Das Leben genießen: Reisen, Essen & Trinken

Nr. 10/2024 · Deutschland € 13,90

FEINSCHMECKER

Kreuzfahrten: Die besten Touren, Schiffe & Trends

- Weltreisen und Abenteuer
- Über Meere und Flüsse
- Spitzenküche an Bord

Rheingau

Landpartie für Genießer



Weinparadies Österreich

Im Kamptal sind Winzer und Weine in Hochform

Wildes Spanien

Galiciens Geheimtipps: Restaurants und Hotels am Meer

Alle Empfehlungen getestet & bewertet:
anonym, unabhängig, kompetent

F

FEINSCHMECKER

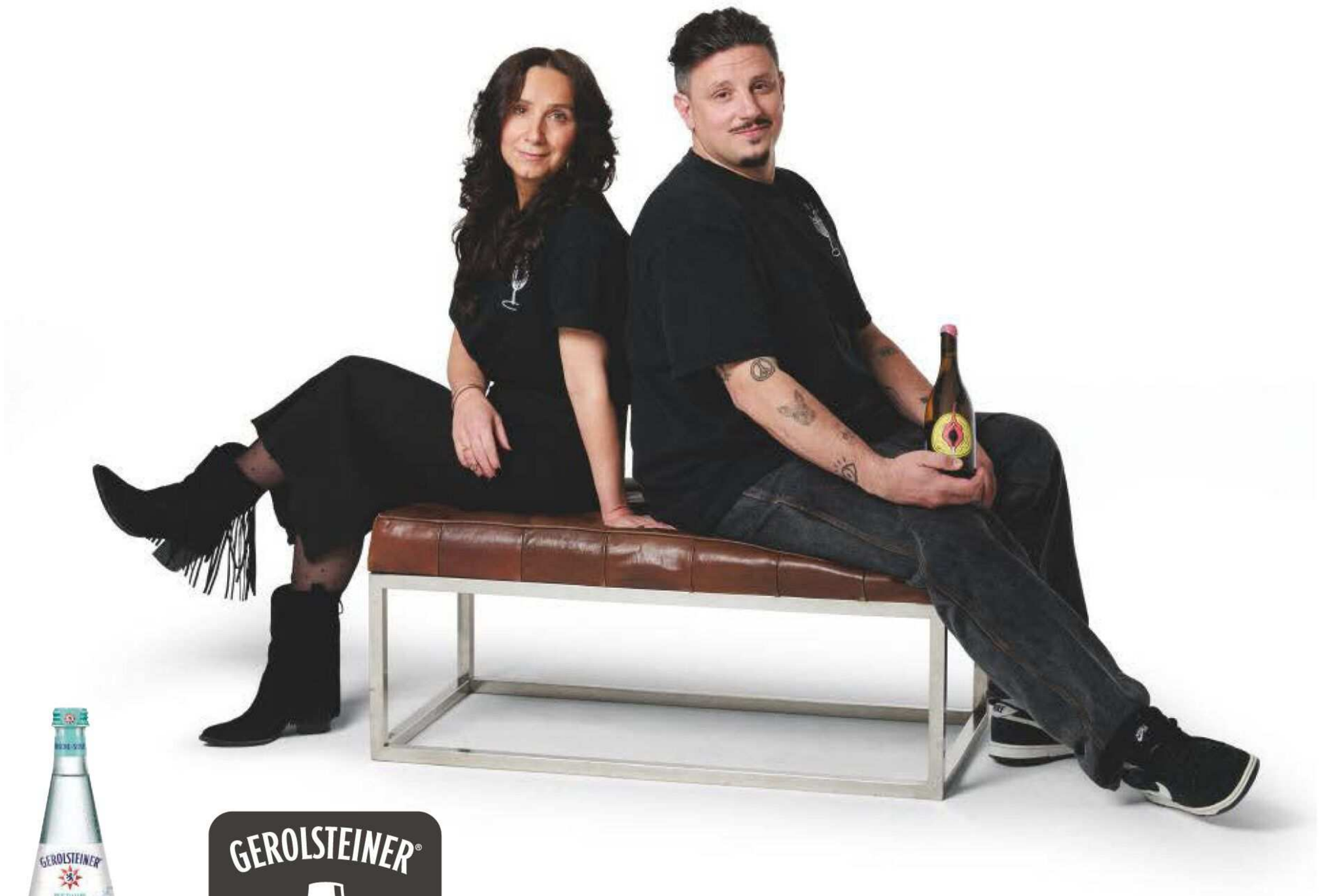
10/2024
D 13,90 €
A 14,90 €

CH SFR 26,50 F 17,90 €
BeNeLux I 17,90 €
15,90 € E 17,90 €

P (CONT.)
17,90 €
DK 149,95 DKR

4 191752 713907 10

WEIN IST UNKOMPLIZIERT!





GEROLSTEINER® WEINPLACES

Elisavet & Toni Askitis,
Inhaberin, Sommelier & Geschäftsführer
„Pommes & Wein - Pelican Fly" Düsseldorf.
Mitglied bei Gerolsteiner WeinPlaces –
eine Initiative für unkomplizierten und
hervorragenden Wein-Genuss.

@weinplaces **@WeinPlaces** **weinplaces.de**

© Ast Fotografie

52 ORTE. EINE PASSION. GUTE TROPFEN.

BARREL WEINBAR – *BERLIN* ***DER WEINLOBBYIST*** – *BERLIN* ***ENOITECA IL CALICE*** – *BERLIN* ***FREUNDSCHAFT WEINBAR*** – *BERLIN* ***KURPFALZ-WEINSTUBEN*** – *BERLIN*
MAUERWINZER – *BERLIN* ***VIN PUR*** – *BIELEFELD* ***LIVINGROOM*** – *BOCHUM* ***ENGEL WEINCAFÉ*** – *BREMEN* ***MINIBAR*** – *BÜSUM* ***LEOPOLD RESTAURANT*** – *DEIDESHEIM*
