Das Leben genießen: Reisen, Essen & Trinken

Nr. 9/2024 · Deutschland € 13,90

FEINSCHMECKER



MAMMA MIA:
Großes Italien-Special!

Sizilien-Tipps, Pizza-Paradies Neapel, Rezepte, Delikatessen

Badens Aufsteiger –
Dynamik in der Schlemmerregion

Bordeaux 2023 –
Kaufempfehlungen für den neuen Jahrgang

Gastro im Wandel –
Neue Konzepte gegen leere Tische

Alle Empfehlungen getestet & bewertet:
anonym, unabhängig, kompetent

FEINSCHMECKER

CH SFR 26,50 F 17,90 € P (CONT.) 17,90 €
BeNeLux I 17,90 € DK 149,95 DKR
15,90 € E 17,90 €

9/2024
D 13,90 €
A 14,90 €

4 191752 713907 09

MIT WILTMANN SCHWELGT MAN.

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

www.wiltmann.de

EDITORIAL



GABRIELE HEINS
Chefredakteurin

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

als ich im vergangenen Jahr über die Insel Amrum radelte, entdeckte ich plötzlich einen Weinberg - besser gesagt: Weinhügel. Jetzt also auch Ortswein vom Kniepsand, dachte ich beiläufig, wurde dann aber stutzig, als ich den Namen des Weinguts las: Trenz aus dem Rheingau, einer der besten deutschen Betriebe! Höchste Zeit also, dass wir vom Feinschmecker die neuen Rebflächen an den Küsten unter die Lupe nehmen und nachhaken: Was ist dran am Weinbau an Nord- und Ostsee? Marketing-Gag oder eine Chance im Klimawandel? Unser Autor Rainer Schäfer hat die Antwort gefunden – und unterhaltsam aufgeschrieben.

Viel Bewegung herrscht derzeit auch in der Gastronomie. Uns erreichen düstere Nachrichten von Schließungen; gestiegene Kosten für Lebensmittel und Energie, die erhöhte Mehrwertsteuer sowie Engpässe beim Personal setzen vielen Restaurants arg zu. Auf der anderen Seite sparen sich viele Gäste gerade ausschweifende Menüabende. Das führt vielerorts zum Umdenken, zum Stühlerücken, zu neuen Konzepten. Wie sich die Branche gerade neu sortiert, fasst Autorin Patricia Bröhm in unserer Gastro-Analyse pointiert zusammen.

Stabil zeigt sich hingegen unsere Liebe zu Italien. Gerade in schwankenden Zeiten machen Risotto, Pasta und Mortadella ihren perfekten Job als Seelentröster. Und deshalb widmen wir den Schwerpunkt dieses Sommerhefts dem Lieblingsland vieler unserer Leser. Feiern Sie mit uns das beschwingte Lebensgefühl von Mailand bis Palermo!

Ihre

Gabriele Heins

FOTO: VOLKER RENNER

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

Erleben Sie ein zeitloses Wunder

DAS MITTELMEER: GENIESSEN SIE JEDEN MOMENT

Willkommen im Mittelmeer, unserer Heimat. Wir haben die letzten drei Jahrzehnte damit verbracht, seine verborgensten Geheimnisse zu lüften. Entdecken Sie dank kleiner Schiffe und unserer umfassenden Ortskenntnis das weniger Bekannte. Von kleineren Häfen bis hin zu ikonischen Städten und Hunderten von Weltkulturerbestätten bietet nur Silversea die authentischste Art und Weise, diese Region zu entdecken und wiederzuentdecken.

Kontaktieren Sie Ihren Reiseberater, rufen Sie uns an unter +49 (0)69 92 03 99 34 55 oder besuchen Sie silversea.com

Informieren Sie sich als Erster über Reiserouten und erhalten Sie exklusive Angebote, Artikel über Reiseziele und vieles mehr.
Halten Sie Ihre Kamera vor den QR-Code und folgen Sie dem Link.
Für einige Smartphones wird ein QR-Reader benötigt.

SILVERSEA®

INHALT

09/2024



Titelbild: Tortelloni auf Erbsensauce mit grünem Spargel, Rezept siehe S. 146. Foto: Jan-Peter Westermann



In diesem Feinschmecker

Titelthemen in Rot

Reisen

24 Sizilien
Malerische Städtchen, luxuriöse Hotels über dem Meer und eine verführerische Küche – die Insel ist einfach unwiderstehlich

44 Junge Küchenstars in Baden
Die engagierte Regionalküche, eine gewachsene Weinkultur und viele Sonnenstunden machen den Süden zum Ziel für Genießer

54 Gute Gasthäuser
Der „Zeltinger Hof" an der Mosel: viel Wild und erstklassige Weine

56 Top 5 im Luberon, Provence
Die Region ist wenig bekannt – ideal für entspannte Entdeckungen

60 Analyse: Gastro in der Krise?
Restaurantbetreiber denken um – und das ist gut für die Gäste

65 Geschmackssachen
Alexander Oetker plädiert für Kaffeegenuss vor Ort, nicht to go

66 Reisenotizen
Schleswig-Holstein Gourmet Festival und weitere Termine

Essen * mit Rezepten!

70 Koch des Monats
Lukas Nagl aus dem „Bootshaus" am Traunsee gilt als bester Fischkoch Österreichs. Extra: Tipps fürs Salzkammergut

84 Küchenpraxis Miso *
Miso verleiht diesen fünf Rezepten den besonderen Dreh. Plus Warenkunde

96 Kochbuch des Monats *
„Boulangerie" mit Brotrezepten aus der großen französischen Kochschule Le Cordon Bleu

102 Genusshelden
Der Baske Gilbert Darthayette produziert Piment d'Espelette von hervorragender Qualität

104 Meisterstück *
Felix Gabel aus dem „Kai3" in Hörnum auf Sylt präsentiert seine Version des Jägerschnitzels

108 „Pâtisserie Johanna"
Ein Ehepaar aus dem Ahrtal setzt in Hamburg seiner Tochter ein ungewöhnliches Denkmal

111 Küchennotizen
Berlin Food Week, baskischer Käse und Termine

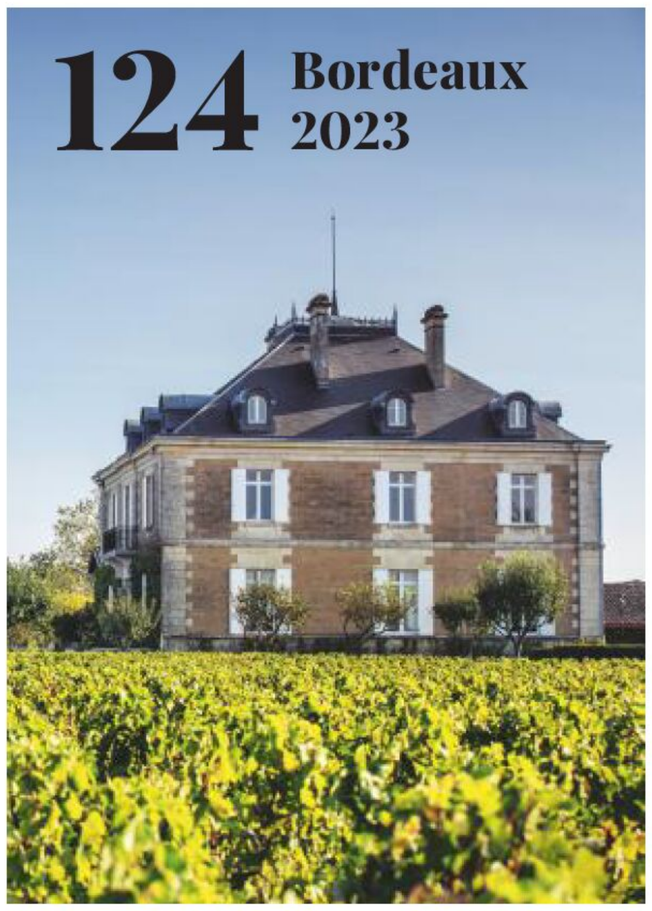
Trinken

114 Weine von Nord- und Ostsee
Im Norden Deutschlands entstehen Weine mit Charakter – und den haben auch die Macher

120 Best Buy
Ein Dutzend leichte Weine zu sommerlichen Gerichten







Alle Hotels und Restaurants getestet und bewertet
Erklärungen auf Seite 189

124 Bordeaux: Jahrgang 2023
Markus Del Monego hat die Primeurs verkostet und gibt Tipps

129 Riesling Cup
Live bei den WINE AWARDS: die Preisverleihung für den Siegerwein

132 Getränkenotizen
Weinbar in Hamburg, Wein aus Portugal und Termine

Lifestyle

ITALIEN-SPECIAL

136 Geschmack des Südens *
Von Focaccia bis Brasato und Tortelloni – sechs Rezepte mit mediterranen Aromen

148 Davon schwärmen wir
Pizza aus Neapel, Prominente über Bella Italia, kreatives Design

164 Delikatessen und Wein
Olivenöl, Amalfizitrone & Co, Weintipps von Jens Priewe

172 Zigarren-Tasting
Madeira und Marsala erweisen sich als ideale Begleiter von feinen und kräftigen Tabaksorten

176 Lebensartnotizen
Tisch, Teller und Tablett, dazu eine neue Espressomaschine und Termine

Szene

180 Neueröffnung des Monats
Im Grand Hôtel Stockholm präsentiert Mathias Dahlgren Fisch und Meeresfrüchte auf Top-Niveau

182 Szene
Neuentdeckungen und Updates bewährter Adressen plus Empfehlungen in Europa

190 Stopover Tallinn
Die estnische Hauptstadt lockt mit viel Historie, Toprestaurants und einer quirligen Szene

3 Editorial
8 Chef's Table
10 Salon
18 Bücher und Medien
21 Backstage
174 Feinschmecker Club
194 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

FOTOS: VICTOR CORNEC, JULIA HOERSCH, JOERG LEHMANN, ALESSANDRO SAFFO/HUBER-IMAGES

Krabbe macht Karriere

„DE LIBRIJE“
Zwolle, Niederlande

Acht Gänge umfasst das Menü von Chefkoch und Inhaber Jonnie Boer. Die Gäste erwartet ein regional und saisonal geprägtes Spektakel mit besten Produkten und innovativen Ideen. Doch es gibt auch Gerichte, die immer wiederkehren. Dazu gehört die Gänseleber mit fangfrischen Nordseekrabben. Ihre kompakte Textur wird von knackigen Rübchen und einer frischen, aromatischen Tomatenessenz kontrastiert. Kalt serviert und doch voller Geschmack – zu Recht ein Klassiker.

FOTO: PIETER D'HOOP



SALON

Im Sommer picken wir uns das Beste aus dem Süden heraus: Gläser und Schokolade aus Italien, Apéro von der Insel Mallorca



Tafelfreuden

Die berühmten Pistazien aus Bronte am Ätna werden alle zwei Jahre im August und September von Hand geerntet. Der toskanische Bean-to-Bar-Chocolatier Amedei hüllt die Kerne in weiße Schokolade. Bellissima! 50 g, € 7,60, **www.feine-schokolade.com**



Glanzstücke

Imposant schwer in der Hand liegen die aufwendig geschliffenen Gläser „Lustrissimo“ der 116-jährigen Mailänder Glasmanufaktur Vetrerie di Empoli. Die Hingucker in unterschiedlichen Farben und Formen haben einen echten Goldrand und verwandeln selbst Wasser in ein faszinierendes Getränk. Zur Serie gehören auch Wein- und Champagnerkelche. 6er-Set Tumbler € 635, über **artemest.com**

FOTO: AMY LV/STOCK.ADOBE.COM

¡Salud!

Traditionell destilliert aus handgepflückten Früchten kommt der süß-herbe Bitterorangen-Apéro „Amargéro“ von Can Cavall Blau auf Mallorca ohne Zusätze und ungefiltert in die Flasche. Mit Orangennoten, Vanille, Anis. Pur auf Eis oder als Sprizz. 0,7 l, 16 Vol.-%, € 22,90, **www.mallorquiner.com**



Griffig

Ob fürs Picknick oder zum Get-together auf der Terrasse: Besteck „Bamboo“ mit Acrylgriffen, die Bambusstiele nachahmen, passt bestens zu einem lässigen Naturlook. Edelstahl, sechs dezente Farben, spülmaschinentauglich, 24-tlg. € 268, **www.rivadossi sandro.com**



Very Fine Dining

Nicht ganz günstig, zugegeben, dafür speist man wie im „La Vague d’Or“ in St-Tropez – zumindest auf demselben Geschirr mit Blütendekor von Louis Vuitton aus Limoges-Porzellan. „LV By The Pool“, Servierteller, € 350, **de.louisvuitton.com**



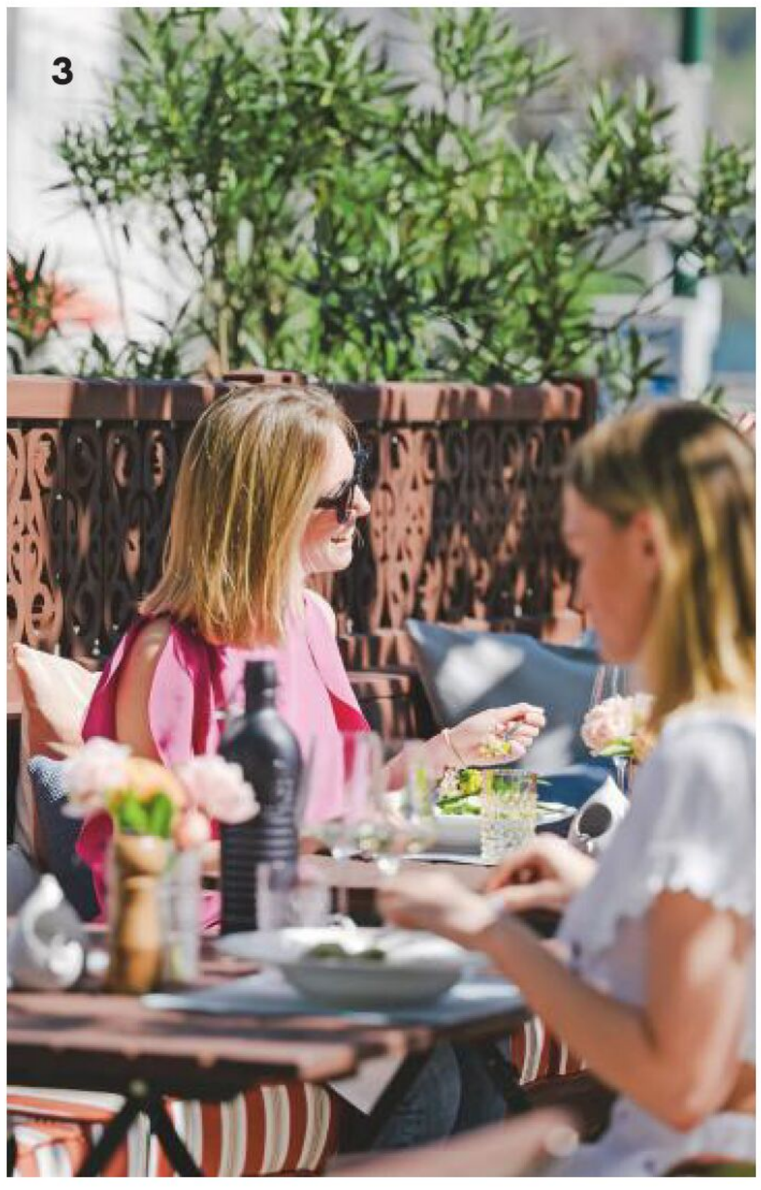


Ein Toast auf den Toaster!

Über den Look mancher Haushaltsgeräte macht man sich so lange keine Gedanken, bis etwas wirklich Schönes auftaucht, wie der Plissé-Toaster von Alessi aus thermoplastischem Harz. Mit sechs Bräunungsstufen, zwei Fächern und Brötchenaufsatz ist er sehr funktional. Entworfen hat ihn der italienische Designer Michele De Lucchi. € 135, **alessi.com**







1. In der traditionsreichen Konditorei Zauner in Bad Ischl war schon Kaiserin Sisi Stammgast. 2. Steckerlfisch mit Blick auf den Traunsee genießt man in Altmünster bei Trawöger. 3. Am Traunseeufer liegt auch die „Poststube 1327“ mit moderner Wirtshausküche

Chef’s Choice

Unser Koch des Monats Lukas Nagl verrät hier seine Lieblingsadressen im Salzkammergut

Weil ich auch begeisterter Patissier bin: Ein Besuch in der **Konditorei Zauner** in Bad Ischl (seit 1832) ist ein Muss! Das ist ein Stück Salzkammergut-Geschichte, denn das österreichische Kaiserpaar verbrachte jeden Sommer im Kurort. Und Kaiserin Sisi, die Süßes liebte, war Stammgast. Unbedingt probieren: den Schratt-Gugelhupf nach dem Rezept von Katharina Schratt, der Geliebten von Franz Joseph I. Und natürlich den Zaunerstollen aus Ischler Oblaten, Haselnuss und Schokolade.

www.zauner.at

Der schönste Ort zum Ausspannen ist für mich **Steckerlfisch Trawöger** in Altmünster, ganz in unserer Nähe. Von den Bierbänken am Seeufer hat man einen herrlichen Blick, die Spezialität ist frisch gegrillter Saibling, in Zeitungspapier eingewickelt, mit Schwarzbrot und Zitrone. Dazu ein frisch gezapftes Bier – das ist Streetfood auf oberösterreichisch!

Steckerlfisch Trawöger-Dorfner, Fischerweg 23, 4813 Altmünster, Tel. 0043-699-12 38 18 57

Nur einen kurzen Spaziergang am Seeufer entlang liegt unser neu renoviertes Schwesterhaus, „Die Post am See“. Hier wird in der **„Poststube 1327“** regionale Wirtshausküche serviert, die das kulinarische Erbe der k.u.k. Zeit mit modernem Dreh hochleben lässt: hausgemachte Blutwurst (Blunz’n) mit Liebstöckel und Erdäpfelsauce oder auch „Koji-Fried“-Backhendl mit Erdnuss und Koriander.

www.hotel-post-traunkirchen.at



Lukas Nagl kocht in seiner oberösterreichischen Heimat im „Bootshaus“ am Traunsee. Mehr lesen Sie über ihn auf Seite 72

FOTOS: VIVI D’ANGELO, KRESSL, JOERG LEHMANN, CHRISTOF WAGNER

Monumentale Meisterwerke

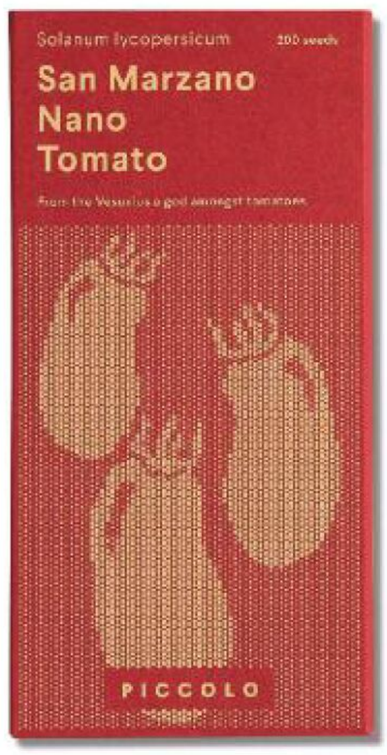
In der eindrucksvollen Szenerie Südtirols wachsen unsere Weine zu besonderen Meisterwerken heran. Durch die Verschmelzung alpiner und mediterraner Klimaeinflüsse, großer Höhenunterschiede und traditionsreicher Weinmacherkunst entfalten die Weine ihre einzigartige Persönlichkeit. Lassen Sie sich von den Aromen Südtiroler Weine verzaubern!

Südtirol Wein
Vini **Alto Adige**

www.suedtirolwein.com

Reif für Tomaten

Sonnensatt und leuchtend rot: Das Gemüse strahlt in allen Facetten und macht uns den Sommer noch schöner



Eigene Ernte

Mini-San-Marzanos selbst ziehen? Mit Geduld und sortenreinen Samen gelingt das prima. Jetzt schon für nächstes Jahr auf Vorrat legen. 200 Samen, € 3, **piccoloseeds.com**



Gruß vom Vesuv

Vom Strauch quasi in die Dose: Von Hand geerntete San-Marzano-Tomaten aus der DOP Agro-Nocerino Sarnese am Vesuv für Sugos oder Suppe. Gusto Rosso, 3er-Set € 8,49, über **www.gustini.de**

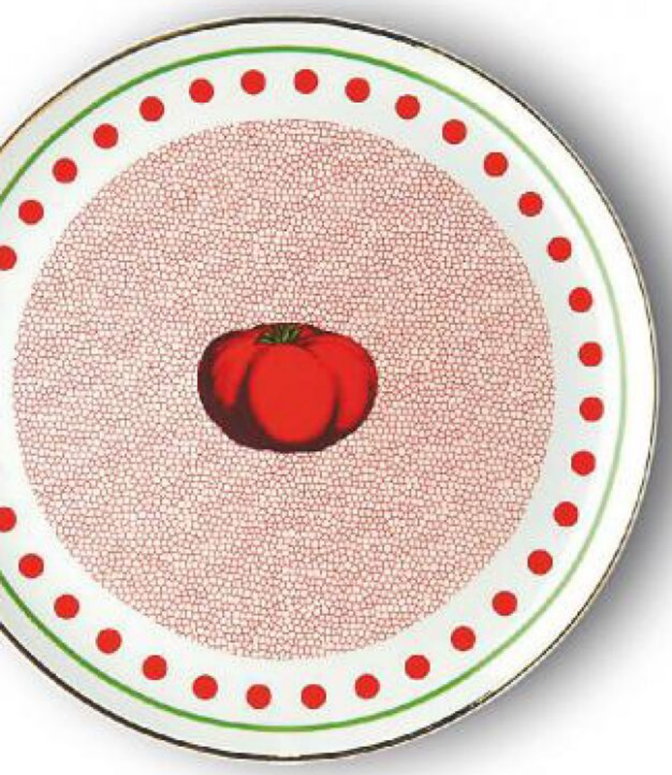


Bodenschatz

Wie wär's mit einer Bloody Mary mit Überraschung? Wer hier zu tief ins Glas schaut, findet eine kleine Tomate. € 16, Ichendorf Milano, **www.der-feinschmecker-shop.de**

Präsentierteller

Darauf kommt der Tomatensalat oder Caprese bestens zur Geltung: „Round Tray Tomato" aus Porzellan des Mailänder Spezialisten für fröhliches Geschirr Bitossi. Ø 32,5 cm, € 80, **www.bitossihome.it**





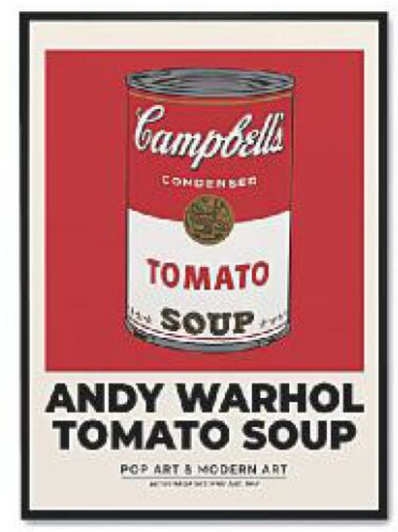
Rührstück

Der Fifties-Look des italienischen Herstellers Smeg ist unverkennbar. Ganz und gar nicht retro ist die Leistung des Handrührers mit neun Geschwindigkeitsstufen und Turbofunktion für den Pizzateig. € 159, **www.smeg.com**

Herzhaftes auf einen Streich

Im Namen „Navarrico" steckt die Region Navarra, aus der die Tomaten für diese Konfitüre kommen, und das Wort rico, das lecker auf Spanisch bedeutet. Das fruchtige Aroma passt herrlich zu Käse, aber auch zu Steak oder Schinken. 260 g, € 5,60, **www.dallmayr-versand.de**





Ikone von Warhol

32 Suppen hatte die Firma Campbell in den 60ern im Programm, legendär verewigt von Andy Warhols Pop-Art. 50 x 70 cm, mit Rahmen, € 57,95, **postera.art**

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 **finefoodbox_de**

Das erwartet dich in der August Box:

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

FINE FOOD BOX x FEINSCHMECKER FOODIE

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

Impressum: aboutfood ist ein Angebot der SubCom Solutions GmbH | Blumenhaller Weg 88 | 49078 Osnabrück | Geschäftsführer: Damian Smulksi, Stefan Sautmann, Petra Suttorp

Power to the Bauer

Petra Wähning hilft Landwirten, private Investoren für ihre Höfe zu finden. Als Gegenleistung gibt‘s Käse oder Wein, gute Gespräche und gesellschaftlichen Mehrwert

INTERVIEW HARALD WILLENBROCK



Die Idee zu Genussinvestments kam der Münchner Kommunikationsberaterin **Petra Wähning** während eines Praktikums auf einem Ziegenhof

Frau Wähning, Sie unterstützen Bauern und Winzer bei einem ungewöhnlichen Finanzierungsmodell: Landwirte sammeln Gelder bei Bürgern ein und revanchieren sich mit Zinsen in Form von Schinken oder Käse.
Wir alle essen jeden Tag, aber wie unsere Nahrungsmittel hergestellt werden, wissen wir nur selten. Mit einem Genussinvest unterstützen Bürger einen Bauernhof, ein Weingut oder eine Käserei und lernen die Menschen hinter den Produkten kennen – und das sind häufig sehr gut gemachte, handwerkliche Erzeugnisse, wie etwa der Ziegenkäse der Familie Schudt aus dem Spessart oder die Großen Gewächse des Bioweinguts Lange auf Schloss Saaleck. Ich freue mich jedes Mal, Produkte aus den betreuten Projekten in den Händen zu halten und vor allem: zu genießen.

Was sind das für Projekte, die Sie begleiten?
Das Bioweingut Lange im Fränkischen etwa verfügte über eine idyllische Lage im Weinberg, aber keinen Verkaufs- und Verkostungsraum. Die nötigen 60 000 Euro für ein Weinhäusle brachten rund 20 Investoren zusammen, die jetzt Genussrechteinhaber des Weinguts sind. Der Leitzachtaler Ziegenhof in Oberbayern wiederum sammelte 100 000 Euro für eine Photovoltaikanlage ein, mit der er seinen Energiebedarf selbst klimafreundlich decken kann. Wir haben bisher rund 40 Betriebe in Bayern und Baden-Württemberg begleitet, um ihre Vorhaben mit Kunden und Interessenten zu finanzieren.

Statt Zinsen erhalten diese Kapitalgeber Käse, Wein und andere Hoferzeugnisse. Wer lässt sich darauf ein?
Meistens sind es Menschen, die aus dem Gröbsten raus sind. Sie wollen in etwas investieren, das Genuss und gesellschaftlichen Mehrwert erwirtschaftet.

Wie viel Geld muss man mitbringen?
Die meisten unserer bislang 3000 Geldgeber investieren zwischen 500 und 5000 Euro. Und belassen das Kapital langfristig in den Händen der Höfe.

Was haben die Bauern oder Winzer davon?
Sie kommen nicht nur an Kapital für nötige Investitionen, sondern auch in eine engere Beziehung zu jenen Menschen, die ihre Produkte am Ende konsumieren. Häufig wachsen zwischen Investoren und Erzeugern im Laufe der Jahre fast familiäre Beziehungen.

Wie aufwendig ist die Kapitaleinwerbung für Betriebe?
Aufwendig sind vor allem die Erstellung der Unterlagen und die Öffentlichkeitsarbeit der Höfe mit uns. Wir vermitteln ja weder Gelder noch Geldgeber, sondern helfen den Erzeugern, selbst welche zu finden. Für Erzeuger ist es oft überraschend, wie viele Menschen bereit sind, ihnen Kapital zu übereignen.

Vordergründig geht es um Finanzielles – eigentlich aber sind Sie eine Kommunikationsplattform, oder?
Da ist etwas dran. Wir verwandeln Geld in ein Beziehungsinstrument. Es macht etwas mit Erzeugern und Konsumenten, wenn sie in Beziehung treten. Wie wird auf einem Betrieb Käse, Wein oder Gemüse produziert? Wie geht’s der Natur vor Ort?

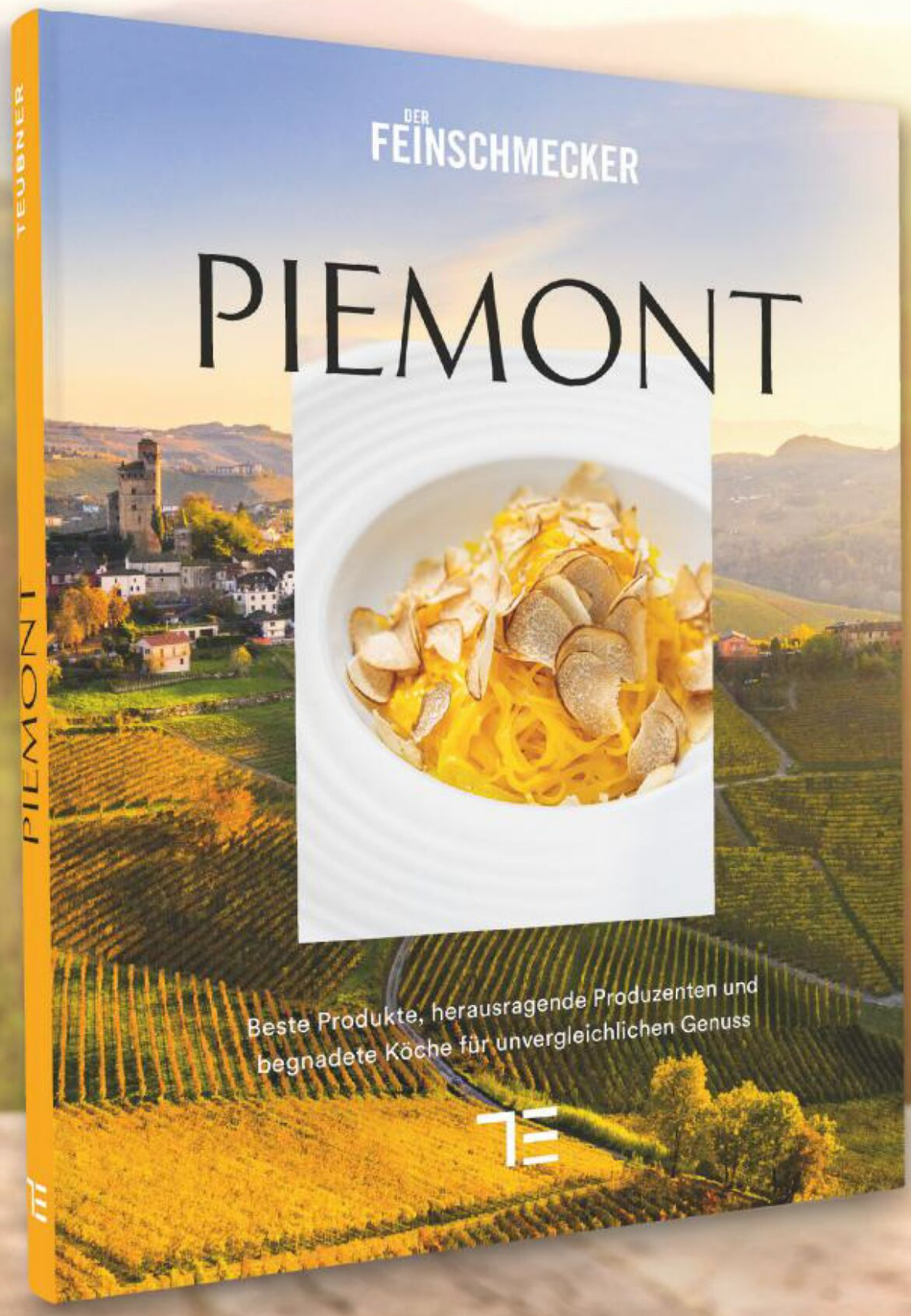
„Häufig wachsen zwischen den beiden Seiten fast familiäre Beziehungen.“

Wie geht es mit Genussinvest weiter?
Es gibt genug Landwirtschaftsbetriebe, die auf Unterstützung warten. Auf der anderen Seite würden viele Verbraucher ihr Geld gern sinnvoll investieren. Ich würde mich wahnsinnig freuen, wenn in anderen Regionen Menschen Ähnliches auf die Beine stellen würden.

Petra Wähning organisierte als Slow-Food-Aktivistin Unterstützung für einen Ziegenhof in wirtschaftlichen Schwierigkeiten. Über die Plattformen **sinnvollinvestieren.bayern** und **genussinvest.de** kann dies heute jeder tun.

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.



© shutterstock.com/chaiyapruek youprasert

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

Backen, grillen, streamen!

Spannende Impulse aus Frankreich, Thailand und Chicago – unsere Bestenliste im September



Von Profis lernen: das Brotbackbuch der Koch- und Backschule Le Cordon Bleu

KOCHBUCH DES MONATS · DER FEINSCHMECKER ·

Neue Serie: Kochbuch des Monats

Die ganz hohe Schule

Ein Buch über die Kunst des Brotbackens – französisch inspiriert und mit Rezepten aus aller Welt

Le Cordon Bleu ist eine Koch- und Backschule, die auf der ganzen Welt vertreten ist. Jedes Jahr absolvieren hier 20 000 Studierende eine umfassende praktische Ausbildung. Doch auch die Besten ihres Fachs müssen hin und wieder nachschlagen und greifen dazu auf die Bücher des Instituts zurück. Darunter auf „Boulangerie“ – unser Kochbuch des Monats. Der französische Einfluss ist unverkennbar – allein sieben verschiedene Rezepte widmen sich dem Baguette.

Dazu gibt es auf 320 Seiten Wissen über Mehlsorten, Gärung, Teigführung und -verarbeitung sowie über 70 Rezepte. Zum Beispiel für einen Buchweizenlaib, Pain brié (Milchbrot) oder Brioche Nanterre (mit Hefe-Sauerteig). Rezepte für Croissants, Tartelettes oder Beaujolais-Brot (mit Beaujolais und Rosette-Salami) dürfen ebenso wenig fehlen. Auch internationale Spezialitäten wie Pita, Ciabatta oder Maisbrot sind dabei. Ein Buch für fortgeschrittene Hobbybäcker, das zeigt, wie vielfältig die Brotkultur ist.

320 Seiten, € 78, Landwirtschaftsverlag

GEEIGNET FÜR: Freunde der französischen Backkunst und alle, die Lust auf Brot aus dem eigenen Ofen haben.

Ab Seite 96 finden Sie zwei Rezepte aus dem Buch „Boulangerie“: Baguette nach französischer Tradition und Oliven-Fougasse.



Das Titelmotiv verrät es bereits: In „Boulangerie“ geht es um mehr als Baguette





FLUSSKREBSE MIT WACHOLDER

Grundsätzlich eignen sich für das Grillen beide Methoden der Vorbereitung von Flusskrebsen (siehe Seite 145) – die Krebse werden aber in der Schale gegrillt, dürfen also erst nach dem Grillen direkt bei Tisch ausgelöst werden.

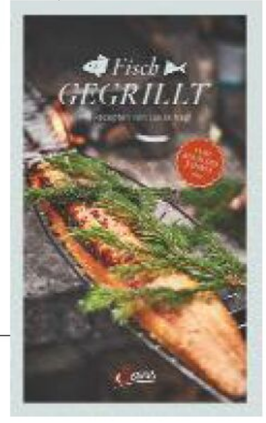
ZUTATEN
- *8 Flusskrebse pro Person*
- *Salz*
- *Wacholderzweige*
- *braune Butter oder Olivenöl*

ZUBEREITUNG
Die Flusskrebse vorbereiten – entweder mit einem großen, schweren Messer mittig der Augen halbieren oder kurz in kochendes Wasser legen, abschrecken und halbieren. Den Grill sehr heiß werden lassen. Das Schwanzfleisch der halbierten Krebse mit einem Zahnstocher leicht lösen. Dann die Krebse mit der offenen Seite nach oben auf den Grill legen, das Fleisch gart dadurch indirekt und fängt zu kochen an. Die Wacholderzweige dazulegen. Mit brauner Butter und Olivenöl servieren, dazu passt Knoblauchbrot. Und auch die Innereien schmecken hervorragend!

Wie der Profi Fisch grillt

Für Lukas Nagl gibt es keine bessere Zubereitungsart für Fisch als das Grillen. Der Spitzenkoch und Küchenchef des „Bootshauses“ am Traunsee in Österreich ist Experte für Süßwasserfisch und erklärt in seinem Buch „Fisch gegrillt“, wie Barsch, Zander oder Karpfen auf dem Rost gelingen. Unser Koch des Monats (S. 70) zeigt neben Rezepten wie Fisch-Kebab oder Reinankensaltimbocca auch, wie man Süßwasserfisch fachgerecht zerlegt. *152 Seiten, € 20, Servus*

GEEIGNET FÜR: Grillfans, die ihr Repertoire um Fischrezepte bereichern wollen.



Es muss nicht immer Steak sein – Lukas Nagl zeigt in „Fisch gegrillt“ hervorragende Alternativen

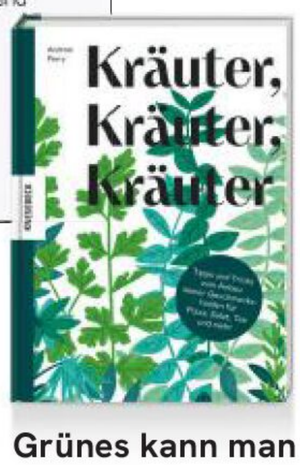


Geschmack, der gedeiht

Der Gärtner Andrew Perry verdient mit selbst angebauten Küchenkräutern sein Geld, rät aber dazu, den eigenen Garten, Balkon oder die Fensterbank mit aromatischen Pflanzen zu bereichern. Damit das klappt, gibt er in seinem Buch „Kräuter, Kräuter, Kräuter“ Anleitungen für alle, die ihre Kochkünste etwa mit rotem Thymian oder Ingwer-Minze verfeinern wollen. Anfänger erhalten eine detaillierte Einführung fürs Gärtnern drinnen und draußen.

144 Seiten, € 16, Knesebeck

GEEIGNET FÜR: (Neu-)Besitzer grüner Daumen.



Grünes kann man nie genug haben, wie man sie selbst anbaut, steht in „Kräuter, Kräuter, Kräuter“

FOTOS: DELPHINE CONSTANTINI (2), VIVI D'ANGELO, GEORG KUKUVEC, PHILIPPA LANGLEY, LUDOVIC FEURCLET (5)

Podcasts



Blick nach vorn

Freaks to Table ist ein von Tobias Bätz gegründeter Verein mit dem Ziel, Wissen über Lebensmittel zu teilen und zu bewahren. Der dazugehörige Podcast „Freaks zu Tisch“ trägt diese Idee weiter. Es kommen Gastronomen, Winzer und Produzenten zu Wort, die ihr Wissen weitergeben.

GEEIGNET FÜR: Alle, die von Profis lernen wollen.



Feinschmecker-Podcast

Redakteur Julius Schneider spricht mit Persönlichkeiten aus der Foodszene, etwa mit Vincent Moissonnier (o.) vom Restaurant „Le Moissonnier“ in Köln. Neben Gastronomen oder Spitzenköchen gehören Produzenten und Winzer zu seinen Gästen. Jeden Monat neu.

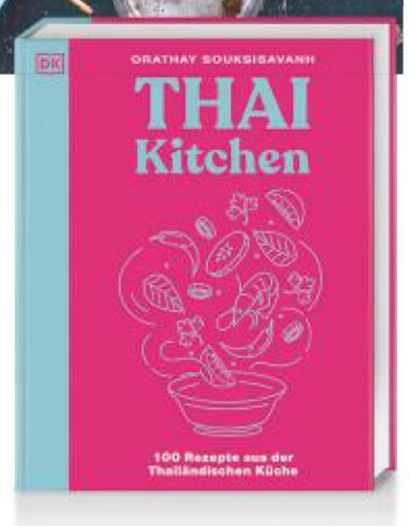
GEEIGNET FÜR: Alle, die sich für die aktuelle kulinarische Welt interessieren.



Neue Folgen: QR-Code scannen

NEUE BÜCHER & MEDIEN





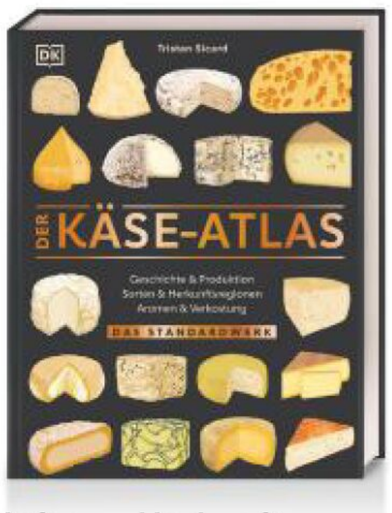
Thailändische Küche begeistert mit starken Aromen – „Thai Kitchen" zeigt, wie authentische Gerichte auch zu Hause gut gelingen

Kulinarische Direktverbindung

Dieses Buch nimmt Leser ohne Umwege mit in die echte thailändische Küche. Nach einem kurzen Vorwort der Autorin Orathay Souksisavanh, die thailändische Wurzeln hat, beginnt das Buch mit den Rezepten. Miang Kham (gefüllte Betelblätter), Glasnudelsalat oder Dorade mit Mangosalat sind nur drei der 100 Rezepte, die die Leser auf eine Kurzreise nach Thailand schicken – authentisch und ohne Zwischenstopps.

272 Seiten, € 26,95, Dorling Kindersley

GEEIGNET FÜR: Alle, die wissen möchten, was wirklich in Thailand gegessen wird.



Infos zu Herkunft, Herstellung und Geschmack – ein „Käse-Atlas", der seinen Namen wirklich verdient

Alles Käse!

Käse ist ein faszinierendes Produkt, denn die Basis ist bei allen Sorten gleich. Aus Kuh-, Schafs- oder Ziegenmilch entstehen unzählige Varianten, die sich in Konsistenz, Aussehen und Geschmack unterscheiden. Wie das funktioniert und wie die Aromen eines Käses entstehen, erklärt der französische Fromager Tristan Sicard in „Der Käse-Atlas". Über 400 Sorten werden vorgestellt, darunter Lil' Moo aus den USA, Picodon aus Frankreich oder Silter aus Italien. Dazu gibt es Wissenswertes über die verschiedenen Milchrassen und detaillierte Karten, auf denen jeder Käse verzeichnet ist – ein Käseatlas eben.

272 Seiten, € 24,95, Dorling Kindersley

GEEIGNET FÜR: Fachgespräche an der Käsetheke.

TV-Serie





Vielfach ausgezeichnet: Syd (Ayo Edebiri) und Carmy (Jeremy Allen White, o. und u.r.)

Hölle und Hoffnung

Die mehrfach preisgekrönte Serie „The Bear: King of the Kitchen" geht in die dritte Staffel. Nachdem der New Yorker Spitzenkoch Carmy Berzatto (Jeremy Allen White) den Sandwichladen seines verstorbenen Bruders in Chicago übernommen hat, versucht er, das eingeschworene Küchenteam gegen alle Widerstände für ein neues Konzept zu begeistern: Fine Dining. Mit der Zeit wird die Truppe für Carmy zur zweiten Familie, und gemeinsam versuchen sie in der dritten Staffel, das neue, schicke Restaurant zum Laufen zu bringen. Auch in den jüngsten Folgen geht es um die Schönheit guten Essens, die harte Arbeit, die dahintersteckt, und die Menschen, die dafür alles geben. Die Zuschauer erleben, wie die Avantgarde in die alte Imbissbude einzieht und der Druck mit den steigenden Erwartungen wächst. Das neue Restaurant erwacht zum Leben – intensiv und mitreißend.

Ab dem 14. August, exklusiv auf Disney+

GEEIGNET FÜR: Alle, die das Adrenalin in der Küche auf der heimischen Couch spüren wollen.

FOTOS: AKIKO IDA/DK VERLAG, 2024, FX NETWORKS (2)

Unsere private Auslese

Die persönlichen Entdeckungen des Feinschmecker-Teams sind begehrt: Dieses Mal sind wir an den Küsten!









Sabine Michaelis, Reiseredakteurin

Die Schätze der Marken



Im Küstenstädtchen Numana sind hier auf vielen Regalmetern die Winzer versammelt, die in der Region Rang und Namen haben. Dazu kommen Delikatessen, etwa vom Spitzenkoch Moreno Cedroni, und Feines aus ganz Italien: Schokolade von Venchi, Konfitüren (Feigen, Peperoncino!), Snacks wie Chips mit Kapern oder Salzzitrone. Gläser, Teller, und, und, und. Nehmen Sie gleich den großen Einkaufswagen. **azzurravini.it**



Antje Elmenhorst, Bildredakteurin

Wohlfühloase an der Nordsee



Nach einem stürmischen Spaziergang am Meer empfängt uns das frisch renovierte Hotel Zweite Heimat in St. Peter-Ording wie ein behagliches Zuhause. In den großzügig gestalteten „Stuben“, teils mit eigener Sauna, lassen sich auch Schlechtwettertage gut überbrücken. Norddeutsche Spezialitäten der Küste genießt man im Restaurant „Esszimmer“ oder im „Pesel“. **www.hotel-zweiteheimat.de**

Felix Krohmer, freier Autor

Dänische Künstlerkolonie



Unsere Familie kommt seit drei Generationen ins Hotel Brondums im Fischerörtchen Skagen. Im ganzen Haus hängen Originale dänischer Maler, die damit einst ihre Zeche bezahlten. Und die Küche ist ein kulinarischer Fels in der Brandung: Wir freuen uns jedes Mal auf die legendäre Fischsuppe und die am Tisch zubereiteten Crêpes Suzette – und dazu noch die fantastische Weinkarte. **www.brondumshotel.dk**

FOTOS: THOMAS REFSGAARD ANDERSEN, DAVID MAUPILÉ (2), SABIEN MICHAELIS (2)

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

Sizilien
Das pralle Italien: malerische Städtchen und Luxushotels über dem Meer, Gerichte mit intensiven Aromen und Meeresfrüchten. Als Begleiter kraftvolle Weine vom Vulkan
Seite 24

Baden
Im Süden Deutschlands verleihen junge Köche der traditionellen Genussregion neuen Schwung. Tipps für Freiburg und Umgebung
Seite 44

Gute Gasthäuser
Der „Zeltinger Hof“ an der Mosel von Familie Reis steht für Gemütlichkeit, bodenständige Gerichte und eine tolle Weinauswahl
Seite 54

Top 5 Luberon
In der Provence nahe Avignon bieten stilvolle Landhotels viel Ruhe und feine Küche von Spitzenköchen
Seite 56

Gastro-Analyse
Höhere Preise, gestiegene Kosten: Gastronomen müssen flexibler werden, um Gäste zu begeistern. Wir stellen erfolgreiche Konzepte vor
Seite 60

Kolumne
Weg mit den Pappkameraden! Alexander Oetker möchte Kaffee nur noch aus Porzellan genießen
Seite 65

Logenplatz am Wasser: In der Villa Sant'Andrea in Taormina ist der schönste Platz auf dem Balkon

FOTO: MATTIA AQUILA

Italiens geballte Portion Süden

Luxuriöse Hotels über dem Meer, eine Küche mit süßen Verführungen, malerische Städtchen und ein Vulkan, der Wein und Zitronen Kraft verleiht – Sizilien ist unwiderstehlich intensiv

TEXT **STEFAN MAIWALD** FOTOS **JAN-PETER WESTERMANN**

INSEL-HOPPING: Die Isola Bella (r.) gehört zur Stadt Taormina und ist durch eine Sandbank mit dem Strand verbunden

SIZILIANISCH bodenständig und ein Hauch Exotik: Röstbrot mit Kutteln und Harissa (o.) und Kartoffel-Ravioli (u.) in der „Fattoria delle Torri“

Die Töchter sind „figlie d’arte“, die italienische Bezeichnung lässt sich am besten so übersetzen: Sie führen die Kunst der vorherigen Generation fort.

DOPPELT GUT: Carla Barone (l.) und ihre Schwester Francesca (r.) führen gemeinsam die „Fattoria delle Torri“ in Modica

OKTOPUS mit Endivien, wildem Fenchel und Frühlingszwiebeln im Restaurant „Otto Geleng“, das zum Grand Hotel Timeo in Taormina gehört

e



EINE SCHÖNHEIT mit Geschichte: Das Grand Hotel Timeo mit seinem bezaubernden Eingang feierte 2023 150-jähriges Bestehen

Es genügt eine Orange, eine einzige sizilianische Orange. Und dann ist es um Sie geschehen, tut mir leid für Sie. Wenn Sie auf Sizilien die Gelegenheit haben, eine Orange zu essen, dann tun Sie's unbedingt. Oder tun Sie's lieber nicht, denn selbst für erfahrene Gourmets ist das ein einschneidendes Erweckungserlebnis, und Sie wälzen sofort Möglichkeiten im Hirn, für immer dort zu bleiben. Es ist ein ganz neuer Geschmack. Diese Orange schmeckt wie zehn Orangen auf einmal, sie hat eine Intensität, die umhaut. Ein Orangenkonzentrat. So wie Sizilien ja auch ein Italienkonzentrat ist, eine geballte Portion Süden. Die Sonne ist heißer und heller, eine unerbittliche Herrscherin über Küste, Städte, Berge, sie sorgt für stetes Blühen und üppiges Wachstum. Und für perfekte Orangen.

Mögen die Straßen zuweilen auch so heftige Schlaglöcher haben, dass man sich beim Mietwagen entschuldigen muss, mag auch die Reise in den nächsten Ort oder zu einem Winzer im Hinterland oft ein Abenteuer sein, weil erstens immer viel Verkehr ist, zweitens besonders junge Italiener die Regeln gern auf ihre Art interpretieren und drittens die Straßen oft in miesem Zustand sind: Das ist nun mal der Preis für das Schlemmen im Garten Eden. Ein Garten Eden, dessen Reichtum sich nicht sofort erschließt. Die Insel ist nichts für Einsteiger, kein Italien-Reisender fährt als Erstes nach Sizilien. Und so mancher zauberhafte Ort auf der größten Insel des Mittelmeers brauchte etwas Anlauf, um sich touristisch zu öffnen.

Ein Berliner Maler lockte die Deutschen her

Unsere Reise beginnt in Taormina. (Lassen Sie das Auto im großen Parkhaus unten und nehmen Sie den Aufzug in den Ort.) Malerisch auf einem Hügel gelegen, ist der Ort ideal, um sich einen Überblick zu verschaffen. Der Berliner Maler Otto Geleng ließ sich hier 1883 nieder und begann, Bilder des Ortes und vom Ätna in die deutsche Heimat zu schicken, wo man ihn belächelte – er würde es nun aber doch übertreiben mit seinem Kitsch, das

ERHABEN: Das Grand Hotel Timeo steht für klassische Eleganz und bietet mit seiner Hanglage beste Aussichten auf die Küste und den Ätna



ITALIEN SPECIAL



DIE GERICHTE im „Otto Geleng" – hier ein Teller mit Garnele in zwei Konsistenzen – überraschen, aber ohne exaltierte Übertreibung



DIE „LITERARISCHE TERRASSE" des Grand Hotels Timeo ist berühmt. Könige, Künstler und Schriftsteller haben sich hier verwöhnen lassen

alles könne ja gar nicht wahr sein. Er bot seinen Kritikern eine Wette an und lud sie nach Taormina ein. Wenn es dort nicht so aussehe wie auf seinen Bildern, würde er alle Reisekosten zahlen. Später wurde er, ungewöhnlich für einen Deutschen, sogar der Bürgermeister des Ortes, außerdem ist das beste Restaurants nach ihm benannt – dazu gleich mehr. Und: Er wurde 97 Jahre alt. Die gute mediterrane Diät eben.

Luxus hat in Taormina Tradition

Ja, Taormina ist touristisch, nennen wir es mal gut erschlossen, das haben schöne Orte so an sich, ob Portofino, Amalfi oder Venedig. Man muss halt versuchen, sich dem Mahlstrom der Instagram-Prozessionen zu entziehen, die versteckten Ecken kennen, in die richtige Gasse abbiegen. Hier hat sich auch der internationale Herbergsadel niedergelassen, einige der besten Hotels Italiens säumen die Steilküste, darunter das Grand Hotel Timeo, das im vergangenen Jahr seinen 150. Geburtstag feierte, oder das beinahe 130 Jahre alte San Domenico Palace, wo man in einem ehemaligen Kloster aus dem 14. Jahrhundert nächtigt.

Doch für den Preis bekommen Reisende ganz viel geboten. Zum Beispiel bei Roberto Toro im „Otto Geleng", dem Spitzenrestaurant, das zum Grand Hotel Timeo gehört. Was für ein stiller, feiner Mann – und was für eine Geste zu Beginn des Abendessens! Denn statt nach dem Dinner die Runde zu drehen, geht er vorab an jeden Tisch und schneidet eigenhändig das selbst gebackene Brot für den Korb. Eine berührende Geste, während am Horizont der Ätna raucht. Anschließend folgt das Spektakel auf dem Tisch, es ist – wie beim Vulkan – kein exaltiertes Feuerwerk, sorgt aber für reichlich Überraschungen. So kommt als Amuse-Bouche eine mit Foie gras gefüllte Ferrero-Rocher-Praline, gefolgt von Oktopus mit außergewöhnlichen Räucheraromen. Der Thunfischbauch mit Oliven und Mandeln zergeht im Mund, und bei der Pasta bilden Fusillone, Tintenfisch, geschmolzener Ätna-Käse, Saubohnen und Fenchel ein himmlisches Ensemble.

ROBERTO TORO leitet die Küche im „Otto Geleng" in Taormina. Das Restaurant ist nach einem deutschen Maler benannt, der 1883 hierherkam



In Taormina säumen einige der besten Hotels Italiens die Steilküste. Der Ort hat seinen Preis – Gästen wird dafür aber viel geboten.

NÄHER AM WASSER geht kaum: Das Luxushotel Villa Sant'Andrea in Taormina liegt in einer idyllischen Bucht am Strand

LINGUINE mit einem Sugo aus Sardellen, Peperoncino, Orange und Zwiebeln im „Accursio“ – bedeckt von Brotkrümeln, beträufelt mit Olivenöl

Die Sizilianer teilen ihre Heimat gern in eine Ost- und eine Westhälfte auf. Mancher Koch versucht, die beiden Teile kulinarisch zu vereinen.

ANDÄCHTIGES ANRICHTEN: Accursio Craparo (Mitte) mit Kollegen und Gästen in dem Restaurant in Modica, das seinen Vornamen trägt

Auf den Märkten mit ihren Farben und Düften erlebt man ein Feuerwerk an Sinneseindrücken. Der Ätna ist zum Glück ruhiger, hustet bloß mal.

NATURSCHAUSPIEL quasi eingerahmt: Von den Ruinen des antiken Amphitheaters in Taormina hat man einen sehr besonderen Blick auf den Vulkan Ätna

FOTO: STEFAN WOLNY/GETTY IMAGES



ERFRISCHEND: Mandel- und Zitroneneis, wie man es vielerorts auf der Insel genießen kann



DER FISCHMARKT in Catania bietet mehr, als sein Name vermuten lässt. An den Ständen dort gibt es auch Obst, Gemüse und Küchenutensilien

All das wird kennerhaft und enthusiastisch begleitet von Sommelière Veronica Bonelli, die aus der Toskana stammt und sich in einen Sizilianer und dessen Heimat verliebte. Das Dessert: eine bildhübsche Blume aus weißer Schokolade mit Pampelmusengelee und Mandelschaum. Was für ein Fest!

Von der fünffach besternten Luxusatmosphäre hinein ins pralle Leben: Der Markt von Syrakus auf der vorgelagerten Halbinsel Ortigia ist ideal, um sich unmittelbar von der Güte der Inselprodukte zu überzeugen. Die meisten Marketender reichen Besuchern gern einen Probierbissen, es gibt auch Stände mit Streetfood, von Arancini (gefüllte, frittierte Reisbällchen) über Obstsalat bis zu dick belegten Broten. Die – fast immer täglichen – Märkte bieten mit ihren Farben, ihren Düften, ihrem Lärm ein Feuerwerk an Sinneseindrücken und dienen in Italien mehr als nur zur Versorgung: Sie sind Treffpunkt der Bewohner, die eigentliche Piazza, auf der nicht nur Waren und Geld, sondern vor allem Neuigkeiten getauscht werden.

Das wahre Italien – und Sizilien im Besonderen – ist voller schroffer Gegensätze und doch ein kompliziertes Geflecht aus Freundschaften und Privilegien. Selbst die zahnlose Omi im abgetragenen Kittel hat ihren persönlichen *fruttivendolo,* einen Obsthändler, der die Namen ihrer Enkelkinder kennt und nach dem Wiegen noch eine Handvoll Pflaumen in die Tüte wirft. Auch sind die Märkte durchaus nicht auf Lebensmittel beschränkt. Ob auf dem Markt in Ortigia oder auf dem Fischmarkt von Catania: Es gibt Küchenutensilien, Schlafanzüge, Badehosen oder Elektrogeräte obskurer Marken.

Kräuter, die schmecken, als wären sie gedopt

Ziehen wir das Panorama weiter auf: Viele Regionen Italiens rühmen sich ihrer Vielfalt, und sicher haben sie alle auf ihre Art recht. Aber Sizilien setzt dem Ganzen dann doch die Krone auf: Die Insel hat beneidenswerte 1152 Kilometer Küste, ein Siebtel dessen, was der ganze Stiefel zu bieten hat, dazu den Ätna, der

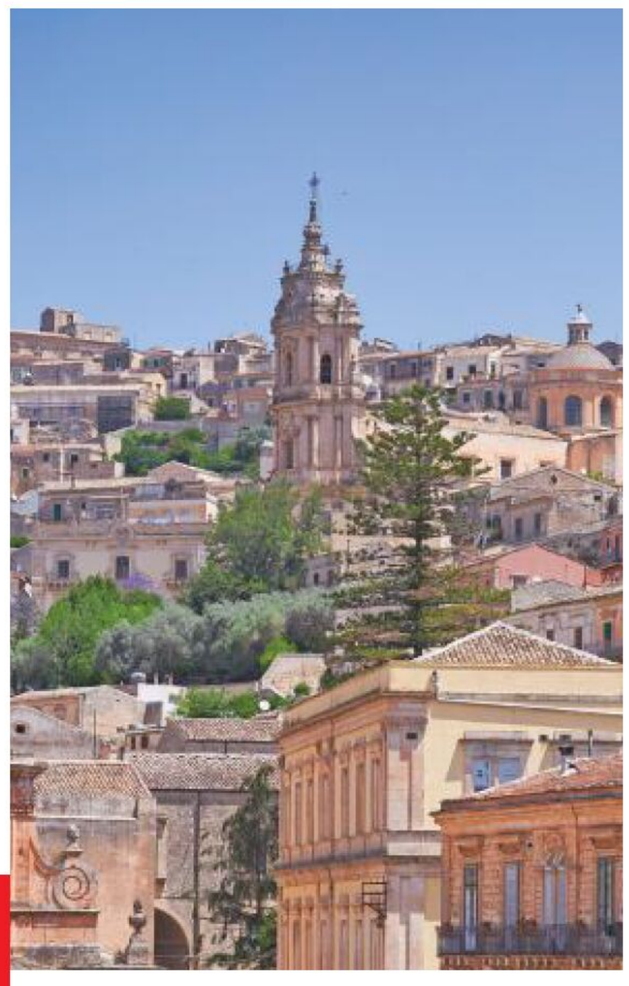
FEIN GEFÜLLT: Cannolo mit Creme und Pistazien in der Antica Dolceria Bonajuto in Modica. Seit 1880 wird dort Süßes produziert



ITALIEN SPECIAL



DEM ERDBEER-EIS im „Caffè Adamo“ in Modica sieht man an, wie gut es schmeckt. Auch die Törtchen sollte man unbedingt probieren



MODICA im Südosten Siziliens ist bekannt für seine vielen Kirchen – und genauso für die hohe Zahl an Cafés und Konditoreien. Ein Genuss-Hotspot

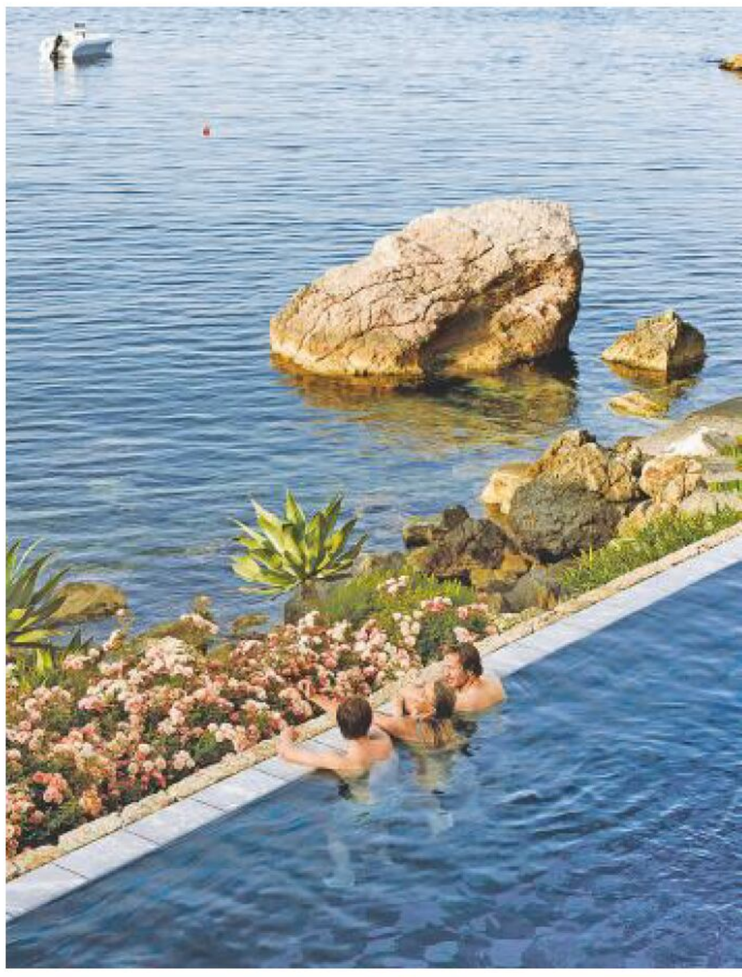
mit 3357 Metern deutlich höher ist als die Zugspitze. Der Vulkan schießt unmittelbar aus der Ebene in schwindelerregende Höhe empor, ein beeindruckendes Bild, vor allem weil das Unesco-Weltnaturerbe beständig spuckt und hustet. Vulkangestein tut dem Wachstum gut und dem Geschmack, nicht nur beim Wein. An den fruchtbaren Hängen des Ätnas sprießen Obst und Gemüse, von Äpfeln bis Zitrusfrüchten, von Auberginen bis Zucchini. Und auch die Kräuter der Insel – Oregano, Rosmarin oder der berühmte Sesam von Ispica – schmecken wie gedopt.

