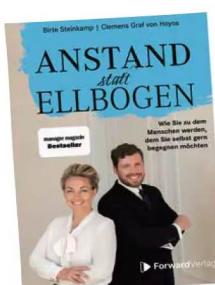
man weiß, wo Stift, Visitenkarte und Geldbeutel stecken, damit man nicht lange suchen muss. „Darüber hinaus halte ich es für sinnvoll, nicht zuletzt aus Gründen der Nachhaltigkeit, weniger zu konsumieren und stattdessen in eine exzellente Passform, Stoff- sowie Verarbeitungsqualität zu investieren“, ergänzt von Hoyos.

3. Servicemitarbeiter sind keine Computer

Wenn es um Manieren im Restaurant geht, beobachtet Clemens von Hoyos zunehmend einen unhöflichen Ton im Umgang mit Servicekräften. „Es handelt sich bei den Beschäftigten nicht um Leibeigene und auch nicht um Siri oder Alexa, die irgendwelche Befehle ausführen“, sagt er. Servicekräfte kämen einer Bitte nach. „Verpacken Sie also Ihren Wunsch auch so und verwenden Sie die Wörter ‚Bitte‘ und ‚Danke!‘ Ein freundliches Lächeln schadet nie und wohlwollende Nachsicht bei Missgeschicken auch nicht.“

4. Social Media, aber mit Rücksicht

Auch im digitalen Raum solle man andere so behandeln, wie man selbst behandelt werden möchte. „Sprachnachrichten sollten aus Rücksicht, zumindest im Job-Kontext, nie länger als 60 Sekunden dauern.“ Und Kritik an einem Social-Media-Post übt man am besten persönlich oder per Telefon. „Eine öffentliche unkonstruktive Bemerkung wirkt schnell wie Gemecker und spricht mehr gegen den Verfasser als gegen die kritisierte Person“, so der Experte.



Gemeinsam mit Autorin Birte Steinkamp hat Clemens von Hoyos den Ratgeber „Anstand statt Ellenbogen“ veröffentlicht, der zeigt, dass gute Manieren nie angestaubt wirken. Forward Verlag, 25 Euro, www.vonhoyos.de



**HOTEL
HOHEN
HAUS**

★★★★★
L'Art de Vivre
RESIDENZEN



DAS KOSTBARE GEFÜHL
VON FREIHEIT UND GEBORGENHEIT.



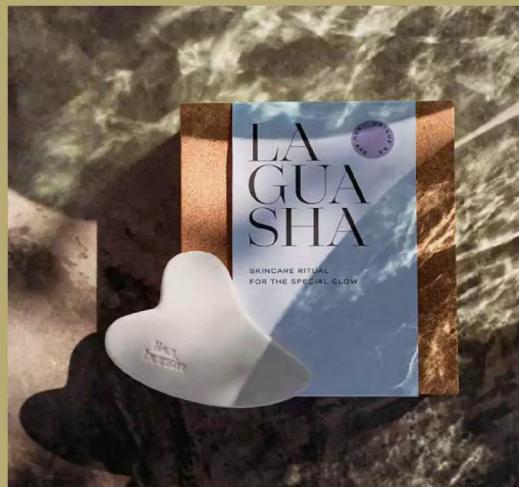
IHRE AUSZEIT IM EINKLANG MIT DER NATUR.

HOHENHAUS.DE

1

DAS STATEMENT-GESCHIRR

Selbst Morgenmuffel bekommen gleich bessere Laune, wenn sie ihr Frühstücksei aus diesem Becher löffeln. „Perfect Imperfection“ heißt die Kollektion der flämischen Künstlerin Roos Van de Velde für Serax, und genau so sehen die Stücke auch aus – zufällig, organisch und ein wenig schräg. Besteck „Flora Vulgaris“, ab 87 Euro, Eierbecher „Peking Duck Foot“, 62 Euro, www.serax.com

**3. DER GUA-SHA-STEIN**

Wer sich dieses Beauty-Gadget anschafft, gibt sich selbst ein stilles Versprechen – Zeit für sich. Das Gute: man braucht nur fünf Minuten. Die Gua-Sha-Steine von Lisa Burzin werden außerdem fair in Portugal produziert. Aus Keramik, 78 Euro, www.lisaburzin.com

DIE DESIGN-KERZE

Jede der handgefertigten Kerzen ist ein Unikat und duftet nach einem Mix aus Lavendel, Pinie und Zimt. Ist sie abgebrannt, wird aus ihr eine Vase, ein Stifthalter oder Kaffebecher. Entworfen hat ihn Künstlerin Carola Pojer von ONE OF A KIND für das österreichische Wellness-Label March. Aus Keramik, 59 Euro, march.care

5

**DIE MAGIE DER KLEINEN DINGE**

Natürlich müssen Alltagsgegenstände in erster Linie funktional sein – aber diese sind dabei auch noch besonders schön anzuschauen. Autorin Jennifer Koutni hat fünf Kleinigkeiten mit großer Wirkung zusammengestellt.

2

DER BLUMEN-HALTER

Schlicht und ergreifend – so lassen sich japanisches und skandinavisches Design auf den Punkt bringen. Der „Kenzan Flower Arranger“ von Designstudio Hein verbindet beides. Er ist von Ikebana, der Kunst des Blumenarrangierens, inspiriert. Die Blüten werden erst aufgesteckt und dann in die Vase gestellt. Ab 9 Euro, www.heinstudio.com

4. DIE SCHATZKISTE

Inspiriert von alten Buchboxen, in denen früher besonders wertvolle Exemplare aufbewahrt wurden, soll die Schatulle von August Sandgren nun persönliche Lieblingsstücke schützen. Für die Version von Designerin Josephine A. Hoffmeyer wurde die Box mit Stoff des italienischen Herstellers Dedar gefertigt. 447 Euro, www.augustsandgren.de



Für kulinarische Weltenbummler



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

An advertisement for FEINSCHMECKER magazine. It shows two print issues of the magazine side-by-side, followed by a smartphone displaying the digital version. The magazine covers feature various travel destinations like Lake Constance and the Black Forest, along with food-related content. A red banner across the smartphone screen reads "Digital inklusive".