WEIN|KULTUR|BAR – *DRESDEN* ***CONCEPT RIESLING*** – *DÜSSELDORF* ***EISKELLER WEINBAR*** – *DÜSSELDORF* ***HASHI PETITE CHINOISERIE*** – *DÜSSELDORF*
POMMES & WEIN – *DÜSSELDORF* ***RHEINTON*** – *DÜSSELDORF* ***EMMA 2*** – *ESSEN* ***GASTHOF ZUM VAAS*** – *FORSTINNING* ***EAST GRAPE*** – *FRANKFURT*
HEIMAT – *FRANKFURT* ***OMONIA*** – *FRANKFURT* ***HERDER ZEHN*** - *FREIBERG* ***DREXLERS*** – *FREIBURG* ***51° EATBAR & WEINBAR*** – *FREYBURG* ***VINEYARD*** – *HAMBURG*
WEINLADEN ST. PAULI – *HAMBURG* ***WITWENBALL*** – *HAMBURG* ***WEINBAR GEGENÜBER*** – *HANNOVER* ***WEINRAUM*** – *INGOLSTADT* ***ESSERS GASTHAUS*** – *KÖLN*
HENNE WEINBAR – *KÖLN* ***BUNGERTSHOF*** – *KÖNIGSWINTER* ***WINE HOUSE BAR*** – *KREFELD* ***0,75 WINEBAR & EATERY*** – *LÜNEBURG* ***FISCHERKLAUSE*** – *LÜTJENSEE*
LADENDORFS WEINHAUS – *MAINZ* ***WEINHOF VOOSEN*** – *MÖNCHENGLADBACH* ***GEISEL'S VINOTHEK*** – *MÜNCHEN* ***GRIABIG*** – *MÜNCHEN*
GUIDO AL DUOMO – *MÜNCHEN* ***ESELSBURG*** – *NEUSTADT* ***WEINSTOCKWERK*** – *NÜRNBERG* ***GRÄFES WEIN + FEIN*** – *RADEBEUL* ***INTERIEUR NO. 253*** – *REMAGEN*
BREUER'S RÜDESHEIMER SCHLOSS – *RÜDESHEIM AM RHEIN* ***HIGH FIDELITY WEINBAR*** – *STUTTGART* ***DIE MOSEL*** – *TRABEN-TRARBACH* ***WEINBAR TRIER*** – *TRIER*
BALTHASAR RESS WEINBAR – *WIESBADEN* ***AIFACH REISERS*** – *WÜRZBURG* ***GLOUGLOU*** – *WÜRZBURG*