Süße Opulenz am Frühstücksbuffet

Modica ist die Genusshauptstadt der Insel, nirgends gibt es mehr Cafés und Konditoreien mit hausgemachten Spezialitäten, dazu kommen einige der spannendsten Restaurants. Überhaupt ballen sich vom Nordosten bis zum Südosten, von Taormina über Ragusa, Noto und Syrakus bis Modica, die kulinarischen Höhepunkte. Dabei muss einschränkend gesagt werden: Italiener haben in Sachen Genuss fast immer recht – aber manchmal eben auch nicht. Das salzlose toskanische Brot stößt bei vielen auf Ablehnung. Und die berühmte Schokolade von Modica (mit dem IGP-Siegel geschützt) hat einen tiefen Geschmack, wirkt aber oft etwas grieselig, da sie ohne zusätzliche Fette hergestellt wird.

Dass die Stadt generell süß ist, ja, darauf können wir uns einigen. Und dass Süßspeisen in Sizilien eine große Rolle spielen, mehr noch als in anderen Regionen, erkennen Reisende sofort an den Frühstücksbuffets der Hotels, und zwar jeder Kategorie. Die sind nämlich opulent aufgebaut, mit Cremes und Macarons, Blätterteig und Croissants, mit Cannoli (gefüllte Teigröllchen) und Granite und Babà, mit allerlei verführerischen Streuseln und Füllungen, dazu das frische Obst – eine Wonne. Und all das gibt es auch in den Straßen von Modica, etwa in der „Antica Dolceria Bonajuto“, in der fünften Generation von Franco Ruta geführt. Und im „Caffè Adamo“ genießen wir das Erdbeereis und würden am liebsten jedes einzelne Törtchen probieren.

ENDLOSER BLICK vom Beckenrand: Gäste im Infinity-Pool des Hotels Villa Sant'Andrea in Taormina



Aber Modica kann nicht nur süß, sondern auch *pranzo* und *cena*, Mittag- und Abendessen – und wie. Die „Fattoria delle Torri“ in einem Palazzo aus dem 16. Jahrhundert ist im Besitz der Schwestern Francesca und Carla Barone, 26 und 28 Jahre alt. Francesca reiste nach der Ausbildung zur Köchin erst durch Italien, dann um die Welt, von Marokko über Asien bis Peru. Dort blieb sie fast zwei Monate, bis sie im März 2020 den letzten Flug vor dem Lockdown bekam. Ihre Schwester Carla absolvierte ihre Ausbildung zur Sommelière ebenfalls im letzten Prä-Covid-Präsenzseminar, eine Woche später machten Schulen und Universitäten dicht – vielleicht ein Zeichen für beide, jetzt doch Wurzeln zu schlagen. Ihr Vater Giuseppe hatte das Restaurant bereits besessen, es aber verpachtet. Die Pächter bekamen angesichts der unsicheren Virenlage kalte Füße, die Töchter sprangen ein. Sie sind „figlie d'arte“, die italienische Bezeichnung ist schwer zu übersetzen – sie führen die Kunst der Vorgängergeneration fort. Ist der Vater noch im Betrieb? „Nein, er kommt nur als Gast“, sagt Carla. Bei unserem Besuch ist er anwesend. Und man spürt, wie stolz er auf seine Töchter ist.



ENTSPANNUNG und Blütenpracht: Im Hotel San Domenico Palace in Taormina findet sich manch lauschiges Plätzchen

Fisch, der nahezu komplett verarbeitet wird

Francesca und Carla Barone wuchsen in der Fattoria auf, kamen nach der Schule hierher, machten Hausaufgaben, und wenn die Mittagsgäste gegangen waren, hielten sie Siesta auf den Sofas. „Es fühlt sich nicht wie Arbeit an, wenn wir herkommen, sondern wie Heimat“, sagt Francesca. Sie wurde in diesem Jahr zur besten jungen Köchin Italiens gewählt. „Bei der Ästhetik der Gerichte kann ich mich noch verbessern“, gibt sie sich selbstkritisch, aber echte Künstler sind ja nie zufrieden. Ihre Zutaten: rigoros von Kleinstproduzenten – was übrigens auch für die Einrichtung gilt, etwa für die nach Francescas Wunsch von örtlichen Handwerkern geschreinerten Tische und Stühle. Ihre Küche: sizilianisch, aber natürlich beeinflusst durch ihre Reiseerlebnisse. So gibt es einen chinesischen Raviolo, der – typisch sizilianisch – mit Schafsinnereien gefüllt ist.

Eines ihrer bekanntesten Gerichte ist Makrele mit Senfblättern und Kaki. Das Besondere: Der Fisch wird nahezu komplett verarbeitet, ein Konzept, das beim Fleisch als Nose to Tail ja beinahe zum Mantra vieler Köche geworden ist. Aber beim Fisch? Die Fischleber wird in Butter und Zwiebeln angebraten, mit Marsala abgelöscht und zu einer Pâté verarbeitet. Die Gräten geben ihr Bestes für den Fond. Das Fleisch der Makrele wird fast roh serviert, nur leicht angeflämmt. Die Kakis werden sowohl frisch als auch in Essig und Öl eingelegt verwendet. Die Senfblätter kommen roh und als Creme verarbeitet hinzu. Es entsteht ein köstliches süßsaures, lange anhaltendes Aromenspiel.

TOP 5: WEINGÜTER

Tipps vom Weinautor und Italienkenner Jens Priewe

Donnafugata ⬢⬢⬢⬢
Der beste Passito-Süßwein südlich der Alpen: Ben Rye von der Insel Pantelleria südwestlich von Sizilien (€ 58,90). Märchenhaft: der Rote Mille e una Notte aus Nero d'Avola (€ 56,90).
https://sentivini.de

Tasca d'Almerita ⬢⬢⬢⬢
Der langlebige Rosso del Conte ist die Messlatte für alle großen Nero-d'Avola-Weine Siziliens (€ 45,99), der Lamùri die smarte Taschenausgabe dieses Weins für Jetzt-und-nicht-Morgen-Weintrinker (€ 13,90).
www.andronaco-shop.de

Planeta ⬢⬢⬢⬢
Berühmt ist Planeta für seinen cremigen Chardonnay mit wenig Holz, viel tropischer Frucht und zarter Säurenote (€ 25,76). Aber das Vergnügen fängt schon mit dem knackigfrischen Segreta Bianco an. (€ 7,95). **www.perbacco.de**

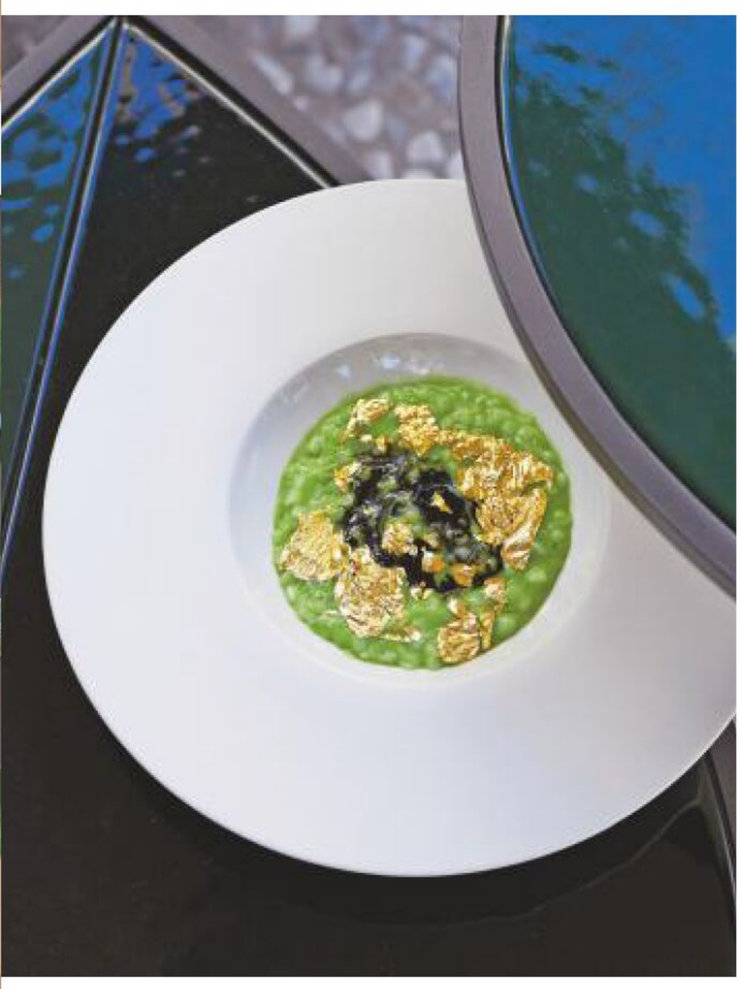
Pietradolce ⬢⬢⬢⬢
Der rote Barbagalli ist ein Erlebnis. Er kommt von 100-jährigen Rebstöcken am Ätna, ist rar, teuer, limitiert (€ 189). Ein fruchtig-rauchiges Trinkvergnügen beschert der Etna Bianco (€ 19,75).
https://lieblings-weine.de

Florio ⬢⬢⬢⬢
Aus der Mode, aber genial: Marsala. Der trockene Superiore Riserva (€ 19,90) zu Gambero-Tatar oder der halbtrockene Marsala Vergine Riserva von 2010 oder älter (€ 43) zum Steak mit karamellisierten Zwiebeln – das ist das alte Sizilien von heute.
https://cantineflorio.it

AUSGEHEN IN TAORMINA: Die 10 000-Einwohner-Stadt an der Ostküste zählt zu den vielbesuchten Zielen auf Sizilien

Ebenfalls in Modica zelebriert Accursio Craparo seine „cucina delle due Sicilie“, eine Küche der beiden Sizilien. Die Sizilianer teilen ihre Heimat gern in eine Ost- und eine Westhälfte auf, die genauen Grenzen sind unklar, die kulinarischen Traditionen dagegen tatsächlich unterschiedlich. Der Koch ist einer der Protagonisten, die die Insel nach Jahrzehnten der Trägheit auf die kulinarische Landkarte gehievt haben. „Ich bin im Fischerdorf Sciacca im Westen aufgewachsen“, erzählt er. „Dort war der Einfluss der Araber groß, was sich an den Gewürzen, dem Brot, den Süßspeisen zeigt. Hier in Modica im Osten, einem von der Landwirtschaft geprägten Ort, waren Griechen und Spanier dominierend, was man etwa an der Schokolade und den vielen gefüllten Fleischspezialitäten sieht.“ In seinem Restaurant „Accursio“ greift Craparo munter auf beide kulinarische Traditionen zurück: „Ich will die ganze Insel auf den Tisch bringen“, sagt er, „den Duft einer Wiese wie die Tiefe des Meeres.“

Eines seiner berühmtesten Rezepte ist die „Spremuta di Sicilia“ (wörtlich: frischer Orangensaft). Linguine mit eingelegten Sardellen, Orangen, Peperoncino, Bottarga, Zwiebeln, Kapern und gerösteten Brotkrümeln. Für den Sugo werden die eingelegten Sciacca-Sardellen mit Peperoncino, Olivenöl, Orangenabrieb und der Zwiebel zu einer Creme püriert, mit Safran verfeinert und über die Pasta gegeben, das Ganze schließlich mit Bottarga und Fenchel garniert. „Sizilien ist mehr als nur die Summe seiner Teile“, befindet Accursio, der mit seinem Können auch Kollegen tief beeindruckt.



GEFAKTE KÖRNER: Beim Tintenfisch-Risotto mit Basilikum im „Principe Cerami“ ist das, was wie Reis aussieht, pures Tintenfischfleisch

Aufwachsen mit Blick auf den Ätna – das prägt

Begeben wir uns zum Schluss noch einmal nach Taormina, für einen letzten Seufzerblick von oben. Im Hotel San Domenico Palace genießen wir im „Principe Cerami“ das umwerfende Tintenfischrisotto mit Basilikumemulsion – die „Reiskörner“ sind in Wirklichkeit Tintenfischfleisch und sehen verblüffend echt aus, das Basilikum hebt das Gericht auf eine köstliche neue Ebene, und wir können nur hoffen, dass Küchenchef Massimo Mantarro eine Gerätschaft hat, die ihm beim Zurechtschneiden des Tintenfischs hilft. „Keine Innovation ohne Tradition“, sagt der ebenso mächtige wie zurückhaltende Mann, der am Fuß des Ätnas geboren wurde. Den Blick auf diesen Beherrscher der Insel hat er schon, seit er denken kann. Das prägt. Das macht demütig. Zwanzig Jahre hat er gekocht, bis er im Oktober vergangenen Jahres endlich besternt wurde. Massimo brauchte, wie die Insel selbst, eben ein bisschen Anlauf. Aber dann!

WAS SIE NICHT VERPASSEN SOLLTEN von Stefan Maiwald

Weingut Barone di Villagrande Das Gut hat sich ganz den Ätna-Weinen verschrieben.

Beach Club Lido Villeggiatura in Taormina, der zum Hotel Villa Sant’Andrea gehört. Erstklassiger Service.

Ätna-Tour: Viele Anbieter bringen Touristen bis fast an den Kraterrand.

Golfplatz Il Picciolo: Spannender Course direkt am Fuß des Vulkans, der auf der Runde allgegenwärtig ist.

Noto: Die kleine Stadt ist ein beeindruckendes barockes Gesamtkunstwerk.

Amphitheater Teatro Greco in Taormina aus dem 3. Jahrhundert v. Chr. Kleines archäologisches Museum, im Sommer viele Konzerte.

Fischmarkt Pescheria di Catania – einer der lebhaftesten Italiens. Abgewogen wird noch mit Balkenwaage.

Konserven von Campisi: Familienbetrieb in Marzamemi, spezialisiert auf Fischkonserven, aber es gibt auch Tomaten, Datteln, Trockenfrüchte und Kräuter. Eigenes Restaurant.

Ortigia: Die Insel vor Syrakus, per Brücken mit dem Festland verbunden, ist das Herz der Stadt, mit Boutiquen, Delikatessenläden und Cafés.

Kalksteinhöhle „Ohr des Dionysos“: Gewaltige Höhle in Syrakus mit überragender Akustik.

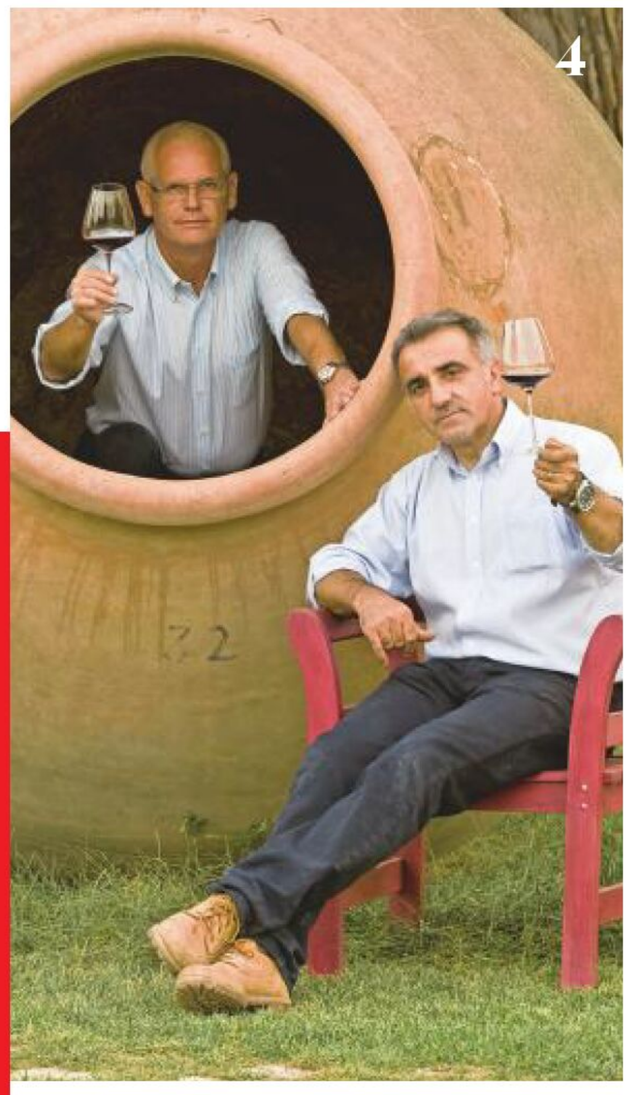
SIZILIEN Lieblingsorte

Aromatische Orangen, deftige Salami, Weine mit Charakter, kunstvolle Dolci – der Geschmack der Insel

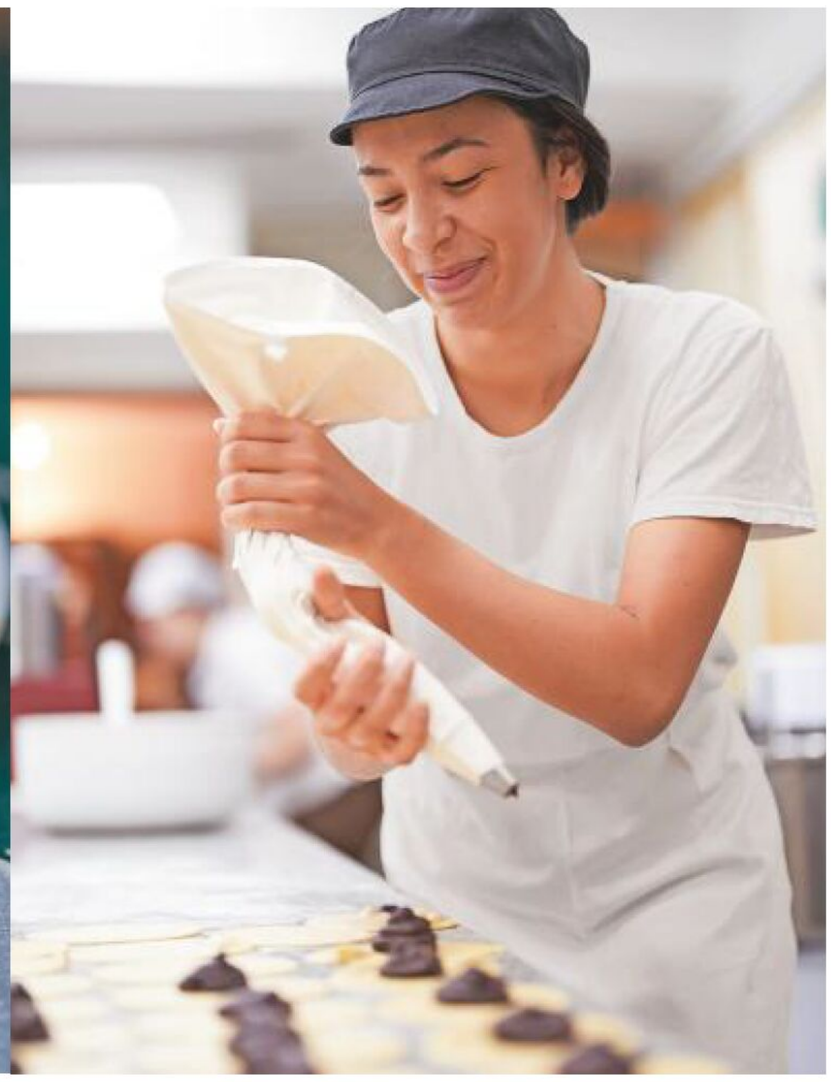












FOTOS: STEFANO SCATÀ, JAN-PETER WESTERMANN (4)

Orangen und mehr

1 Unter anderem von diesem Betrieb im hochgelegenen Ort Mineo kommen sie, die wunderbaren Orangen. Aber die Tenuta Serravalle baut auch allerlei sonstiges Obst und Gemüse an, stellt Honig und Konfitüren her. Dabei wird auf jede Chemie verzichtet. Lieferungen auch nach Deutschland.
www.tenutaserravalle.com

Toskana trifft Sizilien

2 Die berühmte toskanische Winzerfamilie Mazzei, Besitzer des Weinguts Castello di Fonterutoli, glaubt an die Zukunft der sizilianischen Weine und baut bei Syrakus rund um ein bildhübsches Gut vor allem den Zisola Sicilia an, einen reinsortigen Nero d'Avola, der zehn Monate in Eichenfässern reift. Besucher können an Weintouren und Degustationen teilnehmen.
www.mazzei.it

Slow-Food-Salami

3 Bei Fratelli Burgio in Syrakus, Delikatessengeschäft mit Vor-Ort-Verzehr, gibt es alles deftig Gute von der Insel: Salami (darunter das Slow-Food-Produkt Coppa di Suino Nero), fast 20 Käsesorten, Trockenfrüchte, Pistazien, Öl und Essig, Sughi. Die Betreiber haben auch einen Stand auf dem täglichen Markt auf der Halbinsel Ortigia.
www.fratelliburgio.com

Amphoren-Wein

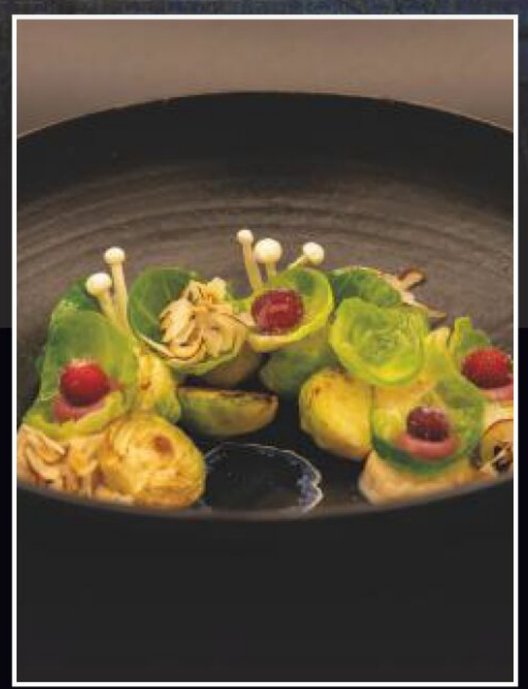
4 Das Weingut Cos in Vittoria wurde 1980 von drei Schulfreunden gegründet, die inzwischen 25 Hektar Rebfläche bewirtschaften. Einige der Weine reifen in Terrakotta-Amphoren aus Spanien; mehr als 100 Stück hat das Trio davon im Keller. Der beste Wein ist der Contrada Labirinto aus Nero d'Avola. Wer in Ruhe degustieren will, kann in einer der Ferienwohnungen des Guts ausspannen.
www.cosvittoria.it

Süßes mit Tradition

5 Sizilien ist einfach süßer als der Rest der Landes. Die kunstvollsten Dolci und die leckerste Trinkschokolade der Insel gibt es bei Franco Ruta und seiner Antica Dolceria Bonajuto in Modica. Seit fünf Generationen verfeinert die Familie die Rezepte, das Geschäft eröffnete 1880.
www.bonajuto.it

VILA VITA
MARBURG
EINZIGARTIG. VIELFÄLTIG.





Kulinarik Hotspot Marburg

Die Vielfalt bei VILA VITA Marburg reicht von Sterneküche mit grünem Fokus bis zum Asian Fusion-Konzept.

Spitzenkoch Denis Feix verwöhnt Gäste im Fine Dining Restaurant Marburger Esszimmer, das vom renommierten Guide Michelin mit einem Stern und mit dem seltenen grünen Stern für Nachhaltigkeit ausgezeichnet wurde.

Das Asian Fusion-Restaurant MIZU verspricht authentische asiatische Kulinarik in lebendiger Atmosphäre. Ganz im Sinne der japanischen Tradition „IZAKAYA" werden die kleinen Gerichte gemeinschaftlich geteilt.

Vier weitere Restaurants gehören zur VILA VITA-Gruppe. Bei allen Unterschieden ist den Restaurants vor allen Dingen eins gemein: Frische Produkte, höchste Qualität der Zutaten und liebevolle Gastfreundschaft.

ITALIEN SPECIAL

SIZILIEN

Auf einen Blick

Hotels

❶ Grand Hotel Timeo

151 Jahre altes Luxushotel direkt an der Altstadt neben dem griechischen Amphitheater aus dem dritten vorchristlichen Jahrhundert, in dem heute Konzerte und das Filmfestival stattfinden. Das Hotel ist stolz auf seine Tradition, viele antike Möbel schmücken Säle und Suiten. Atemberaubender Garten, schöner Pool.

●●●●◐ Via Teatro Greco 59, 98039 Taormina, Tel. 0039-01852353452, www.belmond.com, 70 Zi. und Suiten, DZ ab € 890

❷ L'Approdo delle Sirene

Kleines Boutique-B&B in Syrakus in Bestlage mit Meerblick. Minimalistisch eingerichtete Zimmer, Radverleih, Kochkurse. Frühstücksterrasse über dem Hafen. Der Badestrand ist zehn Minuten zu Fuß entfernt.

◐ Riva Giuseppe Garibaldi 15, 96100 Syrakus, Tel. 0039-093124857, www.apprododellesirene.com, 8 Zi., DZ ab € 99

❸ Locanda Don Serafino

Nobles Hotel mit luxuriösen Zimmern und Suiten, einmalig unter unbehauenem Gestein. Das Restaurant mit großem Weinkeller ist eines der besten in Süditalien.

●●● Loc. Ibla, Via XI Febbraio 15, 97100 Ragusa, Tel. 0039-0932220065, www.locandadon.it, 10 Zi. und Suiten, DZ ab € 153

❹ Nacalino

Restaurierter Bauernhof aus dem 18. Jahrhundert mit individuell eingerichteten Gästezimmern und weitläufigem Garten. Zum Frühstück und im Restaurant werden vor allem lokale, biologische Gerichte serviert. Pool.

● Contrada da Nacalino, 97015 Modica, Tel. 0039-0932779022, www.nacalinoagriturismo.it, 12 Zi., DZ ab € 100

❺ San Domenico Palace

Vier Jahre wegen Renovierung geschlossen, dank der Netflix-Erfolgsserie „White Lotus" international bekannt: Die prächtige Adelsresidenz aus dem 13. Jahrhundert wurde einst zum Kloster und vor 130 Jahren zum Hotel. Üppiger Garten, neu eröffneter Spa, Pool mit Ätnablick.

●●●●◐ Piazza San Domenico 5, 98039 Taormina, Tel. 0039-0942613111, www.fourseasons.com/taormina, 111 DZ und Suiten, DZ ab € 1000

❻ Taodomus

Zauberhaftes B&B an der Hauptstraße, modern und schick eingerichtet, viel Kunst und typische sizilianische Sammlerstücke. Dachterrasse zum Dahinschmelzen – dort wird auch das erstklassige Frühstück serviert. Besitzerin Olga Sturiale kümmert sich liebevoll um alle Gäste, oben mixt Emanuele Savoca erstklassige Drinks.

●●◐ Corso Umberto 224, 98039 Taormina, Tel. 0039-0942628315, www.taodomus.it, 9 Zi. und Suiten, DZ ab € 250

❼ Villa Sant'Andrea

Die noble Villa, einst im Privatbesitz eines englischen Unternehmers, gehört seit 2010 zur Belmond-Gruppe. Gourmetrestaurant, Beachclub, diverse Bars, beheizter Pool, eigenes Motorboot. Alle Zimmer haben Meerblick.

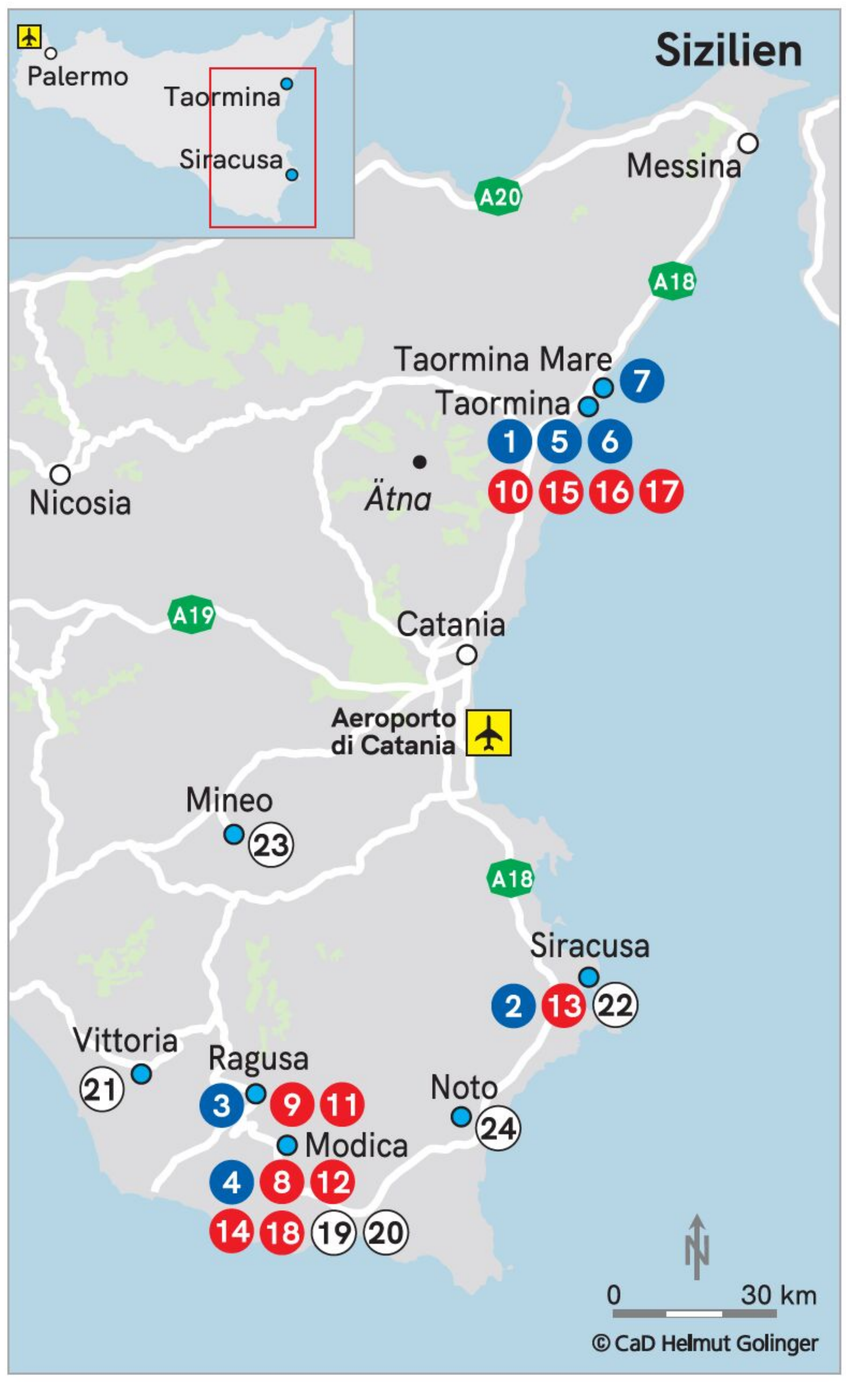
●●●●◐ Via Nazionale 137, 98039 Taormina Mare, Tel. 0039-01852353453, www.belmond.com, 67 Zi. und Suiten, DZ ab € 950

Restaurants

❽ Accursio Ristorante

Für viele ist Accursio Craparo der beste Koch der Insel. Er kochte einst in Frankfurt, dann bei Massimiliano Alajmo in Padua und Pietro Leeman in Mailand, bevor er 2014 sein Lokal in der Heimat eröffnete. Die Austern auf Aubergine mit Mandelmilch und Zitronensorbet sind eine seiner verblüffenden Kreationen.

●●●● Via Clemente Grimaldi 41, 97015 Modica, Tel. 0039-0932941689, www.accursioristorante.it, Di-Sa 12.30-14 und 19.30-22 Uhr, So und Juli nur abends, Menü € 135-155



❾ Cucina e Vino
Mehr Familienbetrieb geht nicht: Giovanni Cilia steht mit Mama Mimma am Herd, Vater Salvatore kümmert sich mit Gabriele um den Service unter den Gewölbedecken. Köstlich ist die hausgemachte Pasta mit Tomaten und Auberginen. Deftig wird es beim Kalbfleisch der heimischen Rasse Modicana.
●◐ Via Orfanotrofio 91, 97100 Ragusa, Tel. 0039-0932-686447, www.osteriacucinaevino.com, Mo, Di 19.30-22.30 Uhr, Mi-So 12.30-14.30 und 19.30-22.30 Uhr, Hauptgerichte € 12-22

❿ Da Cristina
Streetfood auf die allerbeste Art: Taorminas beste Arancini (gefüllte frittierte Reisbällchen), Pasta al forno, Pizza. Beliebt auch bei Einheimischen.
◐ Via Strabone 2, 98039 Taormina, Tel. 0039-094221171www.rosticceriadacristina.it, tgl. 9-0 Uhr, Snacks ab € 3

⓫ Duomo
Spaghetti mit Seeigeln, Senfblättern und Haselnüssen. Als Dessert mit Marzipan gefüllte Oliven – alles elegant präsentiert: Chefkoch Ciccio Sultano hat ein Gourmet-Refugium in der Altstadt von Ragusa erschaffen und ist längst zum Botschafter der sizilianischen Küche geworden.
●●● Via Capitano Bocchieri 31, 97100 Ragusa, Tel. 0039-0932651265, www.cicciosultano.it, Di-Sa 12.30-14 und 19.30-22 Uhr, Menüs € 110-190

⓬ Fattoria delle Torri
Die 26-jährige Francesca Barone steht für kreative sizilianische Küche in dem Palazzo aus dem 16. Jahrhundert. Schwester Carla kümmert sich als Sommelière um die passende Begleitung. Köstlich sind die Ravioli, gefüllt mit geschmortem Ochsenschwanz, Fenchelkäse und Kakaopulver.
●●● Vico Napolitano 14, 97015 Modica, Tel. 0039-0932751286, www.fattoriadelletorri.com, Mi-Mo 19.30-22 Uhr, Sa-Mo auch 12.30-14 Uhr, Hauptgerichte € 16-20, Menüs € 45-65

⓭ Latteria Mamma Iabica
Besitzer und Chefkoch Gianni Cavallaro kocht in der offenen Küche konsequent sizilianisch und verarbeitet den Fang lokaler Fischer. Sehr empfehlenswert: Linguine mit Sardellen, Zitrone, Pecorino, Safran und Minze.
●◐ Via Perasso 13, 96100 Syrakus, Tel. 0039-3331893176, www.mammaiabica.com, Mo-Sa 19.30-23 Uhr, Hauptgerichte € 16-20

⓮ Osteria dei Sapori Perduti
Essen wie vor hundert Jahren, etwa Pasta *ccô maccu*, breite lange Pasta mit Saubohnen, welche so lange gekocht werden, dass sie zu einer breiartigen Masse zerlaufen. Oder Ravioli, gefüllt mit Ricotta und Majoran, in Fleischsauce.
● Corso Umberto I 228, 97015 Modica, Tel. 0039-0932944247, www.osteriadeisaporiperduti.it, Mi-So 12-22 Uhr, Hauptgerichte € 10-14

⓯ Otto Geleng Ristorante
Roberto Toro setzt lokale Produkte gekonnt in Szene – etwa Fusillone mit Tintenfisch, geschmolzenem Ätna-Käse und Saubohnen.
●●●◐ im Grand Hotel Timeo, Via Teatro Greco 59, 98039 Taormina, Tel. 0039-09426270686, Mi-So 19.30-22 Uhr, Menüs € 150-180

⓰ Principe Cerami
Massimo Mantarro serviert im Hotel San Domenico Palace innovative Gerichte wie einen „Risotto" aus Tintenfischfleisch.
●●● im Hotel San Domenico Palace, 98039 Taormina, Tel. 0039-0942613310, www.belmond.com, tgl. 19-22 Uhr, Hauptgerichte € 46-62, Menüs € 155-195

⓱ Q Lounge Bar
Der Treffpunkt für den Aperitivo und den Digestivo, bildhübsch auf einer der vielen Terrassen der Altstadt gelegen. Gute offene Weine.
◐ Piazzetta Paladini 6, 98039 Taormina, www.facebook.com, Tel. 0039-094221296, tgl. 11-03 Uhr

⓲ Radici
Zweitrestaurant von Accursio Craparo im Bistrostil mit ebenso preiswerten und vor allem typischen Häppchen
●◐ Via Clemente Grimaldi 55, 97015 Modica, Tel. 0039-03312369404, www.accursioradici.it, Mi-Sa 12.30-14.30 und 19.30-22.30 Uhr, Di 19.30-22.30 Uhr, So 12.30-14.30 Uhr

Einkaufen

⓳ Antica Dolceria Bonajuto
Die kunstvollsten *dolci* und die leckerste Trinkschokolade gibt es bei Franco Ruta – seit fünf Generationen.
• Corso Umberto I 159, 97015 Modica, Tel. 0039-0932941225, www.bonajuto.it, tgl. 9-20.30 Uhr

⓴ Caffè Adamo
Ein idealer Ort für Eis, Granita, Cannoli, Törtchen und Sündig-Süßes aller Art.
• Via Marchesa Tedeschi 17, 97015 Modica, www.adamocaffe.it

㉑ Cos
Drei Schulfreunde bewirtschaften inzwischen 25 Hektar. Einige der Weine reifen in Terrakotta-Amphoren. Der beste Wein ist der Contrada Labirinto aus Nero d'Avola. Ferienwohnungen.
• Piazza del Popolo 34, 97019 Vittoria, Tel. 0039-0932864042, www.cosvittoria.it

㉒ Fratelli Burgio
Alles deftig Gute von der Insel: Salami (darunter das Slow-Food-Produkt Coppa di Suino Nero), fast zwanzig Käsesorten, Trockenfrüchte, Pistazien, Öl und Essig, Sughi. Auch auf dem täglichen Markt in Syrakus/Ortigia.
• Piazza Cesare Battisti 4, 96100 Syrakus, Tel. 0039-093160069, www.fratelliburgio.com, Mo-Sa 7-15 Uhr

㉓ Tenuta Serravalle
Wunderbare Orangen, aber die Tenuta baut auch allerlei sonstiges Obst und Gemüse an, stellt Honig und Konfitüren her - ohne Chemie. Lieferungen auch nach Deutschland.
• Gerardo Diana, 95044 Mineo, Tel. 0039-3391152848, www.tenutaserravalle.com

㉔ Zisola
Die berühmte toskanische Winzerfamilie Mazzei (Besitzer des Weingutes Castello di Fonterutoli) baut auf 50 Hektar vor allem den Zisola Sicilia an, einen reinsortigen Nero d'Avola, der zehn Monate in Eichenfässern reift. Weintouren und Degustationen werden angeboten.
• Contrada Zisola, 96017 Noto, Tel. 0039-057773571, www.mazzei.it

Wo die Ideen nur so sprudeln

In Freiburg und Südbaden herrscht Dynamik: Junge Köche kombinieren beste Produkte der Region mit kreativen und weltläufigen Ideen. So verleihen sie der Schlemmerregion neue Glanzpunkte!

TEXT **PATRICIA BRÖHM**



FOTOS: VIVI D'ANGELO, JÜRGEN GOCKE

Im Restaurant „Spielweg“ im Münstertal gibt es angebratene Wildmaultaschen mit Dreierlei Beten, Joghurt und Blutampfer. Ganz in der Nähe verläuft der Bergbach Neumagen

Für den Österreicher Martin Fauster ist Baden die ideale Wahlheimat: Es gibt ambitionierte Erzeuger – und Leute, die gerne essen gehen.

Ein guter Tag beginnt für Martin Fauster mit einem Espresso und einer Zimtschnecke beim „Brotbruder“. In der jungen, handwerklich arbeitenden Bäckerei duftet es so intensiv, dass man am liebsten die ganze, üppig bestückte Auslage durchprobieren möchte. Hier holt Freiburgs bester Koch auf dem Weg zur Arbeit manchmal selbst das Sauerteigbrot für sein Restaurant „Zur Wolfshöhle“. Ab und zu reicht die Zeit auch noch für einen kurzen Abstecher zum Münstermarkt. „Im Sommer hier durchzugehen, das ist der Wahnsinn“, sagt Fauster, „die pure Inspiration!“ Tagesfrische Gemüse und Kräuter, in der Früh geschnittene Blumen, Imkerhonig – auf dem kopfsteingepflasterten Platz am Freiburger Münster bieten viele Bioproduzenten aus dem sonnenverwöhnten Markgräflerland ihre Waren an.

Die „Wolfshöhle“ liegt nur wenige Schritte vom Münsterplatz entfernt in einer schmucken Altstadtgasse: außen historische Fassade, innen holzvertäfelte Räume, Kachelofen. Hier, im Herzen Freiburgs, hat der gebürtige Österreicher, der sich im Münchner „Königshof“ einen Namen machte, die perfekte Wahlheimat gefunden – seine Frau stammt aus der Nähe. „Baden ist eine große Genussregion“, sagt Fauster. „Die Menschen gehen hier gern essen, die Erzeuger haben einen hohen Qualitätsanspruch.“ Der erfahrene Koch begeistert sich für die schwarzen Berkshire-Schweine vom Hofgut Silva („Schweine, die noch nach etwas schmecken“), für Ziegenkäse vom Ringlihof und für die Pilzsammler, die ihm die seltene Krause Glucke direkt an die Küchentür bringen.

Neben solchen lokalen Delikatessen finden sich bei Fauster auch Taschenkrebs oder Jakobsmuschel aus der Bretagne auf der Karte – Regionalität ist für ihn kein Dogma. Und eine Zutat fehlt in keinem Gericht: große und dabei gänzlich unprätentiöse Kochkunst. Rote Bete und Chioggia-Ringelbete vom Bioland-zertifizierten Lindenbrunnenhof begleiten den Saibling, den er im Ofen mit viel Fingerspitzengefühl nur knapp angart; begleitet wird der unendlich zarte Fisch von schmackhaftem Räucherfischfond, ebenfalls auf Saiblingsbasis. Auch ein einstiges Arme-Leute-Gericht wie Brotsuppe hievt Fauster auf Spitzenniveau: butterzartes Bries, dazu auch Kopf und Zunge vom Kalb; für den Crunch sorgt in geklärter Butter knusprig ausgebackenes Brot, am Tisch wird Ochsenschwanzsuppe dazugegeben und Périgord-Trüffel gehobelt.

FAUSTER IST NICHT DER EINZIGE ZUWACHS in der kulinarischen Szene der Stadt, die seit der Pandemie neue Dynamik entwickelt. Gleich um die Ecke wagte ein junger Kollege den Weg in die Selbstständigkeit, der mit den besten Produkten der Region auf eine ganz andere Art kocht. Das „Jacobi“ liegt im Hotel Schwarzwälder Hof, in dem jahrhundertealten Gebäude fährt das junge Team um Christoph Kaiser einen strikten Regionalkurs nach nordischem Vorbild, die einzigen Ausnahmen macht man bei Schokolade und Kaffee. Am liebsten arbeitet der Wahlfreiburger mit Mikroerzeugern wie der Gärtnerei Querbeet, die einmal die Woche eine Überraschungskiste schickt.

Diesmal war Kohlrabi drin, der abends zur Vorspeise wird, mal de- und rehydriert als Tatar, mal gepickelt

1. „Zur Wolfshöhle“: Flusskrebse mit Süßkartoffeln. 2. Das Schwabentor in Freiburg. 3. Team „Jacobi“: sitzend Chefkoch Christoph Kaiser, Lina Ory; stehend Sebastian Hernández Westpfahl, Manuel Offermann, Cedrik Wildenheim. 4. „Jacobi“ innen: gemütlich-elegant

FOTOS: ARNULF HETTRICH/IMAGO IMAGES, CHRISTOPH KAISER (2), ANNETTE SANDNER



1



2



3



4



1



2

3





4

Im Münstertal wird jedes Klischee vom Schwarzwald erfüllt: dunkler Tann, blühende Wiesen und ein Bilderbuch-Landhotel.

oder blanchiert und dünn aufgeschnitten, dazu Aprikosenchutney und Holunderkapern-Vinaigrette mit Petersilienöl. „Wir haben all unsere Lieferanten selbst besucht“, sagt Kaiser. „Das ist mir wichtiger als jedes Biosiegel.“ Besonders schätzt er die Zusammenarbeit mit den letzten Berufsfischern am Altrhein, von denen er Karpfen, Hecht oder Wels („der ersetzt für mich den Seeteufel“) bezieht. Und natürlich den Zander, der abends gebeizt, confiert und gegrillt auf den Tisch kommt, begleitet von Spitzkrautsalat und einem Raviolo, gefüllt mit Gulasch vom lokalen Rind. Die Sauce dazu wurde auf Basis der Fischkarkassen wie eine klassische Gulaschsauce angesetzt und mit Zwiebel, Knoblauch, Kümmel und Paprika abgeschmeckt.

VON FREIBURG IST ES NICHT WEIT ins Münstertal, wo jedes Schwarzwaldklischee erfüllt wird, vom dunklen Tann bis zu glücklichen Kühen auf blühenden Wiesen. Mitten in der Idylle liegt das „Spielweg“, der Idealfall eines Landhotels, in sechster Generation geführt von Kristin und Viktoria Fuchs. Letztere, „Viki“ genannt, machte das Haus bundesweit durch TV-Auftritte bekannt, unter anderem bei Tim Mälzer. Momentan dreht sie nicht, sondern trägt mit Hingabe ihre wenige Monate alte Tochter durchs Haus, zur Freude der vielen Stammgäste, denen TV-Prominenz sowieso egal ist. Vater Karl-Josef Fuchs ist passionierter Jäger, er käst und wurstet selbst. Zehn Würste werden im Haus gemacht, von luftgetrockneter Wildsalami über Blutwurst bis zur Coppa vom Landschwein. „Nose to Tail ist für uns nichts Neues, das wurde hier schon immer gelebt“, sagt Kristin Fuchs, die das Hotel managt.

FOTOS: VIVI D'ANGELO, FRANCESCO CAROVILLANO/HUBER IMAGES, MARKUS EDGAR RUF, MICHAEL WISSING

1. Viktoria Fuchs und ihr Mann Johannes vom Restaurant „Spielweg“.
2. Kloster Sankt Trudpert im Münstertal.
3 + 4 Im „Eckert“ kommt Kabeljau mit Radicchio und Miso-Sake-Salsa aus der Küche von Nicolai Wiedmer

Ihre jüngere Schwester führt mit Ehemann Johannes die Küche. Klassische Wildgerichte peppt sie mit asiatischen, gelegentlich auch orientalischen Aromen auf. Seit 1861 ist das Haus im Besitz der Familie, aber so wie sie hat hier noch keiner gekocht: Spitzkohl-Kimchi mit prononcierter Schärfe passt mit Miso-Mayonnaise, Teriyaki und Koriander bestens zum 16 Stunden gesmokten, knusprig gebackenen Kalbsnacken. Und thailändische Inspiration zeigt sich bei der rosa gebratenen Rehkeule, die in einem Tom-Kha-Sud mit Brokkoli, Mango, mariniertem Reis und frischer Minze serviert wird. „Das Reh ist Vegetarier, es frisst im Wald nur die feinsten, kleinen Blätter“, sagt Viktoria Fuchs. „Natürlicher und weniger belastet kann Fleisch nicht sein. Man musste die Rehkeule nur mal neu erfinden.“

Mit ihrem weltoffenen Stil ist sie eher die Ausnahme in einer Region, deren Küche nach wie vor stark vom Nachbarn Frankreich geprägt ist, ob im Landgasthof oder im Spitzenrestaurant. Lokalgrößen wie der „Schwarze Adler“ in Vogtsburg-Oberbergen, das „Colombi“ in Freiburg oder der „Erbprinz“ in Ettlingen gaben hier früh den Takt an und trugen maßgeblich zur Entwicklung der gehobenen Küche in Deutschland bei. Im „Colombi“ kam einst auch Nicolai Wiedmer auf den Geschmack. Mit 16 Jahren erlebte er dort sein erstes Gourmetmenü – und war angefixt. „Ich wusste noch an dem Abend: Das ist meine Welt.“ Seine Lehre machte der Gastronomensohn bei Tanja Grandits in Basel, die er bis heute als Mentorin sieht.

In seinem eigenen Restaurant „Eckert“, das er, obwohl erst 31, seit nunmehr zehn Jahren in Grenzach-





Brian Wawryk und Daniela Hasse servieren in der „Traube“ Gerichte mit regionalen Zutaten wie Kohlrabi mit Couscous, Crevetten und grünen Erdbeeren

Wyhlen an der Schweizer Grenze führt, mischt er klassisch französische Geschmacksbilder mit Einflüssen aus aller Welt, etwa bei geräucherter Artischocke mit Miso, Buchweizen und der fruchtigen Säure von Yuzu-Dashi – oder, als Hommage an den Elsässer Klassiker, beim gedämpften Zander auf hausgemachtem Sauerkraut, den er mit schwarzen Berglinsen, schwarzem Knoblauch und einer herrlich schaumigen Beurre blanc serviert. Aber Wiedmer legt sein Augenmerk nicht nur auf die Gourmetküche. Gemeinsam mit Vater und Bruder führt er mehrere Gastronomiebetriebe, darunter die klassisch-badischen Wirtshäuser „Mättle“ in Lörrach und „Krone“ in Inzlingen.

MANCHES WIRTSHAUS DER REGION erlebte zuletzt eine überraschende Renaissance, zum Beispiel die „Traube“ im kleinen Weinort Blansingen. Denn 2019 übernahmen Daniela Hasse und Brian Wawryk dieses mustergültig gepflegte Haus im Dorfkern, das aus dem legendären Weinjahr 1811 stammt. Beide haben in absoluten Spitzenrestaurants wie dem Osloer „Maaemo“ oder Thomas Bühners „La Vie“ in Osnabrück gearbeitet. An seiner neuen Wirkungsstätte jedoch verwendet Küchenchef Wawryk keine klassischen Luxusprodukte mehr, für ihn zählen andere Werte: „Es macht mich glücklich, wenn ich nach der Blüte Bärlauchkapern einlegen kann – das gibt es nur einmal im Jahr. Ein Kunstwerk der Natur, genau wie der Spargel.“ Der wächst als Nebenprodukt im nahen Weingut Ziereisen, Wawryk serviert ihn mal roh, mal gegrillt oder fermentiert in einer Art Gazpacho.

Für den 38-Jährigen, der in Vancouver aufwuchs, ist das Markgräflerland ein Paradies: „Wir holen die meisten Produkte selbst beim Erzeuger ab“, sagt er. Gemüse steht oft im Vordergrund, auch in der Vorspeise aus Kohlrabi, abgeflämmt und süßsauer eingelegt, mit grünen unreifen Erdbeeren, Ingwergelee, Couscous-Salat und einer federleichten Sauce aus Molke und Lauchöl. Selbst das Wildschweinragout serviert Gastgeberin Daniela Hasse in Gemüse-Camouflage: Es versteckt sich in einem blanchierten, auf die Hälfte gefalteten Wirsingblatt, zusammen mit einer Creme aus schwarzem Knoblauch und Maronen sowie Apfel-Sellerie-Sauce. Inzwischen stammen mehr als 90 Prozent aller Zutaten aus der Region. „Ich bin jedes Frühjahr richtig aufgeregt zu verfolgen, was rundum in der Natur passiert“, sagt Wawryk. Und wird fast ein wenig philosophisch: „Wir möchten die Energie jeder einzelnen Zutat an den Gast weitergeben.“



BADEN

Lieblingsorte

Bio-Zimtschnecken, Himbeeren-Rosenwasser-Eis, eine Bar mit 500 Weinen, kurz: schlemmen von früh bis spät





Brotduft und Espresso

1 Nicht nur Martin Fauster ist ein Fan der Bäckerei Brotbruder im Stadtteil Wiehre von Michael Schulze (Foto). Der intensive Duft nach Frischgebackenem, der aus der offenen Backstube dringt, hat seinen Ursprung in besten Rohstoffen – alle Zutaten haben Bioland-Qualität. Ob Roggensauerteigbrot, fluffiges Baguette oder Ciabatta mit schwarzen Oliven: Geschmack und Konsistenz profitieren von langer Teigführung. Zu Kardamom-Buns, buttrigen Croissants oder Zimtschnecken kann man vor Ort einen ausgezeichneten Espresso genießen.
www.instagram.com

Eis vom Topkoch

2 Die Schlotzeria in der Dreiländereck-Gemeinde Grenzach-Wyhlen ist eine Eisdiele der besonderen Art: untergebracht in einer schmucken Villa, cooles Interior-Design in Weiß und Rosé, die Wände zieren Keramikkacheln, die das Rautenmuster von Eiswaffeln aufgreifen. Für das Milchspeiseeis wird ausschließlich Schwarzwälder Milch verwendet, die Rezepte stammen vom Chef, und das ist kein Geringerer als Nicolai Wiedmer, Küchenchef des nahe gelegenen Spitzenrestaurants „Eckert“. Kreative Aromenkombinationen zeigt er auch hier, etwa bei Sorten wie Himbeere-Rosenwasser oder einem Spaghetti-Eis mit Naturjoghurt-Eis, Honig und Müsliflocken (Foto).
www.schlotzeria.de

Wein bei guter Laune

3 Wenn eine Weinbar von Friedrich Keller (vom Weingut Franz Keller im nahen Oberbergen, im Foto r.), seinem Bruder Vincent (l.) und, als Drittem im Bunde, Philipp Barho (M.) betrieben wird, sind die Erwartungen hoch – und werden nicht enttäuscht. Die Trotte Weinbar, eine kleine, stilvoll eingerichtete Location in der Freiburger Altstadt, listet auf der Karte rund 500 Etiketten, im Keller liegen noch einige mehr. Die Schwerpunkte: Baden, Burgund und Bordeaux. Viele Weine stammen aus biodynamischer oder biologischer Produktion. Im Sommer herrscht auch im Innenhof und draußen vor der Tür beste Stimmung.
www.trotte-weinbar.de

Schoki aus Heumilch

4 „Wer keine Schokolade mag, der lügt auch sonst.“ Mit diesem augenzwinkernden Statement bringt Rafael Mutter auf den Punkt, wie unwiderstehlich das ist, was der Familienbetrieb Confiserie Rafael Mutter in der Altstadt von Freiburg produziert. Das Angebot reicht von Vollmilchschokolade aus Heumilch über ultrafrische Macarons bis zu feinen Marzipanfrüchten und 60 Sorten Pralinen, zum Beispiel Chili-Orange-Trüffel oder Cacao de Luxe. Alles wird aus besten Rohstoffen handgefertigt, Konservierungsmittel und künstliche Aromen sind tabu.
www.confiserie-rafael-mutter.de

Torte auf dem Dach

5 Wenn es einen Ort gibt, an dem man sich eine echte Schwarzwälder-Kirsch-Torte gönnen sollte, dann ist es das Café Decker, eine Traditionsadresse im historischen Stadtkern von Staufen, gleichermaßen beliebt bei Einheimischen wie Besuchern. Weitere Klassiker des Hauses sind die Tessiner Himbeersahne oder die Agnes-Bernauer-Torte mit Nussbaiser und Mokka-Buttercreme. In der großen Vitrine bietet man jeweils rund 20 tagesfrische Kreationen an. Dazu kommt eine große Auswahl an Pralinen, Eiscreme, Brot und Gebäck – alles hausgemacht. Im Sommer lockt besonders die luftige Dachterrasse.
www.cafe-decker.de

FOTOS: FELIX GROTELOH, MEDIENAGENTEN.DE, MARKUS EDGAR RUF (2)

BADEN

Auf einen Blick

Hotels

❶ Colombi

Das traditionsreiche Grandhotel glänzt mit günstiger Innenstadtlage, dem schon legendären Restaurant „Zirbelstube“ und eigener Konditorei. Ein schöner Spa-Bereich gehört ebenfalls dazu.

●●●◐ Rotteckring 16, 79098 Freiburg, Tel. 0761-210 60, www.colombi.de, 110 Zi. und Suiten, DZ ab € 300

❷ Spielweg

Der Idealfall eines Familienbetriebs im grünen Münstertal. Hier ist der Generationenwechsel geglückt, Tochter Kristin managt das Hotel, ihre Schwester Viktoria (Viki) hat im Restaurant ihren individuellen Stil gefunden – naturnah, mit viel Wild und zum Teil mit asiatischem Touch. Die Zimmer sind gemütlich, viele haben einen Balkon. Perfekte Bleibe für Wanderer.

●●● Spielweg 61, 79244 Münstertal, Tel. 07636-7090, www.spielweg.com, 51 Zi. und Suiten, DZ ab € 169

Restaurants

❸ Eckert

Im großzügigen Restaurant knapp jenseits der Basler Stadtgrenze blickt Nicolai Wiedmer mit seinem Küchenstil weit über den Tellerrand hinaus: klassisch französisch mit Einflüssen aus aller Welt, zum Beispiel geräucherter Artischocke mit Miso, Buchweizen und fruchtigem Yuzu-Dashi. Spannende Weinbegleitung! Übernachtungsmöglichkeit im eigenen Hotel.

●●◐ Baslerstraße 20, 79639 Grenzach-Whylen, Tel. 07624-91720, www.eckert-grenzach.de, Mi-Fr, So 12-14 und 18.30-23 Uhr, Sa 18.30-23 Uhr, Hauptgerichte € 32-52, Menü € 109-139

❹ Jacobi

Junger Geist hinter historischen Mauern: Christoph Kaiser setzt konsequent auf regionale, nachhaltig erzeugte Produkte und junge, naturnah arbeitende Winzer. Er serviert ein ausgefeiltes Menü, etwa mit heimischem Zander, der gebeizt, confiert und gegrillt auf den Tisch kommt, begleitet von Spitzkrautsalat. An zwei Tagen auch Gerichte à la carte.

●●● Im Hotel Schwarzwälder Hof, Herrenstr. 43, 79098 Freiburg im Breisgau, Tel. 0761-38030, https://jacobi-freiburg.de, Mi-Sa 18.30-23 Uhr, Sa 12.30-15 Uhr, Menü ab € 168 (Mi und Do auch à la carte)

❺ Kuro Mori

Steffen Disch hat die Küchenchefs vom „Raben Horben“, den er abgegeben hat, nach Freiburg mitgenommen. Hier wird im asiatischen Stil gekocht: etwa Rinderrücken im geräucherten Dashi-Sud. Neu sind zwei Seatings, und die Menüs sind werktags 20 Prozent billiger als am Wochenende.