Das Leben genießen: Reisen, Essen & Trinken

FEINSCHMECKER

ONSEE Die 25 schönsten Hideaways von Flensburg bis Usedom

STEIERMARK Junge Köche im Höhenflug

KÜCHEN-SPECIAL Neue Modelle, aktuelle Trends und Profi-Tipps

Sommer-Rezepte Angeldorsch, Asia-Geflügel & schnelles Erbsen-Schotel

No. 72/2024 Deutschland € 3,99

AUFSTEIGER 2024 Wählen Sie

Das Leben genießen: Reisen, Essen & Trinken

FEINSCHMECKER

ONSEE Die 25 schönsten Hideaways von Flensburg bis Usedom

STEIERMARK Junge Köche im Höhenflug

KÜCHEN-SPECIAL Neue Modelle, aktuelle Trends und Profi-Tipps

Sommer-Rezepte Angeldorsch, Asia-Geflügel & schnelles Erbsen-Schotel

AUFSTEIGER 2024 Wählen Sie

Digital inklusive

JETZT BESTELLEN:
feinschmecker.de/probe



Tel.: 040 / 236 704 000

GAUMENFREUDEN DER EXTRAKLASSE

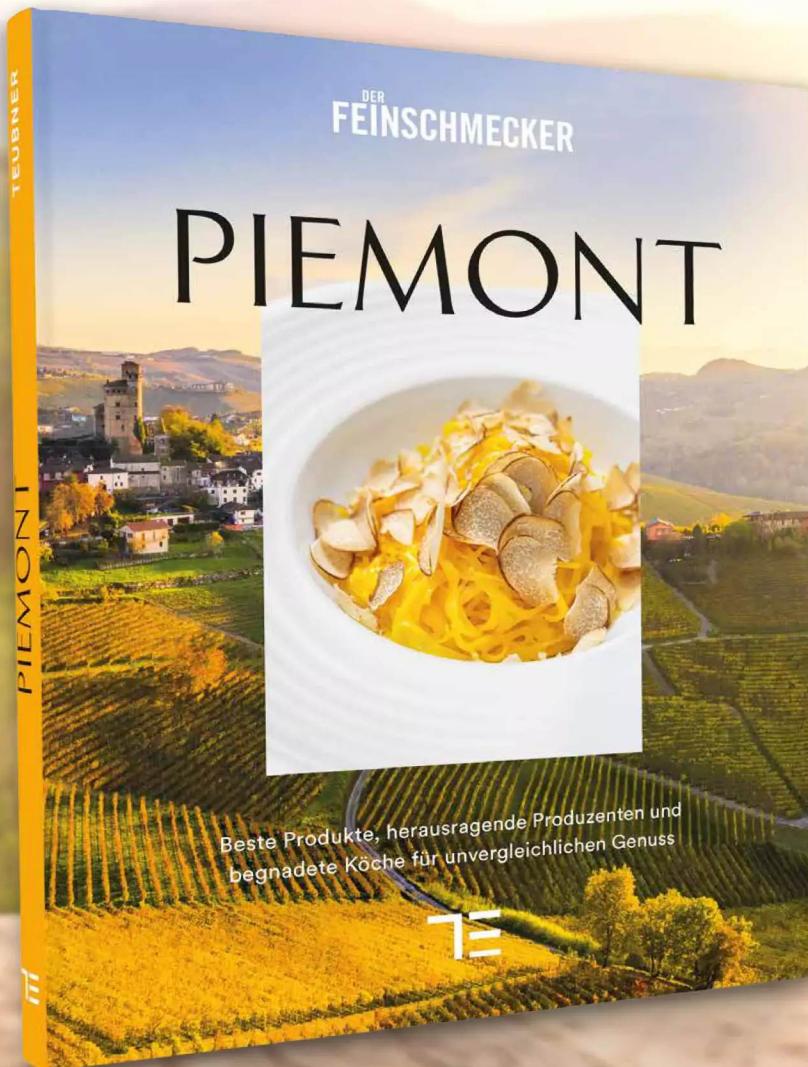
Das Beste für Italien-Liebhaber und Genießer!

Unvergleichliche kulinarische Genüsse aus der Herzammer Italiens.

Spannende Einblicke in die besten Produkte und Produzenten der Region.

Exklusive Rezepte und Geheimnisse der piemontesischen Spitzköche.

Egal, ob Sie zu Hause kochen oder die Köstlichkeiten vor Ort genießen möchten.



Tauchen Sie ein in die Aromen des Piemonts und kaufen Sie Ihr Exemplar noch heute!
Überall wo es Bücher gibt und auf www.teubner-verlag.de

 TEUBNER

HOTEL FAVORIT

AUSGEWÄHLT →→→ NOV → DEP ←←← REDAKTION ←



Dass sich das Designhotel so harmonisch in die Landschaft fügt, hat einen Grund: Es wurde aus regionalen Materialien wie Holz, Lehm, Leinen und dem Gestein der Alpen gestaltet.



Design trifft auf Natur im Gasteinertal. Eine perfekte Mischung, findet Autorin Silke Roth.



In Bad Hofgastein herrscht noch echte ländliche Idylle – allerdings ohne dabei auf erstklassige und moderne Hotels verzichten zu müssen. Das beste Beispiel für diesen Mix ist das familiengeführte Natur- und Designhotel DAS.GOLDBERG. Auf einem Plateau in Alleinlage residiert man hier auf 4-Sterne-Niveau. Im Winter wird das Haus besonders für die exklusive Lage

direkt an der Ski-Piste geschätzt, im Sommer kommen Naturverbundene auf ihre Kosten. Zu den Highlights zählen 65 Studios und Suiten und das neu umgebaute Restaurant im floralen Design mit Bar, Panoramablick und regionaler Küche. Im frisch renovierten Spa „Nature's Nest“ entspannt man auf 1500 Quadratmetern mit Blick auf die Berge, etwa im Infinity-Pool, der auf 22 Meter erweitert wurde, in der Sauna-Landschaft mit Dampf-Schaumbad, im Kaltwasserbecken inklusive Wasserfall und am Naturbadesee. Lust auf etwas mehr Bewegung? Wer aktiver Urlaubstage bevorzugt, spielt Golf, leihst eines der hauseigenen Rothwild E-Bikes oder wandert durch den Nationalpark Hohe Tauern und springt statt in den Pool einfach in die tiefblauen Waldseen.

Eine Nacht in der Zimmer-Kategorie Studio S kostet pro Person ab 185 Euro. Frühstück, Snacks an der Soul.Food Bar, 5-Gänge-Menü am Abend sowie die Nutzung des Spas sind inklusive. www.dasgoldberg.at



HOTEL STRAUBINGER

Glamour aus alten Zeiten mit frischer Note: Das Grand Hotel Straubinger wurde vor Kurzem komplett modernisiert. Geblieben ist das Flair einer bewegten Vergangenheit als Society-Hotspot der Stadt. In den 46 Zimmern und Suiten fügt sich das moderne Design bestens in die historische Architektur. Von der Dachterrasse mit Pool hat man außerdem den wohl besten Blick auf den Gasteiner Wasserfall. Ganz klar: an diesem Ort ist wirklich jeder Winkel opulent. Das Hotel-Restaurant im riesigen Straubinger Saal bildet da keine Ausnahme.

[www.travelcharme.com/
hotels/straubinger](http://www.travelcharme.com/hotels/straubinger)

EIN ORT IM WANDEL



HOTEL REGINA

Wie man den Belle-Époque-Charme der Architektur erhält und trotzdem ein modernes Hotelkonzept kreiert, zeigt Olaf Krohne mit dem Hotel Regina. Gemeinsam mit der Münchner Innenarchitektin Nora Witzigmann und dem Künstler Patrick Timm baute er das Haus im Ortskern behutsam um. 32 individuell gestaltete Zimmer warten mit teils historischem Mobiliar, das Restaurant gehört zu den besten der Stadt und serviert regionale Küche mit mediterranem Twist.

www.dasregina.com

Bad Gastein erfindet sich gerade neu. Einst Hochburg der Habsburger, heute eine Mischung aus Geisterstadt und Design-Hotspot. Autorin Jennifer Koutni hat sechs gute Gründe, dem Kurort einen Besuch abzustatten.



Filmreif: Die Architektur in Bad Gastein soll Regisseur Wes Anderson zum Film „Grand Budapest Hotel“ inspiriert haben.



KULTUREVENTS

Vom Yogafrühling über Mondscheindinner in den Bergen bis zum Ableger des „Lighthouse“-Techno-Festivals: die Kulturszene in Gastein setzt auf Vielfalt. Und die nächsten Termine sind bereits in der Pipeline, wie beispielsweise das „Music in the Alps“-Festival. Vom 1. bis zum 13. August gibt es Konzerte unterschiedlichster Genres in der ganzen Stadt. Und vom 22. Juni bis zum 31. August findet das „sommer.frische.kunst“-Kunst- und Kulturfestival statt, bei dem Ausstellungen, Konzerte und Installationen auf dem Programm stehen. www.gastein.com

HOTEL BADESCHLOSS

In dem ehemaligen Badehaus, welches 1791 direkt am Bad Gasteiner Wasserfall erbaut wurde, gingen große Persönlichkeiten ein und aus. Im frisch sanierten Hotel verteilen sich heute 102 Zimmer auf das historische Gebäude und den modernen Neubau-Turm. Als Ort mit großer Vergangenheit bezeichnet sich das Haus als einen „unverblümten Selbstdarsteller“. Zu Recht, denn besonders die Badekultur wird hier nach wie vor zelebriert: im dreistöckigen Rooftop-Spa inklusive Pool mit Blick über das gesamte Tal.

www.travelcharme.com/hotels/badeschloss

HAUS HIRT & HOTEL MIRAMONTE

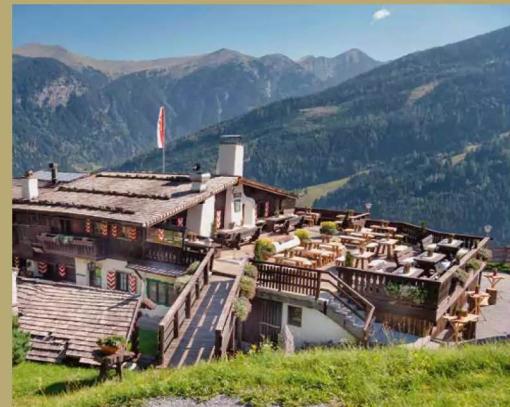
„Doppelt hält besser“ muss sich das Hotelier-Duo Evelyn und Ike Ikrath gedacht haben, denn die beiden haben gleich zwei der schönsten Adressen in Bad Gastein eröffnet. Die Partnerhotels verfolgen ein ähnliches Erfolgskonzept: gemütliches Design, regionale Bio-Küche und ein breites Wellness-Angebot mit Thermalbad, Massagen oder TCM. Kreative aus der ganzen Welt gehören bereits zur Stammkundschaft. www.hotelmiramonte.com, www.haus-hirt.com