EDITORIAL



GABRIELE HEINS
Chefredakteurin

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

können fünf Millionen Menschen irren? So viele Zuschauer schalteten zuletzt beim „Traumschiff“ ein – und das nach mehr als hundert Folgen! Die Faszination, losgelöst vom Alltag mit wackeligem Internet auf hoher See zu schweben, fremde Regionen zu entdecken, neue Bekanntschaften zu machen, dabei aber nur einmal den Koffer auszupacken, ist ungebrochen. Besser: Sie nimmt sogar zu. Das beweisen die aktuellen Kreuzfahrtreisen, denen wir das Special dieser Ausgabe widmen. Wir verraten Ihnen, woran man Newcomer an Bord erkennt, spektakuläre und neue Routen, aber auch, welche Anstrengungen die Reedereien unternehmen, um so umweltschonend wie möglich durch die Antarktis oder die Karibik zu gleiten.

Zum Luxus an Bord gehört es dabei auch, sich rundum wohlzufühlen, und dafür sorgt eine Vielzahl von Mitarbeitern. Um guten Service dreht sich ein weiteres wichtiges Thema in diesem Magazin: Die Bedeutung aufmerksamer Gastgeber – und die Not, Menschen für den Beruf der Rezeptionistin oder des Restaurantfachmanns zu gewinnen. Dies ist zurzeit eine große Sorge in der Hotellerie und Gastronomie. Mein Kollege Kersten Wetenkamp hat sich in der Branche umgehört, welche Konzepte es gibt, um Serviceberufe wieder attraktiver zu machen. Schließlich geht es nicht nur darum, Teller an die Tische zu tragen. Wir porträtieren fünf Frauen, die alles zugleich sind: Sie sind Therapeutinnen, Psychologinnen, Managerinnen und kulinarische Expertinnen. Der Feinschmecker wird sich künftig verstärkt diesem Thema widmen, schließlich verdienen die Menschen, die uns eine entspannte Auszeit bereiten, unsere ganze Wertschätzung!

Ihre

Gabriele Heins

FOTO: VOLKER RENNER

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

10/2024



Titelbild: Kaisergranat mit Rettich und Apfel von Harald Rüssel, „Rüssels Landhaus", Naurath (Wald), Foto: Benny Dutka für Harald Rüssel



26
Special Dream Cruises: „MS Europa"

In diesem Feinschmecker

Titelthemen in Rot

Reisen

SPECIAL: DREAM CRUISES

26 Neue Schiffe, neue Routen, neue Genusserlebnisse
Die Kreuzfahrtbranche erfindet sich immer wieder neu – auch bei kulinarischen Erlebnissen, oft mit Spitzenköchen an Bord

34 Flussreisen
Innovationsschub auf der Donau oder der Rhône: langsamer Luxus nah an der Natur

46 Nachhaltigkeit an Bord
Reedereien steuern umweltbewusst über die Meere, denken regional und verwöhnen die Gäste mit ausgefeiltem Service. Plus: Silversea-Event für Leser

64 Galicien
In den Nordwesten Spaniens locken ultrafrische Meeresfrüchte und herzliche Gastgeber

84 Rheingau zur Weinlese
Die traditionelle Weinbauregion hat einen Innovationsschub erfahren und lohnt auch abseits der Reben eine Reise

90 Top 5: Amsterdam
Von Design-Bistro und köstlichen Keksen bis zum eleganten Hotel

94 Geschmackssachen
Alexander Oetker liebt Hotels, die in Familienhand sind

95 Reisenotizen
Aufsteiger des Jahres, ein Luxus-Retreat in Italien und Termine

Essen * mit Rezepten!