●● Grünwälderstr. 2, 79098 Freiburg, Tel. 0761-38848226, kuro-mori.de, Di-Sa 12-15 und 17.45-23 Uhr, Hauptgerichte € 36-38

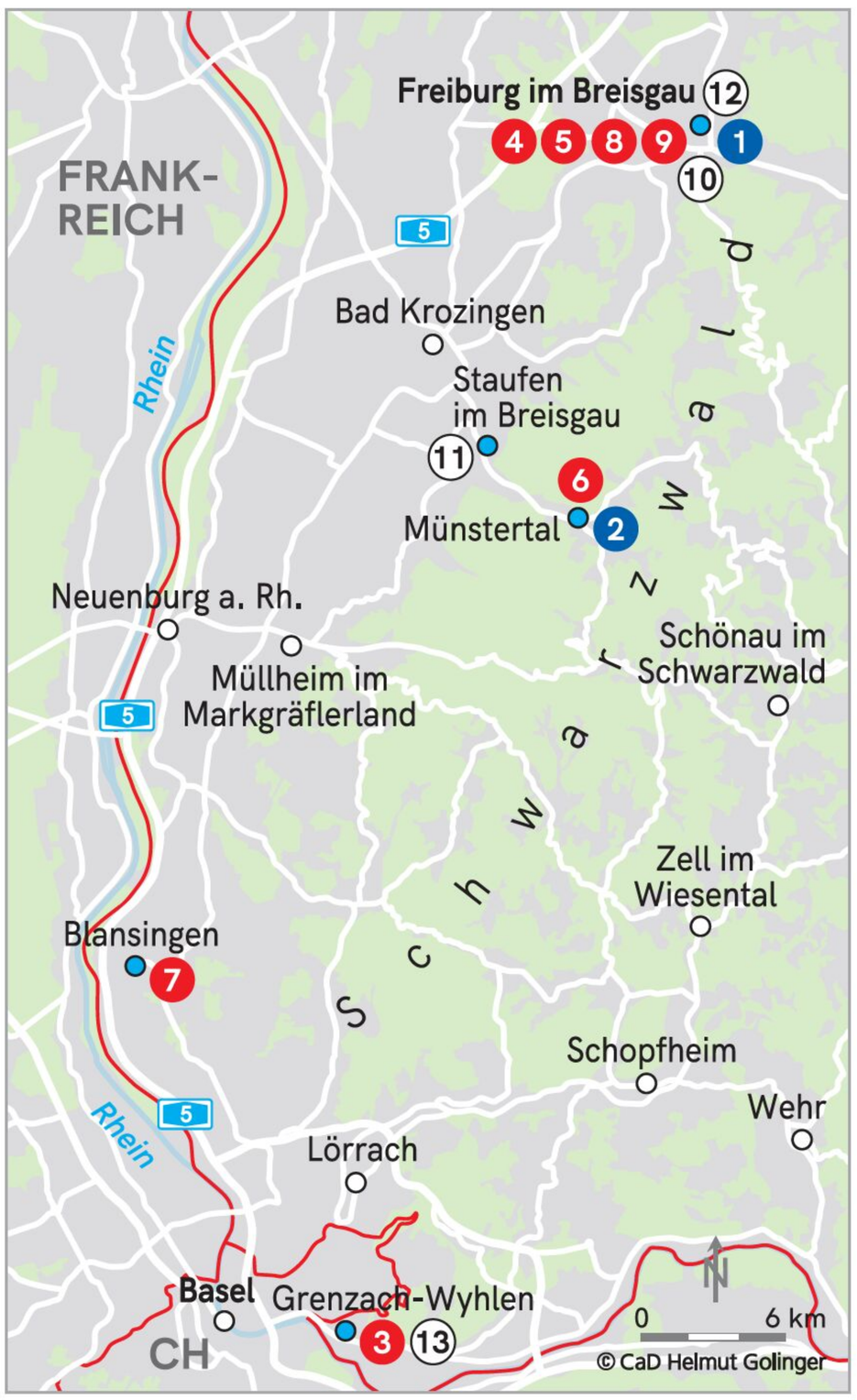
❻ Spielweg

Die Familie Fuchs versteht sich aufs Gastgeben! In den gemütlichen Stuben genießt man Viki Fuchs‘ ganz persönlichen Mix aus Schwarzwälder Klassikern und asiatischen Einflüssen. Herrlich ist im Sommer der weitläufige Garten.

●●● Spielweg 61, 79244 Münstertal, Tel. 07636-7090, www.spielweg.com, tgl. 12-16.30 und ab 18.30 Uhr, Hauptgerichte € 25-44, Menü € 64-110

❼ Traube Blansingen

Brian Wawryk (am Herd) und Daniela Hasse (als Gast-



geberin) haben bereits in Spitzenhäusern gearbeitet, bevor sie das historische Wirtshaus zu neuem Leben erweckten. Wawryk setzt im Degustationsmenü komplett auf Produkte aus der Region, kreativ inszeniert. Viele Saisonprodukte werden eingelegt wie Bärlauchknospen als Kapern und für späteren Einsatz haltbar gemacht. Schöne Gästezimmer im Haus.

●●● Alemannenstraße 19, 79588 Blansingen, Tel. 07628-9423780, www.traube-blansingen.de, Mi-So 18-22.30 Uhr, Menü ab € 170

❽ Trotte Weinbar

Die Weinbar wird von Friedrich Keller (vom Weingut Franz Keller im nahen Oberbergen am Kaiserstuhl) und seinem Bruder Vincent mitgeführt und erfüllt in puncto Weingenuss hohe Erwartungen. Rund 500 Etiketten listet die kleine, sympathisch unprätentiöse, stilvoll eingerichtete Location. Im Sommer herrscht im winzigen Innenhof und draußen vor der Tür beste Stimmung.

● Fischerau 28, 79098 Freiburg, Tel. 0761-51464680, www.trotte-weinbar.de, Di-Sa 17-23.30 Uhr, Hauptgerichte € 20-30

❾ Zur Wolfshöhle

Martin Fausters stimmungsvolles Restaurant im Herzen der Altstadt: Beste Produkte, gekonnt in Szene gesetzt. Ein wunderbares Beispiel seiner Kochkunst ist eine Brotsuppe auf Spitzenniveau mit Bries, Kopf und Zunge vom Kalb, dazu in geklärter Butter ausgebackenes Brot, am Tisch wird Ochsenschwanzsuppe aufgegossen und Périgord-Trüffel darübergehobelt. Sehr gute Weinkarte und -beratung!

●●●◐ Konviktstraße 8, 79098 Freiburg im Breisgau, Tel. 0761-30303, www.wolfshoehle-freiburg.de, Di-Sa 18-23 Uhr, Fr und Sa 12-14.30 Uhr, Hauptgerichte € 48-58

Einkaufen

❿ Brotbruder

Michael Schulzes 2022 eröffneten Bäckerei hat auch unter den Köchen viele Stammkunden. Alle Zutaten haben Biolandqualität – ganz gleich, ob Roggensauerteigbrot, Baguette oder Ciabatta. Konsistenz und Geschmack profitieren von der langen Teigführung. Vor Ort wird auch ein ausgezeichneter Espresso serviert.

• Zasiusstr. 9, 79102 Freiburg, www.instagram.com, Mo-Fr 7.30-18 Uhr BIO

⓫ Café Decker

Die Traditionsadresse im historischen Stadtkern von Staufen ist bei Einheimischen wie Besuchern gleichermaßen gefragt. Die Schwarzwälder-Kirsch ist ebenso ein Klassiker des Hauses wie Tessiner Himbeersahne. 20 tagesfrische Kreationen liegen in der Vitrine. Große Auswahl an Pralinen, Eiscreme, Brot und Gebäck. Im Sommer lockt die luftige Dachterrasse.

• Hauptstraße 70, 79219 Staufen, Tel. 07633-5316, www.cafe-decker.de, Di-Fr 7.30-18 Uhr, Sa 6.30-18 Uhr, So 13.30-18 Uhr

⓬ Confiserie Rafael Mutter

Feinstes aus Schokolade bietet Rafael Mutter im traditionsreichen Familienbetrieb, der zeitgemäß schick designt ist. Alles ist handgefertigt aus besten Rohstoffen, Konservierungsmittel und künstliche Aromen sind tabu. Das Angebot reicht von Vollmilchschokolade aus Heumilch über Macarons bis zu 60 Sorten Pralinen.

• Gerberau 5a, 79098 Freiburg, Tel. 0761-2927141, www.confiserie-rafael-mutter.de, Mo-Sa 10-18 Uhr

⓭ Schlotzeria

In einer schmucken Villa eröffnete Nicolai Wiedmer seine Craft-Eisdiele: Cooles Interiordesign in Weiß und Rosé, die Wände zieren eigens gefertigte Kacheln, die das Muster von Eiswaffeln aufgreifen. Alle Eissorten auf Basis von Schwarzwälder Milch werden selbst produziert – von Blutorange-Rooibos über Himbeere-Rosenwasser bis zu Grüner-Apfel-Rucola. Auch das gute alte Spaghetti-Eis wurde neu erfunden.

• Basler Straße 10, 79639 Grenzach-Wyhlen, Tel. 07624-8989160, www.schlotzeria.de, Mo-So 13-19 Uhr



Confiserie Rafael Mutter in Freiburg: Feinstes aus Schokolade – handgemacht aus besten Zutaten

FOTO: DANIEL SCHOENEN





Im Zeltinger Hof kommt in behaglichem Ambiente Edelfisch-Pfanne oder Reh mit Pilzen auf den Tisch. Gastgeberfamilie Reis (v.l.): Markus Reis, seine Schwester Christiane, Tochter Corinna, seine Frau Birgit und Sohn Oliver





Gute Gasthäuser

Kulturbotschafter

Im Zeltinger Hof an der Mosel umsorgt Familie Reis die Gäste mit stilvoller Gemütlichkeit, Wildterrine, Duroc-Schwein und einer Weinkarte zum Staunen

TEXT **INGO SWOBODA**

HIER UND DA EINEN SCHUSS RIESLING oder Spätburgunder in der Sauce ist das i-Tüpfelchen der Landküche im Zeltinger Hof, das dazugehörige Restaurant heißt nicht von ungefähr „Gasthaus des Rieslings“. Doch die Geschichte dieses stilvollbehaglichen Hauses an der Mosel beginnt nicht mit Wein, sondern mit Fleisch.

„Angefangen hat alles mit einer Metzgerei, die meine Eltern 1967 in Zeltingen übernommen haben. Ich kam ein Jahr später auf die Welt“, sagt Markus Reis, der zusammen mit seiner Tochter Corinna den Familienbetrieb leitet. Ein paar Jahre später wird ein Restaurant eröffnet, dann ein Hotel, vor einigen Jahren sind Ferienhäuser dazugekommen.

Das „Gasthaus des Rieslings“ nimmt einen sofort mit seinem Flair ein, das Interieur ist frisch und heimelig zugleich: Fachwerk, Holzfußboden, bequeme Stühle in warmen Farben, originelle Flaschenlampen, blanke Tische. „Unsere Gäste, zu denen viele Moselaner gehören, lieben diese Bodenständigkeit, die für mich und meine Familie das oberste Gebot ist. Kein Schnickschnack, weder im Haus noch auf dem Teller“, sagt Markus Reis, der seine Kochlehre im legendären „Schwarzen Adler“ in Oberbergen absolviert hat.

Für den Mittfünfziger fängt gute Küche beim Bauern, Bäcker, Geflügelzüchter und Metzger an. „Unser Fleisch stammt von frei laufenden Duroc-Schweinen aus Gonzerath. Alle 14 Tage bekommen wir zwei geschlachtete Tiere, die ich komplett verarbeite.“ Und wenn die befreundeten Jäger im Zeltinger Wald treffen, stehen Wildgerichte auf der Karte. „Unsere selbst gemachte Wildterrine und der Wildschweinrücken mit Spätburgundersauce sind Klassiker im Gasthaus“, sagt Markus Reis, aus dessen Küche aber auch Karotten-Kartoffel-Rösti mit Pilzen oder Bärlauch-Gnocchi mit Büffelricotta kommen.

Wenn er nicht am Herd steht, produziert er am liebsten Wurst, Bratwurst und Schinken. „Gastronomie ist Leidenschaft für die Region, essbare Kultur, hinter der engagierte Menschen stehen“, sagt er. Auch die trinkbare Kultur der Heimat repräsentiert sein Haus auf beeindruckende Weise – das große Spektrum an Moselweinen reicht vom trockenen Hauswein „Reis’ling“ bis zu exklusiven Raritäten wie der Auslese Wehlener-Zeltinger Sonnenuhr aus dem Jahrgang 1937 vom Weingut Joh. Jos. Prüm. Und selbst Pinots aus Burgund und Grand Crus aus Saint-Émilion finden sich auf der erstklassig sortierten Weinkarte.

„Bodenständigkeit ist für uns oberstes Gebot. Kein Schnickschnack, weder im Haus noch auf dem Teller.“

Markus Reis

FOTOS: CHRISTOPHER ARNOLDI (2)

Gasthaus des Rieslings

●● im Hotel Zeltinger Hof, Kurfürstenstraße 76, 54492 Zeltingen,
Tel. 06532-93820, www.zeltinger-hof.de,
Hauptgerichte € 18-46, Menü € 62, Mo-So 12-21 Uhr

Top 5

Versteck in den Bergen

Der Luberon südöstlich von Avignon ist wenig bekannt – ideal für Entdecker, die in Ruhe genießen wollen

TEXT **KIKI BARON**

ORTSNAH UND DOCH GANZ IN DER NATUR: Das Hotel Capelongue mit zwei Restaurants liegt in Bonnieux, einem typisch provenzalischen Dorf

1

ENTSPANNUNG PUR
Capelongue

Auf den neuesten Stand gebracht und um einige Suiten vergrößert, wirkt das bezaubernde, zum Ort Bonnieux gehörende Anwesen wie ein in sich geschlossener provenzalischer Weiler. Ein stilles Refugium mit üppigen Gärten, deren Winkel abgeschiedenes Entspannen ermöglichen. Die meisten Zimmer verfügen über einen eigenen Außenbereich mit herrlichem Blick ins Tal. Geflieste Böden im Tomette-Stil (sechseckige Fliesen), Naturtöne und Holzmöbel bestimmen das luftige Innenleben. Hochgenuss beschert das Restaurant „La Bastide“, wo Noël Berards Kreationen so filigran wie aromenstark sind, etwa Aal aus dem Étang de Thau mit Zitronenaromen und Kaviar. Er arbeitet eng mit ausgewählten Produzenten der Region zusammen und serviert zwei Menüs, eins ist vegetarisch.

●●●● Capelongue, 550, Chemin des Cabanes, 84480 Bonnieux, Tel. 0033-489 81 40 76, www.beaumier.com/de/properties/capelongue-hotel, 57 Zi. und Suiten, DZ ab € 340
●●● „La Bastide“, Tel. 0033-490 75 89 78, Fr, Sa 12-13.30 Uhr, Di-Sa 19-21 Uhr, Menü € 155-175





2

TERROIR-TELLER
Coquillade Provence

Endlich, fünf grandiose Suiten des in Weinreben und Gärten gebetteten Resorts sind neu eröffnet. Das weitläufige Anwesen wurde auf den Mauern eines Weilers aus dem 11. Jahrhundert im original provenzalischen Baustil entwickelt, die Gärten mit regionalen Gewächsen und Kräutern bepflanzt. Die neuen Suiten, etwa „Cassiopée“ (o.) mit eigenem Pool, lassen sich auch verbinden – mit bis zu 440 Quadratmetern Fläche, vier Jacuzzis und direktem Zugang zum Spa. Küchenchef im Fine-Dining-Restaurant „Avelan“ ist seit dem vergangenen Jahr Pierre Marty. In seinen Gerichten betont er das Terroir, besondere Höhepunkte im Menü sind Gerichte mit Fleisch aus der Region, etwa mit Lamm aus dem Naturpark Alpilles oder mit Schwein vom Mont Ventoux. Umschlossen ist das Anwesen von dem Weingut Aureto, das von Deutschen geführt und mit biologisch-dynamischen Techniken bewirtschaftet wird.

●●●●◐ Hameau Le Perrotet, 84400 Gargas, Tel. 0033-490 74 71 71, coquillade.fr, 69 Zi. und Suiten, 6-Zimmer-Residenz, DZ ab € 580, Suiten ab € 1260
●●●◐ „Avelan“, Tel. 0033-490 74 71 71, Di-Sa 19-22 Uhr, Menü € 125-175

FOTOS: BENOIT LINERO (2), LY PICTURES

JEDEN TAG NEU: Christophe Bacquié kocht in seinem Restaurant „La Table des Amis“ im Le Mas des Eydins stets mit marktfrischen Zutaten

3

EIN TISCH GENÜGT
Le Mas des Eydins

Spitzenkoch Christophe Bacquié und seine Frau Alexandra wollten sich eigentlich von der Drei-Sterne-Zwangsjacke befreien, als sie das Hôtel du Castellet verließen und in Bonnieux eine neue Wirkungsstätte fanden. So ganz scheint der Plan aber nicht aufgegangen zu sein, denn ihre hervorragende Küche wurde auf einen Schlag wieder hoch ausgezeichnet. Im Restaurant „La Table des Amis“ speisen Gäste am liebsten gemeinsam an einem Tisch für 10 Personen. Wer lieber Privatsphäre à deux genießen möchte, reserviert einen Tisch auf der Terrasse. Das Menü wechselt von Abend zu Abend, je nach marktfrischen Produkten. Zu den Signature-Gerichten gehört „Excellence Miéral“: Bluttäubchen vom Züchter Miéral, das im Gewürz-Salzteig gegart wird. Vor dem Aperitif folgen die Gäste dem Sommelier in den Keller, um gemeinsam die passenden Weine auszusuchen. Im ältesten Teil des Anwesens reihen sich fünf Zimmer um einen bezaubernden Innenhof (DZ ab € 230).

●●●● „La Table des Amis“, 2420 Chemin du Four, 84480 Bonnieux, Tel. 0033-633 63 81 24, www.leseydins.com, Mi-So 19.30-22 Uhr, Menü € 230



FOTOS: MAKI MANOUKIAN (2), EMMANUEL PERRIN



4

SÜSSE BETÖRUNG
Confiserie Saint-Denis

Allein der wunderbare Duft im Geschäft lässt romantische Gefühle aufkommen. Hier wird auch feine Schokolade verkauft, aber was die Nase so betört, sind vor allem kandierte Früchte. Obst in Zucker haltbar zu machen, liegt seit 1873 in der Familie. Heute sind es Sylvie und Denis Rastouil, die reife Clementinen, Pfirsiche, Pflaumen oder Kirschen in tagelanger Handarbeit schälen, blanchieren, mehrmals in Sirup einlegen und in Kesseln kochen, bis die zuckrige Süße den wässerigen Saft ersetzt hat und nur noch Aroma bleibt. Abschließend werden die Früchte fünf bis sechs Monate gelagert, bevor sie in den Verkauf kommen. Für diese Delikatesse gibt es keine bessere Adresse im Luberon. Onlineshop.

• Confiserie Saint-Denis, Zone Artisanal Plan des Amandiers, 84200 Beaumettes, Tel. 0033-490 72 37 92, www.confiserie-saintdenis.fr, Mo 14.30-19 Uhr, Di-Fr 9.30-12 und 14.30-19 Uhr, Sa 9.30-12 Uhr

5

WEIN UND KINO
Mas des Infirmières

Der britische Regisseur Ridley Scott („Blade Runner“, „Gladiator“) war einer der ersten Hollywoodstars, der sich in der Provence ein Weingut zulegte. Auf seinem 30-Hektar-Anwesen am Fuße des mittelalterlichen Ortes Oppède le Vieux werden seit 1992 aus nachhaltig erzeugten Grenache- und Syrah-Trauben Qualitätsweine ausgebaut. Für Scott ist das Gut ein Rückzugsort zum Drehbuchschreiben und zum Malen, wovon nicht zuletzt die gezeichneten Labels auf den Weinflaschen zeugen. Der große, moderne Shop lohnt den Besuch. Nach Anmeldung kann man an einer Degustation und einer Führung durch ein Museum mit Filmrelikten teilnehmen. Auf dem Anwesen gibt es drei moderne, sehr gemütliche Villen für 6–9 Personen zum Mieten.

• Mas des Infirmières, 1575 Route du Four Neuf, Oppède le Vieux, 84580 Oppède, Tel. 0033-490 75 66 16, masdesinfermieres.com, Shop: Juni-Sept. tgl. 10-19 Uhr, Okt.-Mai Di-Sa 10-12.30 und 14-18 Uhr



GastroAnalyse 2024

Stühle rücken

Wenn Tische frei bleiben, ist das nicht nur ein Zeichen für derzeit schmalere Budgets bei den Gästen, sondern regt Gastronomen auch zum Umdenken an. Hat man sich zu lange auf sicher geglaubte Modelle verlassen? Eins ist klar: Die neue Flexibilität ist für Gäste eine gute Nachricht!

TEXT **PATRICIA BRÖHM**

Das Mittagessen ist zurück

Das ehemalige Umspannwerk im Herzen der Altstadt von München ist mit seinem Graffiti-Anarcho-Charme der letzte Ort, an dem man gehobene Küche vermuten würde. Und vielleicht genau deshalb der richtige Ort, um über die Zukunft von Fine Dining in Deutschland nachzudenken.

Das haben die Macher des „Mural“, das seit 2017 hier Gäste bewirtet, getan. „Gastronomie ist nie fertig gedacht“, sagt Co-Founder Wolfgang Hingerl. „Sie muss immer in Bewegung bleiben, das Gefühl für die Bedürfnisse der Gäste sollte man regelmäßig auf den Prüfstand stellen.“ Das Ergebnis der Überlegungen: Das Restaurant, das – wie so viele andere auch – in den letzten Jahren nur abends öffnete und festgeschriebene Menüs servierte, hat sich breiter aufgestellt: „Wir wollen das Mittagessen wieder hochleben lassen“, sagt Hingerl. Und nicht nur das: Es gibt auch Brunch am Sonntag, nachmittags eine gute Flasche Wein zu Brot von Julius Brantner und erstklassigem Saftschinken, abends ein zügig serviertes Vier-Gänge-Menü vor der Kino-Late-Night. Kurz: jede Menge Flexibilität zu leistbaren Preisen. „Es muss wieder mehr Spontaneität in die Gastronomie kommen“, meint Hingerl. „Wir haben uns auf den Wortsinn von Gastgeben besonnen.“

Mehr Flexibilität – schön für die Gäste

Wie das „Mural“ nehmen derzeit viele Restaurants unter dem Druck der wirtschaftlichen Krise Anpassungen im Angebot vor, führen den Mittagsservice wieder ein, reduzieren die Menüpreise oder wechseln gleich ganz das Konzept. Gute Nachrichten für die Gäste! Denn tatsächlich lief es in der Mehrzahl deutscher Fine-Dining-Restaurants zuletzt so: Man servierte abends nur ein fixes Menü, Flexibilität wurde vor allem von den Gästen erwartet. So mancher Gastronom schrieb ihnen nicht nur vor, wie viele Gänge sie essen sollten, sondern auch, wann sie bei Tisch zu sein hatten und was es zu trinken gab. Ein zunehmend starres Konstrukt, das zuweilen abschreckende Wirkung hatte. Wobei anzumerken ist, dass es nie die Idee von Spitzengastronomie war, ihre Gäste zu bevormunden, sondern im Gegenteil, sie zu verwöhnen. Früher war es gerade in guten Häusern üblich, Gäste mittags und abends zu empfangen, ihnen viele Wahlmöglichkeiten, auch im À-la-carte-Bereich, zu bieten. Irgendwie hatten sich da zuletzt ein paar Missverständnisse eingeschlichen – und der Markt ist gerade dabei, sie zu bereinigen. „Hört auf, eure Gäste zu regulieren“, meint Tim Raue. „Das will niemand mehr. Jetzt geht es darum, flexibel zu sein, das eigene Ego zurückzustellen und eine gute Atmosphäre zu schaffen. Denn das zählt für wiederkehrende Gäste mindestens so sehr wie die Küche.“

Doch nicht nur, dass es immer weniger Gäste als das höchste der Gefühle empfinden, vier Stunden bei Tisch zu sitzen. Die Gastronomie kämpft derzeit mit einer gan-



„Gastronomie muss immer in Bewegung bleiben, das Gefühl für die Bedürfnisse der Gäste sollte man regelmäßig auf den Prüfstand stellen.“

Moritz Meyn (l.) und Wolfgang Hingerl, Co-Founder des „Mural“, München

FOTOS: LENKA LI LILLING (2)

GastroAnalyse 2024

Menüs zum Kennlernpreis



„Neue Gäste nutzen das Angebot unter der Woche, um uns kennenzulernen."

Igor Yakushchenko, Chefkoch im „Tawa Yama", Karlsruhe

zen Reihe von Problemen: Personalmangel, fehlender Nachwuchs, gestiegene Warenkosten und Gehälter, Wiedererhöhung der Mehrwertsteuer, Energiekrise, Inflation – um nur die wichtigsten zu nennen. Und Tatsache ist: Restaurantbesuche zählen in Deutschland zum Ersten, an dem in Krisenzeiten gespart wird. Bei einer Umfrage des Preisvergleichsportals Idealo gaben 53 Prozent an, sich hier derzeit zurückzuhalten. „Das Buchungsverhalten ist sehr volatil geworden", sagt Sophie Lehmann vom „100/200 Kitchen" in Hamburg. „Früher waren wir einen Monat im Voraus durchreserviert, heute geht alles sehr kurzfristig, es gibt solche und solche Abende."

Kreativer Umgang mit der Krise

Wie es trotzdem weitergehen kann, zeigen kreative Lösungsansätze landauf, landab. Zum Beispiel im Karlsruher Fine-Dining-Restaurant „Tawa Yama": Dort bieten der junge Küchenchef Igor Yakushchenko und sein Team dienstags bis donnerstags ein 4-Gänge-Menü zum Kennenlernpreis von € 98 an, auch die größeren Menüs sind an diesen Tagen günstiger. „Stammgäste kommen auch weiterhin lieber am Wochenende, für sie spielt der Preis keine Rolle", sagt Yakushchenko. „Aber neue Gäste nutzen das Angebot unter der Woche, um uns kennenzulernen." Ein ähnliches Modell fahren das „Jante" in Hannover und bundesweit zahlreiche Kollegen.

Gerade jetzt im Sommer experimentieren viele Gastronomen mit neuen Formaten: In München eröffnete das koreanische High-end-Restaurant „Mun" kurzerhand einen Schanigarten (Terrasse auf dem Gehsteig oder Parkstreifen nach Wiener Vorbild), ein Modell, das die Stadt München seit Corona Gastronomen zubilligt. Dort serviert Mun Kim seinen Gästen nicht wie bisher ein vielgängiges Menü, sondern Korean BBQ und Sushi. Falls es gut ankomme, meint er, sei eine Fortsetzung des unkomplizierteren À-la-carte-Formats drinnen nicht ausgeschlossen. Wie er flirten viele Gastronomen derzeit mit zugänglichen Streetfood-Optionen, werfen jetzt im Sommer den Grill an oder versuchen sich an Hamburgern wie etwa Max Strohe im Berliner „Tulus Lotrek".

Noch einen Schritt weiter geht Billy Wagner in Berlin, der seinem „Nobelhart&Schmutzig" einen der radikalsten Konzeptwechsel der Branche verpasste: Statt wie vorher zehn Gänge, serviert er nur noch sechs – für 115 statt 195 Euro. Auch der Küchenstil hat sich geändert, ist bodenständiger geworden und erinnert mit Käsespätzle oder Huhn mit Kartoffeln und Salat eher an ein Gasthaus. Wagner hofft, seine Tische mit dem kürzeren Menü pro Abend zweimal belegen zu können – das „double seating" ist in USA und anderswo längst Usus.

Sonderfall Berlin

„Berlin bildet viele Trends besonders plakativ ab", sagt Jonathan Kartenberg vom „Irma La Douce". In den Zehnerjahren erlebte die Stadt einen regelrechten Fine-Dining-Boom, befeuert durch die scheinbar unendliche Nachfrage vor allem internationaler Touristen und Geschäftsreisenden. „Wir haben in Berlin zu 40 Prozent von ausländischen Gästen gelebt", erinnert sich Kartenberg. Corona setzte dieser Blütezeit

Zugängliche Konzepte



„Falls unser Korean BBQ und Sushi draußen gut ankommen, ist eine Fortsetzung drinnen nicht ausgeschlossen.“

Mun Kim,
„Mun“, München

ein abruptes Ende, bis heute hat sich die Gastroszene der deutschen Hauptstadt nicht von diesem Schlag erholt. Die Touristen kommen inzwischen zwar wieder, aber eher im Pauschalbereich – da sind Döner gefragt statt Zehn-Gänge-Menüs. Kartenberg, dessen „Irma La Douce“ an der lebhaften Potsdamer Straße erst 2021 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde, zählte im Sommer 2023 zu den Ersten in der Stadt, die auf die aktuellen Entwicklungen mit Konzeptwechsel reagierten. Dem Küchenstil einer klassisch basierten, zeitgemäß interpretierten französischen Küche blieb er treu, stellte aber vom Fine-Dining-Menü um auf zugänglichere À-la-carte-Angebote, auf weniger komplex angerichtete Teller. „Hätte ich damals nicht das Konzept gewechselt, wäre das Restaurant heute nicht mehr da“, sagt er.

Tatsächlich verzeichnete gerade Berlin zuletzt zahlreiche Schließungen. Zum Jahresende 2023 sperrten „The Noname“, „Cordo“ sowie „Lode&Stijn“ die Türen zu, Letztere konzentrieren sich nun auf ihr zugänglicheres Konzept „Remi“. Selbst Dylan Watson-Brawn zieht in seinem international gefeierten „Ernst“ Ende dieses Jahres den Schlussstrich und will sich auf sein gegenüberliegendes Casual-Konzept „Julius“ fokussieren. Ähnlich das „Richard“, das von Gourmet- auf Bistroküche umstellte. Doch auch dieser Weg funktioniert nicht immer: Yannick Stockhausen, Küchenchef des „Cordo“, eröffnete Anfang des Jahres in den gleichen Räumen mit dem gleichen Team sein Seafood-Konzept „Ins Wasser“ – er musste es schon zum

„Hätte ich nicht zu À-la-carte-Angeboten gewechselt, wäre das Restaurant heute nicht mehr da.“

Jonathan Kartenberg,
„Irma La Douce“, Berlin

FOTOS: DAVID KOPLIN, FELIX ZEIFFER, WIBESAGENTUR

GastroAnalyse 2024





„Man muss auf das hören, was die Gäste sagen. Gastgeberkultur ist das große Thema der nächsten Zeit. Man muss dieses Nach-Hause-kommen-Gefühl erzeugen."

Sophie Lehmann und Thomas Imbusch, „100/200 Kitchen" & „Glorie", Hamburg

Ein Restaurant im Restaurant

31. Juli wieder schließen. In einem Instagram-Post zitierte Stockhausen bekannte Gründe: „Mieterhöhung, Mehrwertsteuer, Fachkräftemangel, marode Infrastruktur, Kitaplätzemangel, (…), geopolitische Lage, ausufernde Bürokratie, Energiepreise, Konsumverhalten, bla, bla, bla …"

Krise? Welche Krise?

Nicht alle trifft die Krise gleich hart. Szenerestaurants, wo es mehr ums gemeinsame Erlebnis und Spaßhaben als um hochkarätige Küche geht, laufen weiterhin, dort konsumiert man auch gern mal die eine oder andere hochpreisige Flasche. Auch die absolute Spitze, wo das Essengehen zelebriert wird wie anderswo ein Opernbesuch oder Champions-League-Spiel, hält sich vergleichsweise gut. Dort konnte man auch notwendig gewordene Preiserhöhungen durchsetzen. Vor allem klassische Gourmetkonzepte außerhalb der Städte wie das „schanz. restaurant" und das „Waldhotel Sonnora" an der Mosel oder „Bareiss" und „Schwarzwaldstube" in Baiersbronn können über Zulauf nach wie vor nicht klagen.

Überall sonst ist das Thema Preise derzeit besonders sensibel. Das trifft vor allem den mittleren gehobenen Bereich, also das Ein-Sterne-Segment, das in den vergangenen Jahren stärker wuchs als die Nachfrage dafür. „Spätestens im Sommer 2023 hätten wir eigentlich flächendeckend die Preise erhöhen müssen", sagt Jonathan Kartenberg. Viele Kollegen litten unter den gestiegenen Strompreisen und Warenkosten, zögerten aber, das an die Gäste weiterzugeben. „Gastronomen neigen zur Selbstausbeutung."

Neu gedacht: Two in One

Es geht auch anders: „Man muss auf das hören, was die Gäste sagen", meint Sophie Lehmann. Mit ihrem Mann Thomas Imbusch betreibt sie seit sechs Jahren sehr erfolgreich das „100/200 Kitchen" in Hamburg als klassisches Menü-Restaurant. Weil viele Stammgäste gern öfter kommen, aber nicht jedes Mal das große Menü essen wollten, eröffneten die beiden Anfang des Jahres „ein Restaurant im Restaurant". Im neuen Format „Glorie", das auch räumlich etwas getrennt ist, wird à la carte serviert. Und zwar klassische Wohlfühlgerichte auf hohem Niveau – von Imbuschs Version des Käsetoasts bis zu Roastbeef mit Bratkartoffeln. „Der Anspruch an Lebensmittelqualität, Handwerk und Servicekultur ist der gleiche", sagt Lehmann. „Wir bieten Klassik, aber auf unsere Art." Das Konzept kommt gut an, Stammgäste schauen jetzt öfter vorbei – bis hin zu jenem Paar, das zum Lunchmenü kam, bei einer Flasche Wein sitzen blieb und abends noch mal Hummer Thermidor bestellte. „Gastgeberkultur ist das große Thema der nächsten Zeit", sagt Sophie Lehmann. „Man muss dieses Nach-Hause-kommen-Gefühl erzeugen."

FOTOS: RENE FLINDT

Oetkers Geschmackssachen

Pappkameraden

Den kleinen Schwarzen zum Mitnehmen? Ah geh …“, sagte der Wiener Ober in Fliege und weißem Hemd und winkte ab. „Des machen wir hier net …“ Die To-go-Bestellung des amerikanischen Touristenpärchens wurde prompt abgelehnt – tja, so ist es in Österreichs Hauptstadt, die immer noch das Epizentrum der feinen Kaffeehäuser ist. Auch im Straßenbild sucht man die Becher zum Mitnehmen meist vergeblich.

Und auch hierzulande gibt es ein Umdenken: Der Hamburger Chocolatier Oliver Rohlf etwa verkauft seit 20 Jahren nicht nur leckere Trüffel, Pralinen und Schokotafeln, sondern auch Kakao oder Kaffee. Zu Pandemie-Zeiten gab es bei „Schokovida“ natürlich zum Mitnehmen, auch wenn dem Hamburger ein Dorn im Auge war, Müll in rauen Mengen zu produzieren. Dann kam der Tag, als eine Dame mit Kinderwagen und Handy am Ohr einen Espresso zum Mitnehmen bestellte. „Das kann ja wohl nicht angehen“, sagte Rohlf da, „dass hier alle einen auf Italien machen wollen – aber dann die grundlegende Regel der Italiener missachten: Espresso wird am Tresen getrunken. Ich hab ja nicht mal so kleine Becher. Und wofür auch? Dafür, dass die Leute diese Pfütze von Kaffee dann zehn Sekunden später ausgetrunken haben – und dann ab in den Müll damit.“

Wie gut kann ich ihn verstehen. Dabei muss ich gestehen: Auch ich gehörte früher zu der Sorte Berliner Hipster-Papas, die ihre Söhne nur selten durch den Prenzlauer Berg schoben, ohne ein Getränk dabei zu haben. Unser Kinderwagen hatte sogar einen Cappuccino-Halter am Griff. Wenn ich heute darüber nachdenke, werde ich immer noch rot. Aber ich vermute, dass ich zu sehr in Sarah Jessica Parker aus „Sex and the City“ verliebt war, die stets dem Unterwegs-Genuss frönte, als To-go-Ikone sozusagen.

Die Folge: Die unfassbare Zahl von drei Milliarden Kaffeebechern, die jedes Jahr in Deutschland über die Theken gehen, ausgetrunken und weggeworfen werden. Drei Milliarden. Das hätte sich im Jahre 1918 auch niemand in den USA träumen lassen, als zum ersten Mal Getränke in Papierbechern ausgeschenkt wurden, um der Infektionsgefahr durch die Spanische Grippe zu begegnen. Und dann, in den Siebzigern, Starbucks seinen Siegeszug antrat, Grusel-Kaffee aus Knopfdruckmaschinen in riesigen Bechern zu noch riesigeren Preisen – herrje.

Doch es sind ja nicht nur die drei Milliarden Mal Müll, die hierzulande anfallen – es sind auch die drei Milliarden verpassten Augenblicke, in denen der Kaffee hektisch im Gehen oder im Omnibus heruntergekippt wird statt einfach in aller Ruhe genossen zu werden.

Wie herrlich ist dieser Moment in Italien: In meiner liebsten Bar in Ventimiglia an der italienischen Riviera zur Kasse zu gehen, die 90 Centesimi über den Tresen zu reichen und dann mit der Rechnung zum Barista – der sich sofort ans Werk macht. Kurz darauf steht das dampfende Tässchen vor mir, ein Espresso allererster Güte aus vorgewärmtem Porzellan. Ein schlichter und vollkommener Genuss. Und einfach drei Minuten Zeit im Alltag, in denen ich nur warten, beobachten und den *caffè* trinken kann – nichts anderes. Bis heute gehen die Italiener im Durchschnitt dreimal am Tag in eine Bar für einen Espresso.

Becher zum Mitnehmen gibt es hier gar nicht. Weil mein Barista in diesem kleinen Café dem guten alten italienischen Sprichwort folgt (das sich leider auch eine suboptimale deutsche Pasta-Franchise-Kette als Slogan verpasst hat): *Chi va piano, va sano e va lontano* – wer sich Zeit nimmt, bleibt gesund und lebt lange.



Unser Kolumnist Alexander Oetker lebt in Berlin und an der französischen Atlantikküste. Er berichtet aus Frankreich für den Feinschmecker sowie für RTL und n-tv. Seine Frankreich-Krimis und Liebesromane sind Bestseller

„Unser Kinderwagen hatte sogar einen Cappuccino-Halter am Griff. Wenn ich heute darüber nachdenke, werde ich immer noch rot.“

FOTO: SEBASTIAN BLUTAU



„Für mich ist das Schleswig-Holstein Gourmet Festival einzigartig: Ein Bundesland feiert Gastkultur und Spitzenküche – gerne mehr davon.“ JULIUS SCHNEIDER, REDAKTEUR

News & Trends



Quirin Brundobler vom „Das Grace“ ist Gastkoch im Hotel Der Seehof in Ratzeburg (l.)



Gourmetfestival im Norden

Vom 15. September 2024 bis 5. April 2025 findet das 38. Schleswig-Holstein Gourmet Festival statt. Gastköche und -köchinnen aus ganz Europa zeigen ihr Können in vielen Hotels und Restaurants der Region. Michael Kempf aus dem „Facil“ in Berlin ist in Reinbek zu Gast, Quirin Brundobler (r.) vom „Das Grace“ im Hotel The James aus Flensburg kocht im Hotel Der Seehof in Ratzeburg und Gerhard Wieser aus dem „Castel fine dining“ aus Meran steht mit Cornelia Poletto in Pinneberg am Herd. Ab € 165, **www.gourmetfestival.de**



Neuer JRE-Präsident

Die Jeunes Restaurateurs (JRE) haben einen neuen Präsidenten: Seit Juni 2024 steht der Italiener Daniel Canzian (l.) an der Spitze der Köchevereinigung. Canzian betreibt in Mailand das nach ihm benannte Restaurant und will sich in den vier Jahren seiner Amtszeit auf die Förderung der kulinarischen Zusammenarbeit und die Unterstützung junger Talente konzentrieren. **www.jre.eu**

Nancy Großmann verlässt das „Rutz“

Die langjährige Sommelière Nancy Großmann, die viele Jahre die kongeniale Weinbegleitung zur Topküche von Marco Müller verantwortet hat, verlässt das Berliner Restaurant, um sich neu zu orientieren. Großmann ist überregional bekannt und wurde vielfach ausgezeichnet. **https://rutz-restaurant.de**

Aufbruch nach der Flut

Das Hochwasser im Ahrtal 2021 hat das Steigenberger Hotel Bad Neuenahr so stark beschädigt, dass es umfassend renoviert werden musste. Im Juni wurde es feierlich wiedereröffnet – mit einem neuen gastronomischen Konzept und zwei Restaurants: Im „1858“ mit euro-asiatischer Ausrichtung und dem „Bistro ORA“ mit französischer Küche. **www.hrewards.com**

Schließungen

Die Auswirkungen der Preissteigerungen und des Personalmangels werden immer deutlicher. Am 27. Juli schloss das Frankfurter Spitzenrestaurant „Gustav“, am 31. Juli das erst kürzlich eröffnete „Wasser“ in Berlin, und am 18. August wird das „irori“ in Diedesfeld schließen. Auch das „Weinsinn“ in Frankfurt musste aufgeben, wird aber als „Sommerfeld“ wiedereröffnet – ein Lichtblick.

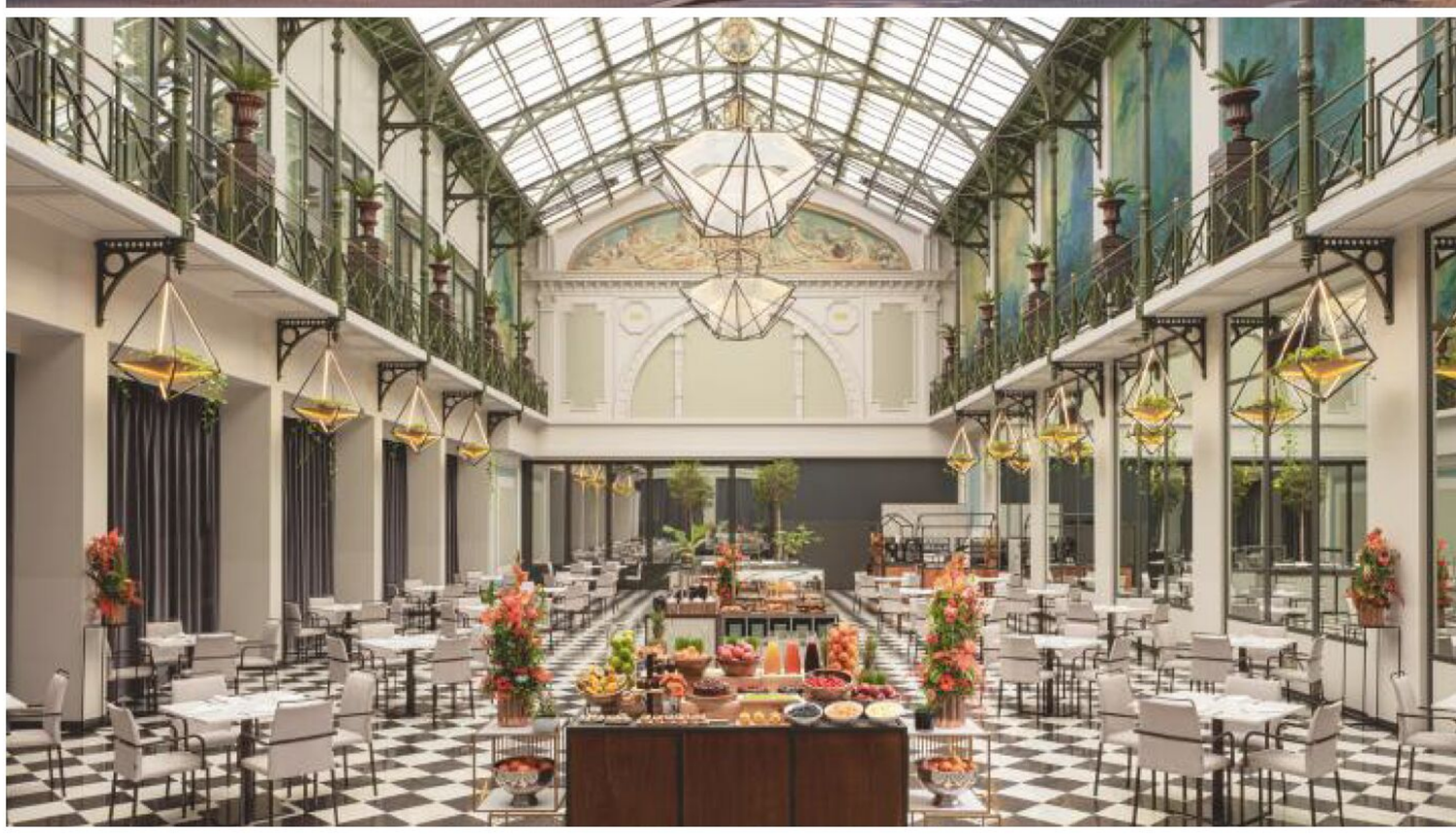
FOTOS: MICHAEL MAGULSKI, VOLKER RENNER

ADVERTORIAL

Stern über Amsterdam

Kulinarischer Hochgenuss im Anantara Grand Hotel Krasnapolsky





So kann der Tag beginnen: Frühstück im Wintergarten unter dem prächtigen Glasdach aus dem 19. Jahrhundert im Anantara Grand Hotel Krasnapolsky Amsterdam

Als eines der berühmtesten Häuser der Stadt begrüßt das Anantara Grand Hotel Krasnapolsky Amsterdam bereits seit über 150 Jahren Gäste von Rang und Namen. 1856 als kleines Kaffeehaus gestartet, verwandelte der in Deutschland geborene und aufgewachsene Schneider, Kaufmann und Sohn polnischer Eltern Adolph Wilhelm Krasnapolsky das ikonische Gebäude in ein Restaurant und baute es schließlich zu einem Hotel aus. Noch immer spiegelt sich diese Historie in der eleganten Architektur wider.

Das direkt am Platz Dam gelegene Luxushotel ist bei Gästen und Locals gleichermaßen beliebt. Ein kulinarisches Juwel ist das mit einem Michelin-Stern gekrönte Gourmetrestaurant The White Room, wo der gefeierte niederländische Chefkoch Jacob Jan Boerma die Frische und Vielfalt der Region auf kreative Weise auf die Teller zaubert. Im Grand Café Krasnapolsky und The Champagne Room genießen Foodies hausgemachte Patisserie und ein Glas Champagner mit dem vielleicht besten Blick auf das quirlige Treiben des Dam. Als Hommage an den namensgebenden Visionär Krasnapolsky lockt zudem die mehrfach prämierte The Tailor Bar mit ausgefallenen Cocktailkreationen. Und bei einem üppigen Frühstück unter dem prächtigen Glasdach aus dem 19. Jahrhundert starten Urlaubende im Wintergarten in den Tag.

Ganz im Stil der thailändischen Luxushotelgruppe Anantara Hotels & Resorts, bietet das Fünf-Sterne-Haus seinen Gästen maßgeschneiderte und authentische Erlebnisse. Besonders beliebt sind die Ausflüge zu den farbenfrohen Tulpenfeldern, in das idyllische Fischerdorf Volendam oder Bootstouren vom hoteleigenen Anleger. Verliebte kommen zudem bei einem romantischen Dinner in der Royal Suite auf ihre Kosten, während Kulturbegeisterte gemeinsam mit einem Guide auf Entdeckungstour durch das Museumsviertel gehen. Nach einem erlebnisreichen Tag, sorgt schließlich das renommierte Anantara Spa für Entspannung.

Das Anantara Grand Hotel Krasnapolsky Amsterdam ist weit mehr als nur ein Hotel – es ist ein Erlebnis, ein Stück lebendige Geschichte und ein Ort, an dem Luxus, Genuss und Tradition harmonisch verschmelzen.

FOTOS: ANANTARA GRAND HOTEL KRASNAPOLSKY





Mitten im Geschehen: www.anantara.com/de/grand-hotel-krasnapolsky-amsterdam

Essen

Koch des Monats
Lukas Nagl beweist im „Bootshaus“ am Traunsee im Salzkammergut, dass er der beste Fischkoch Österreichs ist
Seite 70

Küchenpraxis Miso
Die aromatischen Pasten sind ein echtes Wundermittel. Fünf Rezepte und eine Warenkunde
Seite 84

Kochbuch des Monats
Die hohe Schule des Backens: „Boulangerie“ der renommierten französischen Koch- und Backschule Le Cordon Bleu
Seite 96

Genusshelden
Der Baske Gilbert Darthayette produziert Piment d’Espelette aus besten, auf den Punkt gereiften Schoten
Seite 102

Meisterstück
Felix Gabel aus dem Sylter Restaurant „Kai3“ präsentiert ein friesisches Jägerschnitzel
Seite 104

„Pâtisserie Johanna“ in Hamburg
Die spektakuläre neue Adresse für Pralinen, Schokolade und vieles Süße mehr hat eine berührende Geschichte
Seite 108

Lukas Nagl, unser Koch des Monats, serviert in seinem „Bootshaus“ Räucherfisch mit zwei Mal Petersilie und Holunderkapern

FOTO: JOERG LEHMANN

UNSER KOCH DES MONATS

Mann mit Tiefgang

Lukas Nagl, zu Hause im seenreichen Salzkammergut, gilt als bester Fischkoch Österreichs. Aber auch in die japanische Fermentationskunst und die Mehlspeisen-Tradition seiner Heimat taucht er ein

TEXT **PATRICIA BRÖHM**

WENIGE METER von seiner Küche entfernt kann Lukas Nagl ganz für sich entspannen

Lukas Nagl

ALTER: 36 Jahre.

STATIONEN: Geboren und aufgewachsen am Attersee, verlässt er nach Abitur und Tourismuskolleg die oberösterreichische Heimat. Prägende Jahre verbringt er bei Heinz Reitbauer im Wiener „Steirereck“, unterbrochen durch ein Praktikum bei Hans Haas im Münchner „Tantris“. Dann zieht es ihn in die Ferne: Gemeinsam mit seiner späteren Frau managt er das Pre-Opening eines Hotels auf Sansibar. Im Alter von 25 Jahren kehrt er zurück nach Hause ins Salzkammergut und übernimmt die Küchenleitung im damals neu eröffneten Ferienhotel Das Traunsee. Mit dem Restaurant „Bootshaus“ heimst er rasch Auszeichnungen ein.

RESTAURANT: Das großzügige „Bootshaus“ hat 15 Tische und liegt direkt über dem Wasser. Das Interieur greift mit vielen Naturtönen, weiß gelaugtem Eichenboden, Tischdecken aus hellem Leinen und petrolblauen Samtsesseln die Stimmung über dem See auf. Im Sommer sitzt man draußen auf der großen Terrasse und genießt die spektakuläre Naturkulisse.

PRIVAT: Mit seiner Frau Julia („Ohne sie wäre das alles nie möglich gewesen“) hat er drei Kinder im Alter zwischen sechs und elf Jahren. Ausgleich findet Lukas Nagl zu Hause bei der Gartenarbeit oder in der Natur beim Stand-up-Paddeln, Wandern und Radfahren.

FOTO: GEORG KUKUVEC

Rote Rübe (Rote Bete)

Rosen / Steinpilz / Schafsmolke



FOTOS: JOERG LEHMANN (2)

Reinanke (Felchen)

Gersten-Koji / Topinambur / Sanddorn



Flusskrebs

Melanzani (Aubergine) / roter Holler (Holunder) / Senfgurke

FOTOS: JOERG LEHMANN (2)

Rutzenmooser Biolamm

Ribiselblätter (Johannisbeerblätter) / Gurke / Purple-Haze-Karotte



Der Traunsee ist der tiefste Alpensee Österreichs. In seinem kalten Wasser wachsen die Fische schön langsam, und das schmeckt man.

FOTO: JOERG LEHMANN

MEHR IM SEE ALS AM SEE:
Das Hotel Das Traunsee mit dem Restaurant „Bootshaus“ liegt auf einer Halbinsel, die in das Gewässer ragt



Walderdbeeren

Schafsjoghurt / Holunderessig-Baiser / Fichtenwipferl

FOTOS: JOERG LEHMANN (2)

Ein dauerhaftes Signature-Gericht gibt es bei einem so kreativen Kopf wie Lukas Nagl nicht. Seine Favoriten wechseln ständig.

TEAMMEETING: Lukas Nagl (r.) im Austausch mit seinen Kollegen Til Hess (l.) und Paul Fuschlberger (Mitte)



„FISCHFLÜSTERER“ UND MANNSCHAFTSKAPITÄN: Lukas Nagl inmitten seiner Küchen-Crew. Im Restaurant „Bootshaus“ gibt es 15 Tische, das Interieur greift mit vielen Naturtönen die spektakuläre Umgebung auf



Das Salzkammergut, dieses Jahr „Kulturhauptstadt Europas“, ist landschaftlich eine Wucht. Östlich von Salzburg führt der Weg von einem Bilderbuchsee zum nächsten: Mondsee, Attersee, Traunsee – und das sind nur die größten. Lukas Nagl ist hier aufgewachsen, bereits als kleiner Junge ging er mit zum Angeln hinaus. Die Großeltern führten eine Metzgerei, die Onkel gingen zur Jagd, er selbst saß schon mit drei Jahren in der Küche auf der Arbeitsfläche seiner Mutter: „Bei uns wurde immer gekocht, das Kulinarische wurde sehr hochgehalten.“ Heute schaut er aus seiner Profiküche direkt aufs Wasser des Traunsees, mit 190 Metern der tiefste Alpensee Österreichs. Im kalten Wasser wachsen die Fische langsamer, das macht ihr Fleisch schmackhafter: „Der Schatz, den wir hier haben, gehört geborgen“, sagt Nagl. Doch auch in diese landschaftliche Idylle hat die Moderne Einzug gehalten: Am Traunsee gibt es nur noch einen hauptberuflichen Fischer – Nagl nimmt ihm den gesamten Fang ab, egal was. Und kann seinen Gästen deshalb auch mal eine Spezialität wie die Leber von der Aalrutte bieten: „Die schmeckt fast wie Foie gras.“

Warum nennen sie ihn den „Fischflüsterer“?

Eigentlich mag Nagl solche Etiketten nicht. Aber schon als junger Koch im „Steirereck“ übernahm er den Posten des Poissonniers. Heute freut er sich jedes Frühjahr auf den ersten Hecht: „Der steht dem Steinbutt in nichts nach.“ Viele Köche scheuen ihn wegen der berüchtigten Y-Gräte, Nagl lernte schon als Junge von einem alten Fischer, wie man sie durch einen gezielten Schnitt entfernt. Zander aus dem Mondsee serviert er behutsam gedämpft in einem Sud, den er aus dem geräucherten Fischkopf zubereitet und mit Zwiebel, eingelegter Berberitze und geröstetem Roggenbrot anreichert: „Ein Wohlfühlgericht!“ Überhaupt kommen seine Teller nie kompliziert oder mit zu viel Chichi daher, er konzentriert sich lieber auf den guten Geschmack: Seeforelle wird heißgeräuchert und mit Blatt sowie Wurzel von der Petersilie angerichtet, und die auffallend frische, feinsäuerliche Vinaigrette verdankt ihre Aromatik rotem Holunder, der erst in Höhen ab 1600 Metern wächst.

Hat er ein Signature-Gericht?

Bei einem so kreativen Kopf wechselt das ständig. Derzeit gefällt ihm besonders gut die Vorspeise „Salzsellerie“, die eigentlich ein verkappter Fischgang ist. Kommt unprätentiös daher, entfaltet aber am Gaumen ungeheure Eleganz, feine Harmonie und ein schönes Texturenspiel zwischen knackigem, milchsäurefermentiertem Sellerie



und zartem Saibling. Der rohe Fisch ist zum Sashimi geschnitten und mit Holunderblütenöl mariniert. Er ruht auf Mayonnaise, die ihre Umami-Geschmackstiefe dem japanischen Schimmelpilz Koji verdankt, begleitet von fermentiertem Jalapeño. Versteckt ist das Ganze unter hauchdünnen Sellerieschеiben. Ein Hingucker ist dagegen die „Rote Rübe", im eigenen Saft geschmort, mit orientalischen Gewürzen von Kardamom bis Sternanis gepimpt und zum Servieren zur bildschönen Rose gedreht. Dazu gibt es eine Sauce aus einreduzierter Schafsmolke, die mit Hechtkaviar zu üppiger Konsistenz gebunden wurde.

Er verwertet Fische im Ganzen. Wie geht das?

Nagl hat mit einem Freund eine eigene Firma namens „Luvi" gegründet, die durch Fermentation entstandene Spezialitäten anbietet. Zum Sortiment gehört ein „Traunsee Garum", nach dem Vorbild der Fischsaucen im alten Rom: „Dafür werden keine Fische eigens gefangen – wir verwenden die frischen Abschnitte und alles, was in der Küche übrig bleibt." Das Thema Nachhaltigkeit ist Nagl wichtig. Aus dem Presskuchen, der bei der Herstellung von Kürbiskernöl übrig bleibt und sonst meist an Schweine verfüttert wird, erzeugt er ein Shoyu: „Eine besonders nussige Sojasauce, die aber kein Soja enthält, sondern ein typisch österreichisches Produkt."

Woher kommt die Faszination für Miso und Sojasauce?

„Ich habe mich schon früh mit Fermentation befasst", sagt Nagl. Zweimal ist er quer durch Japan gereist, abseits der touristischen Routen, jeweils einen Monat lang: „Das ist kulinarisch wie ein anderer Planet. Alles ist so präzise abgeschmeckt, mit einem unglaublichen Gespür für Harmonie." Und für Details: „Ein Sushimeister kann 30 verschiedene Aromen aus einem Thunfisch herausschmecken." In Japan arbeitete Nagl drei Tage bei der Produktion von Bonito-Flocken mit, um den kompletten Prozess zu verstehen. Sein nächstes Projekt sei, etwas Ähnliches auf Karpfenbasis herzustellen.

Wie prägen die Kinder sein Leben als Koch?

Seit Lukas Nagl Vater ist, empfindet er in der Küche eine andere Verantwortung: „Essen ist identitätsstiftend. Ich will, dass meine Kinder wissen, wie eine gute Grießnockerlsuppe oder ein Grammelknödel schmeckt." An freien Tagen liebt er es, zu Hause in der Küche zu stehen. Mit seinen drei Kindern kocht er Marmelade ein, backt Buchteln, bereitet Kaiserschmarren oder Palatschinken zu. Auch im „Bootshaus" pflegt er seither bei den Desserts die gute alte österreichische Mehlspeisentradition. Zum Beispiel, wenn er eine alte Apfelsorte in den Mittelpunkt stellt und auf buttrigem Blätterteig serviert: Das cremige Sorbet vom Berner Rosenapfel schmeckt so intensiv wie frisch gepresster Saft, dazu gibt es einen Schaum vom heimischen „Hopfenkönig"-Bier, Apfelchips und Salzkaramell. Und den Blick auf das tiefe Blau des Traunsees natürlich gratis dazu.

Bootshaus Lukas Nagl

●●●● im Das Traunsee – Das Hotel am See, Klosterplatz 4,
4801 Traunkirchen, Tel. 0043-7617-22 16, www.dastraunsee.at, Do-Fr 18-21 Uhr,
Sa-So 12-14 und 18-21 Uhr, Mo 18-21 Uhr, Menüs € 169-219

5 BEKENNTNISSE VON LUKAS NAGL

Meine größte Küchenpanne ...
ist zum Glück schon lange her. Ich war 19 und hatte für eine Vorspeise mehrere Bleche mit schönen Ratatouille-Türmchen vorbereitet. Als ich sie aus der Kühlung holte, kippte ein Blech um – und dann im Domino-Effekt alle anderen auch.

Das Essen meines Lebens war bisher ...
im vergangenen Herbst, als wir mit dem ganzen Küchenteam einen tollen Lunch bei den Haeberlins in Illhäusern hatten. Zum Beispiel das Lachssoufflé – das ist beste klassische Küche. Es war wie eine Pilgerfahrt!