BELLEVUE ALM

Roséwein im Naturpool trinken, dabei auf die Berge schauen und danach bis spät auf der Terrasse sitzen: Auf der Bellevue-Alm gibt es alle Zutaten für einen Postkarten-Tag in den Bergen. Über 600 Jahre alt, auf 1.265 Metern Höhe direkt am Stubnerkogel erbaut und nicht umsonst eine der legendärsten Berghütten Österreichs. Hier werden Gerüchten zufolge die wildesten Partys gefeiert, nicht nur während der Ski-Saison. Im anliegenden Gästehaus gibt es außerdem zehn Zimmer, die man buchen kann – alle stilecht mit Kamin.

www.gastein.mondihotels.com



ZEIT FÜR GENUSS

Die Schweiz allein auf Uhren und Schokolade zu reduzieren ist zwar etwas klischeehaft, auf der anderen Seite aber auch außerordentlich köstlich, wie man bei einem Besuch rund um Biel entdecken kann. Redakteur Percy Schoeler hat fünf Tipps für einen Kurztrip in die Stadt zusammengestellt.

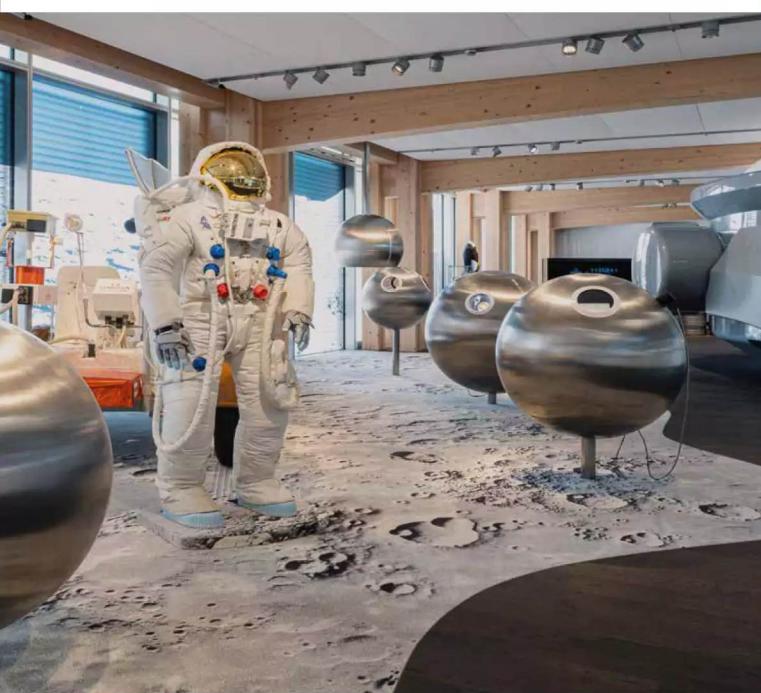
EINBLICK IN DIE BIELER GASTRONOMIE

Auf dieser besonderen Genusstour kann man gleich drei der besten Adressen der Stadt an einem Abend kennenlernen. Die Tour startet bei einem Glas Wein in der Bar Sauvage. Nach einem Rundgang durch den Weinkeller warten Vorspeise und Hauptgang anschließend schon im Restaurant Ecluse. Für das Dessert ist schließlich das Restaurant Lokal zuständig. Und wer nach der ein oder anderen Cocktail-Empfehlung ins Bett fallen möchte: das Hotelzimmer im Elite ist nur wenige Meter entfernt. Buchbar unter www.j3i.ch/genusstour, weitere Details sind im Infokasten zusammengefasst.



ART DÉCO-HOTEL ELITE

Neben einer gut erhaltenen mittelalterlichen Altstadt zeichnet sich Biel architektonisch vor allem durch sein Bahnhofsquartier aus. Das Viertel entstand ab den 1920er-Jahren nach den Regeln des Bauhauses und gilt international als eines der größten Ensembles des Neuen Bauens. Zu ihm gehört auch das Art déco-Hotel Elite mit seiner historischen Fassade und dem spiralförmigen Treppenhaus. www.elite-biel.com



CITÉ DU TEMPS

Biel ist ein Zentrum der Uhrmacherei, einige der größten Marken haben hier ihren Sitz. 2019 eröffnete Swatch sein neues Hauptquartier, dessen Holzkonstruktion sich über 240 Meter Länge erstreckt und in den Komplex „Cité du Temps“ übergeht. Dort findet man zwei der spannendsten Uhrenmuseen der Schweiz. Das „Omega-Museum“ fasziniert durch Vielfältigkeit, von der Geschichte der legendären „Speedmaster“-Uhr bis zum Zeitmesser von James Bond. Vielfältig geht es auch bei „Planet Swatch“ zu. Die ausgefallensten Exemplare aus vier Jahrzehnten warten hier darauf, entdeckt zu werden. www.citedutemps.com

INFOS

Das Kombi-Angebot „Choc'o'Clock“ umfasst den Besuch der Museen in der Cité du Temps inklusive Souvenir, den Eintritt in die Camille Bloch-Erlebniswelt, eine Übernachtung mit Frühstück im Art Déco Hotel Elite, sowie eine Zwei-Tageskarte für den öffentlichen Regionalverkehr. Buchbar Dienstag bis Sonntag ab 145 Euro pro Person im Doppelzimmer. Die Genusstour „Einblick in die Bieler Gastronomie“ beinhaltet Vorspeise, Hauptspeise und Dessert, sowie ein Glas Wein oder eine alkoholfreie Drink-Alternative und ist ab 95 Euro buchbar.

*Der Beitrag wurde mit freundlicher Unterstützung von Schweiz Tourismus erstellt.
Dabei wurden die Standards der journalistischen Unabhängigkeit gewahrt.*

ERLEBNISWELT CAMILLE BLOCH

Ein Ausflug ins 30 Minuten entfernte Courtelary lohnt sich, besonders für Schokoladen-Fans. Denn hier hat die Fabrik von Camille Bloch ihren Sitz. Heute gehört Ragusa, bekannt für ihre Riegel, zu den beliebtesten Schokoladenmarken der Schweiz. Zu ihrer zarten Haselnuss-Pralinenfüllung kamen die 1942 ins Programm genommenen Riegel allerdings aus der Not heraus: während des Zweiten Weltkriegs wurde Kakao knapp. Eine Nougatschicht mit Haselnüssen anzureichern und diese lediglich mit Schokolade zu überziehen, ließ die Chocolatiers überleben. Mehr über Geschichte und Herstellung gibt es in der „Erlebniswelt Camille Bloch“ zu lernen. www.j3l.ch/chococlock



THE NEW LUXURY

NEUE
PERSPEKTIVEN

HONG KONG
NEU ENTDECKEN

UHREN
NEUHEITEN
UND
KLASSIKER

TRAUMBOOTE
AUS SCHWEDEN

MOTOR

STIL LIFESTYLE

NEUE
HORIZONTE

2 Ausgaben lesen,
1 Ausgabe bezahlen.

robbreport.de/favorit

Abopreis: 14,00 EUR



WANDEL ALS KONZEPT

HIGHLIGHTS IN
MELBOURNE
DESIGN

GENUSS &
REISE

MASSSCHNEIDER

Jetzt
testen
mit 50% Rabatt



AUTO FAVORIT

AUSGEWÄHLT →→→
VON
REDAKTION ←←←
DER ←←←



Kompakt und leistungsstark: der Alfa Romeo Junior hat, je nach Variante, bis zu 240 PS unter der Haube und eine Reichweite von bis zu 400 Kilometern.

Dolce Vita in der Eco-Variante: Autorin Silke Roth über das neue E-Modell von Alfa Romeo.