100 Koch des Monats
Im Schweizer Grand Resort Bad Ragaz begeistert Sven Wassmer mit alpiner Spitzenküche

114 Saisonküche mit Schwein *
Fünf kreative Rezepte: Ribs, Sülze, Rouladen, Lende und Frikadellen

124 Auf die Schnelle *
Gurken-Limetten-Gazpacho mit Garnelen-Spieß

126 Kochbuch des Monats *
Viktoria Fuchs aus dem „Spielweg" im Schwarzwald entdeckt die Gerichte ihrer Heimat neu

132 Genusshelden
Mozzarella und Burrata aus Brandenburg: Ein Italiener beliefert die Toprestaurants

134 Küchennotizen
Kaviar, Käse aus der Schweiz und Food-Festivals

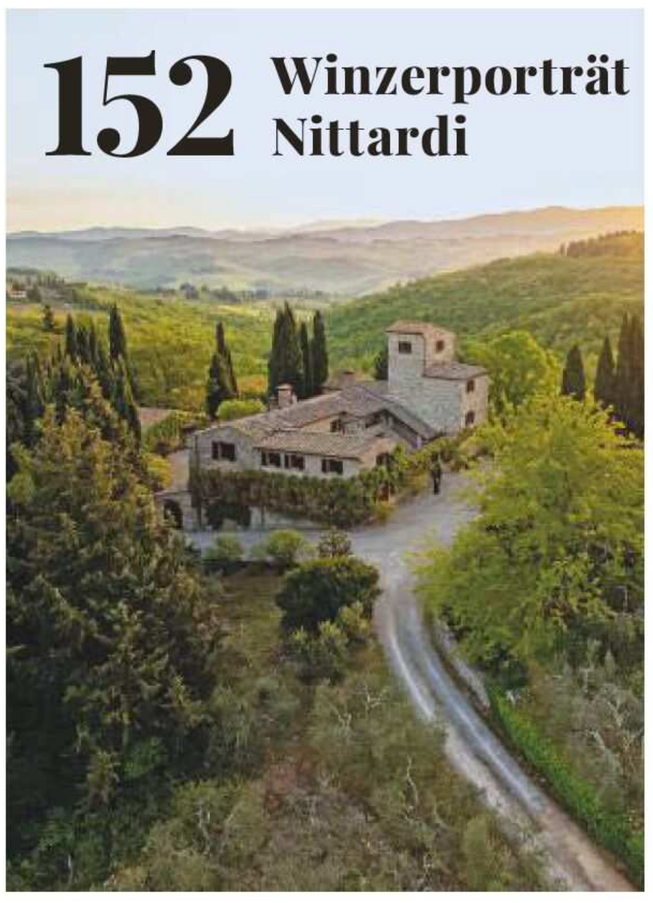


Sven Wassmer, Koch des Monats **100**

Alle Hotels und Restaurants getestet und bewertet
Erklärungen auf Seite 188



114 Saisonküche mit Schwein



152 Winzerporträt Nittardi

Trinken

138 Weinreise Österreich
Im malerischen Kamptal entstehen große Weine und Sekte: beste Tipps für Winzer und Restaurants

148 Best Buy
12 Weißburgunder mit Charakter von deutschen Spitzengütern

152 Winzerporträt
Auf dem Weingut Nittardi in der Toskana trifft Kunst auf Wein

156 Priewes Einkaufsblog
Weinexperte Jens Priewe hat sechs persönliche Empfehlungen

158 Getränkenotizen
Latino-Bar in München, Abo für Frucht-Seccos, Leser küren einen neuen Namen für Winzersekt

Lifestyle

162 Service: Helden gesucht!
Personalsorgen bei vielen Hotels und Restaurants: Vier Porträts zeigen, wie man ihnen begegnet