Gern würde ich einmal kochen für ...
Eckart Witzigmann. Er ist für mich „the godfather". Wenn es ihm schmeckt, dann ist man auf dem richtigen Weg.

Meine geheime kulinarische Sünde ist ...
eine schöne Bratwurst vom Grill. Ich komme eben aus einer Metzgerfamilie.

In 50 Jahren wird die Gastronomie ...
sich hoffentlich wieder mehr an die Natur angenähert haben. Ich wünsche mir, dass wir wieder verstärkt in der Saison und der eigenen Region leben und kochen. Die japanische und chinesische Küche sind für mich in der Hinsicht große Vorbilder.

NOCH MEHR ÜBER LUKAS NAGL ERFAHREN SIE IN UNSEREM PODCAST

FOTOS: JOERG LEHMANN (2), CHRISTOF WAGNER

Süß, leicht, deftig, urgemütlich

Moderne Gasthausküche und feine Tartes: sechs weitere Tipps für das Salzkammergut, das 2024 „Europas Kulturhauptstadt“ ist

TEXT **PATRICIA BRÖHM**





FOTOS: JOERG LEHMANN (7)

1 Die Almwirtinnen

Zwei junge Gastronominnen haben sich im grünen Almtal den Traum von der Selbstständigkeit erfüllt: Michaela Ettinger und Agnes Holzinger führen ihr hübsches Wirtshaus im Duett. Man sitzt im Gastgarten oder drinnen ganz gemütlich mit Kachelofen und holzgetäfelten Wänden. Gekocht wird mit hochwertigen Produkten aus der Region, auf den Tisch kommen eigene Kreationen im traditionellen Stil wie ein Wiener Schnitzel vom Almtaler Duroc-Schwein, aber auch leichte Gerichte mit Gemüse wie Kohlrabi-Carpaccio mit Schafskäse und Paprikapesto. Unbedingt reservieren – die Plätze sind heiß begehrt!

●◐ Im Dorf 40, 4645 Grünau im Almtal,
Tel. 0043-676-9105811,
www.almwirtinnen.at,
Di–Mi 16-22 Uhr, Do–Sa 10-22 Uhr,
Hauptgerichte € 16-24,50

2 Die Stube im Maximilianhof

Die historische Stube in einem der ältesten Wirtshäuser Österreichs in Altmünster wurde liebevoll renoviert und sieht (fast) noch so aus wie vor 150 Jahren, mit Kachelofen, Holzdielen und Wandmalereien. Ansonsten aber sorgt Wirtin Sabine Eisner mit Charme und Humor für frischen Wind; eingekauft wird bei Bauern, Fischern und Jägern der Umgebung. Aus Florian Eckmairs Küche kommen österreichische Wirtshausklassiker, gern mit zeitgemäßem Dreh: Matjes von der heimischen Lachsforelle, exzellente Grammelknödel oder Cordon bleu mit Dörrzwetschgen. Sehr gute Weinkarte mit 400 Positionen.

●● Maximilianstr. 1, 4813 Altmünster,
Tel. 0043-664-1821188,
www.maximilianstube.at,
Di–Sa 17-22 Uhr, Hauptgerichte € 18–28

3 Gasthaus Siriuskogl

Der Bad Ischler Hausberg Siriuskogl zählt zu den beliebtesten Ausflugszielen in der Region. Und das nicht nur wegen des phänomenalen Rundumblicks von einem 1885 erbauten hölzernen Aussichtsturm, sondern auch wegen der Küche, die Christoph „Krauli“ Held und sein junges Team im dazugehörigen Gasthaus bieten. Auf der Speisekarte stehen Lieblingsgerichte wie Rindssuppe oder Powidl-Pofesen (Arme Ritter mit Pflaumenmus), aber auch mal




3

1. Michaela Ettinger und Agnes Holzinger servieren moderne Gasthausküche mit viel Gemüse wie eine Bärlauch-Topfenmousse.
3. Christoph Held kocht im „Gasthaus Siriuskogl“ direkt an einem beliebten Aussichtsturm.
4. Sarah Schubert und Michael Klein backen im Kaffeehaus „La Sonett“ Süßes und Herzhaftes.
6. Im Sammerhof brennt Christian Brunner edle Destillate



6




4

Wildsau-„Samosa“ auf asiatischem Krautsalat. Beim „Turmdinner“ in luftiger Höhe für zwei dreht die Küche bei Mangalitza-Filet (vom Wollschwein) mit Preiselbeer-Trüffel-Jus und Erdbeer-Gazpacho mit Whisky-Aromen richtig auf.

Sulzbach 70, 4820 Bad Ischl,
Tel. 0043-660-7346302,
www.siriuskogl.at, Mi–So 10-22 Uhr,
Hauptgerichte € 10-21

4 Kaffeehaus La Sonett

In das sympathische Kaffeehaus mitten in Gmunden kehrt auch unser Koch des Monats Lukas Nagl gern ein, denn aus der offenen Backstube zieht immer ein verführerischer Duft herüber. Vor allem die französische Patisserie des jungen Betreiberpaars Sarah Schubert und Michael Klein hat es ihm angetan, von den handgerollten Croissants über den Dessertklassiker Paris–Brest bis zu sommerlichen Tartes aux fruits. Jenseits des Süßen finden sich Croques, Flammkuchen und Quiches auf der Karte. Sogar übernachten kann man hier: Die oberen Stockwerke beherbergen zehn stilvolle Apartments.

• Am Graben 3, 4810 Gmunden, Tel. 0043-676-6601993, www.lasonett.at, Mo-Sa 8-18 Uhr, So 8-13 Uhr, Gerichte € 10–14

5 Rettenbacher Alm

Im idyllisch gelegenen Gasthaus bei Bad Ischl fühlt man sich ein wenig wie zu Kaiser Franz Josephs Zeiten: Im Zirbenstüberl werden bodenständige Genüsse wie Backhendlsalat, Kaspressknödel, Lachsforelle aus dem Fuschlsee und Rindfleischsalat vom Pinzgauer Ochsen serviert. Die Zutaten des auch angebotenen Menüs stammen aus einem Umkreis von bis zu 50 km – denn was die Nordic Cuisine kann, kann das Salzkammergut schon lange! Im Sommer wandert man zur im Grünen gelegenen Alm, im Winter führt die Loipe direkt vor der Haustüre vorbei. Immer aber muss es zum Abschluss ein fluffiger Sauerrahmschmarrn aus dem Holzofen sein.

Rettenbach 74, 4820 Bad Ischl,
Tel. 0043-664-88107412, www.rettenbachalm.co.at, Do-Di 10.30-21 Uhr,
Hauptgerichte € 14,50-24,50

6 Sammerhof Edelbrände

Seit rund 100 Jahren werden in der Kirchheimer Ortschaft Kampesberg edle Schnäpse gebrannt. Inspiriert vom Erbe seines Großvaters, setzt Christian Brunner die Tradition als Quereinsteiger fort. Bei einer Verkostung vor Ort kann man unter anderem Rote Williamsbirne mit feiner Würze und reifer Frucht oder Vogelbeere aus dem Maulbeerfass mit den typischen Bittermandeltönen genießen. Mehr als 50 Destillate stehen zur Wahl, alle handwerklich aus regionalen Zutaten gebrannt. Erweitert wird das Sortiment durch Gin und eigens abgestimmtes Tonic Water.

• Kampesberg 37, 4656 Kirchham, Tel. 0043-7619-80538, www.sammerhof.at, Fr 13-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr

Miso



Sortenvielfalt (von oben): Aka Miso (rot), Ama Mugi Miso (aus Gerste), Shiro Miso (hell), Aged Red Miso (gereift)

Die würzigen Pasten aus der japanischen Küche werden auch bei uns immer beliebter. Zu Recht! Hier verraten wir Ihnen alles über das Wundermittel: spannende Rezepte (sogar zum Frühstück), Warenkunde und Tipps für die Verwendung

REZEPTE UND FOODSTYLING **STEVAN PAUL** FOTOS **JULIA HOERSCH**

REQUISITE: CHRISTINE MÄHLER

Garnelenspieße
mit Misobutter

Rezept auf S. 90

Miso-Spaghetti
mit Keta-Kaviar
Rezept auf S. 90

Morgen-Miso
mit Lachs und Tofu

Rezept auf S. 91

Heilbutt „Nobu“
mit Miso-Marinade

Rezept auf S. 91

Salat „Gartengemüse“
mit Miso-Dressing

Rezept auf S. 92



Garnelenspieße mit Miso-Mayonnaise

Die Miso-Würze für die Garnelen aus dem Ofen und die Mayonnaise basieren auf einer schnellen Marinaden-Sauce, die aus den Schalen der Schwänze gewonnen wird. Die Menge reicht, mit Passepierre-Salat serviert, als Vorspeise für vier Personen, für zwei ist es eine Schlemmerei.

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer
Zubereitungszeit: 40 Minuten
Zutaten für 2–4 Personen

- 800 g Rotgarnelen oder Tiger Prawns mit Kopf und Schale
- 20 g Butter
- 4 EL Sake
- 40 g helle Misopaste * + 1 TL für die Mayonnaise
- 120 g Mayonnaise
- Salz
- Zitronensaft
- 1 große Tomate
- 1 Frühlingszwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 100 g Passepierre (Queller, Salicornes)

1 Die Garnelenschwänze schälen. Die Schalen in einem Topf mit der Butter kurz anrösten, mit Sake ablöschen und mit 200 ml Wasser auffüllen. 40 g Miso einrühren und offen 6 Minuten köcheln lassen.

2 Die Sauce durch ein Sieb passieren und abkühlen lassen.
3 Die Garnelen auf ein Blech mit Backpapier setzen, die Schwänze dick mit der abgekühlten Marinade einstreichen.
4 Aus der verbliebenen Marinade mit Mayonnaise und 1 TL Miso den Dip anrühren. Mit Salz und 1 Spritzer Zitronensaft abschmecken.
5 Die Tomate kreuzförmig einschneiden, den Strunk kegelförmig herausschneiden. Die Tomate für Sekunden in kochendes Wasser tauchen, in kaltem Wasser abkühlen. Die Tomate abziehen, vierteln, entkernen und würfeln.
6 Den Ofen auf 250 °C schalten. Das Helle der Frühlingszwiebel längs vierteln und fein schneiden, das Grün in Ringe schneiden und in kaltes Wasser geben.
7 Die Garnelen für 6–8 Minuten in den Ofen schieben.
Öl in einer Pfanne erhitzen, Passepierre mit dem hellen Teil der Frühlingszwiebeln darin 2–3 Minuten anschwitzen. Die Tomatenwürfel dazugeben und weitere 2 Minuten durchschwenken. Nicht salzen!
8 Die Garnelen mit abgetropften Frühlingszwiebelringen und dem Passepierre-Gemüse anrichten, mit der Miso-Mayo sofort servieren.

** Besondere Empfehlung: Hier ist auch das aromatische „Miso Mare“ von Schwarzwald-Miso bestens geeignet. Seit 2006 werden im Schwarzwald nach handwerklicher Qualität Misopasten aus in Deutschland biologisch erzeugten Zutaten hergestellt. Dieses Miso mit Algen und Dashi (Fischsud) rückt die Garnelen mit viel Umami auch geschmacklich wieder nah ans Meer. Neben dem „Miso Mare“ gibt es noch sieben weitere Sorten. www.schwarzwald-miso.de*

2021 Vouvray sec AOP, Vincent Carême, Loire, Frankreich, www.alpinawein.de, € 18,90
Der trockene Chenin Blanc des biozertifizierten Weinguts Vincent Carême stammt von alten Reben, die auf feuersteinhaltigen Lehmböden gedeihen. Für seine Herstellung werden nur natürliche Hefen verwendet. Er ist trocken, ausgewogen und entwickelt im Mund Aromen von weißen Früchten und Zitrusfrüchten – ein würdiger Vertreter seiner Rebsorte.



Miso-Spaghetti mit Keta-Kaviar

Die Kombination aus würziger Miso-Paste und duftender Butter ist eine so simple wie grandiose Geschmacksidee, Umami pur – auch als schnelle Pasta! Mit Lachskaviar (Keta-Kaviar) gekrönt ein besonderes Vergnügen.

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Zutaten für 2 Personen

- 250–300 g Spaghetti
- Salz
- 40 g Butter
- 60 g helle Misopaste
- 1 EL gemischte Sesamsaat
- einige Schnittlauchhalme
- 1 Kästchen rote Daikon- oder Radieschen-Kresse
- 100 g Lachskaviar oder Forellenkaviar

1 Spaghetti nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen.
2 In einem zweiten Topf die Butter schmelzen, Miso mit einem Schneebesen einrühren.
3 Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten.
4 150 ml Nudelkochwasser zu der Miso-Butter geben und unter Rühren cremig aufkochen. Vom Herd ziehen.
5 Schnittlauch schräg in Röllchen schneiden, die Kresse vom Beet schneiden.
6 Die abgetropften Nudeln tropfnass und heiß mit der Miso-Butter mischen und mit geröstetem Sesam bestreuen. Mit Kaviar, Schnittlauch und Kresse garnieren und sofort servieren.

Sake Gold Label, Ninki, Japan, https://de.japan-gourmet.com, € 16 (300 ml)
Dieser harmonische Sake ist von der hochwertigen Qualität Junmai Daiginjo und wurde ohne Zugabe von Alkohol nur aus Wasser und Reis gebraut. Er zeichnet sich durch Aromen von tropischen Früchten aus. Im Geschmack ist er trocken und vielschichtig. Kühl genießen (10–15 Grad).



Morgen-Miso
mit Lachs und Tofu

In Japan weiß man um die Kraft der frühen Suppe, die wohlig wärmt und die Lebensgeister weckt. Klassisch kommen Seidentofu-Würfel und Wakame-Algen hinein – gebratener Lachs und Edamame (Sojabohnenkerne) machen eine leichte Mahlzeit daraus. Ohne Stress funktioniert das mit ein bisschen Vorbereitung am Vorabend.

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Zutaten für 2 Personen

- 400 g TK-Edamame (Sojabohnenkerne)
- ½ TL getrocknete Wakame-Algen
- 120–150 g Seidentofu
- 2 Bio- oder Wildlachsfilets à 80–100 g
- Salz
- 2 EL ÖL
- 2–3 EL helle Miso-Paste *
- Sojasauce
- eingelegter Ingwer nach Geschmack

1 Am Vorabend die Einlage(n) individuell und nach Wunsch vorbereiten. Die Edamame in kochendes Wasser geben, aufkochen, dann 3–4 Minuten garen. Durch ein Sieb abgießen und in kaltem Wasser abkühlen. Die gekochten Sojabohnenkerne lassen sich leicht aus der Schale drücken.

2 Wakame-Algen 20 Minuten in einer Schale mit Wasser weichen und quellen lassen, dann abtropfen lassen. Seidentofu in Würfel schneiden. Die Einlagen über Nacht in den Kühlschrank stellen.
3 Am Folgetag den Lachs salzen und in einer beschichteten Pfanne mit wenig Öl rundherum 6–8 Minuten braten.
4 600 ml Wasser aufkochen, vom Herd ziehen, die Misopaste einrühren und auflösen, mit Sojasauce und evtl. 1 winzigen Prise Salz abschmecken.
5 Wakame, Edamame und Seidentofu in der heißen Brühe warm ziehen, mit Lachs und eingelegtem Ingwer servieren.

** Besondere Empfehlung: Hier ist Shiro Miso von Markus Shimizu mit mildem, fruchtig-süßlichem Geschmack sehr gut geeignet. Markus Shimizu gründete 2017 in Berlin sein Unternehmen Mimi ferments. Seitdem produziert der „Fermentier-Papst“ in der Hauptstadt u.a. beste Misopasten, die auch von deutschen Spitzenköchen sehr geschätzt werden. In Heft 11/2019 haben wir ihn ausführlich vorgestellt. Oder hören Sie mal in den Feinschmecker-Podcast: www.feinschmecker.de/geniessen/japanische-zutaten-aus-berlin*



Heilbutt „Nobu“
mit Miso-Marinade

Eine Verbeugung vor Starkoch Nobuyuki „Nobu“ Matsuhisa und seinem weltberühmten Signature Dish „Miso Black Cod“. Im Original erhält gegrilltes Filet vom Kohlenfisch durch die Miso-Marinadensauce mit Sake eine Samtigkeit und Würze, die begeistert. Für unsere Adaption des meisterlichen Originals haben wir mit Heilbutt gearbeitet.

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer
Zubereitungszeit: 30 Minuten plus 5 Stunden zum Marinieren des Fisches
Zutaten für 2 Personen

- 50 ml Sake
- 50 ml Mirin (ersatzweise 1 TL Rohrzucker, in Sake gelöst)
- 50 g helle Misopaste
- ½ TL Rohrzucker
- 2 Schnitten Heilbutt à 180 g, entgrätet, auf der Haut
- 2 Pak-Choi
- Salz
- 1 Schalotte
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL flüssiger Honig
- 1 EL Sojasauce
- eingelegter Ingwer

1 Sake und Mirin in einem Topf offen 2 Minuten kochen. Die Misopaste und den Zucker einrühren und einmal aufkochen. Abkühlen lassen.

2 Die Fischfilets rundherum dünn mit der kalten Marinade einstreichen (übrige Marinade aufbewahren) und im Kühlschrank etwa 4 Stunden ziehen lassen.
3 Den Fisch 1 Stunde auf Raumtemperatur kommen lassen.
4 Pak-Choi entstrunken und entblättern, in Salzwasser 1 Minute kochen. In kaltem Wasser abkühlen und auf Küchentuch abtropfen lassen.
5 Den Ofen auf 220 °C vorheizen. Den Fisch auf einem Blech mit Backpapier in den Ofen schieben und 8 Minuten garen. Den Grill zuschalten und noch 4–6 Minuten leicht bräunen lassen.
6 Unterdessen die Schalotte halbieren, pellen und fein würfeln. Schalotten und Pak-Choi in einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten. Honig und Sojasauce dazugeben, den Pak-Choi nur leicht salzen.
7 Den Fisch auf gewärmten Tellern mit dem Pak-Choi-Gemüse, eingelegtem Ingwer und Saucentupfen von der übrigen Marinade anrichten.

2022 Ihringer Winklerberg Chardonnay VDP.Erste Lage trocken Barrique, Weingut Dr. Heger, Baden, www.heger-weine.de, € 24
Die Reben für diesen Chardonnay wachsen auf Vulkanverwitterungsgestein. Dadurch weist er eine besondere Mineralität auf. Der elegante, kraftvolle und finessenreiche Wein wurde in Barriques vergoren und hat Aromen von Birne, Aprikose und Mirabellen.



Salat „Gemüsegarten“ mit Miso-Dressing

Dieser Salat lässt sich je nach Saison und Marktlage immer wieder neu variieren – zusammengehalten wird der Gemüsegarten durch ein cremiges Miso-Dressing, das im Alltag auch Blattsalate oder Kartoffelsalat würzt.

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Zutaten für 4 Personen

- 1 Mini- oder Snackgurke
- 1 Bund Radieschen
- 12 Kirschtomaten
- Salz
- Zucker
- 200 g TK-Edamame
- 200 g Mini-Karotten
- 100 g Mini-Maiskolben
- 100 g wilder Spargel
- 6 Mini-Zucchini
- Rapsöl
- 1 EL helle Misopaste
- 2 El Weißweinessig
- 2 EL Schmand

1 Die Gurke in Scheiben schneiden und salzen. Radieschen putzen, einige Radieschen ganz lassen, übrige Radieschen in dünne Scheiben schneiden und in kaltes Wasser legen. Die Kirschtomaten halbieren, leicht salzen und zuckern.
2 Die Edamame in kochendes Wasser geben, aufkochen, dann 3–4 Minuten garen. Durch ein Sieb abgießen und in kaltem Wasser abkühlen. Die gekochten Sojabohnenkerne lassen sich leicht aus der Schale drücken.
3 In einem zweiten Topf mit reichlich Salzwasser die Karotten und Maiskolben 8 Minuten garen. Nach 4 Minuten den wilden Spargel dazugeben. Die Gemüse abgießen und in kaltem Wasser abschrecken. Die Schale der Karotten unter fließendem Wasser abrubbeln.
4 Die Mini-Zucchini längs halbieren und mit Öl bestreichen. In einer heißen (Grill-) Pfanne von jeder Seite 4 Minuten braten, leicht salzen.
5 Aus 3 EL Wasser, der Misopaste, Essig, 2 EL Rapsöl und Schmand mit dem Pürierstab ein cremiges Dressing mixen. Mit Salz abschmecken. Den Salat mit abgetropften und ganzen Radieschen auf Tellern anrichten und mit dem Dressing beschöpfen.

White Tea-Bergamotte, saveur-drinks.de, € 22
In diesem alkoholfreien Getränk mit nur wenig Koffein sind weißer Tee aus der chinesischen Bergregion Yunan, die für ihre hervorragende Teequalität bekannt ist, sowie schonend geerntete beste Bergamotten aus Sizilien vereint. Die feinen herben Noten des Tees treffen auf aromatische, herb-frische Zitrusaromen.



Die Getränketipps stammen von Christian Rainer, Maître Sommelier im Restaurant „Tohru in der Schreiberei“ in München. Der Südtiroler hat keine feste Weinkarte, sondern eine wechselnde handverlesene Auswahl. Sein Lieblingspairing aktuell: Nahe-Riesling zu gereiftem Speck!

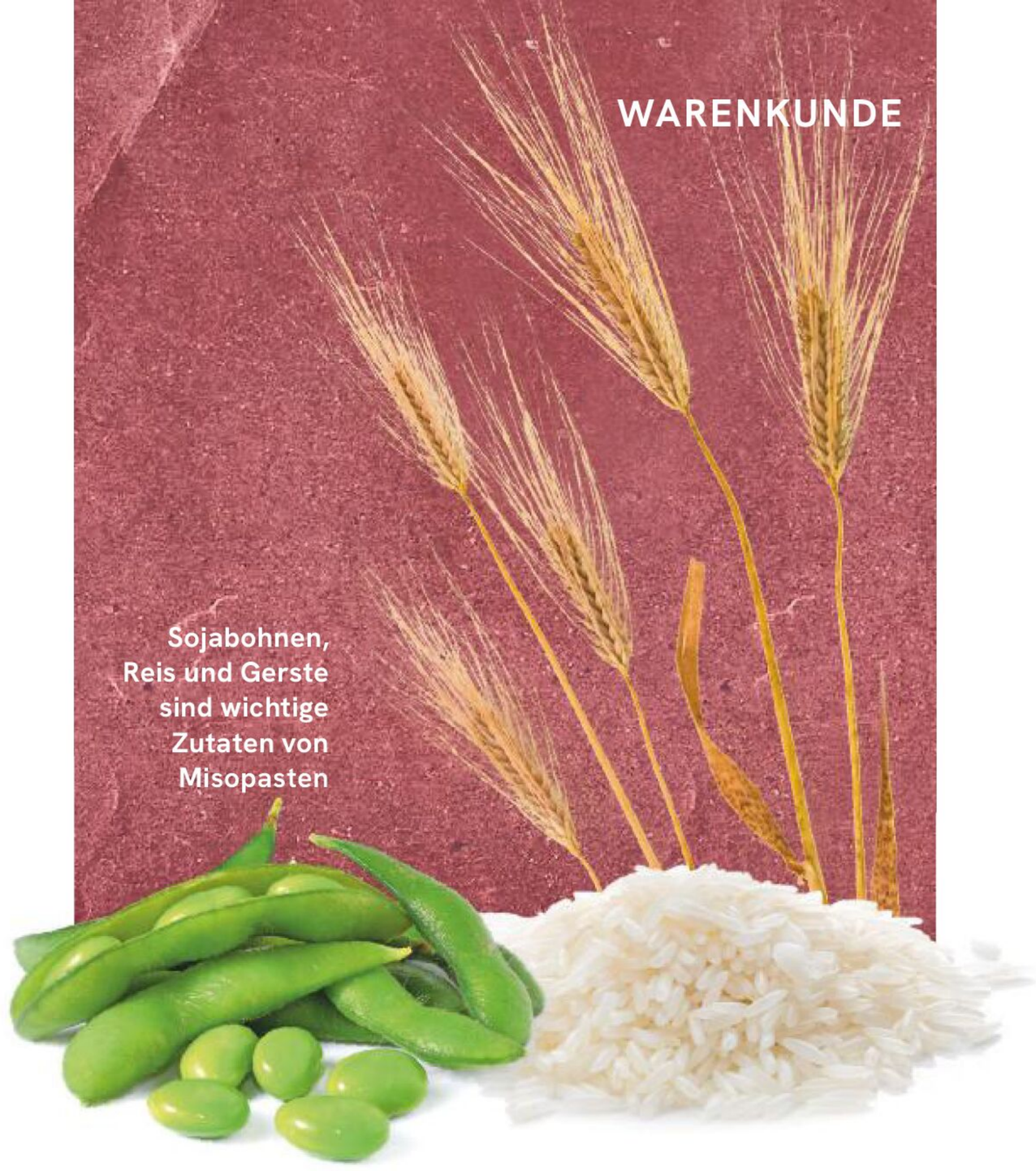


Der Miso-Experte

STEVAN PAUL
ist ein kulinarischer Tausendsassa: Nach einer Kochlehre bei Spitzenkoch Albert Bouley arbeitet er als Foodstylist, Rezeptentwickler und freier Journalist. Er schreibt sowohl Kolumnen als auch Reisereportagen, Restaurantkritiken wie auch Kochbücher. Früh fand Paul, der vom Bodensee stammt und seit über 20 Jahren in Hamburg lebt, zur japanischen Küche, zwei Kochbücher hat er mittlerweile dazu geschrieben: „Meine japanische Küche“ und „Meine grüne japanische Küche“ (beide Hölker Verlag) sind Bestseller, die schon in mehrere Sprachen übersetzt wurden.
www.stevanpaul.de
instagram.com/stevanpaul.de

Vielseitige und elegante Würze auf die Schnelle

TEXT **STEVAN PAUL**



Misopasten haben in den vergangenen Jahren auch hierzulande Küchenkarriere gemacht. Zuerst entdeckten die Köche und Köchinnen der gehobenen Gastronomie die Möglichkeiten der würzigen Pasten, heute ist Miso auch in Privatküchen eine Selbstverständlichkeit. Das Angebot hat sich parallel dazu erfreulich entwickelt, längst sind sie nicht nur in Asialäden erhältlich, sondern auch in Bioläden und Supermärkten.

Die fermentierten Pasten aus gedämpften Sojabohnen, Reis und/oder Getreide bieten komplexe Aromen und Würzungen für schier unerschöpfliche Anwendungen. Miso liefert löffelweise Umami, säuerliche, süße und salzige Noten, subtile Würzungen und herzhafte Vollmundigkeit. Verantwortlich dafür ist der Koji-Pilz *Aspergillus flavus var. oryzae,* der Reis und Getreide in duftende Misopasten verwandelt. Neben den klassisch japanischen Pasten aus Reis oder Gerste gibt es mittlerweile auch regionale Varianten aus Erbsen, Linsen und Lupinen.

Während der Fermentation und Reifung in Betonbecken, Tanks, keramischen Amphoren, Holzfässern oder alten Sherry- oder Whisky-Fässern entwickeln sich die komplexen Aromen. Die anaerobe (ohne Sauerstoff) Fermentation dauert im Schnitt ein bis drei Jahre, bis die Paste aus Basisgetreide, Sojabohnen, Salz und Koji ihre Perfektion erreicht.

Miso macht einfach alles besser und spart Salz

Egal ob klassisch japanisch oder regional aus der Heimat – Misopasten machen einfach alles besser. Bekannte Gerichte der japanischen Küche sind die Miso-Suppe oder Ramen, in Japan findet sich darüber hinaus eine Vielzahl von Anwendungen, von Miso-Dressing und -Mayonnaise bis hin zu gedämpftem Rettich, Tofu oder Kartoffeleintopf mit Miso, Miso-Auberginen und feinen Miso-Buttersaucen. Tatsächlich verleiht die Paste fast jedem Gericht eine besondere Note.

Das gilt auch für Rezepte aus der heimischen Küche – hier kommt es nur auf die richtige, eher subtile Dosierung an. Miso und Butter sind ein perfektes Paar, aber die Paste würzt auch Eintöpfe, Suppen, Schmorgerichte und klassische Saucen wie Hollandaise oder dunkle Jus. Sie verleiht Vinaigrette und Salatdressings mehr Geschmack, würzt, mariniert und beizt Gemüse, Fisch und Fleisch – und hilft nebenbei, Salz zu sparen.

Fast unbegrenzt haltbar

Wenn man anfängt, mit Miso zu experimentieren, wird man bald nicht mehr darauf verzichten wollen und vielleicht auch verschiedene Sorten ausprobieren. Aufgrund seines hohen Salzgehalts und seiner Enzyme ist Miso nahezu unbegrenzt haltbar. Man kann es in der Originalverpackung oder in einem verschließbaren Glas im Kühlschrank aufbewahren. Es ist wichtig, saubere Löffel zu verwenden, um das Miso zu entnehmen, die Paste glatt zu streichen und die Ränder des Behälters sauber zu halten. So hat man lange Freude an seinem Vorrat, und das aufgedruckte Mindesthaltbarkeitsdatum ist lediglich eine gesetzlich vorgeschriebene Empfehlung.

FOTOS: STOCK.ADOBE.COM (3)

Misopasten im Geschmacks-profil

Das Angebot lässt sich grob in helle und dunkle Misopasten unterteilen. Für den Einstieg ist bei unseren Rezepten die helle Variante angegeben. Es gibt bei der Vielzahl der Sorten jedoch erhebliche Unterschiede, je nach Zusammensetzung und Reifegrad. Wir nennen einige Beispiele für gängige Misopasten (sortiert von mild bis kräftig), die bei uns gut erhältlich sind. Experimentieren Sie doch mal!

Shiro Miso (helles/weißes Miso)

Die Paste hat einen hohen Reisanteil, ist besonders mild, mit leicht süßlichen, fruchtigen Noten. Sie bietet den idealen Einstieg in die Miso-Welt.

Shinshu Miso (gelbes Miso)

Japans beliebtestes Alltags-Miso ist ein echter Allrounder: Es ist länger fermentiert, etwas kräftiger und auch salziger als Shiro Miso.

Saikyo Shiro Miso

Diese nur leicht fermentierte Sorte hat den höchsten Reisanteil, sie ist zartcremig, seidig und von herzhafter Süße.

Aka Miso (rotes Miso)

Die rotbraune Variante besteht zu 70 % aus Sojabohnen und zu 30 % aus Reis, sie reift bis zu zwei Jahre. Sie ist von kräftiger Würze und wird in Japan gern und vielfältig verwendet.

Hatcho Miso (dunkles Miso)

Das traditionsreiche, wertvolle Hatcho Miso ist von etwas festerer Konsistenz, besteht rein aus Sojabohnen, es reift mindestens drei Jahre in alten Holzfässern, von kunstvoll geschichteten Steinen beschwert. Die Paste ist herzhaft-vollmundig im Geschmack, mit subtilen Bitternoten.

Genmai Miso

Seinen kernig-würzigen Charakter verdankt das braun-dunkle Genmai Miso dem hohen Anteil an ungeschältem, braunem Reis, es verleiht Gerichten viel herzhafte Würze und nussige Noten.

Ama Mugi Miso

Ein kräftiges, aromenstarkes Gersten-Miso mit malziger bis fruchtiger Würze und nussigen Noten.



Je nach Zusammensetzung und Reifegrad schmeckt jede Misopaste anders

Inaka Miso

Das rote, kräftige „vom Land“, das Miso aus Reis, Sojabohnen und/oder Gerste ist typisch stückig und von rustikalem Geschmack, eine Reminiszenz an die Tradition hausgemachter Miso in Japan.

Blends und Mischungen

Awase Miso

Awase bedeutet „gemischt“ – die dunkelrote Paste aus Soja, Gerste und Reis fermentiert bis zu drei Jahre und ist ein echter Allrounder, der sich auch in Japan größter Popularität erfreut.

Akadashi Miso

Der Blend aus Hatcho und Shiro Miso ist ganz eigen, dabei mildert das Shiro Miso die kräftige Würze des Hatcho ein wenig. Im Ergebnis eine runde und gehaltvolle Sorte für jede Gelegenheit.













Willkommen im Club!

BESONDERE MOMENTE
GEMEINSAM ERLEBEN

DER FEINSCHMECKER CLUB

Highlights für Gourmets

Sie lieben gutes Essen, besondere Weine und möchten Spitzenköche- und Winzer persönlich erleben?
Dann sind Sie im FEINSCHMECKER Club genau richtig!

Als Mitglied wählen Sie jetzt aus der größten Vielfalt an Erlebnissen und Vorteilen im deutschsprachigen Raum. Lernen Sie die besten Köche bei einzigartigen Events persönlich kennen, seien Sie mit uns bei Topwinzern zu Gast und verkosten mit Gleichgesinnten besondere Weine und genießen Vorteile in Premium Hotels- und Restaurants.

Infos und Anmeldung:
www.feinschmecker.de/club

SCAN ME!

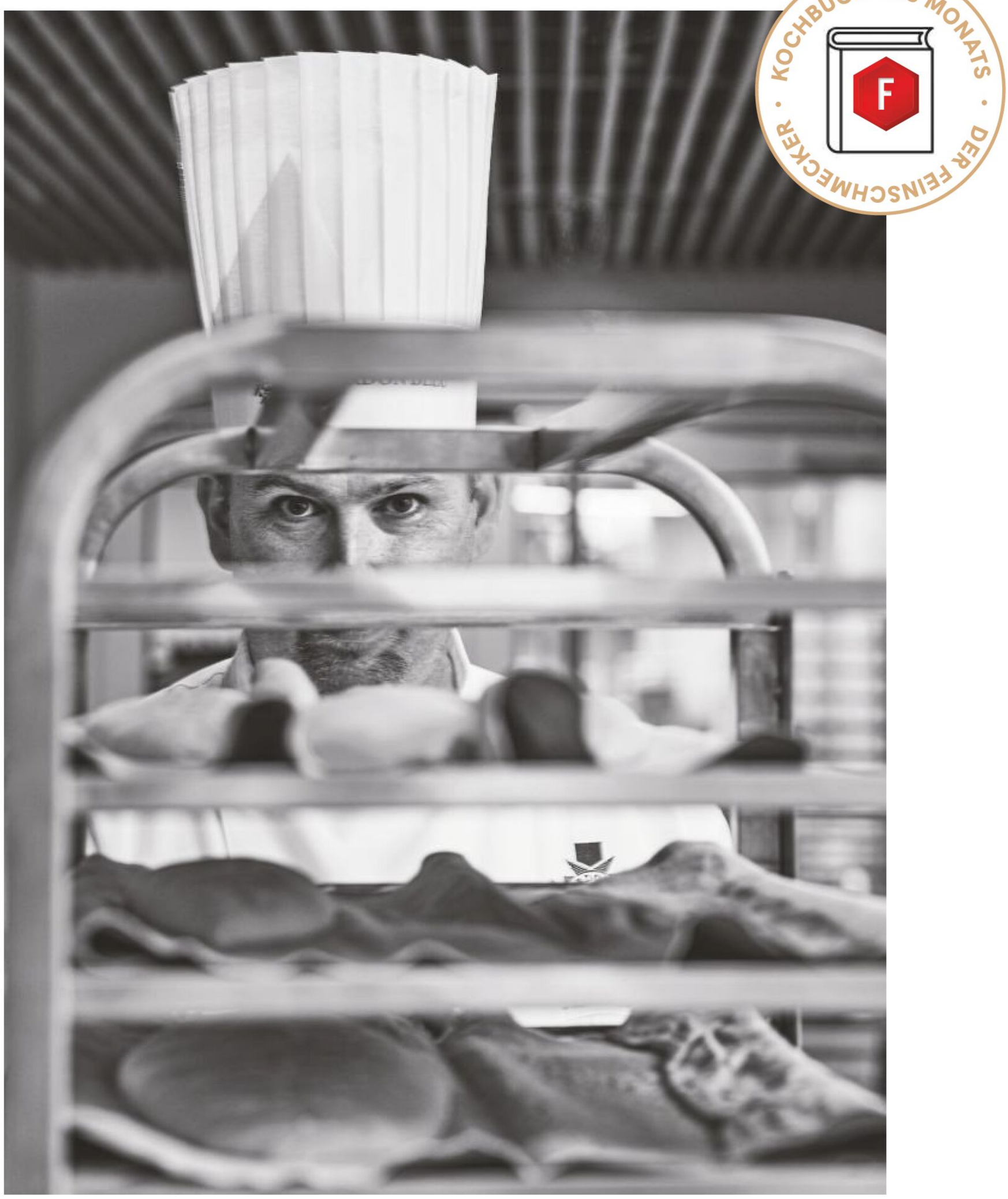
Jetzt Mitglied in Deutschlands exklusiver Gourmet-Community werden!

Für nur 156 Euro im Jahr.

Kochbuch des Monats

Ofen an!

In jeder Ausgabe stellen wir ein herausragendes Werk vor. Diesmal das Buch „Boulangerie“ mit Brotrezepten aus der renommierten französischen Kochschule Le Cordon Bleu



FOTOS: DELPHINE CONSTANTINI & ASSISTENZ PAULINE GUERRIER, JULIETTE TURRINI

Baguette
nach französischer Tradition
Rezept auf S. 99



Oliven-Fougasse

Rezept rechte Seite









Baguette
nach französischer Tradition

Schwierigkeitsgrad: leicht
VORTAG: Zubereitungszeit 13 Minuten plus 1 Stunde Autolyse, 30 Minuten Gärzeit und 12 Stunden Kühlzeit
BACKTAG: 65–80 Minuten Gärzeit plus 20–25 Minuten Backzeit
Zutaten für 2 Baguettes

Autolyse (erstes Kneten)
300 g französisches Weizenmehl T55 oder T65 (ersatzweise Type 550)
195 g Wasser
Küchenmaschine

Abschließendes Kneten
5 g Salz
2 g frische Backhefe
15–30 g Reservewasser

Zubereitung
Mehl
feiner Grieß

VORTAG: Autolyse
Mehl und Wasser in die Rührschüssel geben. Bei niedriger Geschwindigkeit 3 Minuten vermischen, bis das Mehl das Wasser aufgenommen hat. Abdecken und 1 Stunde in der Rührschüssel stehen lassen.

Abschließendes Kneten
Das Salz und die Hefe zur Autolyse geben. Bei niedriger Geschwindigkeit 10 Minuten kneten. In den letzten beiden Minuten das Reservewasser hinzugeben. Die Temperatur des gekneteten Teigs liegt bei 22 °C.

Teigruhe
1 Den Teig abdecken und 30 Minuten bei Raumtemperatur gären lassen.
2 Den Teig aus der Rührschüssel nehmen, zusammenfalten, in einen Behälter mit Deckel geben und bis zum nächsten Tag kühlen.

BACKTAG: Portionieren und formen
1 Den Teig in 2 Teiglinge von etwa 260 g aufteilen. Jedem Teigling eine längliche Form geben. 20 Minuten ruhen lassen.
2 Den Teig mit beiden Händen in die endgültige Form rollen. Dabei die Hände von innen nach außen bewegen. Die Teiglinge mit der Naht nach oben auf ein mit einer Mischung aus Mehl und Grieß bestreutes Tuch legen und abdecken.
3 Die Teiglinge bei Raumtemperatur 45–60 Minuten gehen lassen.

Backen
1 Den Backofen auf 240 °C Ober-/Unterhitze mit einem 30 x 38 cm großen Blech auf der mittleren Schiene vorheizen.
2 Das heiße Blech aus dem Ofen nehmen und auf ein Gitter legen. Mit dem Brotschießer (Holzschieber) die Teiglinge vorsichtig auf das Blech setzen, dann mit einem Bäckermesser 3 Einschnitte an der Oberseite anbringen.
3 Direkt in den Ofen schieben und drei große Eiswürfel in den vorgeheizten Ofen geben, um zu beschwaden (befeuchten), 20–25 Minuten backen.
4 Nach dem Backen Baguettes auf einem Gitter ausdampfen und abkühlen lassen.



Oliven-Fougasse

Schwierigkeitsgrad: leicht
Vorbereitungszeit: 13 Minuten plus 160–175 Minuten Gärzeit und 20–25 Minuten Backzeit
Zutaten für 2 Fougasses

5 g frische Backhefe
330 g Wasser
540 g französisches Weizenmehl Mehl T65 (ersatzweise Type 550)
11 g Salz
40 g Olivenöl plus etwas zum Bestreichen
150 g Kalamata-Oliven, klein geschnitten
Küchenmaschine

Kneten
1 Die Hefe, das Wasser, das Mehl und das Salz in eine Rührschüssel geben. Die Zutaten 5 Minuten auf kleiner Stufe verrühren, dann 8 Minuten auf mittlerer Stufe kneten. Das Olivenöl in einem feinen Strahl auf kleiner Stufe hinzugeben und rühren, bis ein homogener Teig entsteht.
2 Die Oliven hinzugeben und mit niedriger Geschwindigkeit rühren, bis sie eingearbeitet sind. Die Wände einer Schüssel mit Olivenöl fetten und den Teig hineingeben.

Teigruhe
1 Den Teig bei Raumtemperatur mit einem feuchten Tuch abgedeckt 1 Stunde ruhen lassen.
2 Den Teig falten, abdecken und 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Portionieren und Formen
1 Den Teig in 2 Teiglinge zu jeweils etwa 530 g aufteilen.
2 Aus jedem Teigling ein Oval formen, ohne den Teig zu fest zu drücken. Mit einem Tuch abdecken und 10 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
3 Den Teig mit den Händen oder einer Teigrolle zu 25 x 18 cm großen Rechtecken ausrollen. Auf 2 mit Backpapier ausgelegte 30 x 38 cm große Backbleche legen.
4 Mit einer Klinge 7 Schlitze in den Teig schneiden, um die spezifische Form der Fougasses zu erhalten. Die Schlitze vorsichtig mit den Händen öffnen.
5 Bei Raumtemperatur mit einem feuchten Tuch abgedeckt 30–45 Minuten gehen lassen.

Backen
1 Den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die beiden Bleche in den Ofen schieben, bedampfen und 20–25 Minuten backen.
2 Die Fougasses aus dem Ofen nehmen, auf ein Gitter legen und mit Olivenöl bestreichen.



Die beiden Rezepte sind leicht abgewandelt dem Buch „Boulangerie" der Kochschule Le Cordon Bleu entnommen, 320 Seiten, € 78, Landwirtschaftsverlag

FOTOS: DELPHINE CONSTANTINI & ASSISTENZ PAULINE GUERRIER, CLÉMENTINE TANGUY, JULIETTE TURRINI (3)

DER FEINSCHMECKER-SHOP

EXQUISITE PRODUKTE FÜR SIE AUSGEWÄHLT



Mini-Rillettes, 4er-Set.

Mini-Rillettes für ein Picknick am Meer oder am See? Die vier kleinen gekochten Rillettes stammen von der bretonischen Insel Groix und werden mit regionalen Zutaten von der letzten verbliebenen Conserverie Groix & Nature dort hergestellt. Sie überzeugen mit viel Aroma, saftiger Textur, cremigem Fleisch und sind reich an Omega-3-Fettsäuren. (166,58 Euro / kg). 4 Gläser à 30 g.

Art. Nr.: 1524020 | **19,99 €**



Set Pfeffer- und Salzmühle, braun-weiß.

Mühlen-Set aus Eschenholz und Edelstahl im antiken Holzdesign-Look in Braun und Altweiß mit grober Oberflächenstruktur. Ø 4,5 cm, 13 cm.

Art. Nr.: 1551949 | **54,90 €**



Summolaco Rosso MDV VDD.

Dieser rote Summolaco entsteht aus einer Vereinigung von Merlot, Cabernet Sauvignon und Teroldego. Allesamt stammen sie aus den Weinbergen von Arco und Nago-Torbole. (26,53 Euro/Liter). 0,75 l, 13 % Vol., Italien, Trentino, Rotwein, 2022, trocken, Korken, enthält Sulfite.

Art. Nr.: 1542672 | **19,90 €**



Ragù di Cortile.

Hier schmeckt man die geschmorten Zwiebeln, das frische Gemüse und das gute Fleisch. Herzhaft gewürzt, mit extra nativem Olivenöl, Weinen aus dem Trentino und Meersalz. (60,56 Euro / kg). 180 g.

Art. Nr.: 1546775 | **10,90 €**

Ragù storico bolognese.

Der Klassiker unter den Fleischragouts wird mit zartem Rindfleisch von der Färse und etwas Schwein, frischen Gemüsen, Rotwein und Tomaten dick eingekocht. Unbedingt probieren! (52,11 Euro / kg). 190 g.

Art. Nr.: 1546740 | **9,90 €**



Hõbe Organic Vodka.

Der Bio-Wodka Hõbe Mahe wird ausschließlich aus biologischem Getreide gewonnen und hergestellt. Er ist nicht nur besonders rein, sondern auch sein Aroma und frischer Geschmack sind perfekt ausgewogen. (42,72 Euro/Liter). 0,7 l, 39,2 % Vol., bio-zert.

Art. Nr.: 1523899 | **29,90 €**

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

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

SONNIGE AROMEN

Marzadro präsentiert hier den Limoncino Tradizionale, einen fruchtigen Likör aus dem sonnenverwöhnten Italien



Limoncino liquore.

Dieser Likör entsteht durch einen Aufguss von sonnengereiften Zitronenschalen. Der erhöhte Alkoholgehalt hebt den Geschmack der frischen Zitrus-Aromen noch mehr hervor. Der kräftige Likör ist süß und herb zugleich und eignet sich hervorragend zum Digestif, auf Eis oder anderen Desserts und kann auch gemischt werden. (42,71 Euro/Liter). 700 ml, 35 % Vol.

Art. Nr.: 1553380 | **29,90 €**

5 € Gutschein* mit dem Code **FEIN5MAG**

Obst in Likör.

Vom Baum direkt ins Einmachglas: Obst und Likör, das ist eine aufregende Kombination. Die für die Region typischen Früchte werden in Likör eingelegt, damit alle Eigenschaften der Frucht, ihr Geschmack und Aroma erhalten bleiben. Die Destillerie Marzadro im Trentino begann 1949 mit dem Brennen von Grappa.



Albicocche in liquore. Aprikosen in Likör.

(85,43 Euro/Liter). 350 ml, 30 % Vol.

Art. Nr.: 1553356 | **29,90 €**

Mele piccole in liquore. Äpfel in Likör.

(85,43 Euro/Liter). 350 ml, 40 % Vol.

Art. Nr.: 1553372 | **29,90 €**

Ciliegie in liquore. Kirschen in Likör.

(51,55 Euro/Liter). 580 ml, 15 % Vol.

Art. Nr.: 1553348 | **29,90 €**

Pere piccole in liquore. Birnen in Likör.

(99,67 Euro/Liter). 300 ml, 30 % Vol.

Art. Nr.: 1553364 | **29,90 €**

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

IHRE BESTELLMÖGLICHKEITEN:

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

24 Stunden Bestellannahme:
Telefon: 030 / 469 06 20

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

* Der Gutscheincode gilt einmalig ab einem Warenwert von 60 € bis zum 31.01.2025.
Gültig nur für Produkte im FEINSCHMECKER-SHOP, ausgenommen preisgebunde Bücher.

Genussheld

Stets im roten Bereich

Piment d'Espelette ist ein Lieblingsgewürz der Gourmetköche. Der Baske Gilbert Darthayette gewinnt das scharf-süße Pulver nur aus besten, auf den Punkt reifen Schoten

TEXT **ALEXANDER OETKER**

Baskischer kann ein Mensch kaum aussehen: die Statur klein, die Nase kräftig, die Beine stämmig. Und natürlich die schwarze Baskenmütze. Gut möglich, dass Gilbert Darthayette sie auch des Nachts im Bett seines Landhauses in Espelette nicht abnimmt.

Espelette, dieses Dorf am Fuße der Pyrenäen, das Synonym für ein Gewürz geworden ist. Die Schoten der Pflanze, die sie hier anbauen, hängen in langen Zöpfen an jedem Haus, sogar an der Bankfiliale von Crédit Agricole. Früher ließen die Bauern die Früchte an den Fassaden von der Sonne trocknen, bis sich ihr erntefrisches Hellrot in ein tiefes Rostrot verwandelt hatte.

Das edle Pulver, das aus den Schoten gewonnen wird, ist einzigartig: angenehm scharf, fruchtig süß und leicht rauchig. Gilbert Darthayette hat sich zur Lebensaufgabe gemacht, den besten Piment überhaupt herzustellen. Bipertegia heißt sein Familienbetrieb, zu dem ein Laden im Ortskern gehört, um den sich seine Frau Véronique kümmert. Die Firma trägt das Siegel des renommierten Instituts Collège Culinaire – als einer von dreien unter insgesamt 200 Piment-Produzenten.

Nur in Espelette und in neun Gemeinden ringsum darf die Gorria-Schote angebaut werden, die später zu Piment d'Espelette wird. Gorria ist eine Chili-Sorte, stammt ursprünglich aus Mexiko und wurde von baskischen Seefahrern mit nach Hause gebracht. In vielen Haushalten hier gibt es keinen Pfeffer, stattdessen kommt das rote Pulver auf Omelettes, Salate, in Eintöpfe und vor allem in das baskische Kalbsgulasch, die Axoa. Irgendwann fanden auch die Spitzenköche in Paris Gefallen an diesem Gewürz, das mehr tiefe Schärfe hat als Pfeffer, mehr Ausgewogenheit als Chili, mehr Kraft als herkömmliche Paprika.

Die Erzeugung ist aufwendig, erst recht, wenn man so hingebungsvoll vorgeht wie Darthayette. Er nimmt die Samen aus eigenen Schoten und zieht damit ab Februar seine Pflanzen – erst in Töpfen, dann im Gewächshaus, im Mai kommen sie dann aufs Feld. Die Schoten an den Pflanzen brauchen etwa 70 Tage bis zur Reife. Das Wetter in den grünen Hügeln des Baskenlands ist perfekt für den Anbau, es regnet hier mehr als im Rest des Südwestens, und die Böden haben die richtigen Nährstoffe.



Bipertegia bietet auch eine Biovariante an

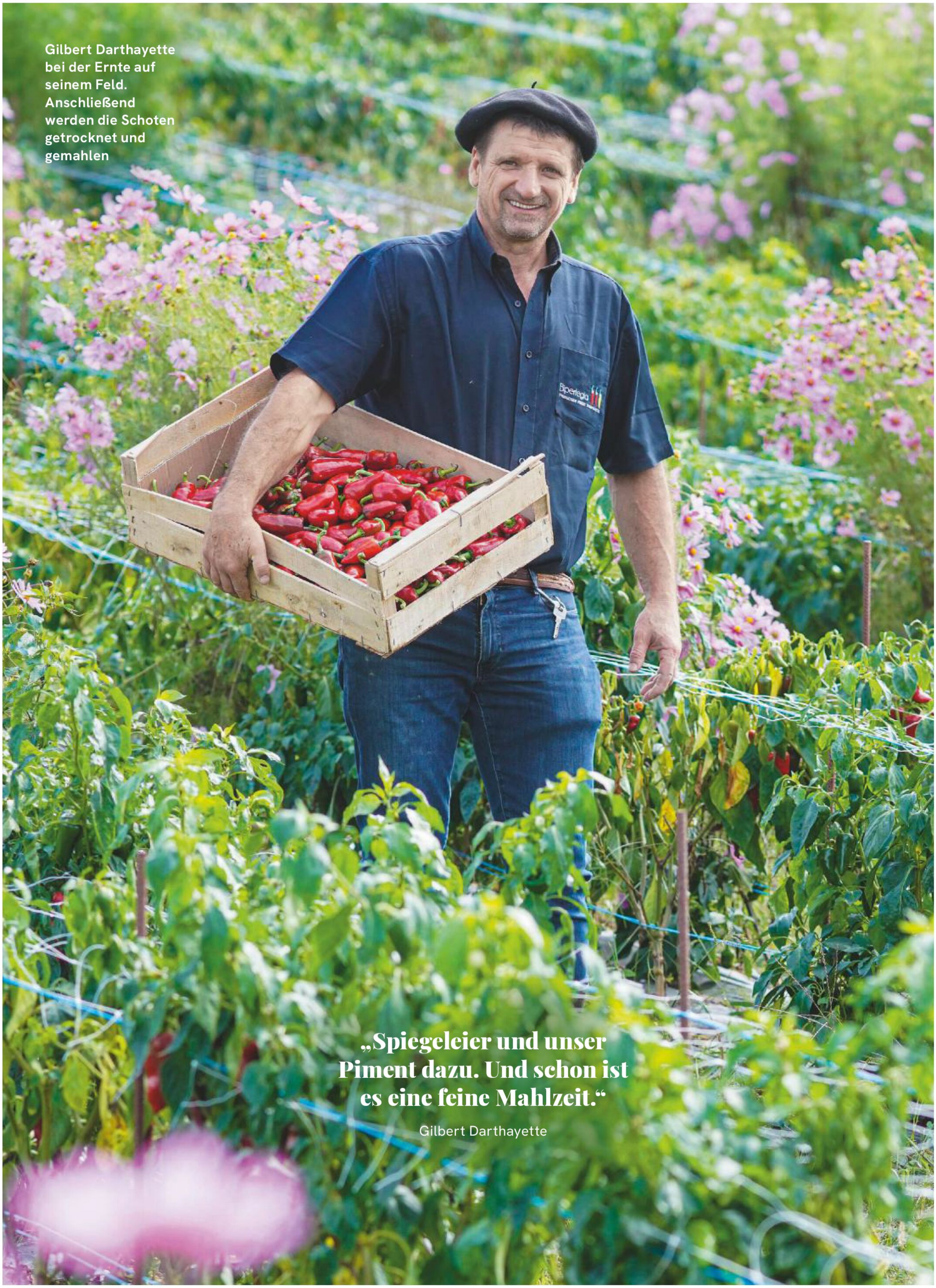
Manche Betriebe setzen dennoch reichlich chemischen Dünger ein, doch dadurch verlören die Schoten an Kraft und Geschmack, sagt Darthayette. Die außergewöhnliche Qualität seines Piments liegt aber vor allem an etwas anderem: Er und seine fünf Mitarbeiter lesen nicht alle Schoten auf einmal vom Feld, sondern machen bis zu zehn Erntegänge, wählen dabei stets nur jene Früchte aus, die perfekt reif sind. Anschließend werden die Schoten gut zwei Wochen lang in Schränken getrocknet, danach kommen sie für drei Tage in den Ofen, um ihnen jede Restfeuchte zu entziehen. Das geschieht bei schonenden 44 Grad, manche Kollegen rösten bei 60 Grad, dann geht es schneller. Doch Darthayette möchte, dass die Aromen und Vitamine erhalten bleiben.

Am Ende werden die Schoten in einer großen Mühle zermahlen: die Haut, das Fruchtfleisch und die Samen, die besonders scharf sind. Das Pulver wird sofort in Gläser abgefüllt oder für andere Bipertegia-Produkte verwendet, etwa eine Mischung mit Fleur de Sel oder pikantes Öl.

Und was verfeinert Darthayette am liebsten mit seinem Gewürz? „Spiegeleier! Am besten die vom Nachbarn, weil das Eigelb so würzig ist. Unser Piment dazu, und schon ist es eine feine Mahlzeit."

Bipertegia
Place Jeu de Paume, 64250 Espelette,
tgl. 9.45-19 Uhr, Tel. 0033-559938376
www.bipertegia.com

FOTOS: ADOBE.STOCK.COM (2), ANJA JAHN



Gilbert Darthayette bei der Ernte auf seinem Feld. Anschließend werden die Schoten getrocknet und gemahlen

„Spiegeleier und unser Piment dazu. Und schon ist es eine feine Mahlzeit.“

Gilbert Darthayette

Meisterstück

Ost-West-Dialog

In dieser Serie stellen wir herausragende Gerichte deutscher Spitzenköche vor, geben Einblick in Idee, Komposition und Aufwand. Diesmal: Felix Gabel aus dem „Kai3“ auf Sylt und sein friesisches Jägerschnitzel – inspiriert von einem Freund aus Cottbus





Küchenchef Felix Gabel über sein Gericht:

„Wenn wir neue Gerichte kreieren, treffen wir uns immer wieder an anderen Orten zu kreativen Meetings. Das kann überall sein, auch mal bei einem Kollegen zu Hause. Diesmal war ein Freund aus Cottbus dabei, der für uns Jägerschnitzel gemacht hat. Als wir panierte Jagdwurst mit Nudeln und Tomaten-Sahne-Sauce serviert bekamen, staunten wir nicht schlecht – alle hatten Schnitzel mit Pilzrahmsauce erwartet. So kam uns der Gedanke, dass verschiedene Regionen unterschiedliche Interpretationen von Gerichten haben. Was wäre wohl die Sylter Version eines Jägerschnitzels? Waldaromen, Pilze und Fichten fielen uns sofort ein. Dazu Reh, mit einer Farce gefüllt, weil es eleganter ist. Das Fleisch kommt zwar aus Husum, aber das ist ja nicht weit von uns."

Schwierigkeitsgrad: schwer
Vorbereitungszeit: 48 Stunden
Zubereitungszeit: 5 Stunden
Zutaten für 8 Personen

Rehschnitzel

- 1,4 kg Rehrücken
- 400 g Endstücke vom Rehrücken (s.o.)
- Salz, Pfeffer
- 200 ml Sahne
- 1 Ei + 1 Ei zum Panieren
- 80 g Wildkräuter
- 400 g Entenleber
- 200 g Panko-Paniermehl (zum Anrichten),
- Öl zum Frittieren
- *Sous-vide-Garer, Bunsenbrenner*

1 Den Deckel sowie alles an Abschnitten und Parüren vom Rehrücken entfernen und aufheben, inklusive der Knochen für die Sauce. Je nach Anzahl der Gänge das Fleisch portionieren. Gerne 80–90 g pro Stück.
2 Mit den Endstücken des Rehrückens, Sahne, Ei, Wildkräutern und 10 g Salz eine Farce herstellen. Mit Pfeffer abschmecken.
3 Die portionierten Stücke vom Rücken zur Hälfte einschneiden und mit der Farce sowie der Entenleber füllen. Mit Pfeffer und Salz von außen würzen.
4 Wieder zuklappen und sous vide bei 70 °C für 5 Minuten garen. Nach dem Garen abkühlen lassen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Bis zum Anrichten kalt stellen.

Moosbeerenjus, Schritt 1

- Knochen und Abschnitte vom Rehrücken (s.o.)
- 3 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Knollensellerie
- ½ Staudensellerie
- 2 Moorkarotten
- 80 g Rapsöl
- 2 Zweige Thymian
- 1 EL weiße Pfefferkörner
- 1 EL Senfsaat
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL Piment
- ½ EL Nelke
- 200 ml Rotwein
- 200 ml roter Portwein
- 200 ml Madeira
- 200 ml Sherry
- 2 l Wildfond
- 1 l Kalbsjus

1 Knochen und Abschnitte im vorgeheizten Ofen bei 160 °C für etwa 25 Minuten rösten.
2 Das Gemüse waschen, würfeln und im Rapsöl in einem Bräter anrösten.
3 Die gerösteten Abschnitte und Knochen dazugeben. Thymian und Gewürze dazugeben und nochmals kurz mitrösten. Mit den Weinen ablöschen und leicht einkochen; dann die Fonds hinzugeben und den Saucenansatz für etwa 6 Stunden ganz leicht bei geringer Hitze köcheln.
4 Sauce passieren und einkochen.

Schritt 2

- 300 g Schalotten
- 80 g braune Butter
- 100 ml Sherry
- 100 ml Madeira
- Salz, Pfeffer
- 100 g Butter
- 6 Pimentkörner
- 4 Kardamomkapseln
- 3 Stk. Sternanis
- 1 TL Fenchelsamen
- 400 g Moosbeeren
- 500 ml reduzierter Moosbeerensaft (alternativ Cranberrysaft)

1 Schalotten würfeln und in brauner Butter karamellisieren. Mit Alkohol ablöschen und verkochen lassen.
2 Die Sauce aus Schritt 1 hinzufügen und weitere

FOTOS: SABINE BRAUN, YDO SOL

„Verschiedene Regionen haben unterschiedliche Interpretationen von den gleichen Gerichten – was wäre wohl die Sylter Version eines Jägerschnitzels?“

30 Minuten leicht sieden lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, kalte Butter dazugeben und Hitze reduzieren.
3 Nun für 25 Minuten mit den angerösteten Gewürzen, Moosbeeren und Moosbeersaft aromatisieren. Passieren.