Eine gute Autostunde liegt der Comer See von Mailand entfernt. Irgendwann einmal, so habe ich es mir geschworen, werde ich dort mit einem italienischen Sportwagen entlangfahren. Mit wehenden Haaren und Lippenstift, abgestimmt zum Autolack, in Alfa-Romeo-Rot. Doch ist das heute noch zeitgemäß? Ja, mit dem richtigen Wagen, wie dem Alfa Romeo Junior. Es ist das erste

E-Modell der italienischen Traditionsmarke, bis 2027 möchte der Hersteller sogar komplett elektrisch werden. Der Mini-SUV ist kompakt und sportlich. Die Displays im Cockpit funktionieren über Touchscreen oder einen KI-gesteuerten Sprachassistenten. „Hey Alfa“ greift auf ChatGPT zurück und mimt den virtuellen Beifahrer, der auf (fast) alles eine Antwort hat. In der Sonderausstattung mit Alcantara-Leder hat man außerdem die Wahl, den Wagen mit Schalensitzen und Panoramadach zu einer besonders sportlichen Variante mit bis zu 240 PS zu komplettieren. An der Ladesäule lädt der E-Alfa seine Batterie mit 100 kW in gerade einmal 30 Minuten von 20 auf 80 Prozent auf, was quasi einer Espresso-Pause entspricht. Mein Fazit: Italienisches Design und sportliches Fahrgefühl funktioniert auch in der Eco-Variante.

Den Alfa Romeo Junior gibt es als reinen Elektro- und als Hybridantrieb sowie in einer sportlichen Veloce-Version. Ab 29.500 Euro, www.alfaromeo.de

GE
SCHMACK

Stil – manche haben ihn, andere suchen danach.
Aber ist es heute überhaupt notwendig, ihn zu finden,
fragt sich Autorin Tina Totic. Eine Analyse.

SACHE

Es fühlt sich fast schon wie Gotteslästerung an,

an, die berühmten Stilzitate von Coco Chanel oder Yves Saint Laurent infrage zu stellen. „Mode kann man kaufen, Stil muss man haben“, sagte Chanel einst. Und Saint Laurent bekundete: „Mode kommt und geht, Stil bleibt.“ Dutzende Male habe ich diese Sätze schon gelesen und sofort zugestimmt, ohne groß darüber nachzudenken. Lange stand für mich außer Frage: Wer ohne Stil ist, hat ein Problem. Und das erzeugt eine gewisse Dringlichkeit – man muss ihn also haben oder eben finden. Allerdings frage ich mich mittlerweile, ob dieser Glaubenssatz aus der Zeit gefallen ist.

Seit über einem Jahrzehnt setze ich mich beruflich mit Mode auseinander. Noch viel länger beschäftigt mich mein persönlicher Stil. Einige empfinden alles, was mit Mode und Stil zu tun hat, als oberflächlich – das wiederum halte ich für oberflächlich. Es zeugt schließlich von geistiger Tiefe, wenn man sich mit der eigenen Identität, seinen Gefühlen, Vorlieben und dem Zeitgeist auseinandersetzt und diesen State of Mind in eine eigene Ästhetik übersetzt. Ich verfolge gern, wie andere ihren Stil in die Welt hinaustragen, unabhängig davon, ob mir die Ästhetik nun persönlich gefällt oder nicht. Es erinnert mich an das Betrachten von Kunstwerken in einer Galerie. Und so wie Künstler sind auch einige Persönlichkeiten für ihren Stil bekannt. Ich bewundere Menschen, die trotz unendlichen Optionen ihren Stil haargenau definieren können. Sie stellen ganz klar fest, dass sie Minimalisten oder Maximalisten sind, sich dem Boho-Look verschreiben oder ausschließlich Schwarz tragen. Sie haben diesen Signature-Look,

außer Acht gelassen werden. Der Heilige Gral ist die „Capsule Wardrobe“: eine eigene kleine Kollektion mit sorgfältig ausgewählten Basics, die sich mühelos miteinander kombinieren lassen. Lange habe ich mich gefragt, warum dieses einfache und einleuchtende Konzept gerade für mich nicht funktionieren will. Es würde so vieles erleichtern. Trotzdem spielen bei mir

Stil entwickelt sich weiter – man wächst aus einem heraus und wieder in einen neuen hinein.

die zeitlosen Stücke, die ich aus der Lust auf „guten“ Stil heraus angeschafft habe, eine Nebenrolle, während die besonderen Teile regelmäßig ausgeführt werden. Denn anders als es die „Capsule Wardrobe“ suggeriert, ist Stil nicht statisch, sondern verändert sich stetig – mit den Jahreszeiten, dem Körpergefühl oder der Stimmung. Gestern war es noch der Jil Sander-Blazer, heute die

Levi's 501 zum weißen T-Shirt und morgen das Vintage-Tigerkleid. Warum sollte ich mich festlegen, wenn mich sowohl die klare Silhouette des Sander-Blazers als auch die Verspieltheit eines Vivienne-Westwood-Kleides begeistern? Habe ich keinen Stil, wenn ich mehrere habe?

Was mich an der Idee einer festen Stil-Identität stört, ist also die Endgültigkeit. Wo bleibt der Spaß? Bei Menschen mit einem tollen Look beobachte ich oft eine Leichtigkeit. Denn beim Spiel mit dem Stil sollte man sich die Freiheit nehmen, abseits der eigenen Ästhetik zu bummeln, Risiken einzugehen und dabei auch mal danebenzugreifen. Es lohnt sich, gängige Regeln zu hinterfragen und offen für Neues

zu bleiben. Mit Fehlern kommt man sich näher. Ich nehme mal an, dass selbst in den 1980er-Jahren alle dachten, ihren Stil endgültig gefunden zu haben. Viele blicken auf diese Dekade als eine neonfarbene Stil-Katastrophe zurück. Für mich war es gefühlt die letzte Ära, in der sich alle noch etwas trauten. Und ich bin überzeugt, dass es ohne die grenzenlose Experimentierfreude der 1980er nicht den hochgelobten Minimalismus der 1990er gegeben hätte. Stil bleibt nicht stehen. Er entwickelt sich mit dem Leben weiter, man wächst aus ihm heraus und wieder in einen neuen hinein. Stil ist eine Haltung, Mode das Ausdrucksmittel. Früher mochte ich Skinny-Jeans, heute nicht mehr ... aber vielleicht morgen wieder? Darin liegt für mich der Reiz. Für alle, denen es genauso geht, gibt es ein Zitat des japanischen Designers Kenzo Takada: „Mode ist wie Essen. Man sollte nicht immer beim gleichen Menü bleiben.“

Habe ich keinen Stil, wenn ich mehrere habe?

den es zu finden gilt. Denke ich an Stilikonen, trifft das auch auf sie zu. Ich tippe den Begriff in der Google-Suche ein und es erscheinen Bilder von Audrey Hepburn, Jane Birkin oder James Dean. Stilikonen haben eine Ästhetik, die sie unvergesslich gemacht hat. Wenn von gutem Stil die Rede ist, steht oft der Begriff „Zeitlosigkeit“ im Fokus und dazu Mode, die Trends überdauert. Hat man das Gefühl, seinen Stil gefunden zu haben, raten Mode-Experten dazu, diesen immer weiter zu verfeinern. Was nicht zur Stil-Identität passt, kann aus der Garderobe aussortiert und beim Shopping

MIT PERSÖNLICHER NOTE

Personal Shopping ist längst nicht mehr nur Prominenten vorbehalten. Immer mehr Stores bieten den individuellen Service für anspruchsvolle Kunden an. Redakteurin Anna Walter stellt die fünf besten vor.



OUTLET CITY METZINGEN

Bevor der Kunde zum Personal Shopping ins „Atelier“ kommt, kann er mit einem Stylisten seine Wünsche und Präferenzen besprechen. Vor Ort erhält der Kunde personalisierte Vorschläge oder kann die Geschäfte der Outletcity Metzingen gemeinsam mit dem Stilexperten besuchen. Je nach Anspruch kann das kostenlose Angebot um weitere exklusive Services erweitert werden.

www.outletcity.com



ALSTERHAUS

Während sich die Kunden bei einem Glas Champagner oder einem Espresso zurücklehnen können, stellen die Stylisten des Alsterhauses Outfits und Accessoires zusammen. Ob Kleidung für besondere Anlässe, Geschenke oder ein Wardrobe-Detox: Die Experten haben auf jede Styling-Frage die passende Antwort und übernehmen auf Wunsch auch den Versand der Einkäufe.