Steinpilz-Püree

100 g gewürfelte Schalotten
500 g Steinpilze
200 g flüssige Schokolade
100 ml Sahne
1 Messerspitze Lakritzpulver
Sriracha-Sauce und Zitronensaft zum Abschmecken

1 Schalotten in etwas Öl glasig anschwitzen. Steinpilze, flüssige Schokolade und Lakritz dazugeben und zu einem glatten Püree mixen.
2 Je nach Bedarf mit Süße, Schärfe (z. B. Sriracha-Sauce), Säure (Zitrone) spielen.

Pilz-Essenz / Wacholderrahmsauce

3 kg wilde Champignons (ersatzweise Steinchampignons)
30 g Salz
1 kg rosa Champignons
250 g weitere Pilze
2 weiße Zwiebeln
¼ Knollensellerie
375 ml Weißwein
250 ml trockener Sherry
100 ml Madeira
2,5 l Wurzelgemüsefond
125 g Wacholder
2 Zweige Zitronenthymian
Muskat
250 ml Sahne
Salz, weißer Pfeffer
100 ml Gin

1 Die wilden Champignons mit dem Salz in einen Vakuumbeutel geben und bei 80 °C im Wasserbad für etwa 10 Stunden auslaugen.
2 Die anderen Pilze mit geschälten, in Würfel geschnittenen Zwiebeln und Sellerie, Wein, Sherry und Madeira sowie dem Wurzelgemüsefond einmal wallend aufkochen – danach am Herdrand bei etwa 90 °C reifen lassen.
3 Sobald die Garzeit der Vakuum-Champignons beendet ist, diese mitsamt dem entstandenen Sud zu den anderen Pilzen geben und für weitere 48 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.
4 Sud passieren, erhitzen und auf 1 l reduzieren. Die ausgelaugten Pilze werden nicht mehr verwendet.
5 Den Wacholder rösten, die Kräuterzweige abrebeln, mit Gin ablöschen und auf 50 ml einkochen. Alles zum Sud hinzufügen. 1 weitere Stunde bei 80 °C ziehen lassen, mit Muskatnuss abschmecken und mit der Sahne auffüllen.
6 Dann durch ein feines Tuch passieren. Final mit Salz und Pfeffer abschmecken und aufschäumen.

Moosbeerenpüree

375 ml Moosbeerensaft (alternativ Cranberrysaft)
250 g Moosbeeren
(alternativ Cranberrys)
3,75 g Gellan (Geliermittel)
Salz, Pfeffer, Zucker

1 Den Saft und die Beeren erhitzen. Die Flüssigkeit um 250 ml reduzieren und das Gellan hinzufügen. Danach mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, mixen und kalt stellen.
2 Wenn die Masse komplett erhärtet ist, nochmal mixen, durch ein feines Sieb streichen und bis zum Gebrauch beiseitestellen.

Fichtensprossenöl

50 g Fichtensprossen (sammeln oder online bestellen)
4 Zweige Zitronenthymian
500 ml Olivenöl
Vakuumierer

1 Alle Zutaten vakuumieren und bei 68 °C für 3 Stunden im Wasserbad ziehen lassen.
2 Passieren und abfüllen.

Eingelegte Fichtensprossen

150 g Wasser
150 g Aceto bianco
100 g Zucker
15 g Salz
50 g Ingwer
1 Stange Zitronengras
10 Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
1 Kardamomkapsel
1 Sternanis
¼ Bund Koriander
300 g halbierte Fichtensprossen
Vakuumierer

1 Alle Zutaten bis auf die Fichtensprossen in einen Topf geben, aufkochen und 1 Stunde ziehen lassen.
2 Den kalten Fond und die Fichtensprossen vakuumieren und 2 Wochen ziehen lassen.

Fichtensprossenpulver

250 g halbierte Fichtensprossen
Excalibur (Dörrautomat), Kaffeemühle

1 Fichtensprossen bei 50 °C im Exkalibur dehydrieren.
2 Dana in einer Kaffeemühle zu feinem Pulver mixen.

Garnitur pro Teller

3 halbe angebratene Champignons
3 dünne Scheiben Champignons
3 Blätter Vogelmiere
3 Blätter Schafsgarbe
3 Blätter Grabenkresse
3 Blätter Taubnessel
3 eingelegte Fichtensprossen
Fichtensprossenpulver

Anrichten

1 Die Rehschnitzel mehlieren, durch Ei ziehen und im Panko panieren. Dann 80 Sekunden bei 170 °C frittieren, kurz ruhen lassen, mit Salz würzen und halbieren.
2 Auf den Teller 5 Punkte Steinpilzpüree, 5 Punkte Moosbeerenpüree, 2 Löffel von der aufgeschäumten Sauce (siehe Schritt 6 links), 2 Löffel Moosbeerenjus und 1 Stück Rehrücken geben. Mit Champignons, Kräutern und Fichtensprossen und -pulver garnieren.

EXKLUSIV-ARRANGEMENT

ADVERTORIAL

Champagner im Park
mit Laurent-Perrier

Das Hotel HOHENHAUS lädt Sie zu einem exklusiven Champagner-Wochenende. Die Plätze sind begehrt – und begrenzt.

In einem weiten Wiesental, umgeben von hohen Buchenwäldern, liegt die L'Art de Vivre Residenz HOTEL HOHENHAUS. Mitten in Deutschland und doch in absolut ruhiger Lage. Hier können Sie die unvergleichliche und ursprüngliche Natur genießen. Das stilvolle Hotel ist eine perfekte Oase für Gourmets und Naturliebhaber, die das Besondere lieben. Die Wartburg, die Goethestadt Weimar und das Schloss Wilhelmshöhe in Kassel mit der umfangreichsten Rembrandt-Sammlung der Welt, locken zu erlebnisreichen Ausflügen.

Küchenchef Luca Allevato und Gastgeber Peter Niemann versprechen gemeinsam mit Ihrer Mannschaft ein grandioses Wochenende für alle Champagner-Liebhaber. Am Samstagmorgen beginnt Ihr Tag mit einem Champagner-Frühstück im Hohenhaus Café. Den Nachmittag verbringen Sie mit Champagner-Bowle und süßen Kleinigkeiten im Schatten des Lindenhofes. Schlendern Sie am Abend mit einem Glas Champagner durch unseren Park und genießen Sie ein sommerliches 5-Gang Menü an einer weißen Tafel unter unserer Blutbuche. Freuen Sie sich auf Ringgauer Bioland Huhn und Steinbuttfilet zu den gekühlten Cuvées aus dem Hause Laurent-Perrier.



Die exklusive Location für das Genießer-Wochenende ist die L'Art de Vivre Residenz HOTEL HOHENHAUS. Die perfekte Oase für Tagungen, Gourmets und Naturliebhaber.





IHRE RESERVIERUNG

Champagner im Park mit Laurent-Perrier vom 16.–18.08.2024

Freitag 16. August
Anreise und individuelles Programm

Samstag 17. August
Champagner-Frühstück,
am Nachmittag Champagner-Bowle im Lindenhof
18 Uhr Empfang am Seerosenteich
anschließend 5-Gang Menü unter „unserer" Blutbuche

Sonntag 18. August
Frühstück und Abreise

Reservieren Sie jetzt zu 960,– € pro Person im Doppelzimmer

Das Arrangement beinhaltet alle genannten Leistungen und zwei Übernachtungen im Doppelzimmer, sowie die Nutzung des Schwimmbads und der Sauna.

✆ +49 56 54 98 70
info@hohenhaus.de

Begrenzte Teilnehmerzahl.
Reservieren Sie jetzt!

★★★★★
HOTEL HOHENHAUS

L'Art de Vivre RESIDENZEN





Küchenchef Luca Allevato und Gastgeber Peter Niemann versprechen ein grandioses Gourmet-Wochenende für alle Champagner-Liebhaber.

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Denkmal für Johanna

Die neue „Pâtisserie Johanna“ in Hamburg ist spektakulär – und erzählt gleichzeitig eine berührende Geschichte

TEXT **MONIQUE DRESSEL**





FEINARBEIT: Inka Orth präsentiert in der Patisserie, die sie mit ihrem Mann Ralph führt, süße Werke wie Schmuckstücke

Inka Orth belegte Konditor- und Patissierkurse – als Basis für den Quereinstieg und auch, weil es sie ablenkte vom Schmerz.

Der plötzliche Tod des eigenen Kindes ist der wohl härteste Schicksalsschlag, der Eltern treffen kann. Viele verkraften das nie. Aber manche spüren, dass man den Schmerz besser erträgt, wenn man etwas tut. Inka und Ralph Orth haben etwas getan, etwas sehr Ungewöhnliches: Sie haben den Traum ihrer verstorbenen Tochter zum Leben erweckt.

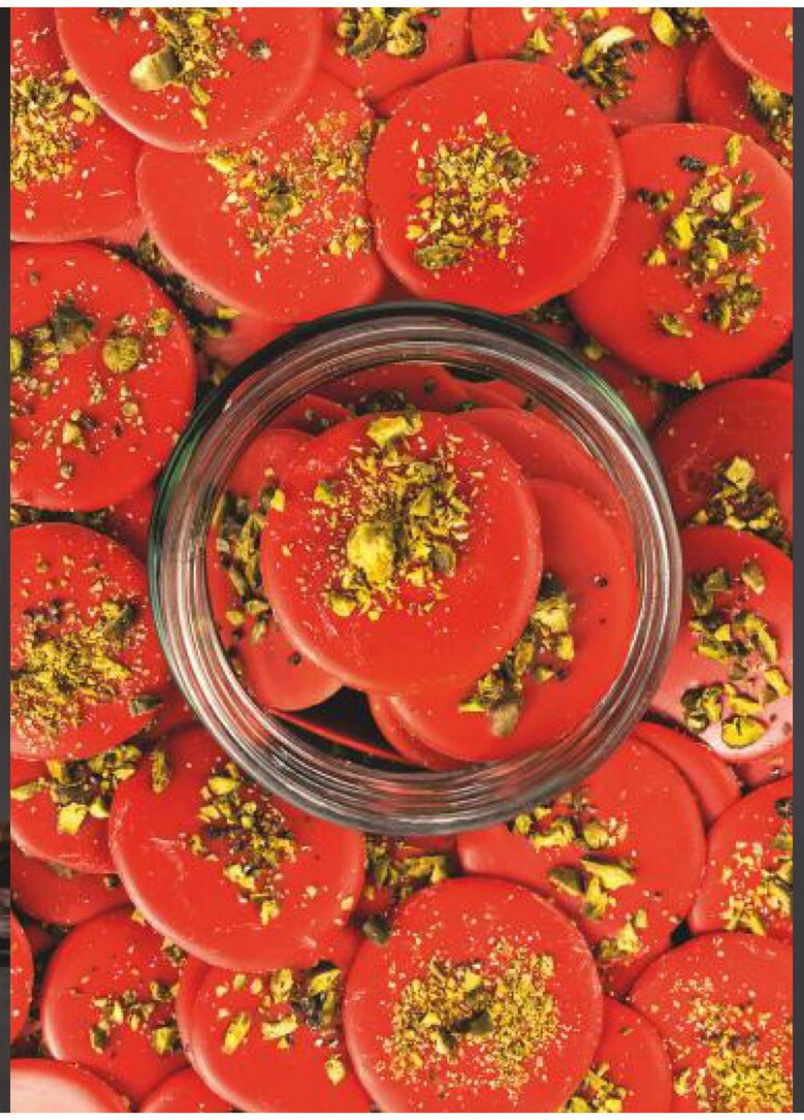
Johanna Orth aus Bad Neuenahr-Ahrweiler wollte seit frühester Kindheit Konditorin werden – und in ihrer Heimatstadt einen eigenen Betrieb gründen. Dazu ist es nicht gekommen. Beim Jahrhunderthochwasser im Ahrtal beendeten die Fluten am 15. Juli 2021 ihr junges Leben. Sie wurde nur 22 Jahre alt.

Im Februar dieses Jahres, 32 Monate nach dem tragischen Verlust, haben ihr die Eltern ein Denkmal gesetzt. Denn da eröffneten sie am Sandtorkai in der Hamburger Hafencity die „Pâtisserie Johanna“ – ein 700 Quadratmeter großes Mekka der Konditorenkunst, eingerichtet mit viel Herzblut und Detailliebe. Man wähnt sich in Paris, London oder New York, wenn man den großen, dunkel gehaltenen Raum betritt. Schwarz und Gold dominieren. Von der Decke leuchten illuminierte Schmetterlinge. Einst war das hier ein Kakaospeicher, später eine Markthalle, jetzt werden an diesem Ort Küchlein und Pralinen auf schwarz glänzenden Tresen und in edlen Vitrinen präsentiert, als wären es Schmuckstücke beim Juwelier. Und man kann zusehen, wie die Köstlichkeiten entstehen: Produktionsküche und Chocolaterie sind gläsern.



VIEL HERZBLUT steckt in dem Projekt. Fotos erinnern an Johanna Orth







„Wir produzieren alles selbst, bis zu jedem kleinsten Dekor.“

Ralph Orth

UNTER DER REGIE von Chefpatissier Marcel Reinhardt entstehen Verführungen wie Macarons und Erdbeer-Vallées – kleine Schokoladenplättchen mit Frucht und sizilianischen Pistazien

An nicht vielen Orten in Deutschland kann man so stilvoll Kuchen essen, Kaffee trinken oder kunstvolle Pralinés in wunderschönen Präsentschachteln kaufen. Auch für Eisliebhaber ist gesorgt, überdies gibt es Herzhaftes, und eine Bar versorgt mit Wein, Champagner und Cocktails. Trotz der Größe und des mondänen Designs wirkt alles gemütlich. Und das Wichtigste: Johanna ist präsent – durch großformatige Schwarz-Weiß-Porträts an den Wänden und eine Bronzeskulptur in Lebensgröße im Verkaufsraum.

DIE ORTHS VERLOREN BEI DER FLUT nicht nur ihre Tochter, sondern auch ihre Existenz. Doch die Villa Sibilla, eine von ihnen geleitete Seniorenresidenz in Bad Neuenahr, bauten sie bald wieder auf. Gleichzeitig ließ sie der Traum der Tochter nicht los. Zufällig entdeckten sie die Hamburger Immobilie und brauchten nur fünf Monate Bauzeit, um diese in eine Konditorei der Extraklasse zu verwandeln. „Hamburg hat uns seit über 30 Jahren fasziniert und ist unsere Lieblingsstadt“, sagt Inka Orth. „Es bedarf dieser Großstadt, um das Projekt umzusetzen, denn hier gibt es ein Publikum für unsere moderne Patisserie.“

Inka Orth belegte Konditor- und Patissierkurse – als Basis für den Quereinstieg und auch, weil es sie ablenkte vom Schmerz. Für ihr Projekt holte sie sich mit Marcel Reinhardt einen exzellenten Bäcker- und Konditormeister als Chefpatissier an ihre Seite, ließ die Produktion mit modernsten Maschinen ausstatten.

ALLE LIEFERANTEN wurden sorgfältig ausgesucht. Die Kakaomasse stammt vom französischen Spitzenproduzenten Valrhona. Die Milch für das Eis kommt vom Hamburger Milchhof Reitbrook, seit 400 Jahren im Familienbesitz, die Kühe grasen auf fruchtbarem Land im Urstromtal der Elbe. Der Kaffee kommt von der örtlichen Spezialitäten-Rösterei Mr. Hoban.

Zum Sortiment gehören zehn verschiedene Pralinen, 13 Schokoladen-Dragees, acht Sorten Tartes, Macarons, Zartbitter-Schokoladen, Granolas und vieles mehr. „Wir produzieren alles selbst“, sagt Ralph Orth, „bis zu jedem kleinsten Dekor.“ Besonders viel Aufwand betreiben sie bei den Pralinen. Von der Herstellung der Ganache über die Fertigung von Füllungen und das Trocknen der verschiedenen Einfüllschichten bis zur Verzierung vergeht eine Woche. Bei den Aromen finden sich oft Salzig-Süß-Kontraste oder Gewürze, die man aus der herzhaften Küche kennt, etwa bei der Asia-Praline oder der Sorte Erdnuss-Wasabi.

Mittlerweile gibt es auch einen Onlineshop, und von Herbst wird es Patisserie-Kurse geben. Ein Seminarraum und zusätzliche Arbeitsflächen sind bereits vorhanden. Johanna wäre glücklich.

patisserie-johanna.de

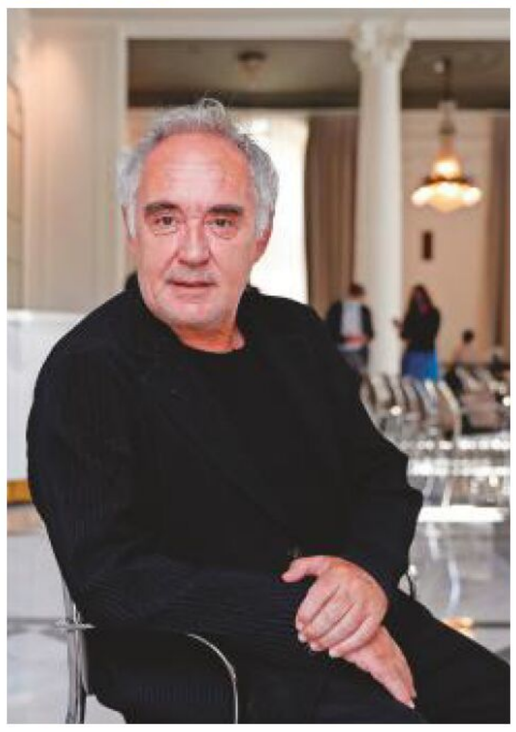


„Slow Food und Ferran Adrià – zwei Namen, die die Welt der Kulinarik und unsere Sicht auf Genuss maßgeblich verändert haben.“ GABRIELE HEINS, CHEFREDAKTEURIN

News & Trends







Wir fahren nach Berlin!

Die Hauptstadt wird wieder zum Treffpunkt für Genießer, Köche und Foodies: Zum zehnten Mal lockt die Berlin Food Week vom 7. bis 13. Oktober Tausende Besucher zu Kochstationen, Tastings und Workshops an vielen Plätzen der Stadt. Publikumsmagnet wird das House of Food im Bikini Berlin mit innovativen Produkten von Start-ups sein. „Gönn dir Gastro“ ist dabei eine Initiative für Nachwuchskräfte, „French Affair“ eine Aktion mit Weinbars und -läden. Höhepunkt ist die Eröffnung des Pop-up-Restaurants „Food Clash Canteen“ im VW Group Forum Unter den Linden mit Stargast Ferran Adrià (l.). Der Vortrag des Kultkochs ist nur für geladene Gäste, der Feinschmecker als Medienpartner der Berlin Food Week ist mit Clubmitgliedern dort präsent. **www.berlinfoodweek.de**

FOTOS: AGENCIA EFE/IMAGO IMAGES, MICHAEL BERNHARDI, ULF BÜSCHLEB (2), DAVID MAUPILÉ

Buttriger Baske

„Somport pur Vache“ ist eine Käsesorte aus Kuhmilch und entstammt den Bergen des Béarn und des Baskenlands. Sie reift zwei bis drei Monate. Der Name bezieht sich wahrscheinlich auf den Somport-Pass in den Pyrenäen zwischen Frankreich und Spanien. Dieser Käse wird oft in kleinen Molkereien oder auf Bauernhöfen in der Bergregion hergestellt und kann je nach den spezifischen Produktionsmethoden der Hersteller in Geschmack und Textur variieren. Sein Teig mit kleinen Porungen ist geschmeidig, sein Geschmack buttrig und im besten Sinne untypisch. Dieser Rohmilchkäse hebt sich von der Masse ab, findet Maître Affineur Volker Waltmann aus Erlangen.



Salone in Turin

In der Metropole des Piemont veranstaltet Slow Food seinen großen Salone del Gusto: Spitzenprodukte internationaler Manufakturen und hochwertige Weine können im Parco Dora probiert werden, in etlichen Restaurants der Stadt gibt es besondere Slow-Food-Menüs. 26.-30. September.
www.2024.terramadre salonedelgusto.com/en

Dänemarks Schokoladenseite

Beim Nordic Craft Chocolate Festival in Kopenhagen zeigen namhafte Chocolatiers und Bean-to-Bar-Manufakturen ihre Top-Produkte. Mit dabei in Kødbyen sind nicht nur Friis Holm aus Dänemark und Fjåk aus Norwegen, sondern auch Produzenten aus Spanien und Italien. 23.-25. August.
www.nordiccraftchocolate.org

Großer Schmaus jetzt für zu Haus

Starkoch Anton Schmaus („storstad“, Regensburg) hat sich mit dem Lieferdienst lieferando zusammengetan. Der Koch der deutschen Fußball-Nationalmannschaft serviert nun Beef Carpaccio, Hamachi-Ceviche oder Rote-Bete-Curry nach Hause, bislang allerdings nur in München.
www.lieferando.de/speisekarte/anton-schmaus-by-lieferando-fine-dining-mnchen

Trinken

Weine von der Nord- und Ostseeküste
An der rauen Meeresluft im Norden Deutschlands entstehen Weine mit Charakter: Klimawandel und neue Sorten machen es möglich
Seite 114

Best Buy
Empfehlungen für ein Dutzend leichte und preiswerte Sommerweine aus Europas Weinbaugebieten
Seite 120

Bordeaux
Der neue Jahrgang 2023 begeistert mit seiner Qualität und Eleganz. Experte Markus Del Monego verrät, welche Châteaus sich wirklich lohnen, und gibt Tipps für preiswerte Newcomer
Seite 124

Riesling Cup
Der beste deutsche Wein des Jahrgangs 2023 wird bei den WINE AWARDS am 9. November in Hamburg gekürt
Seite 129

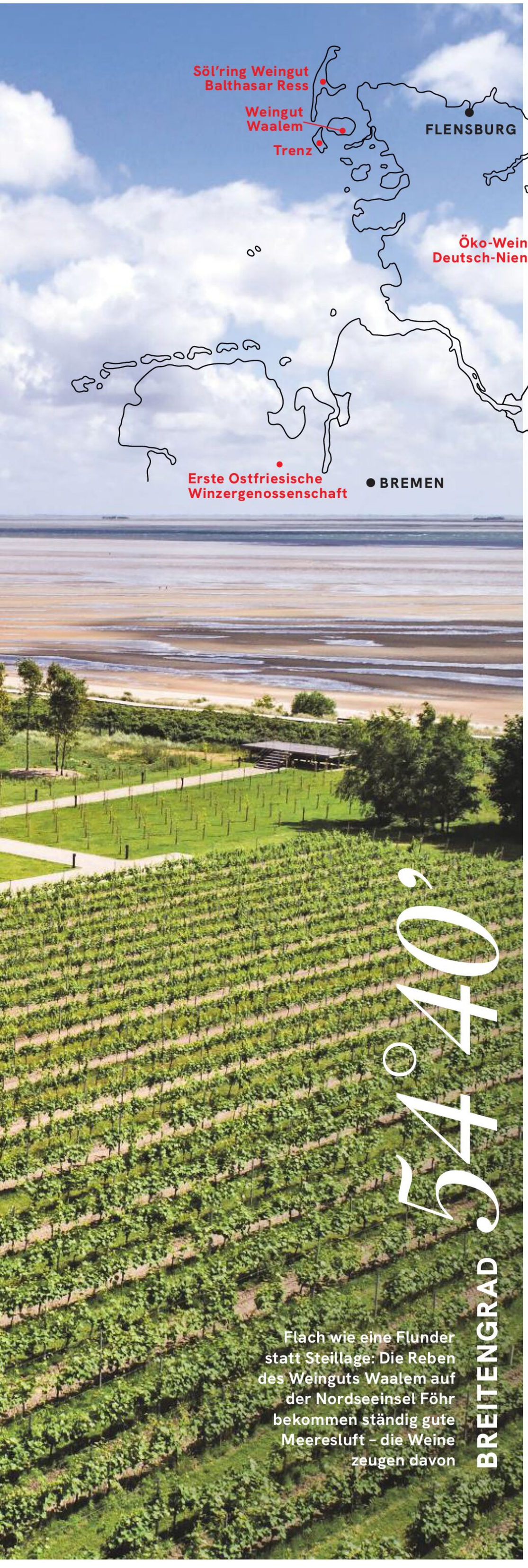
Kein Hexenkessel, sondern solide Arbeit: der Weinkeller im Château Margaux in Bordeaux

FOTO: MARKUS BASSLER

Der Küstenwein kommt!

Klimawandel und Neuzüchtungen machen es möglich: Im Norden Deutschlands entstehen Weine mit Charakter – und den haben auch deren eigenwillige Macher

TEXT **RAINER SCHÄFER**



Flach wie eine Flunder statt Steillage: Die Reben des Weinguts Waalem auf der Nordseeinsel Föhr bekommen ständig gute Meeresluft – die Weine zeugen davon

E

Er habe sich längst daran gewöhnt, in der Weinszene als Außenseiter belächelt zu werden, sagt Lenz Roeloffs. „Als Winzer werden Friesen nicht ernst genommen." Roeloffs betreibt mit seinem Vater Christian das Weingut Waalem auf der Nordseeinsel Föhr und studiert Önologie an der Hochschule Geisenheim. Er möchte den Weinbau im hohen Norden voranbringen – was Geduld und Beharrlichkeit erfordert. So hätten früher sogar Dozenten und Kommilitonen abgewunken, wenn er vorgeschlagen habe, mal einen Wein von der Küste zu verkosten. Öffnet er heute im Seminarraum eine seiner Flaschen, „dann winkt keiner mehr ab!"

Auch auf der Insel schlug Vater und Sohn anfangs unverhohlene Skepsis entgegen: Ihr Wein sei bestimmt ein „Schnutentrecker", eine Abschreckung für den Gaumen. Aber sich deswegen grämen? Kommt für das Duo nicht infrage. „Föhrer sind leidenschaftlich, furchtlos und stolz", sagt Christian Roeloffs. „Wir haben lange vom Walfang, der Seeräuberei und vom Tourismus gelebt, wir waren Kapitäne und Entdecker. Und jetzt sind wir Winzer." Man spürt, dass er sich bestens aufgehoben fühlt in dieser Ahnenreihe. Welcher Festlandwinzer kann behaupten, aus solchem Holz geschnitzt zu sein?

ES SIND SPEZIELLE CHARAKTERE, die sich auf den Weinbau im kühlen Norden einlassen: Lange galt es als ehernes Gesetz, dass Weinbau jenseits des 52. Breitengrades – auf dieser Höhe liegt zum Beispiel Münster in Westfalen – unmöglich sei. Hinter dieser unüberwindlichen Barriere könne aus Trauben bestenfalls Essig werden. Aber der Weinbau hat sich rund 300 Kilometer nach Norden verschoben. Deshalb entschieden sich die Roeloffs auch für einen Eisbären auf den Etiketten, der zu einer Art Symbol für den Klimawandel geworden ist. „Hätten wir vor zehn Jahren nicht gedacht, dass so etwas möglich ist", sagt der Seniorchef über den riskanten Weinbau im Grenzklima, mit viel Regen und noch mehr Wind. Die Roeloffs setzen auf Neuzüchtungen, die weniger Sonne benötigen und widerstandsfähiger gegen Pilzbefall sind. 2009 pflanzten sie auf dem Breitengrad 54°40' zunächst Solaris und Jo-

FOTO: WEINGUT WAALEM, ILLUSTRATION: STOCK.ADOBE.COM



Der Rheingau-Winzer Michael Trenz ist seit 2020 auch auf der Insel Amrum aktiv



Der rheinhessische VDP-Winzer Christian Ress macht auf Sylt feinen Schaumwein



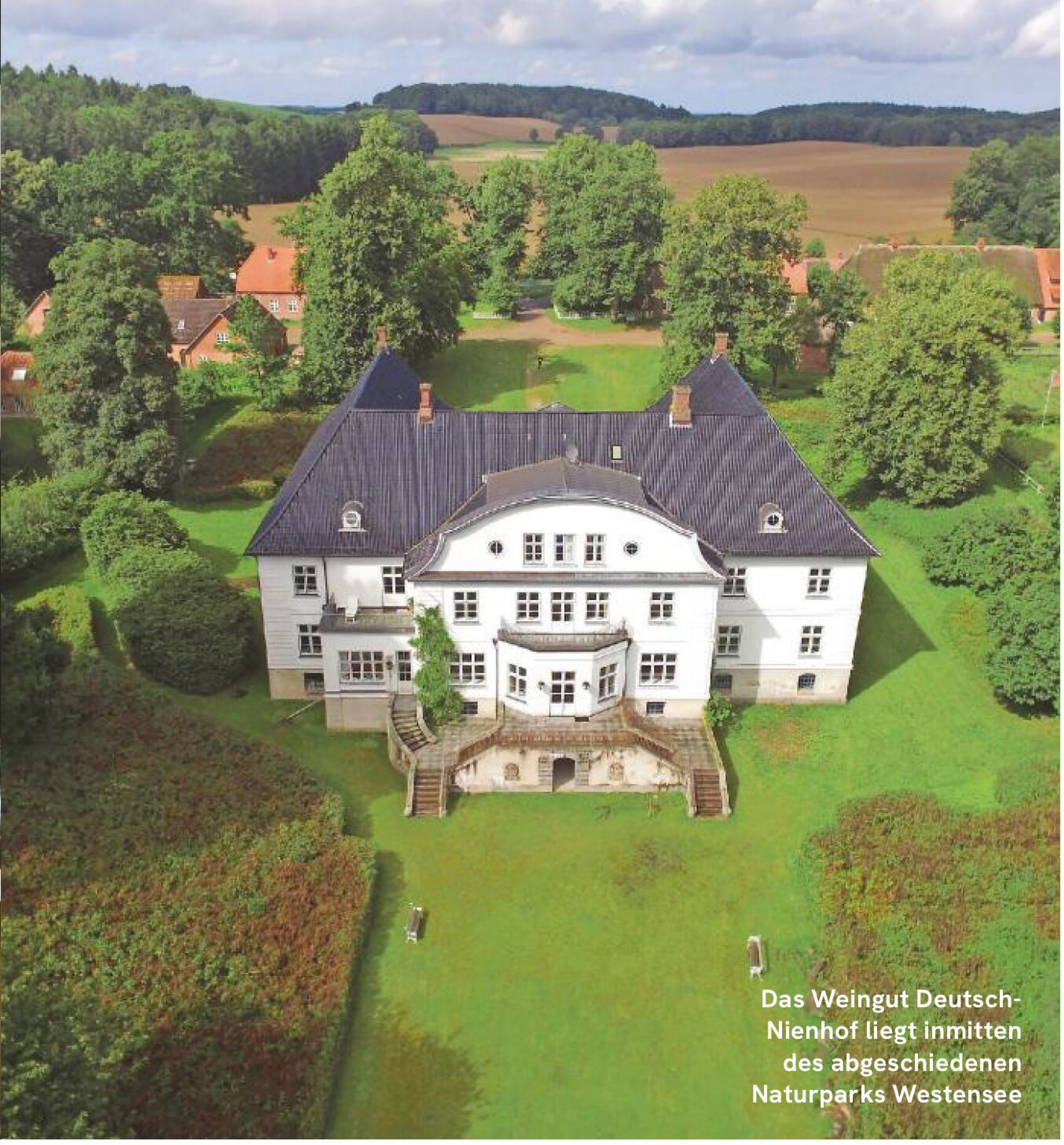
Christian Roeloffs (l.) und sein Sohn Lenz kämpfen von Föhr aus für die Nordweine

hanniter auf Sandböden, später kamen Hibernal, Souvignier Gris und Pinotin dazu. Trotz allen Tatendrangs fiel die erste Ernte 2011 ziemlich ernüchternd aus: „Da mussten wir noch üben, jetzt wissen wir, wie es geht“, sagt Christian Roeloffs, er spricht in der friesischen Mundart der Insel, Fering genannt. Nur ein schmaler Küstenstreifen trennt die Reben vom Meer. Während woanders Steillagen und Terroir herausgehoben werden, wird hier der Einfluss der Geest und des Meeres betont: „Manche schmecken ihn, andere nicht“, sagt Lenz Roeloffs schelmisch, er hat im Betrieb die Rolle des Kellermeisters. Aber es gebe diesen Einfluss zweifellos, schließlich „rosten im Weinberg die Nägel weg“.

Als erster friesischer Winzer mit Ausbildung hat er sich zum Experten für Piwis gemausert, wie die Neuzüchtungen genannt werden, die widerstandsfähiger gegen Pilzbefall sind, über die er auch seine Abschlussarbeit schreibt. Roeloffs ist überzeugt, „dass Piwis die Zukunft des Weinbaus im Norden sind“. Die Schädlinge und Plagen anderer Anbaugebiete kennen Küstenwinzer nicht. „Die haben Mehltau, wir haben nur natürliche Fraßfeinde wie Krähen, Rehe und Hasen“, sagt der Vater. Die Rebfläche soll von sechs auf zehn Hektar erweitert, der neue Keller im April 2025 eingeweiht werden. Auf dem Weingut kann man übernachten und

„Hätten wir vor zehn Jahren nicht gedacht, dass so etwas möglich ist.“

Christian Roeloffs



Das Weingut Deutsch-Nienhof liegt inmitten des abgeschiedenen Naturparks Westensee



Ein Kranich (auf Plattdeutsch Kroon) ziert die Deutsch-Nienhof-Flaschen

3m über NHN

HÖHENLAGE LEER, Erste Ostfriesische Winzergenossenschaft

DASS ÜBER OSTFRIESLAND inzwischen fast so häufig die Sonne scheint wie über Stuttgart, gibt auch dem Weinanbau zwischen Ems und Nordseeküste starken Auftrieb. „Wenn man in Norwegen Riesling ernten kann, sollte es doch möglich sein, hier einen vernünftigen Wein zu erzeugen“, sagt Michael Hoppe von der Ersten Ostfriesischen Winzergenossenschaft (OWG), die sich 2017 im Landkreis Leer formierte. Es dauerte vier lange Jahre, bis in Breinermoor die ersten Rebstöcke von Souvignier Gris und Solaris in die Erde kamen. Die Standortsuche am Breitengrad 53°11’ zog sich hin, es habe gedauert, einen geeigneten Lehm-Sand-Boden zu finden, der „nicht zu übersäuert ist“, sagt Hoppe, der hauptberuflich als Finanzvorstand bei einer Reederei arbeitet und so viel von Wein versteht, dass er 2021 den Wein-Champion-Wettbewerb des Feinschmeckers und des Deutschen Weininstituts gewann. Die erste Ernte fand im vergangenen September früher statt als erwartet. Denn die Trauben wiesen schon stattliche 99 Öchsle auf, was einem Alkoholgehalt von rund 13 Prozent entspricht.

sogar heiraten. Der „große Feldversuch“ mit ungewissem Ausgang ist zum Zukunftsmodell geworden, auch in touristischer Hinsicht. Das Winzerduo geht davon aus, dass man schon bald deutlich mehr Gäste empfangen werde als bisher, die Bodenhaftung aber wolle man nicht verlieren. Spricht man Lenz Roeloffs auf Sylt an, wo der rheinhessische VDP-Winzer Christian Ress am 55. Breitengrad einen gepflegten, dabei nicht ganz günstigen Schaumwein erzeugt, mag er sich mit solcher Konkurrenz nicht vergleichen. „Das sind Marketing-Genies.“

Eine Stunde Seefahrt entfernt, ist die Insel Amrum schon von Weitem am mächtigen Leuchtturm zu erkennen. Der einzige Winzer auf Breitengrad 54°39’ ist Teilzeit-Insulaner, Michael Trenz macht sonst Wein im Rheingau. „Herausforderungen sind meins“, sagt er. In dem Moment, wo klar war, dass er im Norden über einen halben Hektar Pflanzrechte würde verfügen können, habe er losgelegt, erzählt er. 2020 ließ er in Zusammenarbeit mit einem landwirtschaftlichen Inselbetrieb 2600 Muscaris-Reben pflanzen, die Pflanzmaschine stammte aus Franken und kam mit der Fähre. „Ich war überrascht, wie positiv das Projekt aufgenommen wurde, alle waren hilfsbereit“, sagt Trenz. Auch die Amrumer Landjugend packte mit an, als der Weinhügel bei Süddorf, das zum Ort Nebel gehört, angelegt wurde. „Wenn man vorne steht, sieht man das Ende nicht“, schwärmt Trenz. „Das ist ein richtiger Weinberg und alles andere als ein Marketing-Gag.“ Trenz erwartet als Süßwasser-Winzer mit Spannung den „maritimen Effekt“ auf die Rebstöcke. Die ersten Trauben werden in diesem Herbst gelesen, später als geplant. Es brauche halt Zeit, sagt er, bis die Reben im sedimentierten Wattenmeer „Fuß gefasst haben“.

FOTOS: MEDIENAGENTEN (2) , ONEPARTOFLI, WEINGUT WAALEM



Bewirtschaften acht Hektar Rebfläche bei Malente: Melanie Engel und Betriebsleiter Karsten Wulf

Auf Rügen fegte der Wind mit 160 Stundenkilometern über die Küste. Die Rebstöcke blieben stehen – dank 1000 Stützpfählen.

Die Genossen stehen mit beiden Beinen fest auf ihrer Scholle, sie reden bescheiden von „Weinfeldberg“, man wolle sich keine Steillage herbeifantasieren, sagt Hoppe. „Wir erwarten auch keinen Terroir-Ausdruck, aber eine klare norddeutsche Note.“ Die OWG wird getragen von rund 50 Mitgliedern, verstreut über das ganze Land, die sich zur Jahreshauptversammlung noch in einem Zelt treffen. „Butenostfriesen“, die keinen weiten Weg zum Weinfeld zurücklegen müssen, übernehmen das Gros der praktischen Arbeit. Es sind Autodidakten, angeleitet von der Winzerin Angelina Schmücker, die den Wein im rheinhessischen Essenheim ausbaut. „Aber die eigene Produktion ist in Planung“, sagt Michael Hoppe. Schließlich wurde hier schon vor 150 Jahren Wein gekeltert, das wolle man wiederbeleben: „Wir wollen neue Erkenntnisse mit naturnahen Methoden gewinnen.“ Auch ein Branntwein wird destilliert, der soll helfen, die Hemmschwelle zu senken, denn: „Noch tun sich Ostfriesen leichter mit Schnaps als mit Wein.“

IN DER ABGESCHIEDENHEIT des Naturparks Westensee, gut 25 Kilometer von Kiel entfernt, gibt es eine Bushaltestelle, sie liegt mitten im Wald – aber einen Weinberg würde hier niemand vermuten. Sven von Hedemann-Heespen, Besitzer des im Park gelegenen Guts Deutsch-Nienhof, und sein Partner Dieter Profitlich beschlossen schon 2002, hier auf einer privaten Versuchsfläche Wein anzubauen – sieben Jahre, bevor Schleswig-Holstein offiziell zum Weinland wurde. Das Land hatte in Brüssel Flächen beantragt, Rheinland-Pfalz trat zehn Hektar ab. Am 21. April 2009 beschloss das Kieler Kabinett eine Weinverordnung und machte das nördlichste Bundesland zum Anbaugebiet. Die Rebfläche zwischen Nord- und Ostsee ist seitdem auf über 30 Hektar Fläche gewachsen. Deutsch-Nienhof hat dabei ein Alleinstellungsmerkmal: Es ist das nördlichste Bioweingut Deutschlands. „Mein Vater hat sehr früh die Möglichkeiten des biologischen Weinbaus erkannt“, sagt Josephine von Hedemann-Heespen, die vor fünf Jahren die Verantwortung im Betrieb übernahm. Zwei Hektar Reben kultiviert die Familie mit Solaris und den roten Sorten Rondo und Cabernet Cortis. Auf den von Sven von Hedemann-Heespen gestalteten Etiketten steht „Kroon 54°15’“. Kroon ist die plattdeutsche

Weinbau in Dänemark

Auch in Dänemark boomt der Weinbau. Von Lolland bis Seeland sind professionelle Weingüter entstanden, die sich auf elegante Weißweine und filigrane Schaumweine spezialisiert haben. Und selbst die Rotweine von Rebsorten wie Rondo, Regent oder Pinot Noir Précoce gewinnen Jahr für Jahr an Format. Das Weingut **Njord** in Seeland hat sich ganz auf die Erzeugung von Pinot Noir Précoce – einer frühreifenden Variante des Pinot Noirs – spezialisiert, mit beachtlichen Resultaten. Möglich macht das der Klimawandel, viel mehr aber noch die Züchtung neuer Rebsorten, die sich den neuen klimatischen Bedingungen angepasst haben, darunter Solaris, Johanniter, Muscaris oder Souvignier Gris. An den Schaumweinen ist die Evolution des nordischen Weinbaus derzeit am eindrucksvollsten zu erkennen: Weingüter wie **Saxtrup Vingaard,** dem nördlichsten Dänemarks, **Stockebye** oder **Vejrhøj Vingård** unterstreichen das besondere Potenzial des Nordens für frische, elegante und raffinierte Sekte. Sie könnten der größte Trumpf im hohen Norden sein. Auf jeden Fall wird man vom „New Nordic Wine“ bald mehr hören und ihn öfter im Glas haben.

1 mg/m³

SALZGEHALT DER LUFT AUF AMRUM
Winzer Michael Trenz

31,5 l/m²

JÄHRLICHER NIEDERSCHLAG AUF RÜGEN
Weingut Hohmann

Bezeichnung für den Kranich, der seine Runden über den Rebstöcken auf einem Breitengrad dreht, an dem Weinbau lange für unmöglich gehalten wurde. „Das Wagnis funktioniert“, sagt Josephine von Hedemann-Heespen zuversichtlich und verweist auf eine Verantwortung der einzelnen Betriebe für das Ganze: „Küstenwein wird besonders kritisch betrachtet. Er muss schmecken, sonst ist es das Verhängnis des gesamten Nordens.“

In Malkwitz bei Bad Malente liegen die Hügel wie riesige grüne Rutschen in der Landschaft, Grillen zirpen. Hier, auf dem Breitengrad 54°12’, keltert Melanie Engel von knapp acht Hektar Reben Wein. Als 2009 die Pflanzrechte vergeben wurden, bekam sie gleich drei Hektar genehmigt, ihr Ingenhof war damit auf Anhieb das größte Weingut Schleswig-Holsteins. Anfangs, erinnert sich die Winzerin, „wollten viele mal Wein machen, ohne zu wissen, welche Investitionen notwendig sind“. Auch sie legte mit jugendlicher Unbekümmertheit los, 30 Hektar Erdbeerfelder halfen dabei, über die Runden zu kommen. Wer heute Weinbau im hohen Norden betreibe, sagt Engel, meine es ernst: „Für ein Hobby ist das viel zu kostenintensiv.“

DAS WEISS AUCH MARIO HOHMANN nur zu gut. Auf Rügen in Mecklenburg-Vorpommern hat sich sein Weingut Hohmann auf Breitengrad 54°36’ schon mit wenigen Jahrgängen etabliert. Der Winzer setzt dabei ganz auf einen knappen Hektar Souvignier Gris, der immer frische Seeluft atmet und auf einem Kreideboden steht, der dem der Champagne ähnelt. Hohmann hat lange in der Schweiz gearbeitet, ist inzwischen im Ruhestand und hat entsprechend viel Zeit für seinen Weinberg. Den legte er so an, dass er Ostseestürmen trotzen kann, 1000 Stützpfähle wurden dafür im Boden versenkt. Als im Februar 2022 Böen mit 160 Stundenkilometern über die Küste fegten, standen die Reben nachher zwar kahl und ohne Blätter da – „aber der Weinberg hat gehalten“, sagt Hohmann. Lange kämpfte er um die Genehmigung für einen Kellerbau im Naturschutzgebiet, in dem nicht einfach gebaut werden darf – ohne Erfolg. „Das erlebe ich nicht mehr“, sagt er. Und so wird das Traubengut nach Nittel an der Mosel transportiert, wo es sofort im Weingut Apel verarbeitet wird. Beim Blick auf manche Rechnung frage er sich, „ob ich es besser gelassen hätte mit dem Wein“, sagt Hohmann. Aber wenn er seinen Souvignier Gris probiert, weiß er, „dass ich es wieder machen würde“.

Tipps: So schmeckt der Norden

1 WAALEM, FÖHR
2022 Waalem Réserve
Die Réserve von der Solaris-Traube wurde im Eichenfass vergoren und lag vier Monate auf der Hefe. Reichhaltiges Duftbild mit feiner Würze und Frucht: kandierte Orangenschale, Grapefruit, Mango, Papaya. Stoffig im Mund, dicht und komplex.
€ 23,95, www.weingut-waalem.de

2 BALTHASAR RESS, SYLT
2021 Söl’ring Solaris Extra brut
Die Trauben für den Schaumwein stammen aus Keitum, der nördlichsten Weinbaugemeinde Deutschlands. Aromen von Stachelbeere, Mango, grüner Paprika. Feines Mousseux, cremig, frisch.
€ 65, www.balthasar-ress.de

3 ÖKO-WEINGUT DEUTSCH-NIENHOF, WESTENSEE
2022 KROON 54°15’ Rosé Sekt trocken
Ein Schaumwein von den Rebsorten Cabernet Cortis und Rondo, produziert in klassischer Flaschengärung. Fruchtaromen von Waldbeere, Himbeere und Brombeere. Geschmeidiges Mousseux, Schmelz und süßliche Frucht.
€ 24, www.deutsch-nienhof.de

4 ERSTE OSTFRIESISCHE WINZERGENOSSENSCHAFT, RASTEDE
2023 Freibeuter
In der Nase Mirabelle, Nektarine, Birne, Apfelschale, Cidre und salziges Popcorn. Am Gaumen etwas grüne Paprika, Stachelbeere, Limette. Schlanke Struktur, gute Frische, zitrische Würze.
Verkauf ab 2025, www.erste-owg.de

5 INGENHOF, MALENTE/MALKWITZ
2022 Sauvitage
Die Winzerin Melanie Engel hält große Stücke auf die Rebsorte Sauvitage, die bei ihren Weinen für Aromen von Stachelbeere, Kiwi und Banane sowie für saftige Frische und feine Würze sorgt.
€ 11, www.ingenhof.de

6 WEINGUT HOHMANN, RÜGEN
2022 Souvignier Gris
Mario Hohmann setzt auf Rügen auf kerngesunde Trauben und kleine Erträge. Würziger Duft nach Birne, Mango und Johannisbeere. Am Gaumen gekonnt ausbalanciert, gute Dynamik und Substanz, lebendige, feinadrige Säure.
€ 25,90, www.weingut-ruegen.com

1
€ 7,95

2
€ 15,50

3
€ 9,90

4
€ 7,95

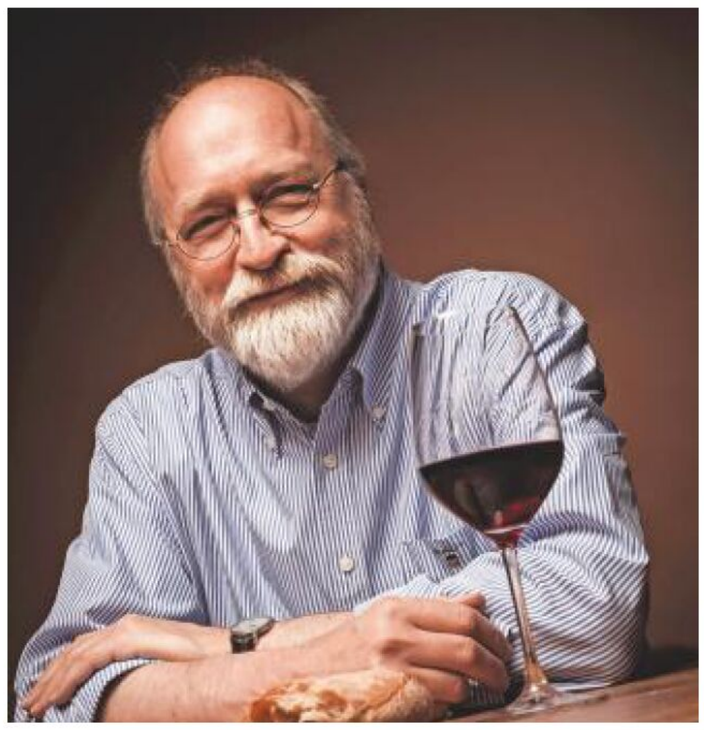
5
€ 11,20

6
€ 11,90

Best Buy

Heitere Aussichten bei jedem Wetter

Zu den leichten Gerichten des Sommers hat unser Wein-Fachmann ein Dutzend schöne, preiswerte Begleiter aus ganz Europa zusammengestellt



DIETER BRAATZ ist Weinexperte und Feinschmecker-Autor

1 Aromatische Cuvée aus der Gascogne

2023 Horgelus Gros Manseng & Sauvignon Côtes de Gascogne IGP, Domaine Horgelus, Frankreich

Winzer Yoan Le Menn hat 60 Prozent Sauvignon Blanc und 40 Prozent der autochthonen Sorte Gros Manseng vermählt. Der höchst aromatische trockene Wein beeindruckt in der Nase mit Aromen von Ananas und Passionsfrucht, am Gaumen gefällt die würzige Frische bei milder Fruchtsäure mit Zitrus- und Apfelnoten. Guter Begleiter zu Pasteten, Fischgerichten und Meeresfrüchten.
Bezug: www.ludwig-von-kapff.de, Tel. 0421-399 43 17

2 Ein knackiger Federspiel

2022 Ried Kirchpoint Grüner Veltliner Federspiel Wachau DAC, FJ Gritsch Wein, Österreich

Das Terroir der Weingärten von Franz-Josef Gritsch ist geprägt von steinigen Böden und dem milden Klima der Wachau. Der Veltliner zeigt ausdrucksstarke Aromen von Zitrone und reifem Apfel. Trocken mit präsenter Fruchtsäure und feiner Mineralik überzeugt dieser knackige Weißwein auch am Gaumen. Ein Partner zu pikanten Currys, aber auch zu Wokgemüse mit Fisch oder Huhn.
Bezug: www.ludwig-von-kapff.de, Tel. 0421-399 43 17

3 Die dynamische Madame Edwige

2022 Grand Valensac Chardonnay Pays d'Oc IGP, Domaine de Valensac, Frankreich

Fast 50 Hektar Rebfläche bewirtschaftet die dynamische Winzerin Edwige Thuillé im Süden des Languedoc. Ihre Reben profitieren vom maritimen Klima des Mittelmeers und vom kühlen Boden. In der Nase präsentiert der Chardonnay Aromen von weißen Früchten und Honig, am Gaumen angenehme Frische und Harmonie. Empfiehlt sich als Begleiter zu Geflügel, Kalbfleisch oder Comté.
Bezug: www.weinhalle.de, Tel. 0911-52 51 53

4 Frisches von alten Reben

2022 Muscadet Sèvre et Maine sur lie Vieilles Vignes DOP, Domaine Poiron Dabin, Frankreich

Auf seltenem Granitgestein gedeihen die bis 80 Jahre alten Stöcke der Rebsorte Melon de Bourgogne. Spezialität ist der Muscadet „sur lie", ein Jungwein, der mindestens 14 bis 59 Monate auf dem Hefesatz reift. Im Bukett dominieren Zitrusfrucht, Holunderblüte, Apfel, im Geschmack mineralische Finesse. Als Aperitif, zu frischen Austern, rustikalem Aufschnitt, Pasteten und Käse.
Bezug: www.wein-konzept.de, Tel. 0221-60 60 78 60

5 Partner von Curry und Auberginen

2022 Angimbé Terre Siciliane IGT, Tenuta Ficuzza, Soc. Agr. Cusumano, Italien

Für den Angimbé haben Diego und Alberto Cusumano die autochthonen Insolia-Trauben (70 Prozent) mit einem kleineren Anteil Chardonnay vereint. Im Glas duftet die Cuvée nach Quitte, Aprikosen und Pfirsich, am Gaumen überzeugen die harmonischen Zitrusaromen, florale Noten und der finessereiche Nachhall. Gut für Currys, gebackene Auberginen und Zitronenhähnchen.
Bezug: www.garibaldi.de, Tel. 089-356 36 10

6 Ein feiner dunkler Primitivo

2022 Tuma Primitivo Puglia IGT, Masseria Cuturi, Italien

Der Rotwein aus zertifiziert biologischem Anbau hat 3 Gramm Restzucker und 14,5 Vol.-% Alkohol, die man ihm nicht anmerkt. Er wirkt leicht und geschmeidig auf der Zunge, mundfüllend, warm und würzig am Gaumen. Die feine dunkle Beerenfrucht mit Noten von schwarzen Früchten und Lakritz passt bestens zu herzhaften Gerichten mit geschmortem und gebratenem Fleisch und Kräutern.
Bezug: www.weinhalle.de, Tel. 0911-52 51 53

FOTOS: MICHAEL BERNHARDI, PIETER-PAN RUPPRECHT



7 Der Exot: ein weißer Rioja

2021 Ad Libitum Tempranillo blanco Rioja DOCa, Bodega Juan Carlos Sancha, Spanien

Einer Spezialität aus der Rioja hat sich Biowinzer und Weinprofessor Juan Carlos Sancha verschrieben: Tempranillo Blanco. Der „Ad Libitum“ gefällt auf seine knochentrockene Art, cremig und mild in der Säure, dicht und geschmeidig. In Duft und Geschmack mit Würze und leicht salzig, mit Noten von grünem Apfel und Zitrusfrüchten. Zu hellem Fleisch oder mediterraner Fischküche.
Bezug: www.weinhalle.de,
Tel. 0911-52 51 53

8 Chardonnay von Spaniens Ostküste

2022 Carlota Suria Chardonnay Utiel-Reqena D.O., Bodega Pago de Tharsys, Spanien

70 Kilometer von Valencia entfernt stehen die Reben der Bodega auf kalk- und sandhaltigen Böden, bestens unterstützt durch das warme Klima an der spanischen Ostküste. Önologe Vicente Garcia produziert hier hervorragende Cavas und stille Weiß- und Rotweine. Sein Chardonnay balanciert harmonisch zwischen Säure und Frucht, mit Noten von Ananas und Zitrus. Perfekt zu Gambas und Lachs.
Bezug: www.nosolovino.de,
Tel. 089-84 06 00 78

9 Früchte, Marzipan und Wacholder

2021 Poderj Selene Montepulciano d'Abruzzo DOP Barrique, Fattoria Di Camillo Vini, Italien

Der Montepulciano der Familie Di Camillo ist ein tiefdunkler Rotwein mit vollmundigen Aromen reifer roter Früchte, Marzipan und Wacholder. Die Reifezeit von sechs bis acht Monaten im Barrique hat die Würze harmonisch abgerundet. Die Fülle am Gaumen korrespondiert gut mit kräftigen Röstaromen vom Grill wie auch zu Saltimbocca oder Kalbsleber gebraten – oder Ente und Gans.
Bezug: www.wein-konzept.de,
Tel. 0221-60 60 78 60

10 Eleganz aus den Abruzzen

2022 Le Murate Pecorino Colli Aprutini IGT, Fattoria Bruno Nicodemi, Italien

Erst in den letzten Jahren hat die autochthone Rebsorte Pecorino Anerkennung in den Abruzzen gefunden – wie bei Alessandro und Elena Nicodemi, die sie auf 300 Meter Höhe pflegen. In der Nase zeigt der Wein jetzt Kräuteraromen mit Noten von gelben Früchten, im Geschmack präsentiert er eine elegante, erfrischende Säure. Perfekt zu Pastagerichten, gegrillten Artischocken oder Kaninchenragout.
Bezug: www.garibaldi.de,
Tel. 089-356 36 10

11 Zu Ehren der First Lady

2022 The First Lady Sauvignon Blanc Western Cape, Warwick Estate, Südafrika

Zu Ehren seiner Mutter Norma, Gründerin von Warwick Estate und berühmt als „First Lady“ des Kapweinbaus, hat Mike Ratcliffe eine Linie mit drei charaktervollen Weinen produziert – darunter diesen trockenen Sauvignon Blanc. Im Bukett Passionsfrucht, Kiwi, Feige und Melone. Zitrusaromen beleben den Geschmack. Ideal zu Spicy Chicken vom Grill als auch mediterranen Gerichten.
www.ludwig-von-kapff.de,
Tel. 0421-399 43 17

12 Ein Cabernet aus Norditalien

2021 Cabernet Colli Euganei DOC, Cantina Colli Euganei, Italien

Rund 700 Hektar Weinberge bewirtschaftet die Genossenschaft (680 Mitglieder) in den Colli Euganei (Veneto). Der im Stahltank ausgebaute Wein (80 Prozent Cabernet Sauvignon, 20 Cabernet Franc) mit 12,5 Vol.-% Alkohol präsentiert beerige Aromen und eine schöne Würze, am Gaumen gefallen die balancierten weichen Tannine. Passt zu Schmorbraten und würziger Pasta wie zur Bratwurst vom Grill.
Bezug: www.garibaldi.de,
Tel. 089-356 36 10

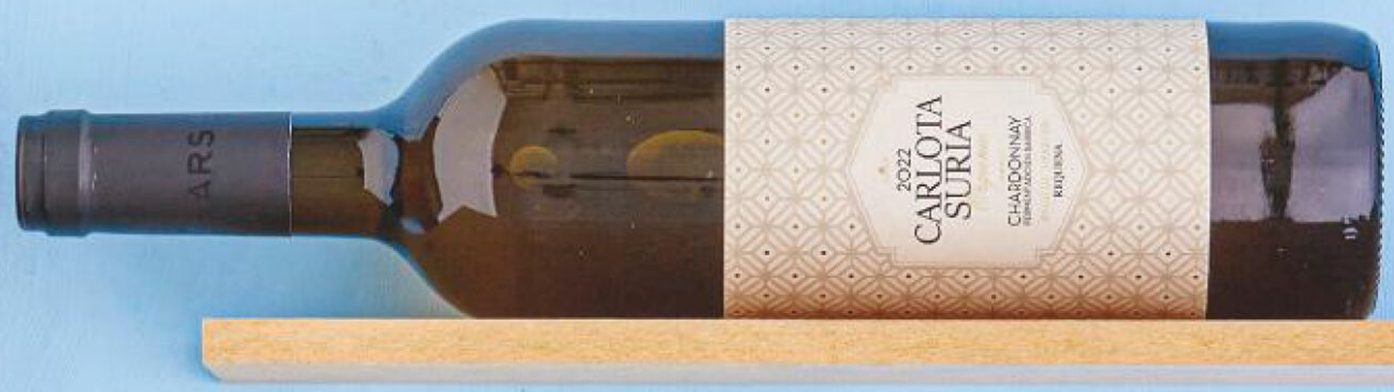
FOTOS: MICHAEL BERNHARDI (2)

BEST BUY

7
€ 12



8
€ 12



9
€ 10,90



10
€ 12,50

11
€ 9,95





Top-Tipp
im September

12
€ 6,70



Jahrgang 2023: Bordeaux bewegt sich!

Es ist das Weinereignis des Jahres in Frankreich: die Verkostung der Primeurs in Bordeaux. Unser Autor war dabei und kann vermelden: Der 2023er wird ein sehr guter Jahrgang und ist bezahlbar

TEXT **MARKUS DEL MONEGO**

Das Château Haut-Bailly liegt in der Appellation Pessac-Léognan und macht Weine, denen man Zeit geben sollte

FOTO: VICTOR CORNEC

W

Wieder einmal haben die Primeurproben in Bordeaux die internationale Fachwelt magisch angezogen. Allein die „Union des Grands Crus“, Hauptorganisatorin der Primeurwoche, zählte mehr als 5000 registrierte Teilnehmer. Hinzu kamen weitere Vereinigungen, aber auch Önologielabore, Handelshäuser und eine Vielzahl von Châteaus, die ihre Türen öffneten und eine Verkostung ermöglichten. Mehr als 1000 Verkostungsmuster habe ich so im Laufe von acht Tagen probiert – vom berühmten Premier Cru Classé bis zum einfachen Bordeaux. Alle Weine stammen ausnahmslos aus der Ernte des Jahres 2023. Sie liegt derzeit noch im Fass, sodass die Verkostungen einen ersten Eindruck der zukünftigen Weine vermitteln. Der diesem Jahrgang oftmals zugeschriebene „heterogene Charakter“ ist spürbar, liegt aber eher im Stil als in der Qualität begründet. Damit könnte der Jahrgang 2023 zu einer echten Entdeckung werden, denn die Preise sind so niedrig wie seit 2019 nicht mehr.

Den Wetterkapriolen getrotzt: Château Palmer (das Foto zeigt Trauben des Guts) und Château Margaux (r.) konnten überzeugen. Weinexperte Markus Del Monego verkostete in acht Tagen mehr als 1000 Weine





Gespannt war ich nach Bordeaux aufgebrochen, denn die Berichte und Gerüchte, die mich im Vorfeld erreicht hatten, waren sehr durchwachsen. Das Jahr begann hoffnungsvoll mit einem etwas späteren Austrieb als üblich, was den Reben jedoch Schäden durch Frühjahrsfröste ersparte. Die Blüte während der letzten Mai- und ersten Juniwoche war unglaublich schnell und homogen, doch darauf folgten problematische Wetterphasen mit Mehltau-Befall, trockenem und heißem Wetter sowie einer dramatische Hitzewelle Ende August. Die Hoffnungen auf ein gutes Jahr schienen zu platzen, aber dann brachte der September mit nahezu idealen Bedingungen den Umschwung. Zum Monatsbeginn konnte mit der Merlot-Lese begonnen werden. Allerdings ließen sich einige Winzer aufgrund von vorhergesagten Unwettern zu einer etwas übereilten Lese des Cabernets verleiten. Es fiel jedoch nur wenig Regen, und so wurden die risikobereiten Winzer mit sehr gesunden und reifen Trauben belohnt.

Der Jahrgang zeichnet sich durch etwas niedrigere Zuckerwerte, aber eine gute Säure aus. Die Rotweine weisen zum Teil eine ausgezeichnete Tannin- und Farbstruktur im klassischen Bordeauxstil und einen gemäßigten Alkoholgehalt um die 13 Prozent auf. Die Weißweine, auf Basis von Sauvignon Blanc und Sémillon, und die edelsüßen Spezialitäten, die traditionell von Sémillon geprägt sind, gehören zu den Gewinnern. Ist der 2023er eventuell mit einem anderen Jahr vergleichbar? Die Zugänglichkeit der Muster erinnert an die Primeurproben des 2012er Jahrgangs, wobei der 2023er mehr Struktur und Dichte zeigt. Véronique Sanders von Château Haut-Bailly sieht bei ihrem Wein Parallelen zum 2016er und trat mit einer Flasche auch gleich den Beweis an. Der 2023er wird in der Zukunft zu den sehr guten Jahrgängen zählen, bei denen einige schwächere Weine die Ausnahme sind, die wiederum die berühmte Regel bestätigen.

Vom ersten Tag förderte die Verkostung eine Reihe hervorragender Qualitäten zutage. Mein Favorit: Château Margaux mit einem Wein, der die Quintessenz der Finesse darstellt. Es ist in seiner Frische und Eleganz eine veritable Hommage an den früheren Gutsverwalter Paul Pontallier. Sein Nachfolger Philippe Bascaules hat damit neue Maßstäbe gesetzt. Die Spitzenweingüter haben wieder großartige Arbeit geleistet. Eine aufwendige Selektion des Traubenmaterials bei der Lese und eine schonende Verarbeitung ohne zu starke Mazeration macht die Premiers auf beiden Ufern der Gironde zu den Jahrgangsbesten. Auch scheinen die Bemühungen um mehr Nachhaltigkeit und Ökologie in der Weinerzeugung Früchte zu tragen. Biodiversität, gezielter Pflanzenschutz und der Einsatz von Nützlingen lassen die chemische Keule überflüssig werden. Die Pferde, die wieder häufig im





Weinberg zu sehen sind, sind keine Touristenattraktion, sondern vermeiden die Bodenverdichtung durch schweres Gerät. So verwundert es nicht, dass einige der besten Weine von biodynamisch arbeitenden Erzeugern kommen. Mit viel Akribie und Präzision haben sie den Wetterkapriolen getrotzt und Großes hervorgebracht. Les Carmes Haut-Brion gehört zum Besten, was das Gebiet Pessac-Léognan zu bieten hat, Pontet-Canet aus Pauillac überzeugt genauso wie Palmer und Desmirail aus Margaux oder die Domänen der Familie von Neipperg auf dem rechten Ufer.

In Pessac-Léognan stehen die Weißweine qualitativ meistens über den Rotweinen. Auch die Regionen des Haut-Médoc und des Libournais konnten mit ihren Weißen punkten, die jedoch nur als Bordeaux AOP angeboten werden dürfen. Endlich belohnt wurden die Winzer edelsüßer Weine, wobei Barsac mit feiner Säure die Nase ein klein wenig vor Sauternes hatte, dort waren Coutet und Doisy-Daene die Stars.

Es wurde während der Woche nicht nur verkostet, sondern auch viel diskutiert, denn Bordeaux sieht sich mit großen Herausforderungen konfrontiert. Länder wie China und nach einer Wiederwahl von Trump eventuell auch die USA schotten sich mit Importzöllen ab. Asien orientiert sich neu, besonders in China ist der Trend zu heimischen Produkten wie dem Kultwein Ao Yun zu beobachten. Darüber hinaus wendet sich eine jüngere Generation vermehrt anderen Getränken zu.

Doch Bordeaux versteht es ausgezeichnet, sich zu entwickeln oder neu zu erfinden. Man experimentiert mit neuen Rebsorten, um dem Klimawandel zu trotzen, ein Beispiel ist die Sorte Gros Manseng, die sich im Weißwein von Château du Tertre oder dem Chardonnay von Hubert de Boüard findet. Außerdem ist der Blick auf Nachhaltigkeit deutlich geschärft. Heute ist die Zertifizierung mit dem Umweltsiegel Haute Valeur Environnementale (HVE) schon der Mindeststandard. Hier stehen die Biodiversität, ein gezielter Pflanzenschutz sowie ein Düngungsmanagement im Mittelpunkt, ähnlich den Anforderungen an naturnahen Weinbau in Deutschland. Und die Biodynamiker haben bewiesen, dass es auch ganz ohne Chemie geht.

Biodiversität und der Einsatz von Nützlingen machen die chemische Keule überflüssig.

Fazit: 2023 ist ein sehr guter Jahrgang mit einigen beeindruckenden Überraschungen und einer großen Zahl an äußerst soliden Weinen mit Frische, ausgezeichnetem Trinkfluss und klassischem Stil. Auch wenn er nicht die Dichte und Struktur wie 2020 oder 2022 aufweist, so präsentiert er doch ein großes Potenzial und ist mit Preisabschlägen von bis zu 40 Prozent im Vergleich zum Vorjahr auch finanziell attraktiv.

FOTOS: OLIVIER METZGER/VENDANGES

Starke Typen

Jenseits berühmter Châteaus gibt es Entdeckungen: Diese Güter zeigen eine enorme Entwicklung oder rücken als große Überraschung in den Fokus. Das sind die Favoriten 2023 von Markus Del Monego:

WEISSWEINE



2023 Clos des Lunes d'Argent, Bordeaux Blanc *
Von klassischem Sauternes-Terroir stammt dieser fruchtbetonte trockene Weißwein, der mit exotischer Frucht und floralen Noten verzaubert.



2023 Château Bouscaut, Pessac-Léognan Blanc **
Laurent Cogombles präsentiert einen Klassiker mit ausdrucksstarkem Charakter, der sowohl mit klassischer Küche als auch mit modernen Gerichten harmoniert.

SÜSSWEINE



Château Bastor-Lamontagne, Sauternes **
Intensive Aromen von Aprikose, Pfirsich und exotischer Frucht werden von Anklängen weißer Blüten und Nougat ergänzt. Ein großer edelsüßer Wein mit hervorragendem Preis-Genuss-Verhältnis.

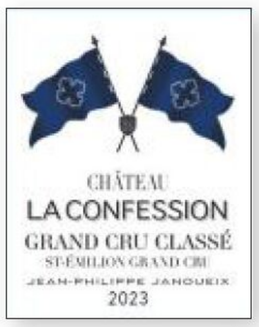


Château de Fargues, Sauternes ****
Das Familienweingut der Familie de Lur-Saluces überzeugt mit einem tiefgründigen und facettenreichen Süßwein der Extraklasse.

ROTWEINE



Château du Domaine de l'Eglise, Pomerol ***
Der beste Wein dieses Guts, den ich je „en Primeur" verkostet habe. Vielversprechend, großes Potenzial, aber zugänglich und komplex.



Château La Confession, Saint-Émilion Grand Cru **
Jean-Philippe Janoueix punktet mit einer ausgezeichneten Kollektion, bei der sein Flaggschiff-Wein mit Tiefe und nachhaltigem Finale dem Gaumen schmeichelt. Ein Preis-Genuss-Sieger.



Château Fontenil, Fronsac **
Das Familienweingut von Michel Rolland gehört mit diesem Jahrgang zur Spitze der Appellation. Ein verführerischer Wein mit opulenter Frucht und elegantem Finale.



Domaine de Chevalier, Pessac-Léognan ***
Einer der besten Weine seiner Appellation, nachhaltig, dicht gewoben und trotzdem von enormer Frische und Eleganz. Vielversprechend: Bereitet jetzt schon Freude, hat aber sicherlich noch 30 gute Jahre vor sich.



Château Poujeaux, Moulis **
Ein großer Klassiker ist zurück. Anklänge von Lakritz, reife Beerenfrucht und feine Röstnoten machen ihn zu einem Vergnügen – auch als ausgezeichneter Speisenbegleiter.



Château Reignac, Bordeaux Supérieur *
Der Grand Vin de Reignac gehört zu den Preis-Genuss-Siegern – mit konzentrierter Frucht, ausgewogenen Tanninen und guter Länge.



Château Cantenac Brown, Margaux 3e Cru Classé ***
Dieses 3e Cru Classé hat in seinen neuen Gärkellern einen präzisen, tiefgründigen und ausdrucksstarken Margaux vinifiziert, der ein hervorragendes Potenzial aufweist.



Château Château Ducru-Beaucaillou, Saint-Julien 2e Cru Classé ****
Ein großartiger Ducru-Beaucaillou, der die enorme Entwicklung dieses Spitzenweines von Bruno Borie unter Beweis stellt.

Erläuterung:
Die Sterne geben den Preisbereich an, in dem sich die Primeurs für die Konsumenten in Deutschland voraussichtlich bewegen werden.

* (ein Stern):	bis zu € 20
** (zwei Sterne):	€ 20 bis € 50
*** (drei Sterne):	€ 50 bis € 100
**** (vier Sterne):	€ 100 bis € 250

FEINSCHMECKER-WETTBEWERB

Riesling Cup 2024

Wir küren den besten deutschen trockenen Riesling Jahrgang 2023 – erstmals auch live auf den WINE AWARDS im November in Hamburg!

Premiere: Erstmals verleiht der Feinschmecker den Riesling Cup live im Rahmen der festlichen WINE AWARDS am Samstag, 9. November, im Hamburger Fünf-Sterne-Hotel Grand Elysée. Seit vielen Jahren zählt der Riesling Cup zu den renommiertesten deutschen Weinpreisen. Um die begehrte Trophäe zu ergattern, laden wir aktuell deutsche Weingüter ein, jeweils ihren besten trockenen Riesling 2023 einzuschicken (unter 9 Gramm/Liter Restzucker): vom Qualitätswein trocken bis zur Auslese trocken (inklusive „Erstes Gewächs“ und „Großes Gewächs“).

EINE JURY aus Weinexpertinnen und -experten wird die Weine im Oktober blind in mehreren Runden verkosten. Dazu gehören neben der Feinschmecker-Redaktion: Caro Maurer (Master of Wine; Bonn), Maximilian Wilm („Best Sommelier of Germany“ 2019; Sommelier „Kinfelts“; Hamburg), Jens Priewe (Weinkritiker; München), Axel Bode (Sommelier und Inhaber „Witwenball“; Hamburg) und Katharina Iglesias, Sommelière in der Winebank in Hamburg, und Gewinnerin des Sommelier-Cups 2024 des Deutschen Weininstitutes (DWI).

DEN SIEGER verkünden wir in der Ausgabe Januar 2025, eine ausführliche Berichterstattung über alle 13 Finalisten erfolgt in der Februar-Ausgabe sowie auf Feinschmecker.de und in den sozialen Netzwerken.

BEI DEN RENOMMIERTEN WINE AWARDS zeichnet der Feinschmecker internationale Winzerinnen und Winzer sowie Weinbbotschafter in sechs Kategorien aus – von der Newcomerin Esmeralda García aus Spanien über Meike und Dörte Näkel als Winzerinnen des Jahres bis zur Weinlegende Jean-Baptiste Lécaillon, Kellermeister von Roederer. Zehn Spitzenköchinnen und -köche werden die rund 500 Gäste an dem Abend kulinarisch verwöhnen. Eintrittskarten und Infos unter www.feinschmecker.de oder über den QR-Code rechts.

FÜR FRAGEN:
redaktion@der-feinschmecker.de.



FOTO: VOLKER RENNER





DER

FEINSCHMECKER WINE Awards 2024













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 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

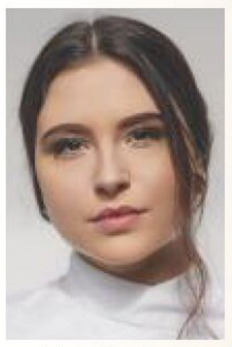

Ricky Saward, Seven Swans

Diese Topköche und -köchinnen verwöhnen Sie kulinarisch


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

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

SieMatic · Champagne Laurent-Perrier Maison Fondée 1812 · Hapag-Lloyd Cruises · Istrien · AKI Hamburg 1925 · Grande Mercato Andronaco dal 1983 · Liebherr · Grand Elysee Hamburg · Staatl. Fachingen · leo wittwer since 1920



„Lässige Weinbars kann es gar nicht genug geben – je mehr Weine glasweise probiert und kennengelernt werden können, desto besser!“ KERSTEN WETENKAMP, REDAKTEUR GETRÄNKE

News & Trends

W wie Weinbar

Kleine, familiär geführte Weingüter liegen im Fokus der Weinbar W in Hamburg-Winterhude. Svita Latkina und Wladimir Jaschin bieten 950 Weine aus 19 Ländern an, 100 davon im offenen Ausschank. Zu essen gibt es Scampi, Fischsuppe oder gebratenen Blumenkohl. Heimelige Terrasse.
www.w-die-weinbar.de





Bartenderin of the Year

Luisa Fritsche, Bartenderin vom Gin House in Dresden, gewinnt die deutsche World Class Competition, einen der renommiertesten Wettbewerbe für Barkeeper. Einer ihrer Siegerdrinks: „Harvest“ mit weißem Tequila, Buttermilch und gesüßtem Kamillen-Kombucha.
www.diageobaracademy.com

Prachtstück aus Portugal

Bussaco – der Name steht für eine geheimnisumwitterte Weinlegende: Das Bussaco Palace Hotel im portugiesischen Luso hat eigene Weine, die lange Zeit nur Hotelgästen vorbehalten waren – darunter Botschafter und die portugiesische Königsfamilie.
In Deutschland hat sich Master Sommelier Hendrik Thoma einige Posten gesichert, darunter den **2021 Bussaco Branco Reservado**. „Dicht, intensiv, komplex mit delikater Frische“, beschreibt ihn Thoma, „mit krasser Mineralität und messerscharfer Säure.“
€ 84, **www.shop.weinamlimit.de**



Glanz im Glas

Château La Fleur-Pétrus, Château Figeac 1er Cru Classé Château Trotanoy Pomerol: luxuriöse Topweine aus dem Bordelais, die schwer erhältlich sind. Pese-Wein, ein neues Onlineportal, hilft: Den 2023er Jahrgang hochkarätiger Weingüter bietet der Shop zur Subskription an, ausgeliefert wird 2025. Besonders attraktiv sind auch Einsteigerweine zu moderaten Preisen, etwa vom Weingut Von Othegraven, Van Volxem oder Potzinger aus der Steiermark.
www.pese-wein.de

50 Jahre Weinmuseum

1974 eröffneten Giorgio und Maria Grazia Lungarotti in Torgiano südlich von Perugia (Umbrien) ihr Weinmuseum, das heute als bestes seiner Art Italiens gilt. Über 3000 Artefakte werden ausgestellt, von antiken Amphoren bis zu Karaffen der Gegenwart. Zum Jubiläum gibt’s einen Brut Millesimato in limitierter Auflage.
www.muvit.it

Chianti-Schau

In Greve in Chianti öffnen rund 50 Weingüter der Region ihre aktuellen Jahrgänge für Verkostungen, dazu wird es Tastings regionaler Lebensmittel geben und viele kulturelle Events. „Expo Chianti Classico“, 5.-8. September.
www.expochianticlassico.com

FOTOS: VINCENZO ALEX, DAVID MAUPILÉ, ANTONINA SIEVIER

BILDSTARK UND KRIMINELL LECKER

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





Foto: © Markus Bassler

WELTWEIT GRÖSSTE REISEMESSE
ITB Berlin BuchAward 2023

SPIEGEL Bestseller-Autor

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

Tanz auf dem Vulkan
33 Reisetipps für Sizilien
Seite 24

Küchen-Klassiker
Focaccia, Risotto, Saltimbocca & Cassata
Seite 136

Bücher
Rezepte, Reisetipps und Diskussionsstoff
Seite 145

Titelrezept
Tortelloni mit Erbsen und grünem Spargel
Seite 146

Pilgerziel: Pizza
Neapels Meisterbäcker
Seite 148

Institution Alimentari
Eine Liebeserklärung
Seite 152

Amore mio
Prominente über ihre Liebe zu Italien
Seite 154

Bella figura
Kreatives Design von Mailand bis Rom
Seite 158

11 Freunde
Die Top-Delikatessen des Landes
Seite 164

Hidden Champions
Wein-Entdeckungen unseres Experten
Seite 168

ITALIEN SPECIAL

Küche, Wein, Design: Una festa italiana

Applaus, Applaus für Italien! Das Land im Süden Europas ist und bleibt Weltmeister – kulinarisch. Mögen wir Deutschen noch so gern nach Mallorca und auf die Kanaren fliegen, in die Provence oder auch nach Thailand und Vietnam – auf den Tisch zu Hause kommen vorzugsweise Pasta und Risotto, Ossobuco und Tiramisu, *cucina italiana* also, weltweit die beliebteste aller Länderküchen. Auch wir berauschen uns an den Klassikern der italienischen Küche und feiern, passend zum Sommer, in dieser Ausgabe das beschwingte Lebensgefühl zwischen Mailand und Palermo.

Va bene – die Reise starten wir mit einem Besuch Siziliens. Jenseits der Touristen-Hochburgen haben wir schöne Märkte, Trattorien und edle Restaurants entdeckt. Die Insel ist der „Süden in konzentrierter Form", findet unser Autor Stefan Maiwald. Nicht fehlen darf natürlich auch Neapel mit seiner großen Pizza-Tradition. Manche Pizzaioli sind heute Stars in der Szene, zu denen die Fans pilgern wie zu Popkünstlern.

Auf die Bühne stellen wir die brillanten, unnachahmlichen Produkte wie Mozzarella, Balsamico oder Mortadella. Natürlich spielt auch der Wein eine große Rolle – hier hat Experte Jens Priewe spannende Winzer entdeckt, die man hierzulande kaum kennt.

Die Italiener sind nicht nur für ihre großartige Küche bekannt (wir empfehlen zum Nachkochen unsere Rezepte der großen Klassiker), sondern auch für *bella figura* – die Gabe, in jeder Situation eine elegante Haltung einzunehmen. Dass viele wunderschöne Küchengeräte und Geschirr, Modelabel und Automodelle made in Italy sind, ist für sie, nun ja, eine Frage der Ehre. Die Raffinesse moderner italienischer Designer stellen wir ebenfalls vor.

Wer jetzt Lust bekommen hat, Rezepte und Länderkunde zu vertiefen, dem legen wir unsere Buchtipps ans Herz.

Kersten Wetenkamp

FOTOS: MICHAEL BERNHARDI, MASSIMO TESSANDORI BERNINI, ANDREA DI LORENZO (2), FRANCESCO MARANO, JAN-PETER WESTERMANN, STEFAN WOLNY/GETTY IMAGES











Feiern wir das beschwingte Lebensgefühl zwischen Mailand und Palermo!





1. Den Vulkan Ätna stets im Blick hat der Reisende in Taormina, Sizilien, vom griechischen Theater aus

2. Zu den beliebten Klassikern zählt Safran-Tomaten-Risotto mit Garnelen

3. Ciro Salvo ist einer der besten Pizzabäcker Neapels

4. Moderatorin Nina Ruge produziert in der Toskana Olivenöl

5. Teller und Kanne von Alessandra Baldereschi

6. Amalfizitronen: unvergleichlich aromatisch

7. Italienische Wein-Perlen, ausgesucht von Jens Priewe



Artischocken-Oliven-Focaccia
mit Rucola und Parma-Schinken

Rezept auf S. 142

Geschmack des Südens

Focaccia, Risotto, Brasato, Saltimbocca, Cassata – wie das schon klingt! Wir holen uns mit diesen italienischen Favoriten mediterrane Aromen und etwas Dolce Vita nach Hause

REZEPTE **ANDREAS NEUBAUER, SUSANNE WALTER, MARIANNE ZUNNER, MARCELLO FABBRI**
TIPPS **ANDREAS NEUBAUER**

FOTO: MATHIAS NEUBAUER

ITALIEN SPECIAL



Safran-Tomaten-Risotto
mit „geräucherten“ Garnelen

Rezept auf S. 142

FOTOS: JULIA HOERSCH, JAN-PETER WESTERMANN

Saltimbocca
mit geschmortem Fenchel

Rezept auf S. 143

Brasato al Barolo
(Schmorbraten in Barolosauce)
Rezept auf S. 143



Cassata
alla siciliana

Rezept auf S. 144

FOTOS: MATHIAS NEUBAUER, JAN-PETER WESTERMANN



Artischocken-Oliven-Focaccia mit Rucola und Parma-Schinken

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 1 Stunde plus 45 Minuten Gehzeit für den Teig
Zutaten für 4 Personen

Belag

- 8–10 kleine Artischocken
- Saft von 1 Zitrone
- 4 EL Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 100 g schwarze Oliven ohne Stein
- 1 Bund Rucola
- 150 g dünn geschnittener Parma-Schinken

Teig

- 1 Würfel frische Hefe (42 g)
- 500 ml lauwarmes Wasser
- 75 ml Olivenöl
- 2 EL Honig
- 3 TL Salz
- 800 g Weizenmehl (Type 550)
- Meersalz zum Bestreuen
- 2 EL getrockneter italienischer Kräutermix

1 Artischocken putzen, waschen, die äußeren harten Blätter entfernen, den Stiel großzügig dranlassen und schälen. Artischocken vierteln und mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht schwarz werden.
2 In einem großen Schmortopf Olivenöl erhitzen. Artischocken hineingeben, salzen und großzügig mit grob gemahlenem Pfeffer bestreuen. Mit 125 ml Wasser ablöschen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Minuten schmoren. Artischocken im Topf abkühlen lassen.
3 Für den Teig Hefe in eine Schüssel bröckeln, lauwarmes Wasser, 3 EL Olivenöl, Honig und Salz hinzufügen und alles miteinander gründlich verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Mehl hinzufügen und alles zu einem kompakten, geschmeidigen Teig kneten. Diesen in eine mit etwas Olivenöl ausgepinselte Schüssel geben und zugedeckt etwa 45 Minuten an einem warmen Ort zu doppelter Größe aufgehen lassen.
4 Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Teig vierteln, jedes Viertel zu einem länglichen Fladen flach drücken und auf 2 Bleche mit Backpapier legen. Das übrige Olivenöl (6 EL) mit einem Löffelrücken auf der Teigoberfläche verteilen.
5 Artischocken und Oliven in den Teig drücken. Focaccia mit Meersalz und Kräutermix bestreuen. Dann im Ofen auf der mittleren Schiene in etwa 20 Minuten goldbraun backen.
6 Für den Belag Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. Focaccia aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Rucola und Schinken locker darauflegen.

Tipp: Die perfekte Focaccia hat eine fluffige Beschaffenheit. Dafür sollte der Teig nach dem nicht zu kräftigen Kneten eine recht weiche Konsistenz haben und ausreichend Zeit zum Aufgehen bekommen. Am besten geschieht dies in einer Auflaufform und kann je nach Raumtemperatur mehr als 2 Stunden dauern. Das anschließende Eindrücken von Vertiefungen in den Teig entfernt nicht nur übergroße Luftblasen, sondern verleiht der Focaccia auch die charakteristische Struktur. Da der Teig nach dem Gehen sehr weich ist, backt man die Focaccia am besten direkt in der Form und bei hoher Temperatur. So erhält sie eine knusprige Kruste und ein luftiges Inneres.



Safran-Tomaten-Risotto mit „geräucherten“ Garnelen

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Zutaten für 4 Personen

Risotto

- 800 ml Gemüsebrühe oder -fond
- 1 Briefchen Safranfäden
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 40 g Butter
- 200 g Risottoreis
- 5 EL Weißwein
- 4 Frühlingszwiebeln
- 250 g Tomaten
- 60 g getrocknete Tomaten in Öl
- 2 EL fein geschnittene Petersilie
- 50 g Parmesan (30 g reiben, 20 g zum Anrichten hobeln)
- Salz, schwarzer Pfeffer

Garnelen

- 12 ungeschälte Riesengarnelenschwänze (etwa 500 g)
- 2 Knoblauchzehen
- 2–3 EL Olivenöl
- etwa ¼ TL Pimentón de la Vera (geräuchertes Paprikapulver, ersatzweise Piment d’Espelette)
- 2 EL fein geschnittene Petersilie

1 Brühe oder Fond aufkochen. Safran in 3 EL heißer Brühe auflösen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Olivenöl und 20 g Butter erhitzen, Schalotte und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Reis hinzufügen und kurz mit anschwitzen. Mit Wein ablöschen und einkochen.
2 So viel heiße Brühe angießen, dass der Reis knapp bedeckt ist und bei geringer Hitze einkochen lassen. Dabei immer wieder umrühren. Vorgang wiederholen, bis der Risotto cremig und die einzelnen Reiskörner gar, aber noch bissfest sind (etwa 20 Minuten). Gegen Ende der Garzeit die Safranlösung dazugeben.
3 Während der Risotto gart, die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken, häuten, entkernen und würfeln. Getrocknete Tomatenfilets abtropfen lassen und in Streifen schneiden.
4 Garnelenschwänze schälen und bis zum Schwanzende einschneiden, fadenähnlichen Darm entfernen. Garnelen waschen und gut trocken tupfen. Knoblauch schälen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen darin etwa 3 Minuten bei starker Hitze braten. Zum Schluss mit geräuchertem Paprikapulver bestreuen,

Petersilie hinzufügen, ganz kurz weiterbraten und salzen.
5 Risotto vom Herd nehmen. Frische und getrocknete Tomaten, Petersilie, 20 g Butter und Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Risotto auf Teller verteilen, Garnelen darauf anrichten. Gehobelten Parmesan darübergeben.

Tipp: Entscheidend ist der richtige Reis, am besten eignet sich die Sorte Arborio. Sie enthält viel Stärke, die für eine schön cremige Konsistenz sorgt. Denn der perfekte Risotto hat eine fließende, keinesfalls feste Beschaffenheit. Dafür ist auch regelmäßiges Umrühren bei der Zubereitung entscheidend. Ebenso von Bedeutung ist eine gute Brühe, am besten eine selbst gemachte. Gekörnte Brühe oder Fond aus dem Glas sind zwar eine bequeme Alternative, können aber damit nicht mithalten. Durch die Zugabe eines guten Löffels Butter und durch frisch geriebenen Parmesan wird der Risotto am Ende perfekt abgerundet.



Saltimbocca mit geschmortem Fenchel

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 50 Minuten
Zutaten für 4 Personen

Gemüse

- 3–4 Fenchelknollen
- 8 EL Olivenöl
- 1 TL Fenchelsamen
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Rosmarinzweig
- 50 ml Pernod
- Saft von ½ Zitrone
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 150 g Kirschtomaten
- 2 Handvoll Rucola

Saltimbocca

- 4 Kalbsschnitzel (à 100 g)
- 4 Scheiben Parma-Schinken
- 8 Salbeiblätter
- 8 Zahnstocher
- 3 EL kalte Butter
- 2 geschälte Knoblauchzehen
- 4 Thymianzweige
- 3 EL Taggiasca-Oliven

1 Fenchel waschen, putzen und die Abschnitte fein würfeln. Einen Topf so auswählen, dass die Fenchelknollen nebeneinander hineinpassen – aufrecht oder liegend.
2 2 EL Olivenöl in diesem Topf erhitzen, darin die Abschnitte anschwitzen. Fenchelsamen hinzufügen und mit anschwitzen.
3 Die Fenchelknollen hineinsetzen, Lorbeer und Rosmarin dazugeben und mit Pernod ablöschen. 1 EL Zitronensaft hinzufügen, Fenchelknollen mit Wasser bedecken, mit Salz und Pfeffer würzen und mit aufgesetztem Deckel leise köcheln, bis der Fenchel gar ist, aber noch Biss hat (etwa 20 Minuten; Messerprobe).
4 Währenddessen Kirschtomaten waschen, Rucola waschen und trocken schleudern.
5 Saltimbocca vorbereiten, dafür die Schnitzel mit einem Fleischklopfer zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie flach klopfen. Dadurch wird das Fleisch zarter. Die Fleischstücke halbieren. Jede Hälfte mit einer halben Scheibe Parma-Schinken und 1 Salbeiblatt belegen, mit einem Zahnstocher fixieren.
6 Den fertigen Fenchel aus dem Sud nehmen, den Sud auf etwa 300 ml einkochen lassen und durch ein Sieb gießen.
7 Backofen auf 100 °C vorheizen.
8 Fenchelknollen in Spalten schneiden, trocken tupfen und in 2–3 EL Olivenöl goldbraun anbraten.
9 Etwa 2 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, darin die Saltimboccas in zwei Durchgängen von beiden Seiten scharf anbraten: Jeweils 1 EL Butter, 1 Knoblauchzehe und 2 Thymianzweige hinzufügen, durchschwenken und die Schnitzel auf eine Platte setzen. Saltimbocca im Ofen warm halten.
10 Den Bratansatz mit 150 ml Fenchelsud ablöschen (restlichen Sud anderweitig verarbeiten), restlichen 1 EL Butter hinzufügen und unter Schwenken schmelzen lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer und 1 kräftigen Spritzer Zitronensaft ablöschen.
11 Kurz vor dem Servieren Kirschtomaten und Oliven unter das Fenchelgemüse geben, erhitzen und Rucola unterziehen.
12 Das Fenchelgemüse auf 4 Teller verteilen und jeweils 2 Saltimboccas anlegen. Das Fleisch mit der Sauce überziehen und sofort servieren.

Tipp: Die sorgfältige Vorbereitung der kleinen Kalbsschnitzel ist ein wichtiger erster Schritt: Dafür das Fleisch schön dünn klopfen. Dies verkürzt die Garzeit und gewährleistet so ein zarteres Ergebnis. Dafür ist nicht unbedingt ein spezielles Plattiereisen nötig. Eine kleine Pfanne oder einen Stieltopf kann man dafür ebenso verwenden. Anschließend sollten die Schnitzel in einer heißen Pfanne in wenig Öl auf beiden Seiten nur kurz, dafür aber scharf angebraten werden, damit sich eine aromatische Kruste bildet. Neben Kalb können auch andere Fleischsorten verwendet werden. So sind etwa auch dünne Fleischscheiben vom Lamm, Hühnchen oder Schwein sehr gut geeignet.



Brasato al Barolo (Schmorbraten in Barolosauce)

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 4 ½ Stunden plus 1 Nacht Marinierzeit
Zutaten für 4 Personen

- 1,2 kg Kalbsbäckchen (ersatzweise Rinderkeule, -brust oder -schulter)
- 2 klein gewürfelte Zwiebeln
- 2 gewürfelte Karotten
- 1 gewürfelte Selleriestange
- 4–6 Gewürznelken
- 1 Zimtstange
- 3 Lorbeerblätter
- je 1 Rosmarin- und Thymianzweig
- 3 abgezogene Knoblauchzehen
- 750 ml Barolo
- 4 EL Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer

ITALIEN SPECIAL

1 Fleisch, Gemüse, Gewürze und Kräuter in eine Schüssel geben. Mit Barolo bedecken. Zugedeckt 1 Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.
2 Fleisch herausnehmen und in einem Küchentuch abtropfen lassen.
3 Marinade durch ein Sieb geben, feste und flüssige Bestandteile getrennt aufbewahren.
4 Fleisch in Olivenöl anbraten, bis sich eine leichte Kruste gebildet hat. Gemüse und Gewürze aus der Marinade hinzufügen, mit anrösten. Salzen, pfeffern. Mit Weinsud auffüllen. Zugedeckt bei niedriger Hitze etwa 4 Stunden köcheln lassen. Am Ende der Garzeit das Fleisch herausnehmen, warm halten.
5 Fond durch ein Sieb passieren, noch etwas einkochen lassen.
6 Fleisch in Scheiben schneiden. Mit reduziertem Fond begießen.

Dazu passen geschmorte Gemüsezwiebeln und Kartoffelpüree.

Tipp: Das richtige Fleisch ist bei einem Brasato entscheiden. Für ein butterzartes und saftiges Ergebnis ist statt Kalbsbäckchen etwa ein Stück gut durchwachsenes Rindfleisch die beste Wahl, beispielsweise aus der Schulter. Das Fleisch über Nacht zu marinieren, hat den Vorteil, dass dies den Braten beim Schmoren mürber macht, und der Geschmack wird noch intensiviert. Langsames Garen bei niedriger Hitze sorgt dafür, dass das Fleisch außerdem zarter und saftiger wird. Darüber hinaus hilft der langsame Garprozess dabei, die Aromen von Fleisch und Sauce zu steigern.



Cassata alla siciliana

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer
Zubereitungszeit: 45 Minuten plus 4 Stunden Kühlzeit und 20 Minuten Backzeit
Zutaten für 8 Personen

Biskuit
5 Eier
2 Eigelbe
150 g Zucker
1 Prise Salz
150 g Mehl
1 TL Backpulver
50 g geschmolzene Butter
6 EL Maraschino-Likör
Ausstecher von 18, 14 und 10 cm Ø

Füllung
100 g Zucker
Mark von 1 Vanilleschote
500 g Ricotta
50 g gehackte Pistazien
50 g Orangeat
50 g Zitronat
50 g klein gewürfelte Belegkirschen
75 g geraspelte Zartbitterschokolade
halbrunde Schüssel, 18 cm Ø

Dekoration
1 Bio-Orange
1 Biozitrone
75 g Zucker
200 g steif geschlagene Sahne
50 g fein gehackte Pistazienkerne
2–3 EL gewürfelte Belegkirschen
2–3 EL gehobelte Zartbitterschokolade

1 Für den Biskuit Ofen auf 180 °C vorheizen. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen. Eier, Eigelbe und Zucker zusammen mit 1 Prise Salz mit dem Handrührgerät in etwa 5 Minuten schaumig steif schlagen. Mehl mit Backpulver zum Eischaum sieben und unterheben. Dann die geschmolzene Butter unter den Teig rühren.
2 Biskuitteig gleichmäßig dick auf das Blech streichen und im heißen Ofen auf der mittleren Schiene in etwa 20 Minuten goldbraun backen. Anschließend herausnehmen, auf einen zweiten Bogen Papier stürzen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Das obere Papier entfernen.
3 Für die Füllung Zucker mit Vanillemark und 100 ml Wasser in einen Topf geben und etwa 6 Minuten einkochen. Sirup abkühlen lassen.
4 Ricotta in ein Mulltuch geben und gut ausdrücken (er sollte möglichst trocken sein). Dann mit dem erkalteten Sirup verrühren. Pistazien, Orangeat, Zitronat, Belegkirschen und Schokoraspeln unter die Ricottamasse rühren.
5 Eine halbrunde Schüssel mit Frischhaltefolie auslegen. Aus dem abgekühlten Biskuit 3 unterschiedlich große Kreise von 18, 14 und 10 cm Durchmesser ausstechen. Alle Böden jeweils mit etwas Maraschino-Likör benetzen.
6 Ricottamasse abwechselnd mit den Biskuitscheiben in die Schüssel einschichten. Mit etwas Ricottamasse beginnen, dann die kleinste Scheibe zuerst einlegen, mit der größten Scheibe abschließen. Schüssel für etwa 4 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
7 Für die Dekoration von der Orange und Zitrone die Schale dick herunterschneiden, diese in feine Streifen schneiden und mit dem Saft der beiden Früchte und Zucker in einen kleinen Topf geben. Das Ganze bei mittlerer Hitze 12–15 Minuten leise köcheln. Anschließend erkalten lassen.
8 Torte aus dem Kühlschrank nehmen und auf einen Tortenständer stürzen. Folie entfernen. Torte mit der geschlagenen Sahne gleichmäßig einstreichen und mit gehackten Pistazien, Belegkirschen und Schokospänen bestreuen. Orangen- und Zitronenschalenstreifen darüber verteilen.

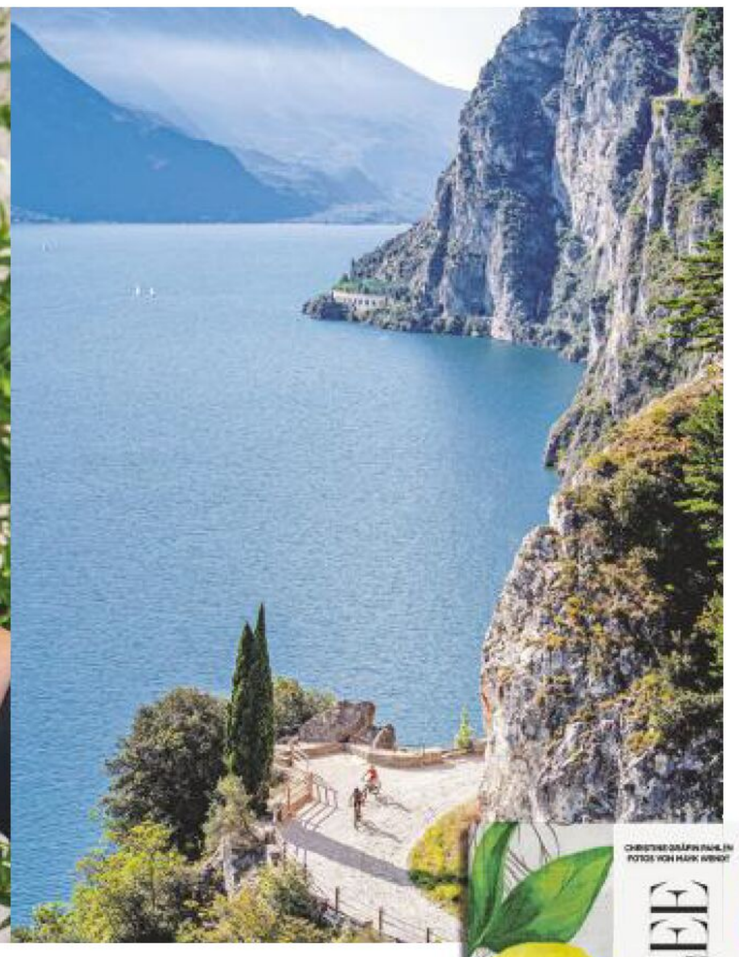
Tipp: Ein lockerer Biskuit ist bei einer Cassata das A und O. Deshalb sollte der Eier-Zucker-Mix für den Teig mindestens 5 Minuten schaumig-steif geschlagen werden.
Für ein vielschichtigeres Aroma kann die Maraschino-Tränke noch mit einem Schuss Marsala oder Amaretto und etwas frischem Zitronensaft aufgepeppt werden. Beim Kühlen muss man Geduld beweisen. Die Cassata sollte ausreichend (gern über Nacht) im Kühlschrank ruhen, damit sich die Aromen gut entfalten können. Für einen ansprechenden Look lässt sich die Cassata zusätzlich mit reichlich kandierten Früchten und gerösteten Mandelsplittern toppen. Am besten wird eine Cassata gut gekühlt serviert.

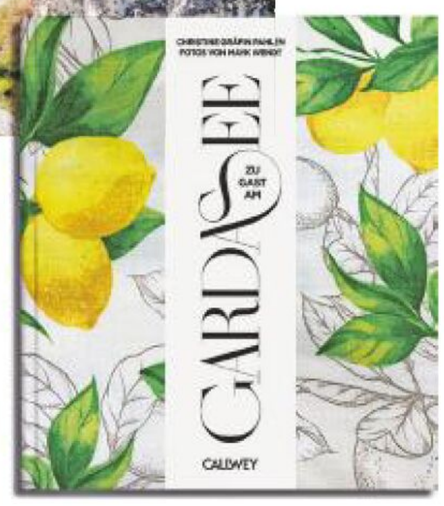
Bücher

Italiens beste Seiten

Vier Bücher, die anregen – zum Reisen, Kochen und Diskutieren



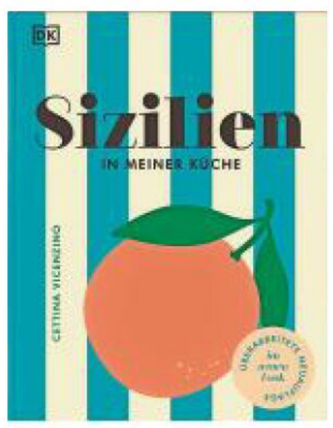




Geschmack am Gardasee

Das Buch „Zu Gast am Gardasee“ gliedert sich in Nord, Ost, Süd und West. Darin finden sich Tipps für Restaurants abseits von Fußgängerzonen und überfüllten Strandbädern. Dazu gibt es Rezepte aus den jeweiligen Lokalen.

240 Seiten, € 45, Callwey



Kochinsel

Dass Sizilien nicht gleich Italien ist, zeigt die Autorin Cettina Vicenzino in ihrem Buch „Sizilien in meiner Küche“. Stockfisch mit Oliven, gegrillter Oktopus mit Ricotta-Hummus oder Orangensalat mit Pecorino – köstlich und besonders!

240 Seiten, € 29,95, Dorling Kindersley



Ein Affront

Der Historiker Alberto Grandi stellt in dem Buch „Mythos Nationalgericht“ die Herkunft u.a. von Parmesan oder Panettone infrage, die seiner Meinung nach nicht italienisch sind – ein Affront für ganz Italien, aber durchaus diskussionswürdig.

256 Seiten, € 22, HarperCollins



Eine Liebeserklärung

In „Italien – unsere Liebe“ nimmt Wahlitaliener und Feinschmecker-Autor Stefan Maiwald seine Leser mit auf eine Zeitreise durch verschiedene Regionen, die nur von passenden Rezepten unterbrochen wird – Italien, wir kommen wieder.

240 Seiten, € 38, Gräfe & Unzer

FOTOS: THOMAS MONSORNO, MAYK WENDT



Titelrezept

Tortelloni auf Erbsensauce mit grünem Spargel

Inspiriert vom großen Italien-Special, hat unser Koch und Foodstylist Pio exklusiv dieses Pastarezept entwickelt

FOTO **JAN-PETER-WESTERMANN**

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer
Zubereitungszeit: 80 Minuten
Zutaten für 4 Personen

Hippen

- 15 g Weizenmehl (Type 405)
- 60 ml Tomaten-Öl (Öl, in dem getrocknete Tomaten eingelegt waren)
- 60 ml Wasser
- 1 Messerspitze Tomatenmark
- einige Tropfen rote Lebensmittelfarbe, nach Wunsch
- 1 Prise Salz

Nudelteig

- 135 g Mehl (Type 00 oder 405)
- 5 Eigelbe (L)
- 3 g Salz
- *Nudelmaschine, Küchenmaschine*

Füllung

- ¼ Salzzitrone (Fertigprodukt)
- ½ Ei der Größe L
- 50 g Parmesan
- 225 g Ricotta, vorzugsweise Büffel-Ricotta
- Salz
- etwas Eiweiß zum Bestreichen
- *Spritzbeutel mit größerer Tülle (z.B. Nr. 8)*

Sauce und Gemüse

- 80 g Schalotten
- 95 g Butter
- 250 g frische Erbsen (entspricht etwa 850 g Erbsenschoten)
- 80 ml Noilly Prat
- 300 ml Gemüsefond
- 2 Blätter frische Minze
- Salz, Zucker
- 120 g Mini-Grünspargel

Garnitur, nach Wunsch

- 12 Stück Oxalis (Sauerklee; z.B. von „KoppertCress“)
- 12 Stück Blinq Blossom (von „KoppertCress“)
- 4 halbe Erbsenschoten mit Erbsen, blanchiert
- ½ TL Erbsenpuder (dafür getrocknete Bio-Erbsen in einer Gewürzmühle mahlen und wenn nötig anschließend sieben)

1 Für die Hippen alle Zutaten pürieren und teelöffelweise mit etwas Abstand in eine mittelheiße, beschichtete Pfanne geben. So lange garen, bis das Wasser aus der Teigmasse verdampft ist und die Hippen knusprig werden.
2 Hippen mit einer kleinen Palette aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen.
3 Für den Nudelteig alle Zutaten in einer Küchenmaschine zu einem homogenen Teig verkneten, dann in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 30 Minuten kalt stellen.
4 Für die Füllung Salzzitrone vom Fruchtfleisch befreien, dann die verbliebene Zitronenschale fein würfeln und mit dem halben Ei pürieren. Parmesan fein reiben. Ricotta cremig rühren, dann mit Ei-Masse sowie Parmesan vermengen und mit Salz abschmecken. Masse in einen Spritzbeutel füllen.
5 Für die Tortelloni Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine sehr dünn in lange Bahnen ausrollen (Stufe 6) und in Quadrate mit 10 cm Seitenlänge schneiden.
6 Ricotta-Füllung ewas neben der Quadrat-Mitte walnussgroß aufspritzen, dann die Teigränder dünn mit wenig Eiweiß bestreichen. Eine Teig-Ecke über die Füllung auf die gegenüberliegende Ecke legen und die Seitenränder andrücken. Die anderen beiden Teigecken um einen Finger herum fest zusammendrücken, sodass diese sich etwa einen Zentimeter überlappen und diese doppelte Teigschicht wieder einlagig wird.
7 Später zum Servieren Tortelloni in kochendes Salzwasser geben und bissfest garziehen lassen, dann herausnehmen und abtropfen lassen.
8 Für die Sauce Schalotten abziehen und fein würfeln, dann in einem Topf in 20 g Butter anschwitzen (60 g Butter würfeln und kalt stellen). 150 g Erbsen dazugeben und ebenfalls anschwitzen. Mit Noilly Prat ablöschen und einkochen. Gemüsefond hinzufügen und alles zugedeckt 8–10 Minuten weich garen, dann mit den kalten Butterwürfeln sowie Minze sehr fein pürieren und mit Salz sowie Zucker abschmecken.
9 Für das Gemüse Spargel putzen und in 4 cm lange Stücke schneiden, dann mit den restlichen Erbsen in einem Topf in 15 g Butter anschwitzen, leicht salzen und zugedeckt bei kleiner Hitze bissfest garen.
10 Tortelloni mit Erbsensauce, Gemüse sowie Hippen anrichten und nach Wunsch mit Kresse und Blüten garnieren.


Pepe
IN GRANI


Franco Pepe




50
kalò
CASA
MARRAZZO

Neapel:
Pilgerfahrt zur Pizza

Von wegen Fastfood: In und um Neapel erheben drei Meisterbäcker die Pizza zur kulinarischen Kunstform. Gäste haben die Wahl: klassische Margherita oder ein kreatives Menü mit acht Gängen

TEXT **GEORGES DESRUES**

Nach zähen eineinhalb Stunden hat der Pendelzug aus Neapel den Bahnhof des Ortes Caiazzo erreicht. Von dort sind es einige Hundert Meter Fußweg bis zur Pizzeria „Pepe in Grani“. An einem verregneten Nachmittag im Frühling wirkt die 5000-Seelen-Gemeinde wie ausgestorben, Läden sind geschlossen, Menschen keine zu sehen. Im Fremdenzimmer über der Pizzeria trocknet man erst mal die Kleider und lauscht dem Regen. Nach einiger Zeit werden unter dem Fenster Stimmen laut, zuerst vereinzelt, dann immer mehr. Gegen 19 Uhr drängt sich in der engen Gasse eine stattliche Menschenmenge, die auf Einlass in die wohl berühmteste Pizzeria der Welt wartet.

„SIE KOMMEN VON ÜBERALL HER“, sagt die Kellnerin, während sie den Gast zum lange im Voraus reservierten Tisch begleitet, „aus Amerika, Japan, aber auch aus Neapel.“ Tatsächlich also auch aus Neapel, der Heimat der Pizza, wo eine solche in ausgezeichneter Qualität an jeder Ecke angeboten wird. Und von wo es mit dem Auto immer noch eine knappe Stunde braucht bis hierher.

Im Schnitt reisen 500 Gäste täglich an, um im „Pepe in Grani“ zu essen. Die klassische Margherita gibt es bereits zum in Italien üblichen Preis von 7 Euro. Viele der Pizza-Pilger, wie man sie nennt, wählen allerdings eines der drei Degustationsmenüs zu 35, 45 oder 65 Euro. Dafür erhält man bis zu acht Stücke von Pizzen der kreativeren Sorte. Darunter auch die inzwischen berühmte, ja geradezu ikonische Margherita sbagliata („falsche Margherita“), die gewissermaßen den Grundstein bildet für die internationale Fama des Lokals.

Von der „richtigen“ Margherita unterscheidet sie sich vor allem dadurch, dass die Tomatensauce nicht mitgebacken wird. Vielmehr handelt es sich um ein Coulis aus rohen Tomaten einer lokalen, besonders aromatischen Sorte, das in Form von Streifen aufgetragen wird. Das Ganze ergänzt durch grüne Tupfer von Basilikum-Essenz, die, gemeinsam mit den Tomaten und der Mozzarella, die Farben der italienischen Trikolore bilden. Die Pizza ist in der Tat wunderbar: der Teig knusprig, ihr Rand luftig, das Tomaten-Coulis geschmacklich intensiv.

Plötzlich geht ein Raunen durch den Speisesaal. Franco Pepe, Betreiber, Netflix-Star und prominentester Pizzaiolo der Welt, ein schlanker Mann mit kahl rasiertem Kopf, Brille, und Bärtchen erscheint im blütenweißen Kochjackett und begrüßt



FOTOS: ALESSANDRO_C.,GEORGES DESRUE (2), ANDREA DI LORENZO

NETFLIX-STAR: „Pepe in Grani“ ist die berühmteste Pizzeria Italiens, ihr Chef Franco Pepe ebenso berühmt (o.). KREATIVER KOPF: Francesco Martucci dirigiert die „Pizzeria Masanielli“ (u.l.) TÜFTLER: Ciro Salvo (u.r.) vom „50 Kalò“ gilt als Koryphäe des Pizzateigs



Teigfladen mit hohem Anspruch: Pizza-Varianten im „I Masanielli“ in Caserta

seine Gäste. Die springen auf, einige zücken das Handy, die meisten halten es sowieso schon in der Hand – Selfie-Time. Dass Pepe ein viel gefragter Star ist, zeigt sich auch daran, dass gleich drei Handys neben ihm auf dem Tisch liegen, zwei weitere bedient ein Assistent, der hinter ihm sitzt.

„Eine Pizza ist einfach viel mehr als ein Haufen Zeug, das man auf einen Teig legt und in den Ofen schiebt“, findet der Pizzaiolo, „jede der Zutaten hat ihre eigene Kochzeit, deswegen trenne ich sie voneinander und verarbeite sie einzeln.“ So sei auch die Margherita sbagliata entstanden, bei der der Teig gut durchgebacken werde, der Büffelmozzarella sein Zuviel an Flüssigkeit verliere, aber die rohen Tomaten ihre Frische und ihr Aroma behielten. „Eine Pizza verdient genauso viel Sorgfalt wie jedes andere Gericht“, sagt Pepe, „deswegen verstehe ich es als meine Aufgabe, eine Verbindung zwischen der Pizza und der gehobenen Küche zu schaffen.“

ÄHNLICH AMBITIONIERT IST AUCH FRANCESCO MARTUCCI. Seine Pizzeria „I Masanielli“ liegt in einem Einkaufszentrum an einer viel befahrenen Ausfallstraße in der Stadt Caserta, auf halber Strecke von Caiazzo nach Neapel. Kurz vor 12 Uhr hat sich auch hier eine lange Schlange gebildet. Das Lokal ist im Industriedesign gehalten, viel Schwarz, viel Stahl und Eisen. Um fünf nach zwölf sind alle Tische besetzt.

Martucci lässt sich entschuldigen. Erst heute früh sei der Maestro von einer Ausstellung in Las Vegas zurückgekehrt und müsse sich noch ein wenig erholen, erklärt die Empfangsdame mit Funkgerät im Ohr. Man solle inzwischen bestellen, später würde er dazustoßen.

Auch im „I Masanielli“ kann man wählen zwischen einer einfachen Pizza für wenige Euro und einem achtgängigen, etwas pompös „Pfad der Avantgarde“ benannten Degustationsmenü zu 70 Euro. Wobei der Kreativanspruch hier noch deutlich höher ausfällt. Wie etwa bei der „Pizza sieben Konsistenzen der Zwiebel“, die mit ihrem Belag aus Zwiebelcreme sowie fermentierter, knuspriger, verbrannter Zwiebel, Zwiebelkonfitüre, -mayonnaise und -gel, vielleicht allzu hoch hinauswill. Beim folgenden Stück drängt sich die Frage auf, ob Pizzateig tatsächlich die richtige Unterlage ist für eine rohe Jakobsmuschel, die man eigentlich lieber nur mit etwas Zitrone und Olivenöl gegessen hätte.

Versöhnend wirkt da die sogenannte „Zukunft der Marinara“, die mit Tomaten, Oliven, Bärlauchpesto, Sardellen und Kapern belegt ist und in die Kategorie der Pizzen „mit drei Temperaturen“ fällt. Kaum ist die Pizza serviert, taucht auch der ausgeruhte Maestro auf – ein Berg von einem Mann, in schwarzer Rockerkluft und mit dichten Tätowierungen. Mit dem zierlichen Franco Pepe verbinden ihn optisch lediglich der rasierte Kopf und das weiße Bärtchen.

Dass Pepe ein viel gefragter Star ist, zeigt sich daran, dass drei Handys neben ihm auf dem Tisch liegen

„Drei Temperaturen bedeutet, dass die Pizza zuerst bei 100 Grad gedämpft, dann bei 180 Grad frittiert und schließlich bei über 400 Grad gebacken wird“, erklärt Martucci, „sodass die Temperaturschocks ihr eine unvergleichliche Konsistenz und den typischen Crunch verpassen.“ Das Ergebnis ist wahrlich spektakulär. Der für Pizza aus Neapel und sein Umland typische hohe Rand – der sogenannte „cornicione“ – gerät luftig-leicht und knusprig zugleich. Und der Belag, wie es sich für

In der Küche des „50 Kalò“ knetet und formt Chef Ciro Salvo den Teig, der für den hochwertigen Belag die perfekte lockere Konsistenz zeigt





eine Marinara gehört, anspruchsvoll intensiv und beherzt salzig.

Danach geht es zu Fuß zum Bahnhof und vorbei an den barocken Gärten des Königspalastes aus dem 18. Jahrhundert. Züge nach Neapel fahren im 20-Minutentakt und brauchen 40 Minuten. Gerade richtig, um sich noch etwas auszuruhen, bevor man abends die Pilgerreise in einem dritten Pizza-Tempel beschließt.

DIE „PIZZERIA 50 KALÒ“ liegt im schicken Viertel Mergellina, am Fuße des Hügels Posillipo und nahe dem Meer. Beinah ist man erleichtert, dass kein Degustationsmenü angeboten wird. Überhaupt geht es hier konventioneller zu als in den beiden anderen Häusern. „Je klassischer die Pizza, desto besser“, sagt dann auch der Betreiber Ciro Salvo, ein schlanker und durchtrainierter Mittvierziger mit breitem Lächeln, der als Koryphäe des Pizzateigs gilt.

Jahre habe es gedauert, so der Wirt, bis er endlich das perfekte Verhältnis zwischen proteinarmem Mehl und der richtigen Menge Wasser fand, das seinen Teig auszeichne und die Pizza so lockerleicht, weich und verdaulich mache. „Um einen solchen Teig zu verarbeiten, braucht es außerdem die richtige Technik und viel Erfahrung bei den Handgriffen“, fügt Salvo an, „der perfekte Teig, das gekonnte Handwerk und die exzellenten Zutaten für den Belag, das ist es, was unsere Pizzen von anderen unterscheidet.“ Und so ist es auch kein Wunder, dass das „50 Kalò“ zu den lediglich sechs Pizzerien in Italien zählt, die im „Guide Michelin“ erwähnt werden, wie er nicht ohne Stolz betont. Einen Stern gibt’s bislang allerdings für noch keine einzige Pizzeria. Aber das könnte sich ja in einer Zeit, in der asiatische Garküchen und mexikanische Taco-Stände ausgezeichnet werden, bereits in der nächsten Ausgabe des Gastroführers ändern. Zumindest in und um Neapel glaubt so manch einer fest daran.

„Pepe in Grani“
www.pepeingrani.it

„I Masanielli“ di Francesco Martucci
www.pizzeriaimasanielli.it

„50 Kalò“, www.50kalò.it

FOTOS: GEORGES DESRUES, ANDREA DI LORENZO (2), PFEIFFERV/STOCK.ADOBE.COM



Neapel, hier der Blick auf den Vesuv, gilt als Wiege der Pizza

Das Herz der Neapoletaner

Für die Bewohner Neapels besteht keine Zweifel, dass ihre Stadt der Geburtsort der Pizza ist. Historiker sehen die Sache allerdings etwas nuancierter und verweisen darauf, dass ähnliche Teigfladen im gesamten Mittelmeerraum verbreitet und fallweise sogar ähnlich benannt sind. Man denke nur an die griechische und levantinische Pita, an die kalabrische Pitta, die türkische Pide, die provenzalische Pissaladière oder die friulanische Pinze. „Denkbar ist allerdings“, sagt der Historiker Massimo Montanari von der Universität Bologna, „dass die Neapolitaner die Ersten waren, die ihr Fladenbrot mit Käse belegten.“

ALLERDINGS GIBT ES JA AUCH PIZZA OHNE KÄSE. Überhaupt wurde das Gericht sehr lange gar nicht kodifiziert und trat in unterschiedlichsten Formen auf. Was allein schon der Film „Oro di Napoli“ (Das Gold von Neapel) aus dem Jahr 1950 belegt. Darin verkörpert die unvergleichliche Sophia Loren, selbst eine Art Symbol Neapels, eine fremdgehende Pizzabäckerin, die eine Garküche in den Straßen der Stadt betreibt. Überraschend daran ist, dass die Pizza, die die Loren stimmgewaltig als solche anpreist, weder aus dem Backofen kommt, noch belegt ist. Vielmehr besteht sie lediglich aus einem nackten Teigfladen, der in siedend heißem Öl herausgebacken wird. Auch in Pellegrino Artusis Referenzwerk „La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene“ (Von der Wissenschaft des Kochens und der Kunst des Genießens) aus 1891 findet sich ein Rezept, das mit dem, was man heute in Neapel und im Rest der Welt unter eine Pizza versteht, nur wenig zu tun hat. „Bei Artusi ist die Pizza alla napoletana eine Süßspeise, eine Art Torte mit Mandeln und Vanillecreme“, sagt der Historiker Montanari.

ERST IN DEN LETZTEN JAHREN und angesichts des weltweiten und unaufhörlichen Erfolgs der Pizza, wurde man sich in Neapel der wahren Bedeutung des Gerichts für den Ruf der Stadt und somit für den Tourismus bewusst und gründete Vereine, erstellte Disziplinare und Regelwerke zur Beschaffung des Teigs wie des Belags und vergab Prädikate wie „Vera Pizza Napoletana“, die die „echte“ neapolitanische Variante von vermeintlichen „Fälschungen“ unterscheiden sollen. Darüber kann man sich freilich mokieren, sollte aber zugleich festhalten, dass, wenngleich die Pizza inzwischen überall beliebt ist und somit der ganzen Welt gehört, sie wohl nirgendwo und niemals jenen Platz und Stellenwert einnehmen wird, den sie in Neapel und im Herzen der Neapolitaner hat.



Eine Ode an die Alimentari

Das süße Leben

Redakteur Kersten Wetenkamp lebte ein Jahr in Rom – und verliebte sich in das Lebensmittelgeschäft von Giancarlo. Dort gibt es die volle Portion Genuss und Lebensfreude

Lieber Giancarlo, du fehlst mir so! Dein Alimentari, dieses Sesam-Öffne-dich des guten Geschmacks, der Gaumenkitzel-Überraschungen, kurzum, des Glücks!