Der Service ist kostenlos und in allen Häusern der KaDeWe Group verfügbar. www.alsterhaus.de

Fotos: Alsterhaus, Ingolstadt Village, PR (3)

LUDWIG BECK

Nach einem Vorgespräch treffen Kunden des Münchener Kaufhauses ihren Stylisten in der Personal Shopping Lounge. Dort können sie in stilvoller Atmosphäre verschiedene Looks anprobieren. Der Service wird in vier verschiedenen Paketen angeboten und umfasst auf Wunsch auch eine Farb- und Stilberatung, Catering mit Weinbegleitung oder ein Make-Up- und Hairstyling. Das „Classic“ Paket gibt es ab 300 Euro, es wird mit dem Warenwert des Einkaufs verrechnet.

www.ludwigbeck.de



BREUNINGER

Ein Special-Service-Termin bei Breuninger findet abseits der Verkaufsflächen statt: Kunden werden auf Wunsch mit dem hauseigenen Shuttle abgeholt und in einer privaten Lounge empfangen (ab einem Mindestumsatz von 2.500 Euro). Alternativ bietet das Haus einen kostenlosen Personal Shopping-Service an, bei dem Stylisten die Wunschgarderobe ihrer Kunden in einer Kabine oder per Video-Call zusammenstellen.

www.breuninger.com



INGOLSTADT VILLAGE UND WERTHEIM VILLAGE

Wer auf der Suche nach einem bestimmten Outfit oder sogar einem komplett neuen Look ist, bucht sich einfach einen kostenlosen Termin mit einem Personal Shopper. Entweder schlendert man gemeinsam durch die Boutiquen der Villages oder der Modeexperte trifft eine individuelle Auswahl und bereitet sie im „Apartment“ zur Anprobe vor. Statt einer gewöhnlichen Umkleidekabine erwartet Kunden dort eine großzügige Suite mit wohnlichem Ambiente. www.thebicestercollection.com

DIAMANTEN FÜR ALLE

Was erst einmal nach einem Widerspruch klingt, ist in der Schmuckindustrie schon bald Realität: Seit es gelungen ist, Diamanten im Labor herzustellen, sind sie für eine breite Zielgruppe zugänglich. Autorin Mira Wiesinger stellt fünf junge Schmucklabels mit einer glänzenden Zukunft vor.



Beantworten wir die häufigste Frage gleich im Vorweg: Ja, Labordiamanten und geförderte Diamanten sind chemisch vollkommen identisch und haben auch die gleichen physikalischen Eigenschaften. Beide sind also „echte“ Diamanten, die sich in ihrer Struktur nicht voneinander unterscheiden. Was sie jeweils anders macht, ist ihr Ursprung: In der Natur braucht ein Diamant Millionen Jahre, sehr hohe Temperaturen und extremen Druck, um zu entstehen. Diese speziellen Bedingungen können im Labor nachgeahmt werden. Mit buchstäblich klaren Vorteilen: Labordiamanten sind sehr rein, sehr weiß und es dauert nur einen Bruchteil der Zeit, bis sie „fertig“ sind. Die kontrollierten Konditionen, unter denen sie hergestellt werden, führen zu einer gleichmäßigeren Qualität gegenüber geförderten Diamanten, die natürlichen Variationen und daher „Unvollkommenheiten“ unterliegen (worin andere wiederum ihren Reiz sehen – genau daran scheiden sich in der Schmuckbranche gerade die Geister). Fest steht: Synthetische Diamanten werden mittlerweile von der Industrie als genauso echt wie geförderte anerkannt, und daher gelten für sie nun auch dieselben Bewertungskriterien, die als „4C“ bekannt sind (Carat, Clarity, Cut und Color). Bei den Labordiamanten kommen nicht selten zwei zusätzliche „C“s ins Spiel, die für „conflict free“ und „climate neutral“ stehen. Sie garantieren, dass die Steine hohe soziale wie ökologische Standards erfüllen. Interessant sind Labordiamanten auch in Bezug auf das Design: Im Unterschied zu natürlichen Diamanten, die allein aufgrund ihrer Kostspieligkeit oft sehr klassisch inszeniert werden, regen die Exemplare aus dem Labor dazu an, kreativer zu denken. Die industriell hergestellten Steine sind im Schnitt um die Hälfte günstiger. Das erlaubt außerdem, im wahrsten Sinne des Wortes, groß zu denken: Labordiamanten können in höheren Karaturen hergestellt werden, die in der Natur äußerst rar und daher kaum bezahlbar sind.

THE GOOD BLING – VON GUTEM DESIGN UND GUTEN TÄTEN

Das Berliner Trio aus Wiebke Stade, Julianne Dumjahn und Lutz Reuer treibt die Vision an, sowohl Klassiker als auch Kuriositäten (wie etwa einen XL-Smiley-Anhänger) mit Labordiamanten zu fertigen, die über Generationen Bestand haben sollen. Dabei verfolgen sie höchste Standards bei Qualität, Ethik und Nachhaltigkeit. Um den CO₂-Ausstoß ihrer Schmuckproduktion auszugleichen, arbeiten sie zum Beispiel mit der Umweltorganisation „Naturstiften“ zusammen, die Hecken und Blumenwiesen rund um Berlin pflanzt. www.thegoodbling.de

Die Designs von The Good Bling
reichen von zarten Modellen bis zu
auffälligem Statement-Schmuck.
Ringe aus 18 Karat recyceltem Weiß-
gold mit Diamanten ab 950 Euro.



Die Kollektion „Curve“ von Loev spielt mit organischen Formen.
Rechts: Creole aus 14 Karat Weißgold, ca. 2.500 Euro. Unten: Ohrstecker aus 14 Karat Gelbgold, ca. 2.200 Euro.



LOEV – ZEIT FÜR ZEITGEMÄSSES DESIGN

„Mind over Mined“ lautet das Motto der 2022 gegründeten Schmuckmarke aus Zürich. Inspiriert vom Flair von Vintage-Schmuckstücken und der Vorliebe für kühne Silhouetten entwerfen die Designer Taryn Steinberger und Niels Schaefer extravagante Unisex-Stücke. Aus ihrer Sicht sollten gängige Stereotype über Weiblichkeit und Männlichkeit ebenso wenig Platz in einer modernen Gesellschaft finden wie antiquierte Vorstellungen von Seltenheit. Für ihre Entwürfe nutzen sie deshalb ausschließlich im Labor hergestellte Diamanten, die vorzugsweise aus Betrieben stammen, die auf erneuerbare Energien setzen.

www.loevjewelry.com

Kreativ statt nur klassisch: Steine aus dem Labor laden zum Experimentieren ein.

QUIET QUIET – LEISER LUXUS, LIEBEVOLLE DETAILS

„Wahrer Luxus entsteht, wenn alle Aspekte eines Schmuckstückes sorgfältig durchdacht wurden“, sagen die Quite Quiet-Gründer Johanna Schöemaker und Jonas Buck. Seit 2016 zählen sie mit ihrem Label zu den Pionieren der Labordiamant-Branche. In der Berliner Werkstatt entstehen Schmuckstücke, die ästhetisch klaren Prinzipien folgen: eine reduzierte, grafische Formensprache. Unbemerkt bleiben sie deshalb aber nicht.

www.quite-quiet.com





DIAVON – VON LUPENREINEN DIAMANTEN UND WERTEN

Als „Manufakturdiamanten“ bezeichnet das fränkische Unternehmen seine Steine. Sie werden in zahlreichen Farbnuancen und über 100 verschiedenen Schläifen angeboten und stammen vom Partner „Diamond Foundry Inc.“.

Die US-Manufaktur wird zu 100 Prozent mit der erneuerbaren Energie des Columbia Rivers versorgt, und für jeden verkauften Stein werden bis zu zehn Bäume gepflanzt.

www.diavon.de

**Labordiamant
sind luppenrein,
auch moralisch.**

Die Stücke des schwedischen Labels Akind werden in Spanien gefertigt. Ohrstecker aus Gelbgold ab 210 Euro.

AKIND – FAIRER SCHMUCK ZU FAIREN PREISEN

Zeitlos, zart und für alle Gelegenheiten geeignet: Die von Anna Wallander gegründete Marke aus Stockholm setzt auf Unterstatement beim Design. Neben Diamanten aus dem Labor sind mittlerweile auch synthetische Saphire, Smaragde, Rubine und Zuchtperlen Teil der Kollektion. Gefertigt wird der Schmuck in Andalusien von einem Familienunternehmen in dritter Generation. Neben ehrlicher Handarbeit steht aber auch eine ehrliche Preisgestaltung im Fokus der Marke: Auf der Webseite werden die tatsächlichen Kosten offengelegt, die hinter der Produktion der Stücke stehen.

www.akindstore.com



LEINEN LOS!