Kennengelernt habe ich dich in Rom vor vielen Jahren, ich war erst ein paar Wochen in der Stadt, hatte mich in meiner Wohnung eingerichtet, dann zog ich los, um Schinken für meinen Panino zu kaufen.

DEINEN ALIMENTARI FAND ICH ZUFÄLLIG in der Nähe des Tibers. Die Ladentür wirkte unscheinbar, ich hatte ja keine Ahnung.

Sofort nach dem Eintreten bekam ich glänzende Augen. Über der Glasvitrine mit Dutzenden Sorten Käse (Provolone dolce? – nie gehört, Taleggio, Scamorza …), Oliven in Lake, Mortadella und allen möglichen anderen Wurstsorten hingen die Schinkenkeulen wuchtig an Haken unter der Decke. Vor mir stand eine ältere Dame, den Pudel im Arm. Du, ein adretter Mittvierziger in weißem Kittel, hast sie mit Namen begrüßt: „Signora Petrini!“ Sie bestellte Parmaschinken. „Michelangelo!“, hast du gerufen, und schon kam ein junger Bursche herbeigeeilt, ein langes Messer in der Hand. Er griff ein dickes Stück Schinken aus der Kühltheke und schnitt es langsam und sorgfältig von Hand – in hauchdünne Scheiben.

Mich hast du danach bedient, diskret, höflich, freundlich, niemals hochnäsig trotz deiner Belehrungen: „Wir haben Schinken aus Parma, aus San Daniele, aber auch aus der Toskana, aus der Lombardei, aus Venetien, aus dem Piemont.“ Ach so. „Möchte der Herr probieren?“

Natürlich kaufe ich viel zu viel – ich konnte mich nicht entscheiden zwischen all den süßlichen, milden, nussigen Sorten, eine Offenbarung. Den Mozzarella wiederum durfte ich selbst aussuchen, die Käsekugeln schwammen in einer großen Wanne mit Salzlake, man füllte sie selbst in bereitliegende Beutelchen. Basilikum lag als üppig dickes, betörend aromatisches Bündel bereit. Und erst die Tomaten. Eine Sorte aus Kampanien, fest, prall, der Duft so intensiv, dass einem fast schwindelig wurde. „Solche gibt es wohl nicht in Deutschland?“ *No, Signore!*

ES IST UNGERECHT. Kannst du nicht eine Filiale in Hamburg eröffnen? Mit irgendeinem geheimen direk-

„Giancarlo, du fehlst mir. Du bist ein Helfer in allen Lebenslagen! Kannst du nicht eine Filiale in Hamburg eröffnen? Ich komme wieder!“

ten Draht, der diesen unvergleichlich sahnigen Mozzarella nach Deutschland schickt, am besten über Nacht, diese Tomaten und Zucchini, Artischocken und Rosmarinbündel, diese Schinken, Salami, Oliven und Tapenaden? *Madonna mia,* dagegen ist hier doch alles nur eine blasse Kopie!

ABER DAS IST ES JA NICHT ALLEIN. Du bist schließlich viel mehr als nur ein Ausgabeort für tolle Lebensmittel. Nämlich ein Ratgeber, Helfer in allen Lebenslagen, bester Freund des Feinschmeckers. Eine Einladung zur Party von Flavia, der römischen Studentin? „Bring einen Prosecco mit, aber einen guten! Und diese gewürzten Grissini!“ Ein Date mit Livia? „Auf jeden Fall schöne Pralinen von Baratti & Milano!“ Ganz zu schweigen von all den Zutaten, die ich für den Risotto benötigte, mit dem ich meinen Vater bekochen wollte, der mich besuchen kam. Und du hattest auch noch klasse Tipps, in welche Trattoria wir gehen sollten, damit wir nicht in eine Touristenfalle tappten.

Dio mio, wie ich es vermisse, diese unbekümmerte Lebensfreude, das Liedchen zum gekonnten Pfeifen auf den Lippen, dein gelassenes Achselzucken, wenn die Busfahrer wieder streikten, dein begeistertes Rühren in der Tasse, wenn die Espresso-Crema mal wieder *favoloso* wurde. Als ich eines Abends für meine Tomatensauce zur Pasta keinen Knoblauch mehr hatte, habe ich an deine Tür geklopft – nach Ladenschluss. Du warst beim Aufräumen. *Non c’è problema*. Du hast die Tür geöffnet, mir eine Knoblauchzehe gereicht und gutes Gelingen gewünscht. Wer würde das in Deutschland machen?

ARRIVEDERCI, GIANCARLO, ich komme bald vorbei! Dann bringe ich meine großen Einkaufstaschen mit und schwelge in diesen Herrlichkeiten von Pasta, Käse, Wurst. Übrigens: Auch in Rom soll es große Supermärkte geben. Verrückt.

FOTO: PIETER-PAN RUPPRECHT

Gebeco
Reisen, die begeistern.



www.gebeco.de/italien

ITALIEN SPECIAL

Für immer und ewig

Was bedeutet das kulinarische Glück Italiens? Wo leuchtet die Magie? Wir fragten prominente Enthusiasten des Bel Paese



Dolce Vita pur: lauer Sommerabend, gutes Essen wie hier in Catania auf Sizilien



Nina Ruge,
Olivenöl-Produzentin, Moderatorin und Autorin

„Kulinarisches Glück ernte ich in unserem toskanischen Gemüsegarten. Alles, was dort wächst, darf einfach sein, tankt südliche Sonne und entfaltet seinen Zauber als Star der einfachen italienischen Gemüseküche. Dazu mein Ober-Magier der Polyphenole, bitteschön! Selbst gepflückt, kalt gepresst und DOP: Unser Villa-Santo-Stefano-Olivenöl ..."

Eberhard Spangenberg,
Weinhändler, „Garibaldi"

„Was zum Zauber auch gehört, sind die vielen Botschafter dieses Landes in Deutschland. Restaurants, Trattorien, Pizzerien sind die Vermittler gepflegter mediterraner Esskultur."



Matteo Thun,
Architekt

„Die Küche Italiens ist authentisch, lokal, frisch und pur! Mein Highlight liegt in Venedig: die Trattoria Anzolo Raffaele – direkt bei unserem Haus. Wir bestellen Spaghetti al Pomodoro, die mit fünf verschiedenen Tomatensorten gekocht werden, genießen den kleinen venezianischen Platz und sind glücklich."



Susanne Schüssler,
Verlegerin, Wagenbach

„Das Verblüffende: Die italienische Küche gibt es nicht! Stattdessen überraschen die Regionen mit sehr eigenen, lokalen Gerichten, die über Generationen von tradierter Kochkunst ebenso gespeist sind wie von besten Produkten und alten Sorten. Was geht über eine toskanische Bohnensuppe? Ein Risotto mit Kürbisblüten. Oder eine Torta Caprese?"

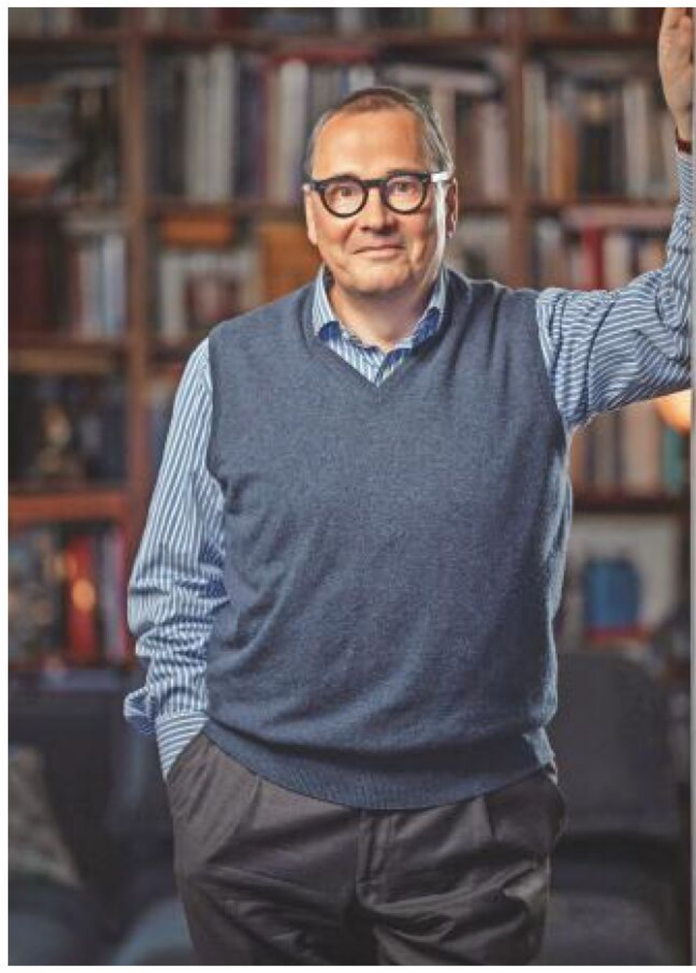


FOTOS: MARKUS BASSLER, MASSIMO TESSANDORI BERNINI, DAVID MAUPILÉ, MARIA SCHIFFER, ANDREAS STEPHANY, GARY YEOWELL/GETTY IMAGES



Dirk Schümer,
Journalist, mehrjähriger Europakorrespondent in Venedig

„Mein Lieblingsgericht (außer Pasta aller Art) ist der von meiner Frau nach einem venezianischen Rezept zubereitete Rombo al forno (Steinbutt im Ofen), bei dem am Ende die Kartoffelscheiben in einem Fischsud mit Taggiasca-Oliven und Pomodorini intensiver schmecken als der Steinbutt selbst. Zum Niederknien!“





Madeleine Jakits,
ehemalige Chefredakteurin des Feinschmeckers, besitzt ein Haus in den Marken

„Hafermilch und Ersatzfleisch oder achtgängige Gourmet-Menüs sind was für Mailands Schickeria. In der Provinz Italiens aber weiß man, was man an seinen heiß geliebten Traditionen hat. Etwa auf dem Markt: jetzt ein Brötchen, belegt mit einer dicken Scheibe Porchetta, dem würzigsten aller Schweinsrollbraten mit krachender Kruste. Luigi, der Maurer, bringt sich für seine Mittagspause frische Puffbohnen mit, die er roh in Meersalz stippt, dazu ein Stück von einer duftenden Salami, selbst hergestellt – und roten Landwein."



Stefania Canali,
Autorin und Winzerin (Weingut Nittardi)

„Buono, bello, bravo, diese drei Adjektive tanzen in allen italienischen Mündern, wenn es ums Essen geht, dicht gefolgt von einem ‚aber meine Mutter, meine Tante, mein Schwager machen das so und so‘. Denn die unzähligen Versionen der Rezepte gedeihen auf dem fruchtbaren Boden der Familie und sind ein riesiger Mischkessel.“

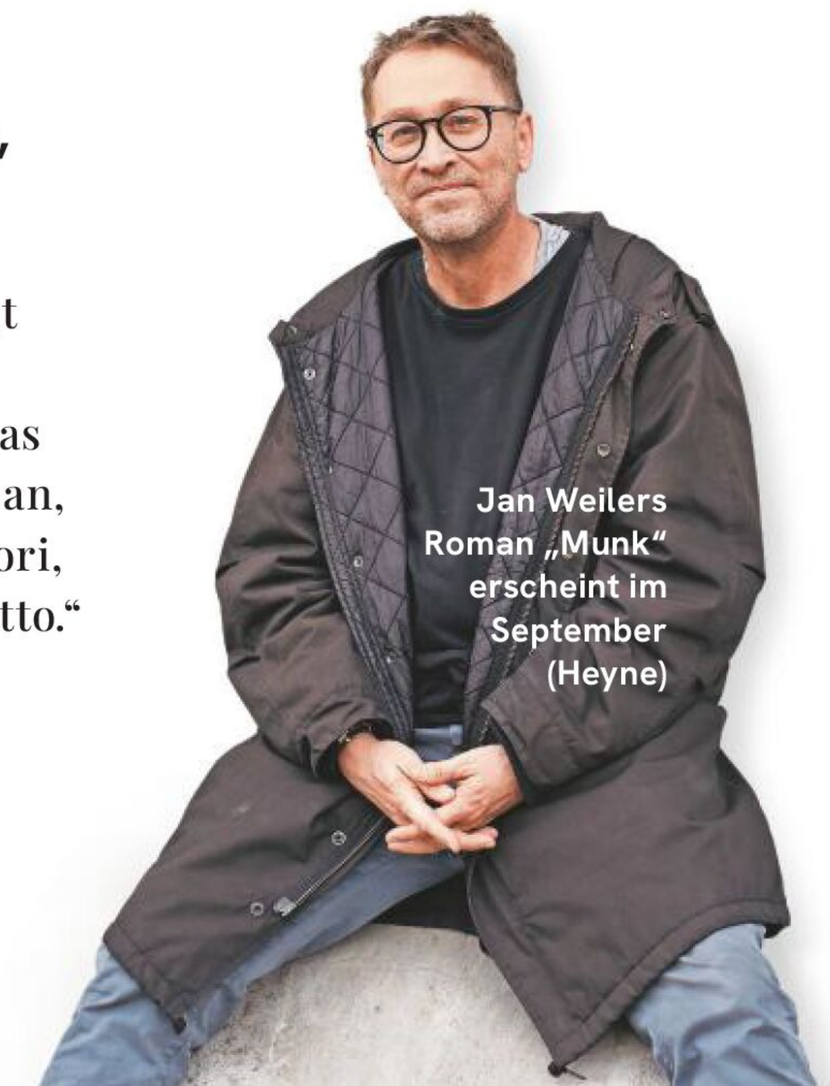
Jan Weiler,
Schriftsteller, verheiratet mit einer Deutsch-Italienerin

„Seit meiner Kindheit träume ich von einem Nudelklumpen in Kloßgröße, vielleicht mit Löchern, damit man dort Pesto oder Tomaten hineingeben kann. Wie die Umbricelli, eine sehr dicke Variante von Spaghetti. Am ersten Abend in Umbrien muss ich jedenfalls Umbricelli haben, gerne mit Cinghiale, also Wildschwein. Ohne Umbricelli komme ich nicht an."



Cornelia Poletto,
Küchenchefin

„Das kulinarische Glück Italiens fängt bei mir immer mit P wie Poletto an! Das sind Pasta, Parmesan, Prosciutto, Pomodori, Pesto, einfach perfetto.“



Jan Weilers Roman „Munk“ erscheint im September (Heyne)



Draga & Aurel,

Designer-Paar mit Atelier in Como

Aurel Basedow: „Spaghetti mit Muscheln, absolut al dente. Eine Pasta aus wenigen Zutaten, aber die einfachen Gerichte sind die schwierigsten. Das liebe ich an Italiens Küche: Simpel und doch köstlich, liegt der Fokus auf der Qualität der Zutaten, die frisch und mit Liebe ausgewählt sein müssen."
Draga Obradovic: „Caprese-Salat, bei richtiger Temperatur serviert! Ich liebe ihn, denn er wird nur aus wenigen Zutaten gemacht, Mozzarella, Tomaten und Basilikum, zusammengestellt aus verschiedenen lebendigen Farben. Die Ästhetik ist beim Essen wichtig, und der Geschmack ist so gut!"



Alda Balestra von Stauffenberg,

Früher Miss Italia, Versace-Model, lebt in Berlin

„Als typische Triestina (aus Triest) bin ich gleich mit zwei Küchen aufgewachsen. Meine Mutter kam von der Isola di Grado bei Venedig und *la nonna,* die Mutter meines Vaters, aus den italienischen Alpen. Liebevoll und völlig kompromisslos haben beide jeden Tag in unserer Küche auf ihrem jeweils eigenen Herd ihre völlig unterschiedlichen Gerichte gekocht; so gab's zum Beispiel zur Auswahl Fischsuppe oder Jota, unseren Eintopf mit Bohnen, Speck und Weißkraut. Mein Vater war meist auf See, typisch für Italien ist aber auch, dass die Männer kochen können."

Chiara Andreatti,

Designerin

„Auberginen-Parmigiana! Der Zauber liegt in der richtigen Balance zwischen weicher öliger Füllung und der krossen Kruste von Aubergine und Parmesan. Im Süden werdet ihr die besten finden."



Hanns-Josef Ortheil,

Schriftsteller

„Mein Highlight: Es sind die frisch und per Hand hergestellten Cicchetti, die Alessandra De Respinis in der Osteria ‚Al Bottegon' in Venedig anbietet. Die Rezepte hat sie in ihrem Büchlein ‚Cicchettario' festgehalten, das inzwischen auch ins Deutsche übersetzt wurde. Typisch venezianische, kleine Speisen, im die Hand serviert und begleitet von einem Ombra-Wein!"



Remo Viani,

Feinkosthändler „Viani"

„Es gibt nicht den einen Grund, warum die italienische Küche so begeistert. Es sind viele. Zu einem guten Mahl gehört gute Gesellschaft – und dazu gehobene Stimmung und ein schönes Ambiente. Was man essen kann, kommt auf den Tisch. Großer Respekt vor dem einfachen Essen. Die berühmte Cucina povera, die Küche der armen Leute."



FOTOS: FRANK BAUER, MICHAEL DRESSEL

esplanade tergesteo

luxury retreat

+39 0498911777 | esplanadetergesteo.it | Montegrotto Terme

BLÜTENREICHE Landschaften sind für Alessandra Baldereschi die wichtigste Inspirationsquelle – wie man auch an der Kleidung sieht

FOTO: ANTONIO DI CANITO

Bella Figura

In Mailand, Venedig, Florenz und Rom setzen Designstudios und Künstler Maßstäbe – ob Material oder Form, die Objekte sind funktional, kreativ und schön!

TEXT **KERSTEN WETENKAMP**



Alessandra Baldereschi

Blüten, Blätter, Tiere geben der Mailänder Künstlerin Alessandra Baldereschi die wichtigsten Inspirationen. Baldereschi studierte zunächst Kunst und danach Industriedesign in Mailand an der Domus Academy. Auf dem Land groß geworden, greift sie die runden Formen der Früchte oder auch Tiere wie die Schildkröte auf. Schlicht funktionale Objekte verschönert sie durch Dekoration, Ornamente und spielerische Akzente. Geprägt haben sie auch Märchen und Erzählungen der Großmutter. „Ich bin eine Romantikerin", sagt sie. Besonders berühmt wurden ihre Gläser für die Ausstellung Altare Vetro Design 2017, die an Gärten und Wälder erinnern. Ein wichtiger Teil ihrer Arbeit sind auch Tische, Stühle, Sessel sowie Lampen. Für die Glasmanufaktur Ichendorf hat sie viele Designs gestaltet.
www.alessandrabaldereschi.com



1. APPLE
Teekanne,
Ichendorf, € 45,
www.farfetch.com

2. FRUITS AND FLOWERS
Gläser, Ichendorf,
6er-Set € 138,
www.locatelli housestore.it

3. ANIMAL FARM,
Glaskrüge je € 49,
Gläser je € 35,
Ichendorf,
www.farfetch.com



1. BUNTE WASSERGLÄSER „Spring“ und Trinkbecher als Querschnitt

2. FIZZY, blaue Karaffe, 23 cm hoch, € 695, www.giberto.it



ISTRANKA Gläserset für Wasser 10 x 8,5 cm, 6er-Set € 1170, www.giberto.it





SALT & PEPPER Salzstreuer aus vergoldetem Silber und Edelsteinen, € 3500, www.giberto.it

Giberto Arrivabene

Adel verpflichtet – auch beim Design.

Graf Giberto Arrivabene Valenti Gonzaga bewohnt einen prächtigen Palazzo auf etwa 1000 Quadratmetern ganz in der Nähe des Canal Grande in Venedig. Arrivabene kam durch das Sammeln alter, geerbter Gläser zu seinem Handwerk – er beschloss, selbst schöne Trinkgefäße und Karaffen aus Muranoglas zu gestalten, jedoch modern und ungewöhnlich. Arrivabene empfindet den Massentourismus in seiner Heimatstadt als Zumutung. Besonders den unsäglichen Billigläden und Kaufhäusern sagt er den Kampf an – mit seiner luxuriösen Handwerkskunst will er gegensteuern. So eröffnete er direkt auf der Rialtobrücke sein Geschäft „Giberto Venezia“. Typisch für Arrivabene sind leuchtende Farben und witzige Designs, die traditionelle Formen nur leicht verändern. „Trinken ist Lebensfreude“, sagt der Graf, „die muss man mit leuchtenden Farben feiern.“

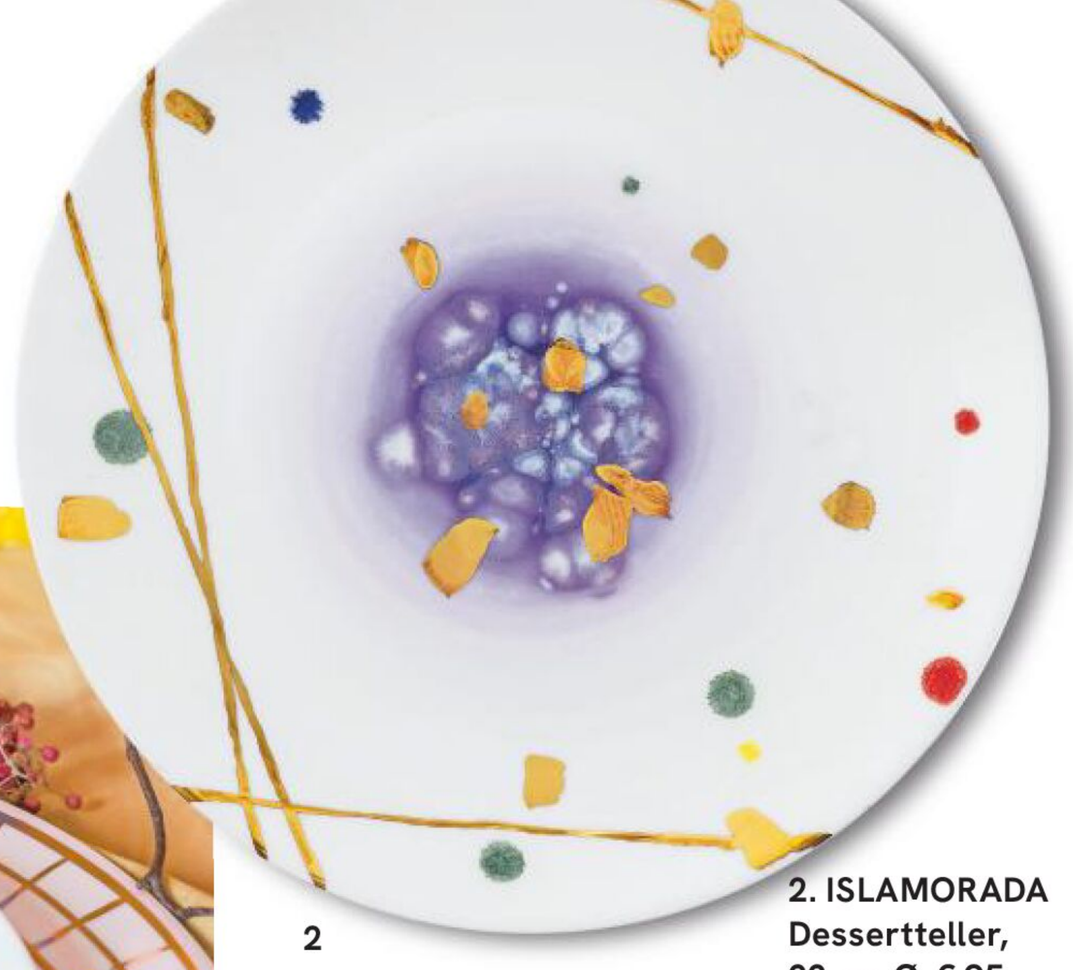
www.giberto.it

FOTOS: ANDREA AVEZZU (3),MASSIMO SESTINI

GIBERTO ARRIVABENE VALENTI GONZAGA hält stets die Augen offen für ungewöhnliches Glasdesign, das ihm Ideen für seine Werke gibt



1



2

2. ISLAMORADA
Dessertteller,
22 cm Ø, € 95,
www.coralla
maiuri.com



3

1. MIAMI
Dessertteller,
22 cm Ø, € 95,
www.coralla
maiuri.com

3. AMELIA
Teekanne,
1 l Inhalt, € 195,
www.coralla
maiuri.com



Coralla Maiuri

Barocke Muster und Farben und die Landschaft Mittelitaliens haben die Römerin Coralla Maiuri beeinflusst. Maiuri wurde in Mexiko geboren und wuchs in Rom auf. Von Kindheit an begeisterte sie sich für Arbeiten mit Ton und Farben.
Nachdem sie als Schauspielerin und Fernsehautorin arbeitete, gründete sie 2017 mit Ehemann Filippo die Porzellanmanufaktur unter ihrem Namen. „Jedes Teil ist handbemalt, einzigartig, unperfekt und in sich magisch."
www.corallamaiuri.com



Fiametta Vanelli

Marmor ist ihr Leben – die Familie von Fiametta Vanelli darf den edlen Carrara-Werkstoff seit 1818 abbauen, damals noch mit der Erlaubnis der Herzogin d'Este. Fiametta Vanelli wurde in Carrara geboren und arbeitet nach dem Studium der Literatur und Philosophie in Florenz mit Marmor, den sie mit neuester Technologie zu spektakulären Objekten formt. Ihre Spezialität ist die neue Verschmelzung von Marmor und Holz, damit verleiht sie schlichten Alltagsgegenständen wie einem Schneidebrett oder einer Teigrolle neuen Glamour. **www.fiammettav.com**



1



2

1. SCHNEIDEBRETT aus weißem Marmor und Holz, 39 x 25 x 2 cm, € 230.
2. PORTORO NUDELHOLZ, Marmor und Holz, 45 x 5,5 cm, € 180,
Beides auf www.artemest.com




1

1. SCHNEIDEBRETT aus Birnenholz, 56 x 40 x 10 cm, € 640.
2. KORKENZIEHER aus Messing, Horn und Ebenholz, 21 x 10 x 8 cm, € 295
3. MESSERBLOCK aus Ebenholz und Horn mit sechs Steakmessern. 30 x 10 cm, € 1920, alle Produkte auf www.artemest.com


2


3

Stefano Raffa

Horn und seltene Hölzer haben es Stefano Raffa angetan. Zunächst arbeitete Raffa als Fotograf für internationale Magazine, bevor er in der Mailänder Kulturszene Kunsthandwerker traf und selbst das Schreinern erlernte. Dabei begeisterte sich Raffa von Anfang an für edle Naturmaterialien wie Ebenholz, Obst- und Wurzelholz, Horn und Leder. Raffa sieht sich als Hersteller von Luxusartikeln – dies können Rasierpinsel ebenso sein wie Schmuckkästen, Trüffelhobel, Messer und Messerblöcke sowie Korkenzieher. Eines seiner ungewöhnlichsten und exklusivsten Produkte ist ein Kaviarteller aus einer australischen Muschelschale, angebracht auf einem Tablett aus Ebenholz. Die Besichtigung seines wunderschönen Showrooms in Mailand ist nach Voranmeldung möglich.

www.stefanoraffa.it

FOTOS: SERENA ELLER, MACARENA ABELLÁN GARCÍA, MAG.ARTDESIGNER, FRANCESCO MARANO (2)

ITALIEN SPECIAL

Amalfizitronen, Mozzarella, San-Daniele-Schinken – wir haben aus den Schatzkammern des Stiefels eine illustre Mannschaft zusammengestellt, mit der Sie in jeder kulinarischen Situation nur gewinnen können. Forza Italia!

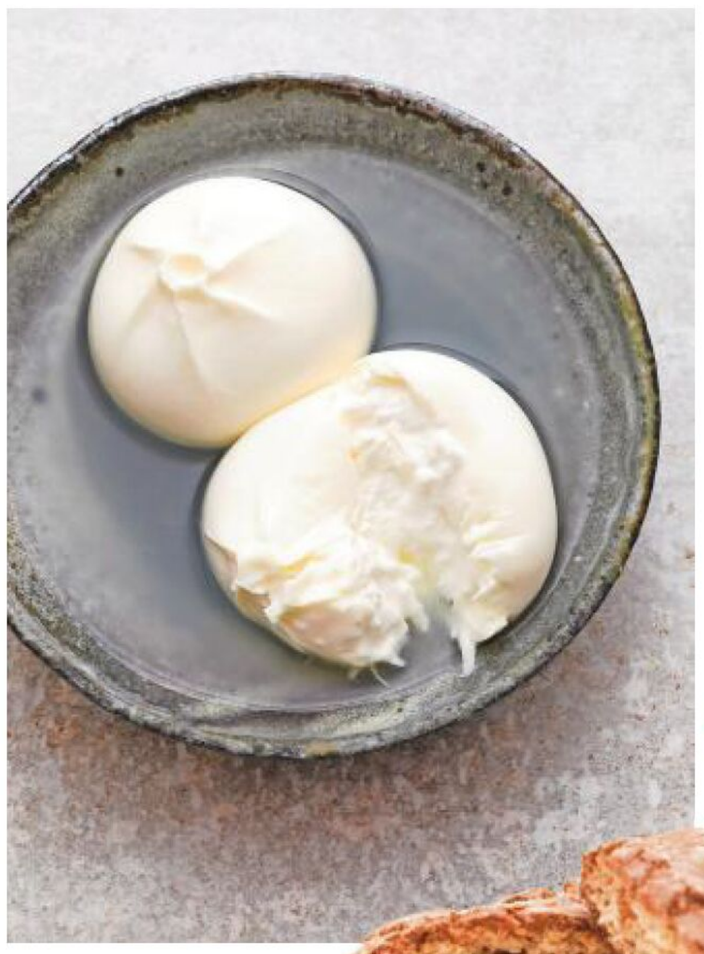
TEXT **KERSTEN WETENKAMP**

11 Freunde

Amalfizitrone

Diese Superzitronen werden im Westen Italiens, an der Amalfiküste, in Terrassen zwischen Felsen angebaut und ganzjährig geerntet. Die Amalfizitrone ergibt viel Saft und schmeckt vom Fruchtfleisch bis zur dicken Schale ungewöhnlich intensiv mit süßlichen Beinoten. Sie ist auch Grundlage für den Likör Limoncello di Sorrento.
1 kg g € 9,99, www.truebenecker.de





Burrata und Mozzarella

Mozzarella di Bufala di Campana ist der wunderbare Weichkäse aus Büffelmilch, der in Kampanien produziert wird. Typisch für den Büffelmozzarella ist seine Konsistenz: Der elastisch-feste Laib hat einen flüssig-milchigen Kern. Burrata stammt aus Apulien, hat die Form eines Säckchens und wird mit cremiger, dicker Sahne gefüllt. *250 g € 7,90 (Mozzarella), 180 g € 6,90 (Burrata), www.gustini.de*



Cantucci

Die berühmten Mandelkekse sind eine typische Spezialität aus der Toskana, dort heißen sie auch Biscotti di Prato. Die Kekse werden aus Weizenmehl, Eiern und vielen gehackten Mandeln – und natürlich Zucker – zweimal gebacken, dazu gehören immer etwas Vanille und Zitronenabrieb sowie eine Prise Anissamen. *200 g € 7,90, www.gustini.de*

San-Daniele-Schinken

Das Nonplusultra des italienischen Schinkens wird im Friaul hergestellt, im Städtchen San Daniele bei Udine. Die Schweine für die Keulen müssen neun Monate alt sein und je 160 Kilo auf die Waage bringen. Die 11 Kilo schweren eingesalzenen Keulen reifen acht Monate in gut belüfteten Räumen – zwischen trockener Alpenluft und warmfeuchten Mittelmeerbrisen.
150 g € 18,90, www.viani.de

Radicchio di Treviso

Der rote Verwandte des Chicorées zählt in Italien zu den begehrtesten Gemüsen. Verkauft werden nur die zarten Herzen der Zichorien-Art. Typisch für den Radicchio di Treviso sind die purpurroten Blätter, weiße Rippen und der dezent-herbe Geschmack. Kenner belassen den Radicchio im Ganzen und rösten ihn mit Olivenöl und Balsamessig unter dem Grill im Ofen.
1 kg € 5,99, www.fruechte-kontor.de



FOTOS: URSULA ALTER/GETTY IMAGES, ANDREA DI LORENZO, STOCKFOOD (3)

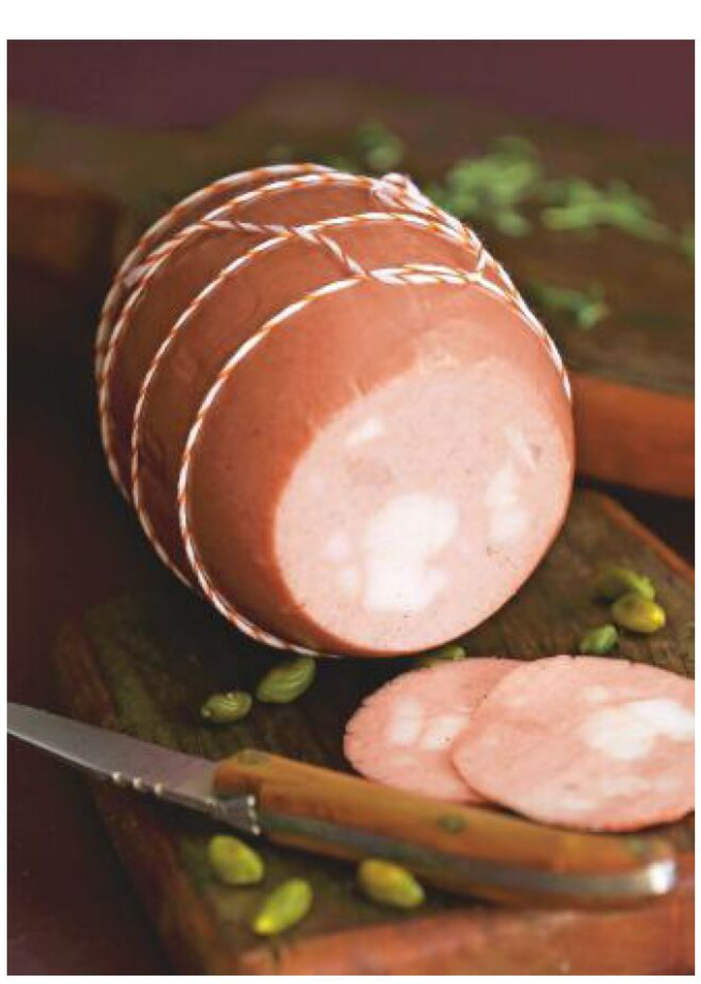
Gereifter Parmesan, Mortadella, Balsamico – unnachahmliche Originale, die mit dem Wissen von Jahrhunderten hergestellt werden

Parmesan

Der beliebteste Hartkäse der Welt hat eine 800-jährige Tradition – und wird gut geschützt: Sein DOP-Siegel (Denominazione d'Origine Controllata) erlaubt die Herstellung ausschließlich in Parma, Modena, Bologna, Reggio Emilia und Mantua, die Kühe dürfen nur Weidegras fressen. Für einen typischen 49-Kilo-Laib werden 550 Liter Rohmilch benötigt. Der Käse reift ein bis sechs Jahre.
1 kg (70 Monate gereift) € 52,90, shop.parmiggianoreggiano.com

Blutorangen

Es gibt sie nur auf Sizilien und nur kurze Zeit im Winter, meist im Januar: Die Blutorange der Sorte Moro beeindruckt mit intensiv roter Farbe und einem süßen und fruchtigen Aroma. Gern wird sie zu Konfitüre, Likör, Limonade oder Spirituosen verarbeitet.
10 kg € 29,74, www.siciliaagrumi.it



Mortadella

Die Brühwurst aus gehacktem Schweinefleisch und Fett, die im Aufschnitt das typische Mosaikmuster zeigt, war im Mittelalter ein Luxusprodukt. Die beste Mortadella trägt das Siegel „Mortadella di Bologna“ und wird traditionell hergestellt – aus dem Fleisch von Keule und Schulter und dem Fett des Halses. Dazu: Pfeffer, Muskat, Kardamom, Knoblauch.
700 g € 18, www.parmashop.com

Balsamico Tradizionale

Balsamessig war im Mittelalter so kostbar, dass die adeligen Familien ihn mit Gold aufwogen. Die dickflüssige Essenz aus eingekochtem Traubenmost begeistert im Geschmack mit feinen Noten von Pflaumenmus, Kirschen, Kastanien, Honig und vielem mehr. Die Aromen verdankt der Essig seiner langen Lagerung (12 oder 25 Jahre) in Fässchen aus fünf verschiedenen Hölzern: Eiche, Kastanie, Wacholder, Maulbeere, Akazie.
0,1 l € 129, www.gustini.de



Risottoreis Acquerello

Der exklusivste Reis Italiens ist einer der Sorte Carnaroli, angebaut auf 200 Hektar südlich von Turin im Piemont, mindestens ein Jahr im Lager gereift, als Riserva sieben Jahre. Die einzigartige Qualität der Familie Rondolino schmeckt besonders nussig und süßlich, da das Reiskorn noch seinen Keim enthält. Es bleibt auch noch nach 30 Minuten Kochzeit al dente.
1 kg € 15,90, www.manufactum.de





Olivenöl

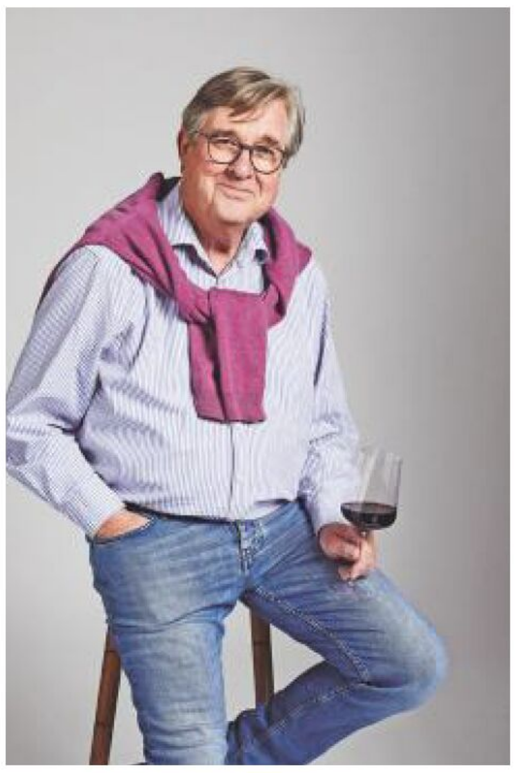
Klar, es gibt tolles Olivenöl auch in Spanien und Kroatien. Aber Italien bietet 400 Olivensorten, die modernste Mühlentechnik und die weltweit höchste Dichte an exzellenten Ölproduzenten. Eine der schönsten Regionen für Olivenöl ist die Ostküste Siziliens, von hier stammt das kräftige „Primo DOP“ von Cutrera.
0,5 l € 18,99, www.andronaco-shop.de

FOTOS: MICHAEL BERNHARDI, MATTHIAS HOFFMANN/GRÄFE & UNZER VERLAG/SEASONS.AGENCY (2), KARIMITSU/GETTY IMAGES, KUMICAK & NAMSLAU, STOCK.ADOBE.COM, STOCKFOOD (2)

Hidden Champions

Italien ist mehr als Barolo und Brunello. In zahlreichen Nischen des Landes erzeugen kleine Winzer Weine, die hochklassig und noch relativ unbekannt sind. Jens Priewe stellt sieben Weine vor, die sich auch durch ein gutes Preis-Genuss-Verhältnis auszeichnen





Sattelfest von Südtirol bis Sizilien: Feinschmecker-Autor Jens Priewe ist Experte für italienischen Wein

1 Sizilien: Würziger Syrah von Baglio del Cristo di Campobello

Zuerst nach Süden, nach Sizilien. Dort gibt es zahllose unbekannte Weingüter, aber keines wie Baglio del Cristo di Campobello. Ein klangvoller, aber nur schwer zu merkender Name. Doch wer die Weine trinkt, wird sich mit dem Merken leichter tun. Denn sie sind *fuori class,* wie man in Italien sagt: außergewöhnlich. Besonders die Roten. Der Beste, das ist der „Lusirà“, ein Syrah mit einem Aromenmix von Geleekirsche, orientalischer Würze und süßem Pfeifentabak: ein schweres Kaliber, aber ganz leicht zu trinken *(€ 25,90, www.vinoterra.de).* „Die Syrah-Traube ist hitzeresistent“, erklärt Carmelo Bonetta, der Winzer. „Sie garantiert, dass die Weine auch nach Jahren noch ihre Frische behalten.“ Bei der Nero D’Avola, der häufigsten sizilianischen Rotweintraube, ist das nicht immer der Fall. Während meines letzten Besuchs holte Carmelo einen zehn Jahre alten „Lusirà“ aus dem Keller, der auch Wilhelm Haag, den 2020 verstorbenen Mosel-Winzer, mit dem ich damals in Sizilien unterwegs war, so begeisterte, wie es sonst nur seine eigenen Rieslinge tun.

Baglio del Cristo di Campobello ist einer der vielen heimlichen Stars der Weinszene Italiens. Obwohl ihre Weine in Deutschland und in vielen Teilen der Welt vertreten sind, haben sie wenig Publicity. Im Weinladen um die Ecke findet man sie nicht. Und auch Sizilienreisende müssen lange kurven, um das Weingut zu finden. Es liegt im einsamen Hinterland von Agrigento, das nur über Nebenstraßen erreichbar ist. Die Einheimischen kennen es wegen des Kruzifixes, das am Straßenrand steht und zu dem sie am 3. Mai jeden Jahres betend und singend pilgern. Ein Teil des Kreuzes, an dem Jesus gestorben ist, soll dort im Weinberg gefunden worden sein und noch immer das eine oder andere Wunder bewirken. Nach der Heiligen Messe wird bei Cristo di Campobello mit Wein und Musik gefeiert.

2 Apulien: Li Veli und sein authentischer Primitivo

Ein anderer heimlicher Star des Südens ist die Masseria Li Veli in Apulien. Die aus der Toskana stammende Familie Falvo hatte 1999 ihr Weingut Avignonesi in Montepulciano verkauft, um im Süden ihr Glück zu suchen. Äußerlich ist das aus mächtigen Kalkquadern errichtete Gutsgebäude bei Cellino San Marco unübersehbar. Im Inneren dominiert toskanischer Chic. Die Weine sind anspruchsvoll: ohne Schnörkel die weißen Verdeca und Fiano, charaktervoll und präzise die roten Salice Salentino, Negroamaro, Malvasia Nera, Susumaniello, Primitivo. Letzterer hat mit der lieblichen Brühe, die in Deutschland so gern getrunken wird, nichts zu tun. Mit dem Primitivo „Orion“ zeigen die Falvo, dass es guten Primitivo gibt – und dass der nicht mehr kostet als der schlechte *(€ 9,90, www.superiore.de).* Nur wissen es noch wenige.

3 Kampanien: La Guardiense und sein Falanghina vom Vulkan

Auch Kooperativen können heimliche Stars sein. La Guardiense ist so eine. Sie befindet sich in Benevent im Hinterland von Neapel. Äußerlich schön anzusehen ist sie nicht. Aber ihre Weine erhalten regelmäßig hohe und höchste Bewertungen in den einschlägigen italienischen Weinführern. Der Rotwein Aglianico, der oft wild und spröde ausfällt, ist bei den Genossen feinfruchtig und von disziplinierter Fülle. Die Weißweine sind im besten mediterranen Stil gehalten, vor allem die aus der einheimischen Sorte Falanghina. Unter den verschiedenen Versionen gefällt mir der Falanghina „Anima Lavica“ am besten, der auf vulkanischen Böden wächst. Kein großer Wein im Weltmaßstab, aber ein feiner, saftiger Tropfen mit moderater Säure, zartem Limetten- und Salbeiduft und einer leichten Rauchnote – Lava eben. Ein Delikatessenladen in Kiel führt und verschickt ihn *(€ 12,90, www.mercatoitaliano.de).*

FOTOS: MICHAEL BERNHARDI, THOMAS VON AAGEN

ITALIEN SPECIAL

„Von Walter Massa kommen Weißweine, die einzigartig sind und zu den besten Italiens gezählt werden."

Jens Priewe,
Feinschmecker-Autor und Weinexperte

4 Südtirol: der Pfannenstielhof und sein temperamentvoller Alpen-Rosé

Jetzt ein Sprung nach Norden. Mitten im Gewerbegebiet von Bozen liegt der Pfannenstielhof. Kennern der Südtiroler Weinszene ist der Familienbetrieb vor allem wegen seines St. Magdaleners bekannt, der regelmäßig prämiert wird. Doch der dunkelrote Lagrein, den Hannes Pfeifer und seine Tochter Veronika keltern, ist herausragend, insbesondere die Riserva. Lagrein ist außerhalb Südtirols nicht sehr populär. Seine Säure ist immer etwas höher als bei anderen Rotweinen. Geschmackssache. Aber dem Rosé aus dieser Sorte steht die Säure ganz hervorragend. Er besitzt mehr Spannung als die meisten Rosés berühmterer Weingüter, mehr Substanz sowieso und viel mehr Temperament. Ein Alpen-Rosé jenseits aller Konventionen *(€ 17,99, www.gerardo.de)*.

5 Piemont: Timorasso von Walter Massa

Ein echter Champ ist Walter Massa. Von ihm kommen Weißweine, die einzigartig sind und von den Experten zu den Top drei Italiens gezählt werden. Zu Recht. Derthona heißen die Weine offiziell. Derthona ist eigentlich der lateinische Name für die Stadt Tortona. Sie liegt 60 Kilometer nördlich von Genua. Bis vor 30 Jahren war sie nur für anonymen Fasswein bekannt, roten. Dann kam Massa. Er pflanzte eine alte, fast ausgestorbene Weißweinrebe namens Timorasso und ließ daraus Weine werden, wie man sie bis dahin nicht kannte, etwa den Lagen-Timorasso „Sterpi": intensiv gelb dank langer Maischestandzeit, fast ohne Primärfrucht, dafür salzig-würzig mit Quittengelee und grüner Walnuss. Inzwischen haben zahlreiche andere Winzer es ihm nachgemacht. Aber der Leuchtturm, das ist immer noch Massa. Leider kann er mit seinen 25 Hektar nicht die ganze Welt versorgen, sondern nur einige wenige beglücken *(€ 55,50, www.gute-weine.de)*.

6 Umbrien: Marco Caprai und seine Sagrantino-Revolution

Champ-Status genießt auch Marco Caprai – beim Rotwein. Die Seinen sind aus der schwierigen, weil extrem gerbstoffreichen umbrischen Rebsorte Sagrantino gewonnen. Die Weine aus ihr sind dunkel in der Farbe, dicht gewoben, muskulös mit beerig-schokoladigen Noten und oft mit einem pikanten Eukalyptus-Touch. Caprai hat den Sagrantino di Montefalco, wie er korrekt heißt, auf ein neues Level gehoben und aus einem urwüchsigen einen eleganten Wein gemacht mit gut verschmolzenem Tannin. Leider fällt der suchende Blick deutscher Weintrinker zu selten auf Umbrien. In Asien und Amerika ist das anders. Da ist Caprai so berühmt wie Eros Ramazzotti und Adriano Celentano zusammen, obwohl er nicht singt und seine Weine alles andere als Schnulzen sind. Sein Sagrantino „Collepiano" wäre der perfekte Einsteiger, um das zu ändern *(€ 32,50, www.weingalerie.de)*.

7 Toskana: Castello del Terriccio und seine Bordeaux-Blends

Und die Toskana? An berühmten Weingütern mangelt es dort wahrlich nicht. Und doch gibt es immer noch großartige Weine, die unter dem Radar fliegen. Etwa die Roten des Castello del Terriccio. Das Castello liegt nur wenige Kilometer von den Stränden des Mittelmeers entfernt tief in den Wäldern des Küstengebirges um Bolgheri, der Heimat von Sassicaia und Ornellaia. Wer es nicht kennt, wird es nicht finden. Aber wer es finden will, wird belohnt: ein mittelalterliches Häuserensemble mit Herrenhaus, Kirchlein, Piazza und dem Restaurant Terraforte, in der eine verfeinerte toskanische Küche zelebriert wird. Von der Terrasse aus sieht man in der Ferne das blaue Band des Mittelmeers. Die Weine von Terriccio sind größtenteils aus Cabernet Sauvignon und Merlot gemacht. Doch mit Bordeaux haben sie wenig gemein. Sie sind dunkelfruchtiger, reicher, mit weichem, süßen Tannin und den Würzaromen von Thymian, Eukalyptus, Wacholder. Ad-hoc-Genießer wählen den Tassinaia, der schon jung antrinkbar ist und viel Genuss fürs Geld bietet *(€ 27,40, https:/mair-mair.com)*. Sammler greifen zum komplexeren Lupicaia (€ 121), dem Spitzenwein, der nach fünf oder zehn Jahren maximalen Spaß bereitet – wenn die Geduld bis dahin reicht.

Grande Mercato

ANDRONACO

dal 1983



SPEZIALITÄTEN AUS ITALIEN

Seit **über 40 Jahren** bringt Vincenzo Andronaco nun schon das italienische Lebensgefühl nach Deutschland. Wer einen der Grande Mercati betritt, fühlt sich direkt wie in **Bella Italia** – mit den für Italien typischen Gerüchen und Geräuschen. Ein riesiger Supermercato, gefüllt mit den feinsten Spezialitäten, die Italien zu bieten hat – angefangen von **über 600 Pasta-Sorten**, **150 Olivenölen** und mehr **als 1500 Weinen**. Bei Andronaco schlägt garantiert jedes Gourmetherz höher.

Um den **kleinen Italienurlaub** komplett zu machen, kann man sich im angrenzenden Bistro Italiano authentisch italienisch bekochen lassen. Neben der klassischen Pasta gibt es eine große Auswahl an Fisch- und Fleischgerichten sowie Antipasti und süße Dolci. Da bleibt kein Wunsch offen. Selbstverständlich werden auch köstliche Weine oder typisch spritzige Aperitivo angeboten.

Wem der Weg in einen der **11 Grande Mercati** einmal zu weit ist, der kann jederzeit und rund um die Uhr die feinen Spezialitäten im **Onlineshop** einkaufen. Innerhalb weniger Tage liefert das Team in ganz Deutschland. **www.andronaco-shop.de**

Die **Podcast-Serie** bietet tiefgehende Einblicke in das Leben und Schaffen von **Vincenzo Andronaco**. Jede Episode ist gespickt mit persönlichen **Geschichten und Zitaten**, die das **Herz und die Seele** von **ihm & seinem Unternehmen** einfangen.

ON AIR

Unbedingt reinhören!



ÜBERALL, WO ES PODCASTS GIBT!

Paar-Tänze

Ziemlich beste Freunde sind Zigarren und verstärkte Süßweine. Madeira und Marsala erweisen sich als ideale Partner von feinen und kräftigen Tabaksorten

TEXT **KERSTEN WETENKAMP**
FOTOS **MICHAEL BERNHARDI**

Partnersuche kann nervenaufreibend sein – nicht aber bei Zigarrenfreunden, die für ihre Formate das passende Getränk suchen. Das Rauchen und Trinken zur Probe ist ein herrlicher Spaß, wenn man beides maßvoll angeht, am besten verteilt auf mehrere Abende. Diesmal gruppierten wir zu drei edlen Zigarren verstärkte Süßweine – und fanden bei ihnen erstaunlich geschmeidige, fabelhafte Partner für ein hochklassiges Tête-à-tête.

Buena Vista Incognito & reifer Madeira

Besonders reizvoll für Zigarrenfans ist die neue Serie von Arnold André, handgerollt in der eigenen Manufaktur auf der Dominikanischen Republik: Buena Vista Incognito. Diese Zigarre stellt den Genießer bewusst vor ein Rätsel, denn die Herkunft des Einlagen-Tabaks wird um jeden Preis geheimgehalten. Fest steht, dass dieser exzellent verarbeitete Longfiller ein erdiges, würziges Geschmacksprofil zeigt, mit salzigen Nuancen (Robusto, 12,5 cm, € 8,90, www.feinschmecker.de/shop). Perfekter Partner dazu der zehn Jahre gereifte Madeira Boal von Henriques & Henriques: Es entstehen Noten von Honigkuchen, Salzmandeln, Karamell und schwarzem Tee *(20 Vol.-%, 0,75 l € 34,90, www.bremer-weinkolleg.de).*



Eine edle Zigarre mit Madeira – perfekte Harmonie



H. Upmann Connoisseur No 2 & reifer Marsala

Zurzeit die schönste Zigarre Kubas – nur sehr schwer zu bekommen. Die Havanna aus dem besten Anbaugebiet der Insel Vuelta Abajo schmeckt mild, leicht süßlich mit sehr nussigen Noten und einem Anklang von Milchkaffee (Torpedo, 15,6 cm, etwa € 12, bestellen bei info@casa-del-habano.de). Ideal dazu ein halbtrockener Marsala wie der 1998er Old John vom Weingut Pellegrino: Die Upmann holt aus dem viereinhalb Jahre im Fass gereiften Süßwein noch mehr Frucht heraus, man schmeckt Vanille, Zitronenkeks, getrocknete Orangen und Mandelkuchen *(18 Vol.-%, 0,75 l € 26, www.superiore.de).*

Cohiba Robusto & süßer Marsala

Die Cohiba zählt zu den teuersten Havannas – und zu den kräftigsten. Ihre Aromen erinnern an edles Leder, Heu, Waldboden und Lakritz (Robusto, 12,4 cm, € 75,50, www.noblego.de). Einen passenden Wein zu finden ist recht schwierig, da die meisten Getränke von der Zigarre überdeckt werden. Doch der zwei Jahre fassgereifte Marsala Superiore von Fratelli Lombardo kann mit seiner voluminösen Süße gegenhalten – mit der Havanna zeigt er mehr Säure und Frucht und verliert etwas von seinen Kaffee- und Sahnenoten. Dank der Cohiba: mehr Rotwein im Glas statt Mandellikör *(18 Vol.-%, 0,7 l € 19,50, www.dinsesculinarium.de)!*



Willkommen im Club der Genießer!

BESONDERE MOMENTE GEMEINSAM ERLEBEN

FEINSCHMECKER CLUB





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

Alles außer gewöhnlich. Für unsere Mitglieder kuratieren wir besondere Momente und kreieren durch das erstklassige Netzwerk der Feinschmecker-Redaktion absolute Highlights für Gourmets:

4-Gänge-Dinner mit vier deutschen JRE-Spitzenköchen
2. Oktober, Königsbronn-Zang: Die Vereinigung Jeunes Restaurateurs (JRE) präsentiert mit ihren Restaurants das Höchstmaß an gastronomischer Exzellenz. Unsere Clubmitglieder können an einem einmaligen Abend vier Topköche gemeinsam am Pass erleben, die zudem den JRE-Vorstand bilden: Benjamin Maerz („Restaurant Maerz"), Markus Pape („Meisenheimer Hof"), Oliver Röder („Bembergs Häuschen") und Andreas Widmann („ursprung", Foto v. l. n. r.). „Freuen Sie sich auf einen persönlichen Austausch in besonderer Atmosphäre", so Gastgeber Andreas Widmann. Das Get-together beginnt um 14 Uhr mit Fingerfood & Champagner. Danach besuchen wir mit Andreas Widmann lokale Erzeuger. Abends bereiten wir in seiner Kochwerkstatt mit den Profis ihre jeweiligen Signature-Gänge zu. Zum Dinner gibt es begleitende Weine, Wasser und Kaffeespezialitäten. Gäste können im Hotel Widmann's Alb.leben zur Sonderrate übernachten.

6-Gänge-Dinner & Premium-Zigarren im Excelsior Hotel Ernst
25. Oktober, Köln: Beim CARLOS ANDRÉ Chef's Table by Der Feinschmecker kocht Thomas Bühner bei einem 4-Hands-Dinner mit Chefkoch Mirko Gaul vom „taku fine dining". Anschließend findet das Premium-Zigarren-Pairing mit exklusivem Rum statt.
Weitere Informationen: www.feinschmecker.de/club



FOTOS: VIVI D'ANGELO (2), MICHAELA KLOSE

Ihre Club-Vorteile auf einen Blick

Willkommenspräsent: Ob stylishe KPM-Porzellan-To-go-Becher der „Black Tie Collection" 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.

„Burgunder und BBQ"

So lautete das Motto unseres Club-Events mit Chefredakteurin Gabriele Heins im Genusshotel Sackmann in Baiersbronn. Nach dem Spätburgunder-Tasting mit Spitzenwinzer Sebastian Fürst aus Franken wanderten wir zur Panorama-Hütte der Sackmanns, wo die ganze Familie für uns fantastisch gegrillt hat. Fröhliche Stimmung herrschte auch beim Abstieg mit Fackeln.

Wir freuen uns über unsere Markenpartner:



„Kompliment für die neuen Espressomaschinen – die Geräte funktionieren perfekt und sehen besser aus als je zuvor.“ KERSTEN WETENKAMP, REDAKTEUR LEBENSART

News & Trends

Zürich Design Weeks

Das Züricher Museum für Gestaltung, viele Galerien und Designstudios zeigen Objekte, Entwürfe und Avantgarde-Experimente mit Farben und Formen auf den Züricher Design Weeks – zu erleben an verschiedenen Orten der Metropole. 12.-29. September.
www.designweeks.ch

Reutlinger Studentin gewinnt in Florenz

Auf der Textilmesse „Pitti Filati“ in Florenz hat der Verband italienischer Garn-Spinnereien den Designpreis „Feel the Yarn“ vergeben – an die Studentin Viola Schmidt von der Hochschule Reutlingen. Schmidt gewann mit einem aufwendig gelayerten Textildesign in Rottönen ohne Schnittkanten und Abfälle.
www.feeltheyarn.it

Junge Kunst in Hamburg

Den Arbeiten junger bildender Künstler gibt das Hamburger Museum der Arbeit Raum: Auf der Incorporating Art Fair können die Besucher die Künstler treffen und die Werke auch gleich kaufen. Auf 1000 Quadratmetern präsentieren 70 internationale Künstler ihre Werke. 6. bis 8. September, Ticket für Samstag und Sonntag € 15 pro Person.
www.inc-artfair.info

Alles fließt – genau gesteuert

Die bislang innovativste Espressomaschine auf dem Markt: nunc. Für (zunächst) sieben Kaffeesorten sind Mahlgrad, Druck und Brühzeit voreingestellt und werden per Scanner automatisch abgerufen, alles kann auch per Handy-App kontrolliert werden. Set mit Mühle ab € 2500,
www.nunc.coffee





Stilvoll auf zwei Ebenen

Ob Snacks, Antipasti und Tapas oder Deko-Objekte – alles wird auf der zweistufigen ovalen Holz-Etagere von Asa hübsch in Szene gesetzt. Sie ist auch in einer eckigen Version verfügbar. Aus Weidenholz, 35,5 x 16,5 x 25 cm, € 79,90,
www.asa-selection.com

Für den Genuss unterwegs

Outdoorbesteck kann auch edel und nachhaltig. Im Picknick-Besteckset „Mono Clip“ sind Messer, Gabel und Löffel enthalten. Sie können, im Lederetui eingewickelt, transportiert werden, dazu ergänzt eine Serviette aus Halbleinen das Täschchen. Das Set ist in zwei Farben lieferbar, Olivgrün (Foto) und Marineblau. 7,5 x 3,5 x 23,5 cm, € 199, **www.mono.de**



FOTOS: DAVID MAUPILÉ, STUDIO TUSCH, M.G. DI TURCI E ANCONELLI S.N.C.



Ein Teller Buntes

Mit seinen bunten, sternenförmig gezogenen Linien erinnert das Muster des Tellers „Psychodelic Gran Riviera 1962“ selbst an ein Dessert. Ideal wäre er als Servierteller für Obstsalat oder Antipasti, natürlich macht er auch solo als Schmuckstück eine formidable Figur. Gebrannt wird der Keramikteller aus toskanischem Ton, bemalt in einem Atelier in Apulien.
27 cm Durchmesser, € 66, **www.studioriviera.de**

Gemeinschaftssinn

An die typisch italienische Tradition, sich vor dem Dinner zu einem Aperitif zu treffen, fühlte sich Designer Simone Cagnazzo erinnert, als er den Tisch „Aperitivo“ aus einem Stahlgestell und zwei Keramiktellern zusammenfügte.
Von Liu Jo Living, € 559, **www.liujoliving.com**



DU
LIEST
ES DOCH
AUCH

Bild
BILD BLEIBT BILD

Szene

Neueröffnung des Monats
Im Grand Hôtel Stockholm serviert Spitzenkoch
Mathias Dahlgren Fisch und Meeresfrüchte aus dem Norden –
in elegantem und zugleich entspanntem Ambiente
Seite 180

Szene
Neue Restaurants im Harz und an der Mosel, bewährte
Adressen machen mit neuen Köpfen Furore;
dazu Entdeckungen in Schweden, Österreich und Griechenland
Seite 182

Stopover Tallinn
Sehenswert sind nicht nur die historischen Mauern und
Kirchen der estnischen Hauptstadt: Fine Dining und eine junge
Kreativszene lohnen ebenso den Besuch
Seite 190

Am Pool des One & Only Aesthesis in Athen lässt sich die Abendstimmung besonders schön genießen

FOTO: RUPERT PEACE

ELEGANT, ABER NICHT STEIF
Acht Tische stehen im neu gestalteten Raum bereit





Eine Kreation mit wildem Steinbutt von Staffan Naess, Jonas Hedenqvist und Chef Mathias Dahlgren (r.)

Neueröffnung des Monats

Hommage an den Norden

Im Grand Hôtel Stockholm serviert Mathias Dahlgren ein Menü, das von den Schätzen der Meere inspiriert ist

Das Grand Hôtel gehört zu den spannendsten Orten in Stockholm. Könige, Nobelpreisträger und Hollywoodstars gehen hier unweit des Königlichen Schlosses ebenso ein und aus wie Gourmets. Gegründet wurde das Luxushotel vor etwa 150 Jahren vom französischen Koch Jean-François Régis Cadier.

Mathias Dahlgren ist seit einigen Jahren für die Gastronomie des Hauses verantwortlich. Sein neuestes kulinarisches Abenteuer und sein bisher exklusivstes Restaurant ist das „Seafood Gastro".

Durch die Gardinen des frisch renovierten Etablissements blickt man auf die belebte Uferpromenade der schwedischen Hauptstadt, die auf 14 Inseln gebaut und vom Wasser umgeben ist. Drinnen überwiegen die hellen Töne: weiße, holzvertäfelte Wände, acht runde und weiß eingedeckte Tische, kaum etwas lenkt in den kommenden drei Stunden vom Tasting-Menü ab, das sich den Schätzen aus dem Meer, den Seen und Flüssen widmet.

Die aromatischen Miesmuscheln zu Beginn darf man wie Austern schlürfen, der orange leuchtende Rogen vom karpfenartigen Ukelei stammt aus dem nahe gelegenen Mälarsee und wird mit Sauerteigbrot serviert. Den Langoustinen von Fischer Ingmar aus Göteborg widmen sie im „Seafood Gastro" gleich zwei Tastings.

Das Credo von Dahlgren und seinem Team: Wann immer es geht, kommen die nachhaltigen Spezialitäten aus Skandinavien zum Einsatz. Die Crew liebt es, zu experimentieren: Der letzte Appetizer etwa ist eine Schwimmblase des Fisches, die sie zu einem knusprigen Snack verarbeiten. Dazu kommt eine pikante Sauce, die eine Köchin nach dem Tom-Yum-Rezept ihrer thailändischen Mutter kreierte.

Die Atmosphäre im Restaurant ist locker und leger. Die Köche stellen ihre Gerichte poetisch vor und führen bei Interesse auch durch die halb offene Küche. Zum lässigen Stil passt die Playlist mit den Red Hot Chili Peppers, REM, U2, Coldplay und Guns N' Roses. Wer einen anderen Geschmack hat, muss sich nicht sorgen, die Musik läuft nur leise im Hintergrund.

Ein Signature Dish von Dahlgren sind die gestampften Kartoffeln in Buttersauce, von Osietra Kaviar getoppt. Zu den Klassikern der einheimischen Küche zählen neben Kartoffeln auch diverse Beerensorten, die bei den Desserts eine Hauptrolle spielen. Highlight ist das Blaubeerensoufflé samt Lavendeleiscreme und Honig.

Die Getränkebegleitung bietet sowohl Alkoholfreies wie eine Kreation aus Oolong-Tee und Stachelbeeren als auch Internationales wie den 2018er Rotwein von Camus Père & Fils aus Gevrey-Chambertin. FAZIT: Eine kulinarische Reise durch die Unterwasserwelt. *Alva Gehrmann*

FOTO: GUSTAF BJÖRLIN

Seafood Gastro

●●●◐ im Grand Hôtel Stockholm, Södra Blasieholmshamnen 6, 111 48 Stockholm, Tel. 0046-86793584, https://grandhotel.se, Mi-Sa 18.30-24 Uhr, Fr auch 12-17 Uhr, Menü € 320



GELUNGENE KOMBINATION: Fjordforelle mit Pastinakenpüree und Vin Jaune

Quedlinburg / Kiku by Jan Fribus

Asiatische Akzente im Harz

In der historischen Welterbestadt setzt dieses Restaurant ein kulinarisches Ausrufezeichen. Hinter der Fassade eines historischen Fachwerkhauses fällt das stylish-puristische Ambiente als Kontrast besonders auf: mattschwarzes Mobiliar, dezent arrangierte Bonsai und gerahmte Fotos an den Wänden! „Kiku“ ist der japanische Name für die Chrysantheme – das Emblem des Hauses.

Der Jan Fribus ist in Russland geboren und hat bereits in Topadressen wie dem asiatisch ausgerichteten „Sintoho“ im Four Seasons Lion Palace in St. Petersburg gearbeitet oder dem „Frantzén“ in Stockholm. Er setzt nun in seinem eigenen Lokal asiatische, vornehmlich japanische Akzente – spürbar bei der Auswahl an Zutaten und deren Zubereitung. Fisch und Meeresfrüchte spielen eine große Rolle, verarbeitet zu würzigem Tatar, versteckt in gedämpften Teigtaschen oder als knusprig gegrilltes Filet von der Fjordforelle.

Die Küche, an der Seite von Fribus Andrei Gorbachev, arbeitet akribisch: Mit Passionsfrucht aromatisierte Garnelen werden in leichtem Tempurateig ausgebacken, saftig gegartes Roastbeef kommt mit Kräuterseitlingen und leichter Jus dekorativ angerichtet auf den Teller. Zu den Vorspeisen werden Brioche, zu den Hauptgängen im Bambuskorb gedämpfte Bao-Brötchen gereicht. Das Tiramisu im Finale krönt eine Nocke cremig-kühles Matcha-Eis.

Die Weinkarte beeindruckt mit Abfüllungen vornehmlich österreichischer, französischer und deutscher Winzer, darunter das Weingut Landerer in Baden, Château de Chamirey in der Bourgogne oder Ingrid Groiss aus dem Weinviertel.

Hochwertige Säfte dominieren die alkoholfreie Getränkebegleitung, fließen allerdings in homöopathisch zu nennenden Mengen in die Gläser.

Der Service agiert ausgesprochen aufmerksam, apart geführt von Anastasia Zatsepin. Schöne Idee, die verbindet: Die Köche kommen auch selbst zu den Gästen.
FAZIT: Fine Dining im persönlich geführten Haus mit großen Ambitionen.

Petra Mewes

Restaurant Kiku by Jan Fribus

●● Altstadt, Pölle 8, 06484 Quedlinburg, Tel. 03946-9070444, www.kiku-restaurant.de,
Mi-So 17-22 Uhr, Fr-So 12-15 Uhr, Hauptgerichte € 21-33, Menüs 8/10 Gänge € 75/105

Dieblich / Ma Petite Chambre

Kleines Zimmer für große Finesse

An der kurvenreichen Mosel gibt es kein richtiges oder falsches Ufer, sondern immer nur eine Sonnenseite für die Reben. Eine Ausnahmestellung nimmt dort jedoch das Landhaus Halferschenke in Dieblich ein, von dessen Terrasse sich ein Ausblick auf die gegenüberliegenden terrassierten und atemberaubend steilen Weinberge bietet. Man sitzt hier also goldrichtig.

Spitzenkoch Christoph Schmah hat das Haus zusammen mit seiner Frau Carina 2020 übernommen und sich jetzt neben den Gasträumen für seine gehobene Landhausküche ein kleines feines Zimmer in eleganten Beige- und Grautönen für die Gourmetküche eingerichtet: „Ma Petite Chambre“. Der Name deutet es schon an: Gekocht wird französischem Stil, der Chefkoch bietet ein Acht-Gänge-Menü an. Dieses zeigt bemerkenswerte Finesse, etwa bei der Gillardeau-Auster mit Kaviar auf fein säuerlichem Gurkensalat sowie pointierte Lässigkeit beim Parfait von Entenleber mit knackigem Nuss-Granola und sanft-süßem Hagebuttengelee oder reizvolle Leichtigkeit beim Kabeljau mit Bouchot-Muscheln, umgeben von duftigem Safran-Fumet.

Französische Bodenständigkeit prägt die intensive Burgunder-Jus zum Filet von Aubrac-Rind auf Gänseleber-Ravioli. Ob Camparisorbet in Tonic-Zitronen-Schaum oder Himbeertarte mit Eisenkraut: Beides ist ein leichter und zugleich hocharomatischer Abschluss.

Die Weinkarte ist mal kein undurchdringbares Buch, sondern konzentriert sich auf starke Seiten. Die besten Positionen stammen dabei freilich aus Deutschland, darunter viele unbekannte Entdeckungen und Geheimtipps von der Mosel wie Madame Flöck aus Winningen, ergänzt werden sie von vorwiegend französischer Spitzenklasse. Der Service arbeitet gewandt mit Herzlichkeit und Charme.

FAZIT: Französische Finesse in elegantem Rahmen. *Caro Maurer*

Ma Petite Chambre

●●●◐ im Landhaus Halferschenke, Hauptstraße 63, 56332 Dieblich, Tel. 02607-7499154,
www.halferschenke-dieblich.de, Do-Mo 17.30-22 Uhr, So 12-22 Uhr, Menü € 149





CHARMANTES SEPARÉE: Christoph Schmah lädt zum Fine Dining im französischen Stil ein

Ravensburg / Kaisersaal

Starke Mannschaft, spektakuläres Design

Der erste Eindruck: spektakulär. Ein über fünf Meter hoher Raum von 1906, zwischen Parkett und Jugendstilstuck beeindrucken futuristische Scheibenleuchten und ein Triptychon von Manfred Scharpf an der Stirnwand. Hermann Müller, auch Eigentümer des Amtzeller „Schattbuchs“, schweigt zu den Kosten. Günstig war es sicher nicht, schon wegen des in den Saal gebauten Küchenkubus. Hinter dessen Spiegeln und Schiebefenstern will ein motiviertes Team dem Ambiente gerecht werden. Mindestens. Mit Kevin Leitner steht ein Chef am Pass, dem wir zuletzt am Bodensee eine bessere Bühne wünschten. In Ravensburg nutzt er sie.

Erste Grüße (Spinattarte, Kimchi-Gurke, Schmorfleisch-Sandwich) deuten Richtung alter Klasse, im Laufe des Menüs zeigt sich eine deutliche Steigerung: Die handwerklich klassische Gänseleberterrine bekommt mit fermentierter Kiwi und leicht nach Mirabellen schmeckendem Dörrobst-Kombucha eine lieblich-elegante Begleitung. Den Kaisergranatschwanz, nussig-speckig im Aroma, belegt mit Shiso und Mispelstückchen, frischen winzige Kohlrabiwürfel auf, dazu eine Sauce aus den Kohlblättern. Man ahnt, auch in der vegetarischen Liga spielt Leitners Mannschaft stark: Die Pastinakenwaffel mit gehobelter Roter Bete und herb-süßer Ziegenkäse-Berberitzen-Sauce ist originell und gekonnt, jetzt Obacht, dass der Saucentopf am Tisch bleibt. Dass dann die bissfesten Gnocchi zum Seeteufel mit Zedratzitrone und Mönchsbart dieses Niveau nicht halten und eine „Savarin“ genannte Hefeteigkugel mit Rhabarber eher optisch punktet – geschenkt!

Zwölf Jahre nach dem früh verstorbenen Küchengenie Albert Bouley ist Ravensburg wieder eine Reise wert. Schließlich stimmt auch der Rest: ein aufmerksamer, erstaunlich schnell eingespielter Service plus eine Weinkarte mit interessanten Entdeckungen aus Baden.

FAZIT: Eindrucksstarke Küche in eindrucksvollem Ambiente. *Ulf Sundermann*

Kaisersaal

●●● im Hotel Kaiserhof, Mauerstraße 17, 88212 Ravensburg, Tel. 0751-3624770,
www.kaiserhof-rv.de, Mo-Fr 18.30-23 Uhr, Hauptgerichte € 36-53, Menü € 109-169





STARKER AUFTRITT: Aus der Küche von Kevin Leitner kommen eindrucksvolle Kreationen wie „Stör, Morchel und grüner Spargel“

FOTO: WWW.LICHTBILDSTUDIO.COM



SOMMERDESSERT: Topfenmousse mit gegrilltem Pfirsich und Himbeersauce

München / Broeding

Frischer Wind im Klassiker

Nein, dies ist definitiv keine Neueröffnung – das „Broeding“ gibt es immerhin seit über 30 Jahren. Wohlvertraut wirken der immer noch kühne Streifenlook im Gastraum, die schlichten Holzstühle, die unaufgeregte Art der Gastgeber. Gleichzeitig beflügelt frischer Input das Küchenteam: Benny Darchinger, vorher im vegetarischen Restaurant „Tian“ am Viktualienmarkt, und Daniel Pietsch aus dem „Etz“ in Nürnberg kamen als zusätzliche Akzentgeber.

Ihr Einfluss ragt im Menü erkennbar herausr: Rote-Bete-Tatar mit getrockneten Kapernblüten und einer Sauce aus fermentierten Karotten, schon dieses fleischig-säuerliche Amuse-Gueule deutet auf den Gär-Spezialisten Pietsch. Dramaturgisch überraschend, stilistisch klassisch „Broeding“, ist der erste Gang: gegrilltes Rinderfilet, saftig und buttrig im Geschmack, herb-frisch kombiniert mit Kohlrabi-„Ravioli“ und einer Sauce aus Stangensellerie. Zur kräftigen Seeforelle mit wildem Spargel und Erbsen büßt danach die spannend klingende „Holunderblattsauce“ etwas an Eindruck ein.

Generell ist ein Essen hier immer eine produktzentrierte Geschmacksschule: Erfreulich kräftig ist die Hühnerbrust vom voll ausgewachsenen Tier mit einem Kartoffel-Pilz-Ragout – bei schlichter Präsentation prägt das Gericht die Freude, solch hohe Qualität zu erleben. Wie auch der warme Quarkkrapfen mit Kompott aus Erdbeeren und Mispel mehr wohlige Zufriedenheit bietet, als dekorativ zu überraschen. Was stilistisch noch stärker zusammenwachsen mag, macht momentan sicher den besonderen Reiz dieser Adresse aus.

Gewohnt souverän serviert Patron Gottfried Wallisch samt Team Weine mit klarem Profil: Der Schwerpunkt der Karte liegt auf Österreich, von etabliert bis aufstrebend, dazu eine Handvoll Flaschen aus Franken. Ebenso beeindruckend ist übrigens die Begleitung mit alkoholfreien Cocktails.

FAZIT: Ein Klassiker auf neuen Wegen, spannend und vertraut zugleich.

Ulf Sundermann

Broeding

●● OT Neuhausen-Nymphenburg, Schulstr. 9, 80634 München, Tel. 089-164238,
www.broeding.de, Mo-Sa 18-24 Uhr, Menü € 69-129 BIO



AUF DER WIESE: Chefkoch Filip Gemzell setzt Schwedens Naturschätze in Szene



Halland (Schweden) / Äng

Ruhepol mit viele Trümpfen

Das „Äng“, zu Deutsch „Wiese“, wird seinem Namen aufs Schönste gerecht: Untergebracht in einem Glashaus, steht es allein mitten im Grün. Zum idyllischen Hotelkomplex gehören im Wasser liegende Apartments, ein Spa und das Weingut Ästad. Durch die abgelegene Lage in der Landschaft Hallands – von Malmö sind es zwei Stunden Fahrzeit –, bietet sich eine Übernachtung an, dafür gibt es Packages mit Menü und Frühstück.

Besonders empfehlenswert sind die „Sjöparken“-Apartments mit eigener Terrasse, von der aus man in den See springen kann. Morgens werden die Gäste mit einem Zehn-Gänge-Frühstück beglückt, das sich nahtlos an das Menü vom Vorabend anschließt. Chefkoch Filip Gemzell und Gastgeberin Ann-Catrine Johansson haben einen Volltreffer gelandet.

Die fünf Hors d’Œuvres zu Beginn des Dinners bringen die Küchenphilosophie auf den Punkt: heimische, oft aufwendig zubereitete, aber schlicht im nordischen Stil präsentierte Produkte, kombiniert mit Meeresfrüchten und Fisch aus dem Gewässern Schwedens. Erst nach dem Auftakt werden die Gäste am dezent beleuchteten, gut ausgestatteten Weinkeller vorbei in den Speiseraum geleitet. Der große Raum ist in zeitgemäßem nordisch schlichtem Design ausgestattet – der Blick öffnet sich weit in die Landschaft. Aus insgesamt 18 kleinen Tellern besteht das Menü, das wie ein Spaziergang durch Schwedens Landschaft komponiert ist. Manche Gänge wie der dünn aufgeschnittene Tintenfisch aus Rörö in einer hocharomatischen Essenz mit Tomaten aus Sibbarp waren leicht und schwebend, andere, wie die Jakobsmuscheln aus Fröja mit einer Tomatenemulsion, in die „so viel Butter wie möglich eingearbeitet wurde“, dicht und konzentriert. So ergab sich eine faszinierende Mischung aus Bodenständigkeit und Modernität, Reduktion und Fusion. Die Weinkarte bietet schwedische, dänische und englische Schaumweine und ein großes deutsches Angebot bis zu Klassikern aus Frankreich und Italien.

FAZIT: Eine Reise durch Schweden – als Gesamterlebnis. *Christoph Raffelt*

Äng

●●●◐ Ästad 10, 432 77 Tvååker, Tel. 0046-34046061, www.restaurangang.se, Package (Mo-Fr) mit Degustationsmenü, Frühstück und Apartment ab € 417,11, Mo-Fr ab 17 Uhr, Menü € 212 BIO

Wien / Bouvier

Legere Locations hoch über Wien

Alle drängen nach oben. Seit Eröffnung des Hotels The Hoxton stürmt *tout Vienne* auf die hoteleigene Terrasse hoch über den Dächern der Stadt. Im „Cayo Coco“ genießt man das Flair einer von Kuba inspirierten Rooftop-Bar und den Traumblick über den Stephansdom bis hinaus zu den Weinbergen. Auch das Hotel, untergebracht im früheren Gewerbehaus der Wirtschaftskammer, einer Architektur-Ikone der 1950er-Jahre, ist gelungen: Unter den Augen des Denkmalamts wurden die ehemaligen Büros als Gästezimmer im Retro-Chic neu designt.

Das Restaurant „Bouvier“ verströmt eine lässig-beschwingte Atmosphäre. Küchenchef Dieter Stamminger, etliche Jahre im Team von Gordon Ramsay, setzt um, was die New Yorker Trendgastronomen Jeremiah Stone und Fabián von Hauske Valtierra mit entwickelt haben: eine Bistroküche mit franko-amerikanischen Klassikern, die leicht abgewandelt auf den Tellern landen. Das Konzept entpuppt sich als Gratwanderung zwischen originell und forciert.

Überzeugend sind etwa Panisses frites (Kichererbsen-Pommes), innen weich und außen kross. Die beliebten Snacks von der Côte d’Azur sind hier mit Za’atar (Gewürzmischung mit Wildem Thymian) gewürzt, begleitet von zitroniger Aioli. Deftiger ist der Grand Gougère, ein überdimensionaler Windbeutel, dessen Füllung, eine mit getrüffeltem Käse aufgeschlagene Sauce Mornay (eine Art Béchamel), gut satt macht.

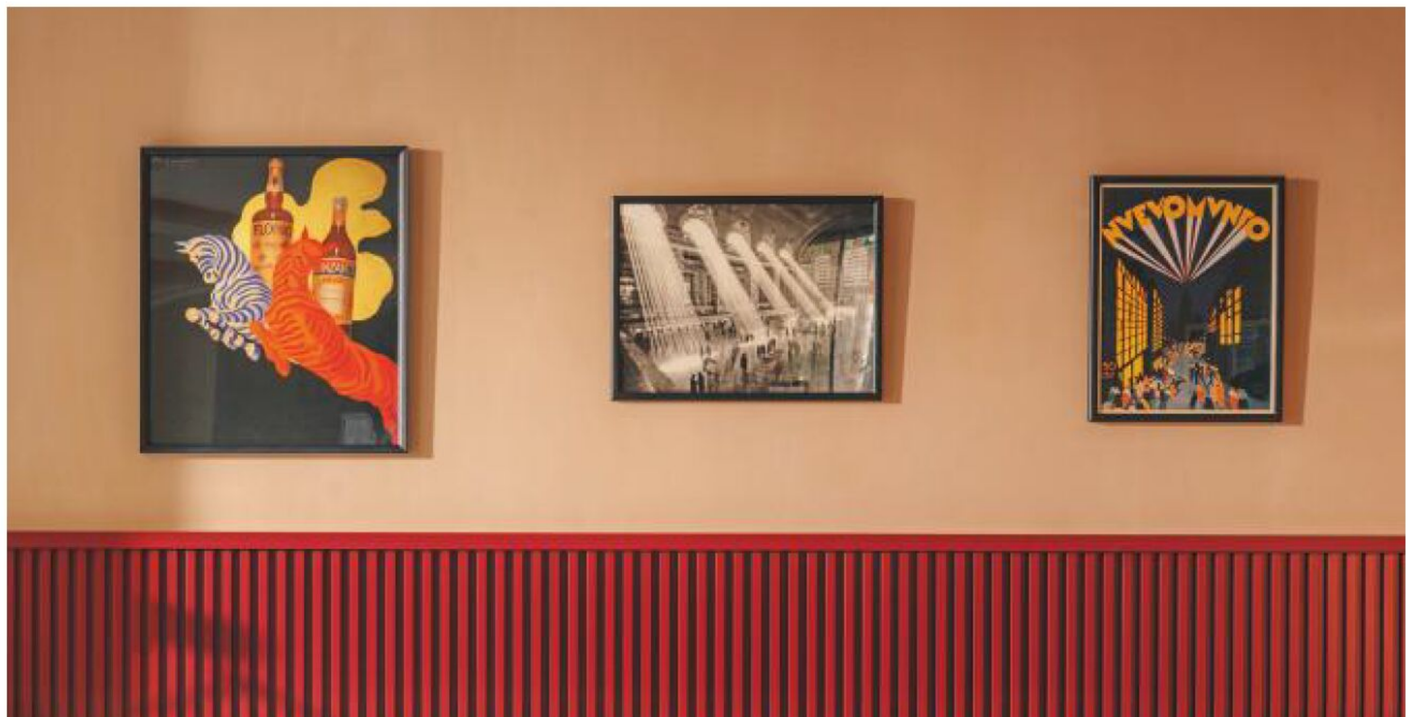
Eine Reverenz an Wien sind die zarten, wunderbar krossen Schnitzel vom Huhn, in einer Panierung aus Panko-Bröseln. Die Garnituren indes – Radieschen und Sauce Gribiche oder auch Spiegelei mit Kapern und Anchovis – sind nicht ganz stimmig.

Gelungen ist das knusprige Millefeuille mit fluffiger, mit Salzkaramell abgerundeter gebrannter Creme. Die Wein- und Cocktailkarte gibt sich kosmopolitisch, der Service sympathisch-herzlich.

FAZIT: Legere Bistroküche in entspanntem Rahmen. *Susanne Schaber*

Bouvier in The Hoxton/Vienna

3. Bezirk, Rudolf-Sallinger-Platz 1, 1030 Wien, Tel. 0043-1-3800930, www.thehoxton.com/de/vienna, tgl. 12-22.30 Uhr, Hauptgerichte € 18-38







NEUER IN-TREFF: Im Sommer ist die Bar “Cayo Coco“ (r.) der Place to be, das Restaurant „Bouvier“ lockt mit Trendgerichten

FOTOS: JULIUS HIRTZBERGER (2)

Gmunden am Traunsee (Österreich) / Zum Goldenen Hirschen

Spannende Alpe-Adria-Küche

Zurück an den Ort, wo die Karriere startete: Nach fünf erfolgreichen Jahren mit dem „Fortino“ in Wels ist Christoph Parzer wieder nach Gmunden gezogen. Als zweifacher Gastgeber führt er hier das stilvoll fürs 21. Jahrhundert in Form gebrachte Boutiquehotel Zum Goldenen Hirschen wie auch dessen Gastronomie. Ein smarter Mix von historisch und modern bestimmt das Interieur. Geweihe, alte Gemälde sowie Fotografien und antike Möbelstücke setzen nostalgische Akzente in den unaufdringlich eleganten Räumen. Die in allen Kategorien luftigen und individuell designten Zimmer sind zeitgemäß ausgestattet.

Das neue kulinarische Konzept trennt die eher regionale Küche im lichtdurchfluteten Kreuzgewölbe der „Hirschenstube“ vom Gourmetbereich nebenan. Im Gasthaus serviert die Küche tadellose Traditionsgerichte wie Tafelspitz und Wiener Schnitzel, aber auch ambitioniertere Kreationen wie die famosen Reinanken-Nockerl mit Kaffirlimette und Spinat, die mächtig Lust machen aufs Fine-Dining-Restaurant „Aurum“. Dort zelebriert Christoph Parzer eine akkurat abgestimmte Alpe-Adria-Küche mit spannenden Dreiklängen. Fruchtig, cremig und kross bei der Sülze von Kalbsbrust mit Wurzelgemüse auf Rhabarber, dazu Weizenpops und leicht pastöse Eidotter-Creme. Mild, säuerlich und nussig beim marinierten geflämmten Wolfsbarsch mit Ragout von frischen Morcheln und Erbsen.

Im süßen Fach kann der Chefkoch ebenfalls glänzen: Ein virtuoses Textur- und Aromenspiel ist das Zitronenparfait (gefüllt mit Kalamansi-Sorbet) auf Brownie-Crumble, getoppt von Bergamotte-Schaum, Marshmallows, eingelegter Buddhas Hand, Salzzitrone und Zitronengrasjus.

Im Keller lagern 450 Weine mit den Schwerpunkten Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay. Dazu viel Feines von der Loire und aus dem Burgund.

FAZIT: Neuer Casual-Fine-Dining-Magnet mit charmantem Hotel. *Uwe Studtrucker*

Zum Goldenen Hirschen

●●◐ Linzerstr. 4, 4810 Gmunden am Traunsee, Tel. 0043-7612-23444, hirschengmunden.at, 21 Zi., DZ ab € 130

●●● „Aurum“ Mi-Sa 18-21 Uhr, Menü 5/7 Gänge € 120/140





NEUES DESIGN, NEUE GERICHTE: Christoph Parzer zelebriert im „Aurum“ Alpe-Adria-Küche, etwa Hummer mit Spargel, Bisque-Sauce und Kalamansi

FOTOS: CHRISTIAN HUBER (2)



EXKLUSIVE BLEIBE: Zum Resort One & Only Aesthesis gehören auch diese Signature-Villas

Glyfada, Athen / One & Only Aesthesis

Mid-Century-Stil am Strand

Das bildschöne Beachresort entstand im Teamwork von drei Architekturbüros – AUDO, A6 Architects und K Studio. Auf Fundamenten des legendären 60er-Jahre Strandclubs Asteria setzten sie die flachen Bauwerke im Mid-Century-Stil in Szene. Mediterrane Gärten, Pinienwald und Strand umrahmen die Bungalows und Villen. Gläserne Schiebetüren sorgen für viel Licht und Luft, quasi ein nahtloser Übergang von drinnen nach draußen. Sie öffnen sich zum Outdoor-Sitzbereich mit Kamin, zur anderen Seite zu privatem Pool und grün umrankter Terrasse. Klares Design, strahlendes Weiß, aufgepeppt mit blautönigen Akzenten und kunsthandwerklichem Dekor vermitteln griechisch-luxuriöses Flair.

Auch die Gastronomie lässt wenig Wünsche offen. Zum Frühstück stammt alles aus lokalen Manufakturen. Das Restaurant „Ora by Ettore Botrini“ gewährt in fantasievollen Gerichten Einblick in die lokale Küche, ergänzt von italienischen Einflüssen. Ein Genuss sind die Linguine mit Seeigel und Bottarga. Im Pop-up Restaurant „El Bar de Paco Morales“ werden am offenen Küchentresen andalusische Spezialitäten zum Teilen angerichtet, etwa Seebarsch mit Pimientos de Padrón und Salsa Brava. Der Clou: Alle paar Monate wechseln hier Konzept und Küche unter einem renommiertem Chef.

Im glamourösen Beachclub „Manko“ unter der Ägide des Peruaners Gastón Acurio orientieren sich Fisch- und Seafoodgerichte an seinem berühmten La Mar in Lima.

Kiki Baron

One&Only Aesthesis

●●●● Leoforos Poseidonos 58, Glyfada 166 74,
Tel. 0030-2166861000, www.oneandonlyresorts.com/de/aesthesis,
127 Zi., Bungalows und Villen, DZ ab € 820
●●●◐ Ora by Ettorio Botrini, tgl. 13-16 und 19-22.30 Uhr,
Hauptgerichte € 32-75

Unsere Bewertungen

Erfahrene Autoren und Kritiker sind für den Feinschmecker weltweit unterwegs. Sie testen anonym, bewerten unabhängig und zahlen ihre Rechnungen. Einladungen werden nur in Ausnahmefällen angenommen und nicht für Tests verwertet.

RESTAURANTS:

●●●●● In jeder Hinsicht perfekt
●●●● Küche und Service herausragend, Ambiente und Komfort außergewöhnlich
●●● Exzellente Küche, sehr guter Service, Komfort und Ambiente bemerkenswert
●● Sehr gute Küche, guter Service, angenehmes Ambiente, komfortabel
● Gute Küche, ansprechendes Ambiente
◐ Solide Küche, sympathisches Lokal
⬡⬡⬡⬡⬡ Bewertung ausgesetzt

HOTELS:

●●●●● In jeder Hinsicht perfekt
●●●● Außergewöhnliches Haus mit hervorragendem Service in bemerkenswerter Lage
●●● Großer Komfort bis ins Detail, sehr guter Service, rundum Wohlbefinden
●● Guter Komfort, freundliche Atmosphäre
● Komfort über dem Durchschnitt und/oder freundliche Atmosphäre
◐ Sympathische Unterkunft

WEINGÜTER:

●●●●● Einer der besten Weinproduzenten
●●●● Herausragende Weinqualität
●●● Sehr gute Weinqualität
●● Überdurchschnittliche Weinqualität
● Gute Weinqualität
◐ Halber Punkt

SYMBOLE:

Bar
BIO Bioangebot
Garage oder Parkplatz
M Mittags geöffnet
Pool
gutes vegetarisches Angebot
Terrasse und/oder Garten
Übernachtung möglich
außergewöhnliches Weinangebot
WLAN gratis
Zimmerservice
Karten akzeptiert
Nur Barzahlung

TALLINN IM ABENDLICHT: Von der Aussichtsterrasse auf dem Domberg blickt man über die historische Altstadt und die Olaikirche bis zum Meer

Stopover

Tallinn

Die estnische Hauptstadt mit dem mittelalterlichen Stadtkern hat sich zu einer spannenden, vielseitigen Metropole entwickelt. Zu Besuch am Rande Europas

TEXT **ALVA GEHRMANN**



NUNNE BOUTIQUE HOTEL Mit Blick auf die alte Stadtmauer schläft man heute in bequemen Designerbetten

Hotels

1 Hotel Telegraaf

Die Nummer eins in der Hauptstadt, Politiker und Popstars gehören zu den Gästen. Wer das luxuriöse Hotel in der belebten Altstadt betritt, taucht in eine ruhige Oase ein. Die antiken Telefonapparate auf den Zimmern erinnern an die Geschichte des Grandhotels – einst befand sich darin das Telegrafenamt. Die individuell gestalteten Räume kombinieren Art-déco-Elemente mit zeitgenössischen Kunstwerken. Viele Zimmer verfügen zudem über ein Service-Cabinet, einen integrierten Verteilerschrank, in dem auf Wunsch das reichhaltige Frühstück bereitgestellt wird, sodass Gäste ungestört ausschlafen können. Beliebt ist das Telegraaf auch wegen seines exklusiven Spas samt Pool im Wintergarten.

●●●● Vene 9, 10123 Tallinn, Tel. 00372-6000 600, www.telegraaf-hotel.com, 83 Zi. und Suiten, DZ ab € 173

2 Nunne Boutique Hotel

Das stilvolle Hotel liegt in der mittelalterlichen Innenstadt. Die historische Stadtmauer aus Hansezeiten verläuft sogar teilweise durch das Gebäude. In den eleganten Zimmern mit Eichenparkettboden und ansprechenden Möbeln estnischer Designer kann man perfekt relaxen. Und dann am nächsten Morgen, unter anderem dank des reichhaltigen Frühstücksbuffets, gestärkt Tallinn weiter erkunden. Kleiner Spa-Bereich.

●●● Nunne 14, Tallinn 10133, Tel. 00372-6776777, https://nunne.ee, 75 Zi., DZ ab € 141

3 Tallink City Hotel

Tallink betreibt die Fährschiffe, die täglich zwischen Tallinn und Helsinki pendeln. Zum Unternehmen zählt aber auch dieses zentral gelegene und familienfreundliche Hotel, in dem der Nachwuchs im Kinderbereich spielt, während deren Eltern im Restaurant sitzen oder die Arbeitsräume nutzen. In den modernen, schnörkellosen Zimmern kann man auf breiten Fenstersimsen sitzend die estnische Hauptstadt überblicken.

●● A. Laikmaa 5, 10145 Tallinn, Tel. 00372-6300800, https://hotels.tallink.com/tallink-city-hotel, 324 Zi., DZ ab € 129



HOTEL TELEGRAAF Das historische Grandhotel ist eine Ruheoase – vom Loungebereich bis zum Spa

FOTOS: REINHARD SCHMID/HUBER IMAGES, MATTEO BARRO/MARRIOTT INTERNATIONAL



1



2



3

4

1. 180° BY MATTHIAS DIETHER
Das Gericht „grasgefüttertes Lamm, Morcheln und Tomaten“ gehört zu seinen „best dishes“.
2. RESTAURANT FOTOGRAFISKA: Tagsüber erholen sich hier Museumsbesucher, abends steht grünes Fine Dining im Zentrum.
3. PÄRIS: Restaurant, Bäckerei und Feinkostladen in einem – ein Konzept, das funktioniert.
4. LORE BISTROO: Sobald das Wetter es erlaubt, nehmen die Gäste draußen Platz



Restaurants

4 180° by Matthias Diether

Der Deutsche Matthias Diether führte das Restaurant an die Spitze des Landes. Die Gäste können ihm beim Kreieren der saisonalen Menüs zuschauen – sei es zartes, grasgefüttertes Lammfleisch an Morcheln und Tomaten (Foto) oder karamellisierte weiße Schokolade, garniert mit Birnen und Haselnüssen. Jeder Gang seiner Küche ist ein geschmackliches und visuelles Meisterwerk, das vom Sommelier durch exzellent abgestimmte Weine vervollständigt wird. Diethers Team ist wie er offen, so entstehen am Chef's Table unterhaltsame Gespräche, die den Abend zu einem Erlebnis machen.

●●●● Staapli 4, 10415 Tallinn, Tel. 00372-6610180, www.180degrees.ee , Di-Sa 18-23 Uhr, Menü € 199

5 LORE BISTROO

Wie wichtig das passende Interieur ist, erlebt man im „Lore Bistroo": Die bekannte estnische Designerin Marit Ilison kombinierte in dem früheren Werftgebäude die rustikalen Wände mit warmen Fliesen, Holz und Samtstoffen. Der heimelige und zugleich moderne Vibe passt zur DNA der Gastronomen. Das Restaurant bietet Klassiker im Cross-over-Stil an – etwa Entenconfit mit Rotweinsauce und Kimchi. Im Sommer sitzt man entspannt draußen am Wasser.

●◐ Peetri 12, 10415 Tallinn, Tel. 00372-5118613, www.lorebistroo.ee, Mo-Sa 12-23 Uhr, So 12-22 Uhr, Hauptgerichte € 18-28

6 PÄRIS

Restaurant, Bäckerei und Feinkostladen in einem? Für Vladislav Djatšuk, der das „Päris" leitet und französisches Flair nach Tallinn bringt, passt all das perfekt zusammen. Das Interieur ist chic, gemütlich und cool zugleich. Während manche Gäste hier morgens schnell ein Croissant oder ein süßes Eclair genießen, verbringen andere hier den Abend bei zarter Entenbrust und Millefeuille.

● Maakri 30, 10145 Tallinn, Tel. 00372-53306003, www.parisresto.ee, Restaurant Mo-Fr 12-22 Uhr, Hauptgerichte € 20-34

7 RESTAURANT FOTOGRAFIKSA

Oben auf dem zeitgenössischen Museum für Fotografie und Kunst befindet sich das Restaurant samt Rooftop Bar. Chefkoch Peeter Pihel ist bekannt für seine nachhaltige grüne Spitzenküche. Drinnen erleben die Gäste die Zubereitung der saisonalen Menüs wie gebratenen Weißfisch mit Blumenkohl-Taboulé, Safransauce und Gartengemüse aus der Region. Draußen lockt die weitläufige Terrasse.

●●◐ Telliskivi 60a/8, 10412 Tallinn, Tel. 00372-57450922, www.fotografiska.com/tallinn, Di-Sa 12-23 Uhr, So 12-16 Uhr, Hauptgerichte € 17-26, Menü € 75

Erleben

8 ALTSTADT

Die Altstadt gehört zum Unesco-Weltkulturerbe. Sie erschließt sich am besten bei einem Spaziergang: Durch die kopfsteingepflasterten Gassen geht es zum Domberg (Toompea). Von hier bietet sich der beste Ausblick über das Zentrum mit den dicken Steinmauern und markanten Wehrtürmen. Sehenswert ist auch das Viertel Kalamaja mit hübsch renovierten Holzhäusern und Cafés, das bis zum Meer führt. Von dort aus kann man an der Promenade und dem Jachthafen von Noblessner das maritime Flair genießen.

• www.visitestonia.com/de/tallinn

9 TELLISKIVI & KOPLI

Der Kreativcampus Telliskivi im Viertel Kalamaja ist einer der beliebtesten Spots der Stadt. Auf dem ehemaligen Fabrikgelände aus Sowjetzeiten liegen zahlreiche Designerstudios, Start-ups, Bars, Venues und das Museum Fotografiska. Wer den raueren Charme Tallinns erleben möchte, entdeckt diesen im Viertel Kopli bei Põhjala. Wo einst unter anderem Gummistiefel hergestellt wurden, hauchen nun Schmuck- und Möbeldesigner und eine Bäckerei dem Gelände neues Leben ein. Neuestes Highlight ist der Buchladen REad mit Café und Bühne.

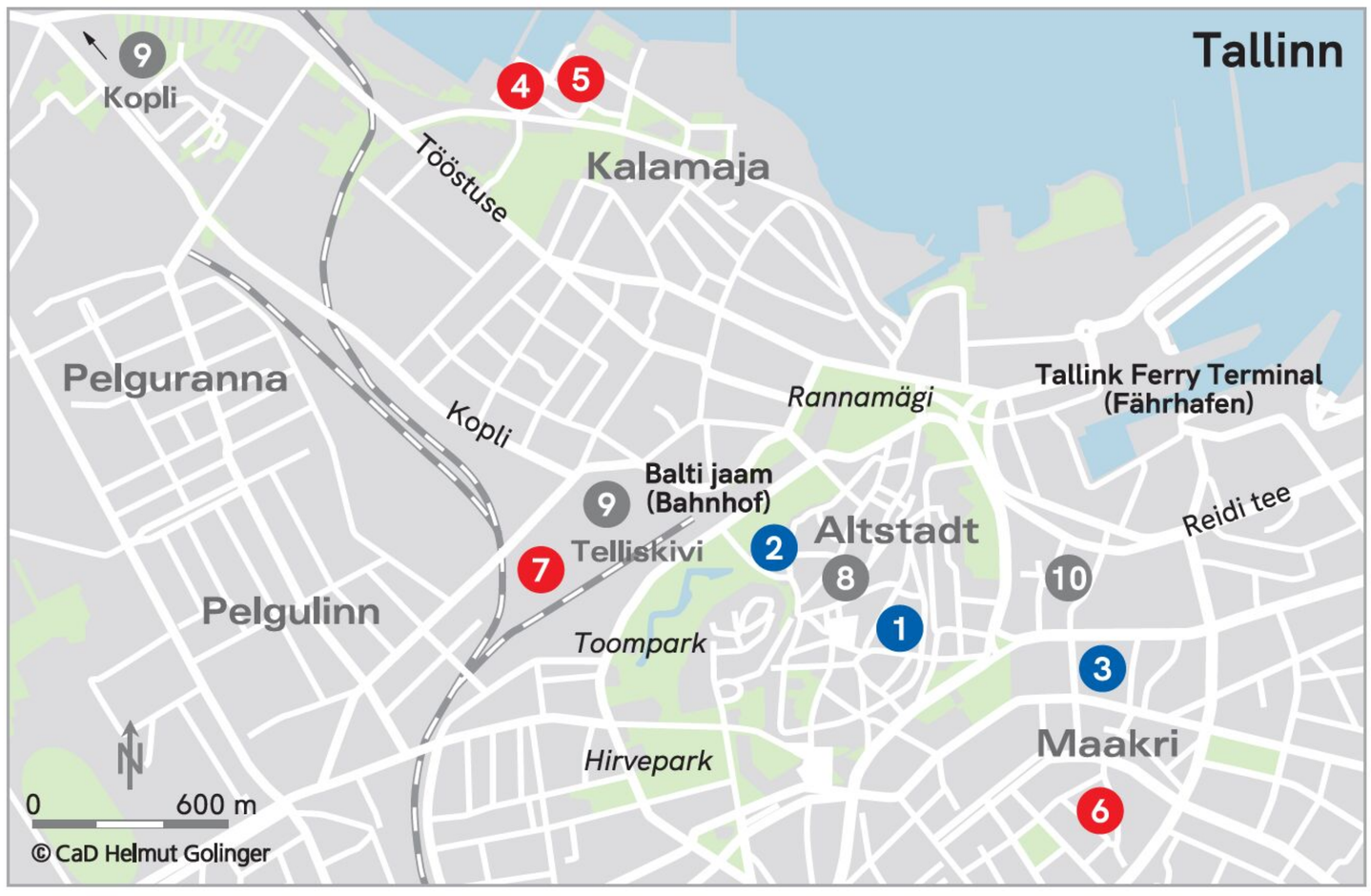
• Telliskivi tn 60a, 10412 Tallinn, https://telliskivi.cc /

• Marati 5, 10151 Tallinn, www.pohjalatehas.ee

10 POP & CONTEMPORARY ART MUSEUM (POCO)

Das Museum zeigt Klassiker von Warhol, Lichtenstein, Koons und Banksy – aber auch estnische Pop-Art, etwa vom anonymen Street-Artist Edward von Lõngus. Er arbeitet wie Banksy mit Schablonentechnik und hat extra fürs PoCo eine gesellschaftskritische Collage angefertigt. Einzelne Sequenzen kann man in Tallinn entdecken, etwa in Telliskivi an einer Fassade den lächelnden Hipster, der Selfies mit dem Tod macht.

• Rotermanni 2, 10111 Tallinn, Tel. 00372-5070177, https://poco.art, tgl. 10-20 Uhr, Eintritt 18 €



FOTOS: LAURI LAAN (2), TERJE UGANDI/MARIT ILISON CREATIVE ATELIER

IMPRESSUM

FEINSCHMECKER

Heft 9/2024, Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 9. August 2024.
„Der Feinschmecker · Tafelfreuden · Weinjournal · VIF Das Gourmet-Journal · Wein Gourmet“ erscheint zwölfmal jährlich in der Jahreszeiten Verlag GmbH, Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg.
ISSN 0342-2739
Telefon: 040-27 17-23 82 (Redaktion)
E-Mail: redaktion@der-feinschmecker.de
Redaktionsmitglieder direkt:
vorname.nachname@der-feinschmecker.de
Verlagsmitarbeiter:
vorname.nachname@jalag.de
Internet: www.feinschmecker.de

Chefredakteurin: Gabriele Heins
Creative Director: Stefanie Raschke
Reise & Gastronomie: Sabine Michaelis, Julius Schneider
Wein, Küche, Lebensart: Gabriele Heins (Leitung), Verena Kassubek, Katharina Matheis, Kersten Wetenkamp (stv.)
Textredaktion: Karin Szpott
Bildredaktion: Antje Elmenhorst (Ltg), Helgard Below (stv.)
Layout: Katharina Holtmann, Tanja Schmidt, Marie Bürger
Kaufmännische Assistenz: Stephanie Schröder
Dokumentation: Anne Dreßel
Projektmanagerin: Yvonne Krüger
Freie Autoren und Mitarbeiter:
Uta Abendroth, Kiki Baron, Dieter Braatz, Dr. Stefan Elfenbein, Barbara Goerlich, Frank Kämmer, Alexandra Kilian, Helmut Krause, Alexander Lobrano, Caro Maurer, Stefan Maiwald, Petra Mewes, Axel Pinck, Dr. Jens Priewe, Uwe Rasche, Christoph Ruf, Dr. Susanne Schaber, Uwe Studtrucker, Ulf Sundermann, Ingo Swoboda, Gabriele Thal
Gastronomische Korrespondenten Patricia Bröhm (fr.), Stefan Chmielewski (fr.)
Kolumnist: Alexander Oetker (fr.)
Karten: CaD, Consult and Design

Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt:
Gabriele Heins

Geschäftsführung: Thomas Ganske, Sebastian Ganske, Arne Bergmann, Peter Rensmann
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
Geschäftsführung Sales und Content Solutions:
Arne Bergmann (verantwortlich für Anzeigen)
Brand Manager: Nadine Sturmat, Tel. 040-27 17-23 38
Anzeigenstruktur:
Christiane Sohr, Tel. 040-27 17-2436
Marketing Consultant:
Alexander Grzegorzewski (fr.)
Ihre Ansprechpartner Vermarktung:
Region Nord: Jörg Slama, Tel. +49-40-22859 2992, joerg.slama@jalag.de
Region West/Mitte: Michael Thiemann, Tel. +49-40-22859 2996, michael.thiemann@jalag.de
Region Südwest: Marco Janssen, Tel. +49-40-22859 2997, marco.janssen@jalag.de
Region Süd: Jonas Binder, Tel. +49-40-22859 2993, jonas.binder@jalag.de
Repräsentanzen Ausland:
Belgien, Niederlande & Luxemburg: Mediawire International, Tel. +31-651-48 01 08, info@mediawire.nl
Frankreich & Monaco: Media Embassy International, Tel. +33-6 03 92 09 15, pierre-Andre.OBE@media-embassy.fr,
Großbritannien & Irland: Mercury Publicity, Tel. +44-7798-665-395, stefanie@mercury-publicity.com
Italien: Media & Service International Srl, Tel. +39-02-48 00 61 93, info@it-mediaservice.com
Österreich: Michael Thiemann, Tel. +49-40-228 59 29 96, michael.thiemann@jalag.de
Schweiz & Liechtenstein: Goldbach Publishing AG, Tel. +41-44-248 40 25, simone.trachsler@goldbach.com
Skandinavien & Finnland: JB Media International ApS, Tel. +455 21 43 75 18, mpe@jbmedia.dk
Spanien & Portugal: The International Media House, Tel. +34-91-702 34 84, administracion@theinternationalmediahouse.com

Abonnement-Vertrieb und Abonnenten-Betreuung:
Abo-Service JAHRESZEITEN VERLAG,
Postfach 10 40 40, 20027 Hamburg
Tel. 040-236 704 000; E-Mail: kundenservice@jalag.de
www.shop.jalag.de/der-feinschmecker.
Der Jahresabonnementspreis für 12 Hefte beträgt bei Versand innerhalb Deutschlands € 178,80 inkl. MwSt., für die Schweiz sfr 330,00, für Österreich € 190,80 inkl. Versandkosten.
Studenten, Schüler und Auszubildende zahlen gegen entsprechenden Nachweis im Inland nur € 89,40, in Österreich € 95,40, in der Schweiz CHF 165,00.
Bei Nichtlieferung ohne Verschulden des Verlages oder infolge von Störungen des Arbeitsfriedens bestehen keine Ansprüche an den Verlag.
Der Feinschmecker (USPS no 13945) is published monthly by JAHRESZEITEN-VERLAG GMBH. Known Office of Publication: Data Media (A division of Cover-All Computer Services Corp.), 2221 Kenmore Avenue, Suite 106, Buffalo, NY 14207-1306.
Periodicals postage is paid at Buffalo, NY 14205.
Postmaster: Send address changes to Der Feinschmecker, Data Media, P.O. Box 155, Buffalo. NY 14205-0155,
E-Mail: service@roltek.com, Toll free: 1-877-776-5835
Einzelheftbestellungen:
kundenservice@jalag.de
Tel. Info-Service +49 (0)40/236 70 40 00,
Preis pro Heft: € 13,90 (inkl. MwSt.). Versand D/A/CH: € 2 pro Sendung, Versand in andere Länder: Posttarif www.dhl.de. Zahlbar erst nach Rechnungserhalt.
Vertrieb: DMV Der Medienvertrieb GmbH & Co. KG, Meßberg 1, 20086 Hamburg
Bildagentur Image Professionals GmbH
Tumblingerstr. 32, 80337 München
www.imageprofessionals.com

© Diese Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen Beiträge, Abbildungen, Entwürfe und Pläne sowie die Darstellung der Ideen sind urheberrechtlich geschützt. Mit Ausnahme der gesetzlich zugelassenen Fälle ist eine Verwertung einschl. des Nachdrucks ohne schriftliche Einwilligung des Verlages strafbar. Zurzeit gilt Anzeigenpreisliste 6.

Der Feinschmecker ist im Zeitschriftenhandel und in allen Verkaufsstellen des Bahnhofsbuchhandels erhältlich.
Im Lesezirkel darf Der Feinschmecker nur mit Verlagsgenehmigung geführt werden. Dies gilt auch für den Export und Vertrieb im Ausland. Postproduction: Rhapsody, Al. Armii Ludowej 14, 00-639 Warszawa, Polen. Druck: Walstead CENTRAL EUROPE, Walstead Kraków SP. z o o., ul. Obronców Modlina 11, 30-733 Kraków, Polen

Diese Zeitschrift ist auf PEFC-zertifiziertem Papier gedruckt. PEFC garantiert, dass ökologische, soziale und ökonomische Aspekte in der Verarbeitungskette unabhängig überwacht werden und lückenlos nachvollziehbar sind.

JAHRESZEITEN VERLAG

EIN UNTERNEHMEN DER **GANSKE VERLAGSGRUPPE**

Weitere Titel der JAHRESZEITEN VERLAG GmbH: AW ARCHITEKTUR & WOHNEN, MERIAN, MERIAN SCOUT, ROBB REPORT



Herr Anwalt:

Pressefreiheit ist deine Freiheit.

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

#PressefreiheitIstDeineFreiheit

MVFP
Medienverband der freien Presse



„Ostsee-Hideaways“, Heft 7/2024

Gigantische Freude

Wir haben uns so sehr gefreut, unter den 25 beliebtesten Plätzen an der Ostsee genannt zu sein. Die Freude aufseiten des Teams und natürlich auch von uns war gigantisch! Ich schicke Ihnen sonnige Grüße von der Insel Usedom.

Lisa Felicitas Wehrmann, Strandhotel Ostseeblick

Heft 7/2024

Bitte mehr von Maitz!

Unsere sechsköpfige Familie hat im Oktober 2023 bei Kellers zuerst das Menü im Restaurant „Rebstock“ sowie am Folgetag im Sternelokal „Schwarzer Adler“ das Essen genossen. Wir haben den Weinkeller der Familie Keller besucht, probiert und eingekauft. Wir haben im „Schwarzen Adler“ übernachtet und ein phänomenales Frühstück serviert bekommen. Kellers Küchen sind für einen Ausflug ins Badische nur zu empfehlen. Ebenso wie der Sattlerhof in der Steiermark: ein wunderbarer Hof mit Hotel und Restaurant und schöner Umgebung. Das Weingut Maitz ist in Ihrem Beitrag jedoch zu kurz gekommen. Man kann dort auf dem Hügel wunderbar wohnen. Eine Weinprobe hat uns dort in die örtliche Weinkultur eingeführt. Aber das Restaurant Maitz ist auch zu empfehlen. Ein tolles Heft, wunderbar, vielen Dank,

Brigitte Soyer-Stauffert

Wiltmann Wurst-Cup, Heft 6/2024

Gutes Frühstück

Ich finde es sehr lobenswert, dass Sie mit Ihrem Partner Wiltmann die Frühstückskultur in Hotels auszeichnen. Dass Sie die eher herzhafte Ausrichtung hervorheben, gefällt mir persönlich sehr. Aber ich hätte noch eine Anregung: Es ist sehr schwer geworden, in einer Großstadt wie Hamburg, Frankfurt, München ein „ganz normales“ Café zu finden, das früh öffnet und ein gutes Frühstück anbietet – mit frischem Gebäck, frisch aufgeschnittener Wurst oder Schinken, frischen Eier-Zubereitungen. Die wenigen Perlen, die es gibt, sollten Sie mal vor den Vorhang holen.

Wilfried Kropp

Fine Dining mit Baby

Wir waren kürzlich mit unserem fünf Monate alten Enkelsohn im Restaurant „Terra“ im Sarntal und möchten uns bei der Inhaberfamilie Schneider für den zuvorkommenden Service bedanken. Mit einem kleinen Baby kann der Restaurantbesuch, gerade im Fine-Dining-Bereich, schwierig sein. Familie Schneider hat für uns einen separaten Tisch in der Bibliothek bereitgestellt und den gesamten Abend- und Frühstücksservice dorthin verlegt, sodass wir das hervorragende Essen in Ruhe genießen konnten und unser Enkelsohn dabei sein konnte. Dies ist ein exzellentes Beispiel dafür, dass man es Eltern und Großeltern auch in der Spitzengastronomie möglich machen kann, als Familie zusammen mit den Kleinsten einen wunderbaren Genussabend zu verbringen.

Ulrike Frank

Feinschmecker Special Edition Johann Lafer

Wirklich unabhängig?

Das höchste Gut des Journalismus ist die Unabhängigkeit. Die wurde bei diesem Heft zugunsten einer Werbebroschüre für Herrn Lafer aufgegeben. Diesen Herrn auf jeder zweiten Seite zu sehen, ist ausgesprochen ermüdend und lässt an Ihrer Unabhängigkeit auch in anderen Bereichen zweifeln. Kann man Ihren Empfehlungen noch trauen?

Bernd Tibes

Sehr geehrter Herr Tibes, das Heft ist eine Lizenzausgabe mit und von Johann Lafer, es ist quasi ein von ihm kuratiertes Magazin, alles basiert auf seinen Rezepten und Empfehlungen, daher ist er auch auf dem Cover abgebildet. Aber natürlich ist alles auch von der Feinschmecker-Redaktion geprüft und abgenommen worden. Sie können dem Feinschmecker also weiter absolut trauen!



Magnum-Gewinner

2018 Altesino Brunello di Montalcino, Toskana

Eleganter klassischer Brunello mit Aromen dunkler Beeren, seidigen Tanninen und frischer Säure. Genießen darf ihn Ulrike Frank.

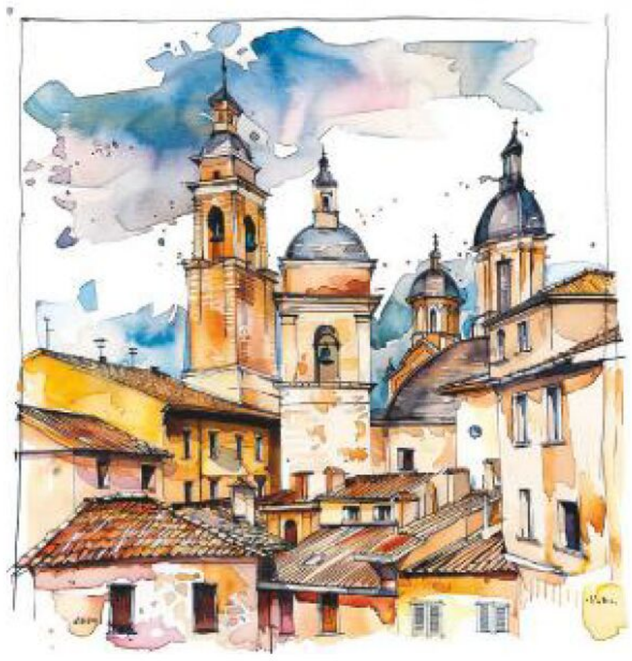
Wir freuen uns über Ihre Zuschriften und behalten uns vor, sie zu kürzen.
redaktion@der-feinschmecker.de

FOTO: MICHAEL BERNHARDI



31

verschiedene Aromastoffe verleihen dem Parmesan seinen einzigartigen Geschmack.



1612

legte der Herzog von Parma erstmals urkundlich fest, woher der besondere Käse kommen darf: Parma, Modena und Reggio.

PARMA



1,95

Kilogramm Hartkäse (darunter Parmesan) wurden 2023 pro Kopf in Deutschland verzehrt.

PARMESAN

Hätten Sie es gewusst?



2039

Parmesanlaibe im Wert von 785 000 Euro hat eine Diebesbande 2015 in Italien erbeutet – und wurde erst nach zwei Jahren von der Polizei erwischt.

12

Monate muss ein Parmesan reifen, bevor er in den Handel kommt. Besonders komplexe Aromen entwickeln sich nach 80 Monaten.





550

Liter Kuhmilch werden für einen Laib Parmigiano Reggiano benötigt.

ILLUSTRATIONEN: KI/MIDJOURNEY

VORSCHAU



Galicien: Wilde Küste, starke Küche



Koch des Monats: Sven Wassmer



Schweinelende mit Sellerie



Kamptal: Winzerin Birgit Eichinger mit Tochter Gloria

UNSER SCHWERPUNKT:
Traumhafte Kreuzfahrten

- **Aktuelle Trends:** Große Erlebnisse mit Expeditionen, eigenen Stränden, Spitzenküche und Weintastings
- **Nachhaltigkeit:** Wie funktionieren Ressourcenschonung und Regionalität an Bord?
- **Alles im Fluss:** Mit den neuen Schiffen tolle Landschaften hautnah erleben

Der Feinschmecker im Oktober

Reisen

Genussreise Galicien: Atemberaubende Küste, Meeresfrüchte, tolle Weine – die Region erobert Genießer im Sturm. **Top 5:** Neues in Amsterdam. **Rheingau:** Zur Weinlese kehren wir bei Klassikern und Newcomern ein

Essen

Koch des Monats: Sven Wassmer aus dem „Memories“ in Bad Ragaz zeigt die Alpen von ihrer schönsten Seite – mit besten Produkten und reduzierter Küche. **Saisonküche:** Schwein gehabt – herzhafte Wohlfühlgerichte

Trinken

Weinreise Kamptal: Die kleine Region ist ein Geheimtipp in Österreich, hochkarätige Winzer sind hier zu Hause. Die besten stellen wir vor. **Best Buy:** Weißburgunder mit Charakter. **Porträt:** Weingut Nittardi

Lifestyle

Service, bitte: Wir widmen uns den Ursachen des Personalmangels, stellen herausragende Persönlichkeiten und Initiativen aus Spitzenrestaurants vor



Der nächste Feinschmecker erscheint am 13. September 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

FOTOS: YANIK BUERKLI, JAVIER COSIO/GETTY IMAGES, JULIA HOERSCH, POV.AT

Genuss im Abonnement



DER FEINSCHMECKER

Direkt bestellen:
feinschmecker.de/probe

Weit über seltene Jahrgänge hinaus

Die Kreation des idealen Jahrgangs



Wine of the Year
2023

100/100

JAMESSUCKLING.COM

Grand Siècle N°26 in der Flasche. Limitierte Edition – nur auf Anfrage.
www.laurent-perrier.com