Das Leinen-Sakko lässt sich mit der passenden Hose zum Anzug erweitern oder einzeln kombinieren. Ton in Ton wird der Allrounder elegant, als Kontrast eingesetzt wirkt der Look entspannter. Zweiteiliger Anzug ab 479 Euro.

Das britische Label Charles Tyrwhitt hat sich auf Klassiker aus Leinen spezialisiert und liefert damit ideale Begleiter für den Sommer. Wieso das Material so angenehm zu tragen ist und worauf man beim Styling achten sollte, weiß Autorin Anna Walter.

Wann trägt man Leinen? Ob Business Meeting, Hochzeit oder Urlaubsreise: es gibt wohl kaum ein Material, welches so vielseitig einsetzbar ist, wie die Naturfaser. Richtig gestylt funktioniert Leinen nämlich sowohl bei formellen als auch bei lockeren Anlässen. Auf einer sommerlichen Gartenhochzeit oder bei einer Destination Wedding am Meer etwa sind Bräutigam und Gäste mit einem Leinenanzug gut angezogen, ohne dabei ins Schwitzen zu geraten. Während der warmen Monate eignet sich ein Leinenanzug oder ein schmales Leinensakko aber genauso fürs Büro, zum Geschäftstermin oder After-Work-Event. Wer mit Leinen vor allem entspannte Freizeit-Looks verbindet, greift zu Hemd oder Shorts. Und im Urlaub darf Leinenkleidung ebenfalls in keinem Koffer fehlen.



Es muss nicht immer beige sein: für den Sommer sind Blautöne eine stilvolle Alternative zur klassischen Naturfarbe. Die Kombination zum Twill-Hemd macht das Leinen-Sakko officetauglich. Sakko ab 349 Euro, Hemd aus Baumwoll-Twill, 79 Euro, www.charlestyrwhitt.com

Richtig gestylt funktioniert Leinen zu jedem Anlass.

Wieso kühl die Naturfaser?

Dank seiner besonderen Eigenschaften ist Leinen auch bei heißen Temperaturen angenehm zu tragen. Die Flachsfaser hat eine hohe Luftdurchlässigkeit und leitet Feuchtigkeit gut ab, so dass für den Träger ein kühler Effekt entsteht. Das geringe Gewicht der Naturfaser sorgt außerdem für ein luftig leichtes Tragegefühl. Durch seine glatte Oberfläche ist Leinen strapazierfähig und reißfest. Das Material ist weniger anfällig für Schmutz als zum Beispiel Baumwolle und wirkt sogar schmutzabweisend, was sich gerade auf Reisen auszahlt.

Wie stylt man Leinenkleidung?

Mit dem richtigen Styling passt sich der Leinenanzug verschiedenen Dresscodes an. Grundsätzlich gilt: Je feiner die Leinenstruktur ist, desto eleganter wirkt der Anzug. Bei einer formellen Veranstaltung oder Hochzeitsfeier kombiniert man am besten ein klassisches Hemd mit Button-Down-Kragen, eine schmale Krawatte und Anzugschuhe aus Leder dazu. Um als Bräutigam hervorzustechen, empfiehlt sich ein dreiteiliger Leinenanzug mit passender Weste. Ein Einstecktuch aus Seide, Manschettenknöpfe und eine besondere Uhr verleihen dem Outfit eine individuelle Note. In der Freizeit kann der Leinenanzug auch zu einem T-Shirt und weißen Sneakern gestylt werden. Auf Reisen macht sich ein locker sitzendes Leinenhemd gut, das tagsüber zu Shorts und am Abend zu einer hellen Chino getragen wird. Espadrilles, Loafers oder Ledersandalen runden den Casual-Look im Urlaub ab.

Wie pflegt man die Stücke richtig?

Da Leinen sehr stabil, aber kaum dehnbar ist, knittert es leichter als andere Materialien und braucht deshalb besondere Pflege.

Idealerweise wäscht man Leinen bei niedriger Temperatur und wählt ein schonendes Waschprogramm aus. Für den Trockner ist Leinen nicht geeignet, stattdessen sollte es an der Luft trocknen. Um Falten zu vermeiden, bügelt man den Stoff, solange er noch leicht feucht ist. Nach dem Tragen sollte man sein Leinenhemd gleich auf einen Kleiderbügel hängen. Die gute Nachricht: Im Gegensatz zu anderen Naturfasern wird Leinen durch regelmäßiges Waschen anschmiegsamer und weicher. *Der Beitrag wurde mit freundlicher Unterstützung von Charles Tyrwhitt erstellt. Dabei wurden die Standards der journalistischen Unabhängigkeit gewahrt.*

ÜBER CHARLES TYRWHITT

Die Idee, ein Unternehmen für Herrenmode zu gründen, kam Nicholas Charles Tyrwhitt Wheeler während seines Geografiestudiums in Bristol. Im Jahr 1986 begann er, Hemden zu verkaufen und sie von seiner Studentenwohnung aus an Kunden zu versenden – Charles Tyrwhitt war geboren. Heute ist seine Firma in London ansässig und beschäftigt rund 750 Mitarbeiter. Den Flagship-Store der Marke findet man in der historischen Jermyn-Street, dem Ursprungsort des britischen Hemdes. Das ist kein Zufall, denn Nicholas Wheeler hat es sich zum Ziel gemacht, das perfekte Herrenhemd zu schneidern. Zusammengefügt werden seine Designs aus 63 Einzelteilen. Dazu gehören etwa Kragenstäbchen aus Messing, Knöpfe mit Peitschenstichen, die an Ort und Stelle bleiben, und eine geteilte Rückenpasse, die eine optimale Passform verspricht. Neben formellen Hemden und Anzügen umfasst das Sortiment von Charles Tyrwhitt inzwischen auch Freizeitkleidung, Schuhe und Accessoires. Alle Entwürfe haben zwei Dinge gemeinsam: Sie sind zeitlos im Design und kompromisslos in der Qualität.



SEINE FAVORITEN

Zeitloses Design, hochwertige Materialien und feine Details: Redakteurin Anna Walter hat zehn stilvolle Neuheiten zusammengestellt.

PEHLZENKUNDE

Das Eau de Parfum „701“ duftet herb und frisch nach Bergamotte, Eukalyptus und Zypresse. Von Bon Parfumeur, 100 ml, 95 Euro, www.bonparfumeur.com



BEWEGLICH
Mit Flex’it hat Fope eine neue Technologie entwickelt, die ohne Verschluss funktioniert. Armband aus Weißgold, ab 2.160 Euro, www.fope.com

GRAUSTUFE Ein Doppelreiher in Anthrazit ist eine elegante Alternative zu Schwarz oder Dunkelblau. Schmal geschnittenes Modell aus Wolle von Filippa K, 490 Euro, www.filippa-k.com



ZEICHENSPRACHE Lust auf eine Runde Gedanken-Scrabble? Dann muss man das „Alphabeta“-Kissen von Byredo nur lang genug ansehen. Bezug aus Merinowolle, 250 Euro, www.byredo.com



NATÜRLICH SCHÖN

Das schwedische Label Monokel Eyewear fertigt seine Sonnenbrillen aus pflanzenbasiertem Acetat. Unisex-Modell „Apollo“, 150 Euro, www.monokel-eyewear.com



REIFE LEISTUNG

Es braucht 128 Arbeitsschritte und acht Wochen, bis die Morjas Manufaktur ein Paar Schuhe produziert hat. Penny Loafers aus genarbtem Kalbsleder, 320 Euro,

www.morjas.com



REINE HANDBARKEIT

Die elegante Automatikuhr „Orion neomatik new black“ ist jetzt mit schwarzem Zifferblatt erhältlich. Von Nomos Glashütte, 3.040 Euro, www.nomos-glashuette.com



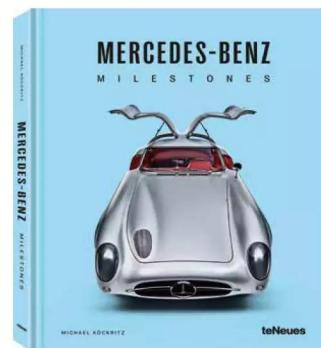
GUT IN FORM

Die Multifunktions-Hantelbank enthält alle Tools, die man für ein Workout zu Hause benötigt. Von Technogym, 1.450 Euro, www.technogym.com

NEUGEDACHT

Edle Basics mit einem Twist findet man beim nachhaltigen Label Mr. P.. Poloshirt aus Biobaumwolle in Waffelstrick, 120 Euro, www.mrporter.com

RASANI Vom Oldtimer bis zum E-Modell: Einen Blick in die Historie von Mercedes gewährt der neue Bildband von teNeues, 50 Euro, www.teneues.com



UHREN

Eine elegante Uhr
gehört zum guten
Ton. Redakteur
Nico Bandl stellt
sechs Modelle für
einen stilsicheren
Auftritt vor.



GLASHÜTTE ORIGINAL SENATOR EXCELLENCE

Die „Senator Excellence“ ist der Inbegriff einer zeitlosen Herrenuhr. Sie zeichnet sich durch ihr reduziertes Design aus, mit poliertem und satiniertem Gehäuse und schwarzem Alligatorleder-Armband. Im Inneren tickt ein Manufakturkaliber mit 100 Stunden Gangreserve. Ab 9.600 Euro, www.glashuette-original.com



WEMPE CHRONOMETERWERKE

Wempe ist nicht nur Juwelier für Luxusuhren und Schmuck, sondern auch Uhrmacher. Seit 2006 hat sich das Unternehmen in Glashütte dem Handwerk verschrieben, das Ergebnis ist die Linie „Wempe Chronometerwerke“. Für diese elegante Variante wird das 41-mm-Gehäuse mit einem Alligatorleder-Armband kombiniert. Dazu verfügen die Modelle über ein Automatikkaliber mit 92 Stunden Gangreserve. 5.950 Euro in Edelstahl und 12.950 Euro in Gelbgold, www.wempe.com

EBEL 1911

Bicolor, also die Kombination von zwei Farbtönen und Materialien, verleiht speziell Damenuhren einen besonderen Touch. In der Regel handelt es sich um den Mix von Edelstahl und Gold. Bei der Ebel „1911“ wirkt er zusammen mit dem blau galvanisierten Zifferblatt und zehn Diamanten klassisch und doch sportlich. 4.300 Euro, www.ebel.com



FREDERIQUE CONSTANT CLASSIC MOONPHASE DATE

Die „Classic Date“-Kollektion von Frederique Constant wurde kürzlich überarbeitet. Mit 40 mm Gehäusegröße ist die Dresswatch nun in drei Ausführungen erhältlich: mit Zifferblättern in Silbergrau, Nachtblau oder Grün, jeweils mit einem eleganten Sonnenschliff verziert. 3.895 Euro, www.frederiqueconstant.com



MONTBLANC STAR LEGACY AUTOMATIC DATE 39 MM

Die „Star Legacy Automatic Date“ von Montblanc ist die puristischste Uhr der Star Collection, die es bereits seit über 20 Jahren gibt. Einerseits schlicht, aber gleichzeitig besonders durch ihr wellenförmiges Filet-sauté-Muster im Zentrum des Zifferblatts. Das polierte Edelstahlgehäuse misst 39 Millimeter und passend zu den blauen Zeigern wird die Uhr an einem blauen Alligatorleder-Armband getragen. Ab 2.500 Euro, www.montblanc.com

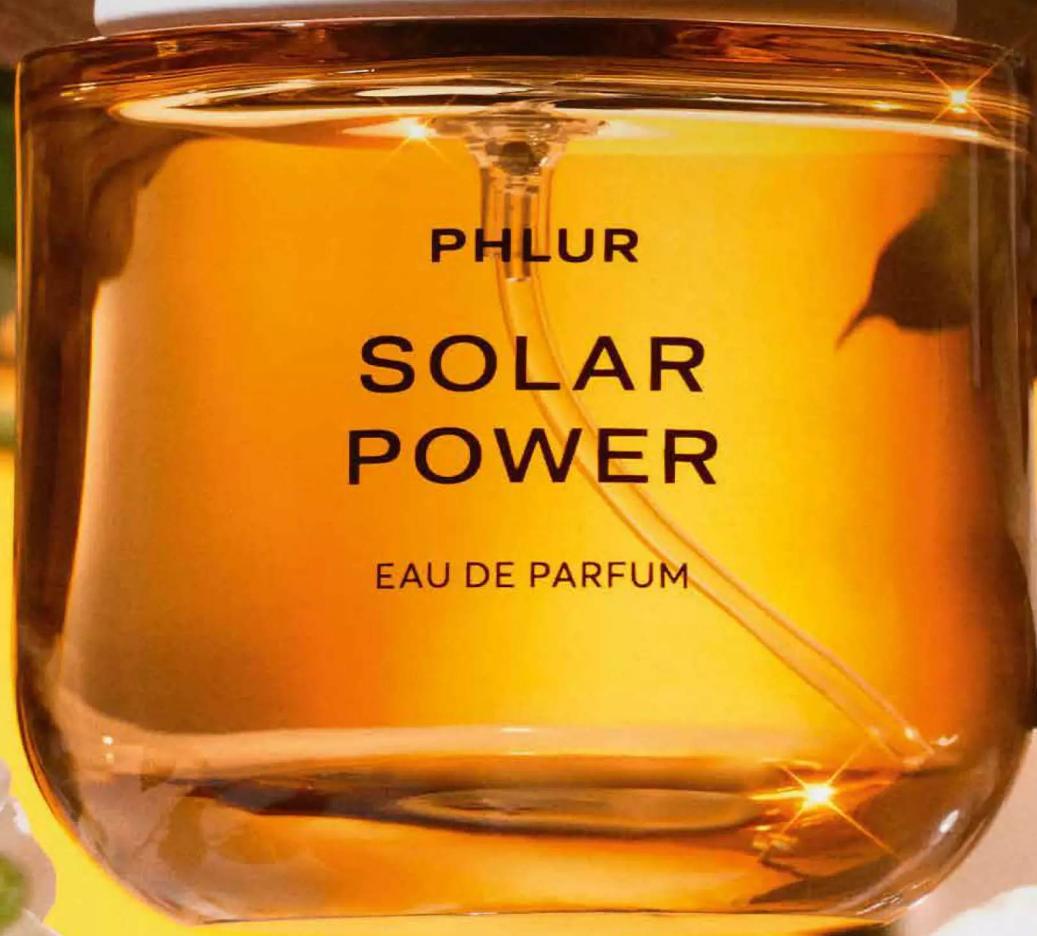


BAUME & MERCIER CLIFTON 10756

Die „Clifton“ von Baume & Mercier ist bekannt für ihr klassisches Design. Sie ist von den Taschenuhren der 1930er-Jahre inspiriert, kommt aber am Handgelenk viel besser zur Geltung. Die „Clifton Mondphase“ mit schlankem 39-mm-Edelstahlgehäuse hat ein blau lackiertes Zifferblatt, dessen Farnton von innen nach außen changiert. Bei 6 Uhr befindet sich eine Mondphase mit Datumsanzeige. 4.950 Euro, www.baume-et-mercier.com

PARFUM

Ausdrucksstark und individuell: Autorin Laura Glynn stellt sieben Nischendüfte vor, die das Zeug zum Klassiker haben.



EIN TAG AM MEER: Spritzige Mandarine wird von Jasminblüten, Moschus und Meersalz umhüllt.
„Solar Power“ von PHLUR, EdP 50 ml, 99 Euro, über www.niche-beauty.com



MIX BUT MATCH: Die wilde Mischung aus Lakritz, Apfel und Honig ergibt ein überraschendes Duft-Kunstwerk. „Canvas“ von DER DUFT, EdP 50 ml, 120 Euro, www.derduft.com



SPIEL, SATZ, SIEG: Die Kombination von Bergamotte mit Neroli-Blüten und Moschus ist großer Sport. „Tennis Club“ von Carner Barcelona, EdP 100 ml, 170 Euro, www.carnerbarcelona.com

KONTRASTREICH:

Zitrusnoten, Gewürze, Wacholder und schwarzer Pfeffer versprühen kreative Energie. „1761“ von Flora Danica, EdP 50 ml, 95 Euro, www.floradanicabeauty.com



BERLIN BERLIN: Intensive Noten von Ingwer und Vetiver sollen die Energie der Stadt widerspiegeln. „Treffpunkt 8 Uhr“ von J.F. Schwarzlose, EdP 50 ml, 139 Euro, www.schwarzloseberlin.com

LAZY DAY: Der Mix aus Mandarine, Rosmarin und Neroli duftet nach Urlaub. „1885 Bains Sulfureux“ von Les Bains Guerbois, EdP 100 ml, 210 Euro, www.lesbainsguerbois.com



MEDITERRANER VIBE: Eine salzige Brise trifft auf Lavendel und weißen Moschus. „Blue Horizon“ von CARE, EdP 50 ml, 18 Euro, www.care-fragrances.com



BEAUTY FAVORIT

AUSGEWÄHLT →→→ VON
REDAKTION ←←← DEE

Say cheese:
das Zahnpflege-Set „White Enamel“ von vVardis im Test.



Ein Look kann noch so ausgefeilt sein – zu wirklich gutem Stil aber gehört auch ein gepflegtes Auftreten. Schöne, weiße Zähne zum Beispiel, denn sie signalisieren: „Ich achte auf mich.“ Ein Grund, weshalb der Markt für Whitening-Produkte boomt. Aber die Bleaching-Zahncremes oder -Stripes enthalten oft Peroxide, die die Zähne sensibilisieren und das Zahnfleisch reizen können. Die Zahnärztinnen Haleh und Golnar Abivardi sind die Gründerinnen der Schweizer Zahnpflege-Linie vVardis



Autorin Laura Glynn probierte die Zahnpflege von vVardis und mag nicht nur die Wirkung – auch das minimalistische Design macht sich bestens im Badezimmer.

und sollen eine bessere und mildere Alternative gefunden haben. Eigentlich forschen die Schwestern an einem Mittel gegen Karies und entwickeln ein Hydrogel, welches die Zähne besser vor Säuren schützen soll als Fluorid. Erst später erkannten sie, dass die Formel auch aufhellend wirkt. In dem „White Enamel Set“ enthalten sind neben dem Gel auch eine Zahncreme, ein Mundwasser, sowie eine Zahnbürste. Bereits nach einer Woche Anwendung soll eine Aufhellung um bis zu zehn Nuancen möglich sein, auch Füllungen, Keramikkronen und Veneers lassen sich aufhellen. Mein Fazit: Die Produkte hinterlassen ein sauberes und glattes Gefühl. Das Serum wird abends zum Abschluss der Putzroutine mit einem kleinen Pinsel auf die Zahnoberfläche aufgetragen, soll kurz antrocknen und über Nacht einwirken. Und es funktioniert: Nach drei Wochen wirken meine Zähne deutlich weißer und glänzender, ohne gereizt oder empfindlich zu sein.

„White Enamel Set“ von vVardis, ca. 199 Euro, über www.niche-beauty.com.

MAGISCHE LANDSCHAFTEN UND UNENDLICHE SCHÖNHEIT

Deutschland neu entdecken - wilde Wälder, schroffe Gebirge und kantige Küsten. Die Vielfalt und Magie der Bilder von Landschaftsfotograf Kilian Schönberger kennt – wie die Werke von Caspar David Friedrich – keine Grenzen. Für seinen neuen opulenten Bildband spürt der Landschaftsfotograf Atmosphäre und Motiven in Caspar David Friedrichs Gemälden nach. Begleiten Sie den Fotografen auf einer einzigartigen Reise durch das Land.



MERIAN®

Überall, wo es
Bücher gibt – und
auf holiday-books.de





WIE GEHT GUTER STIL?

Autorin Silvia Ihring im Gespräch mit Natalie Fischer-Nagel, General Manager des Weissenhaus Private Nature Luxury Resort, über die Kunst des Gastgebens und wahren Luxus.

Wenn Sie ein Hotel oder auch private Anwesen betreten: Welche Details zeigen Ihnen sofort, dass jemand weiß, wie man eine warme und herzliche Atmosphäre in einer luxuriösen Umgebung schafft?

Ganz eindeutig sind das frische Blumen, wunderbarer Duft und vor allem ein sichtbarer Gastgeber, der mich wahnnimmt und mir das Gefühl gibt, besonders herzlich willkommen zu sein und im Zentrum des Interesses zu stehen.

Was machen Sie als erstes, wenn Sie ein Hotelzimmer zum ersten Mal betreten?

Ich öffne immer zuerst die Fenster und lüfte das Zimmer gut durch. Ich weiß, dass das Zimmer sicher ideal gereinigt ist, aber ich möchte die Energie der Menschen, die vor mir dort waren, nicht spüren. Einfach gut durchlüften, den eigenen Duft in die Luft sprühen und somit das Zimmer völlig okkupieren.

Was ist Ihr Favorit in jeder Minibar?

Ich nehme die Auswahl der Minibar tatsächlich nicht in Anspruch und trinke eigentlich nur Wasser. Ich gebe zu, dass das eine Berufskrankheit ist. Man ist einfach nicht mehr empfänglich für diese kleinen Freuden. Eine schöne Erinnerung ist allerdings die an einen Beauty-Fridge, in welchem eine passende Pflegeroutine für mich vorgesehen war. Hier habe ich wirklich kein einziges Produkt zurückgelassen und war im Himmel.

In Ihrem Job braucht man ein Gespür für Menschen, ebenso wie ein Gefühl für Räume, Stoffe und Details. Kann man beides lernen oder steckt das in einem drin?

Ich bin überzeugt, dass man wirklich alles lernen kann, wenn man es möchte. Allerdings ist die Aufgabe auf allen Ebenen viel komplexer und daher ist es sehr hilfreich, wenn man mit einem grundsätzlichen Stilempfinden, Menschenkenntnis und Empathie ausgerüstet ist – das schützt die eigenen Ressourcen.

Welche Angebote oder Traditionen aus der Luxus-Hotelerie, die früher als Inbegriff von Luxus galten, halten Sie heute für überholt?

Unzählige. Ich finde, dass es kein Service-Plus mehr ist, wenn mir die Schuhe poliert werden oder mir jemand die Vorhänge zieht. Es bedeutet mir viel mehr, wenn ich Zugang zu einem großartigen Spa oder einer privaten Kunstsammlung habe oder sogar Edutainment-Inhalte wie Kurse kostenfrei nutzen kann. Wenn ich lerne, wie man Rosen perfekt zurückschneidet, ist das für mich ein Erlebnis und das trage ich mit in den Alltag.

Was ist hingegen neu dazugekommen? Was wünschen sich anspruchsvolle Gäste heute mehr denn je?

Eindeutig Ruhe und Idylle. Wo großer Wohlstand ist, ist in der Regel die Geräuschkulisse extrem gedämpft. Private Momente und Eindrücke in der Natur, kein überfülltes Frühstücksrestaurant, in jeder Hinsicht eine wohltuende Distanz vom Alltag und vor allem von anderen Menschen. Das erfordert immer Extra-Raum und ist wahrhafter Luxus.

www.weissenhaus.de

Fotos: Christian Schoppe, Sarah Russ Fotografie, Unsplash

→VORSCHAU

IN DER
NÄCHSTEN
AUSGABE VON
FAVORIT

dreht sich alles
um das Thema
Reise.
Sie erscheint
am 5. September
2024.



67 JAHRE RAUM FÜR INSPIRATION

67 JAHRE RAUM FÜR INSPIRATION

AW Architektur & Wohnen

Athen
STADT ZWISCHEN
ANTIKE UND MODERNE

Design
AUSSERGÖÖHNLICHE
SPIEGELOBJEKTE

Dossier
Wie verändert Afrika die
Architektur- und Designwelt

SUMMER FEELING
Wohnen an Sehnsuchtsorten

52 Seiten
SPECIAL
BAD & WELLNESS
+ die 100 besten
Badstudios
Deutschlands

Jetzt
sichern!

3 Ausgaben lesen, nur 2 bezahlen.

+ Digital lesen
inklusive!



DAS DESIGN-PAKET (Print & Digital)

Jetzt bestellen: 3 Ausgaben für nur 25,80 €

awmagazin.de/testen

Tel.: 040/236 704 000



PROUD TO BE
THE
ORIGINAL

glashütte-original.com



Serenade Luna

Glashütte
ORIGINAL

Deutsche Uhrmacherkunst seit 1845.

Glashütte Original Boutique · QF, Quartier an der Frauenkirche

Töpferstraße 4 · 01067 Dresden · Tel. +49 (0)351 82 12 59 70

Beijing · Chengdu · Dresden · Hong Kong · Macau · Seoul · Shanghai · Shenyang · Tokyo · Vienna · Xi'an · Zhengzhou