172 Zigarren-Tasting
Feine Tabakwaren aus der Karibik harmonieren perfekt mit Cognac und Armagnac

176 Lebensartnotizen
Eine musikalische Tischlampe, ein Designertisch und Termine

Szene

180 Neueröffnung des Monats
Schloss Fuschl nahe Salzburg glänzt mit altem Charme und jetzt modernem Innendesign

182 Szene
Kein Stillstand: Neueröffnungen von Berlin bis Würzburg, in Frankreich, Italien und Portugal

190 Stopover Rovinj
Genuss-Destination an der Adria: Topküche an der Küste und zauberhafte Adressen im Hinterland

3 Editorial
8 Chef's Table
10 Salon
18 Backstage
20 Bücher & Medien
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
instagram.com/feinschmecker.magazin
www.linkedin.com/company/der-feinschmecker

FOTOS: YANIK BÜRKLI, HAPAG-LLOYD CRUISES, JULIA HOERSCH, ANDREA VERZOLA

Designerstück

Hubert Wallner, Maria Wörth am Wörthersee

Dass Jaimy Reisinger ursprünglich Grafikdesignerin werden wollte, sieht man ihren Kreationen an. Die junge, bereits vielfach ausgezeichnete Patissière des Gourmetrestaurants „Hubert Wallner" am Wörthersee kombiniert Formen und Farben so stimmig, dass man ausrufen möchte: „Zum Essen zu schön!". Doch genießen sollte man ihre kleinen Kunstwerke, die nicht nur durch Geschmack überzeugen, sondern auch Emotionen wecken. Mit dem Dessert aus Rhabarber, Kokosnuss, Hibiskus und Schokolade gelingt ihr das mühelos – die Skulptur mit keckem, schrägem Schirm zaubert uns ein Lächeln ins Gesicht.

FOTO: JOERG LEHMANN

SALON

Im Spätsommer treiben wir es noch einmal bunt, greifen zu nostalgischen Drops und statten unsere Küche mit Eyecatchern aus



Aus der Profiküche

Die Edelstahlserie „Microplane Professional“ ist hart im Nehmen, Hobbyköche müssen sich keine Sorgen um empfindliche Griffe machen. Einfach abspülen, fertig. 6 Klingenvarianten, z. B. für Parmesan oder Ingwer (Foto), ab € 39,95, **www.microplane-brandshop.com**



Bunte Truppe

Ist das Leben nicht viel fröhlicher, wenn der morgendliche Tee, die Nachmittagskekse oder die Pasta fürs Abendessen aus einer dieser farbenfrohen Metalldosen kommt? Auch der Lunch im Büro ist gleich viel heiterer. „Tin Containers“ von Hay, ab € 12, **www.byflou.com**

Nusspunkte bei Gästen sammeln

Zum Aperitif ein Glas Wein und dazu ein paar Nüsse. Nur welche? Ein Pairing besonderer Art bietet die Berliner Manufaktur Shatoh. „Rendez-Vous“ mit acht raffiniert gewürzten Sorten kombiniert buttrige Pekannüsse mit Dattel, Zitrone und Chili zu fruchtigem Rosé. 110 g, € 24,90, **www.shatoh.de**



Berühmte Mahlwerke

Form follows function? Nicht bei dem legendären Designer Ettore Sottsass. Spielerisch sind die Entwürfe des Italieners, die Alltagsgegenstände fast zu Kunstwerken erheben. Sein dreiteiliges Mühlenset für Alessi aus den 80ern bekam zum 100. Firmenjubiläum 2021 neue Farben. Ab € 89, **alessi.com**



FOTOS: ELISABETH V. POELNITZ-EISFELD, RIEGG & PARTNER



Da braut sich was zusammen

Und zwar wörtlich: Mit der Sojabrauerei Papa Mame von Tobias Bätz hat Spitzenkoch Nils Henkel seine eigene Shoyu aus fränkischen Sojabohnen und Einkorn kreiert. Mit Sichuanpfeffer der Gewürzmühle Rosenheim verfeinert, reift sie 12 Monate in einem Chardonnayfass vom Weingut Wittmann. 200 ml, € 24, **www.nils-henkel.com**

Esst mehr Obst

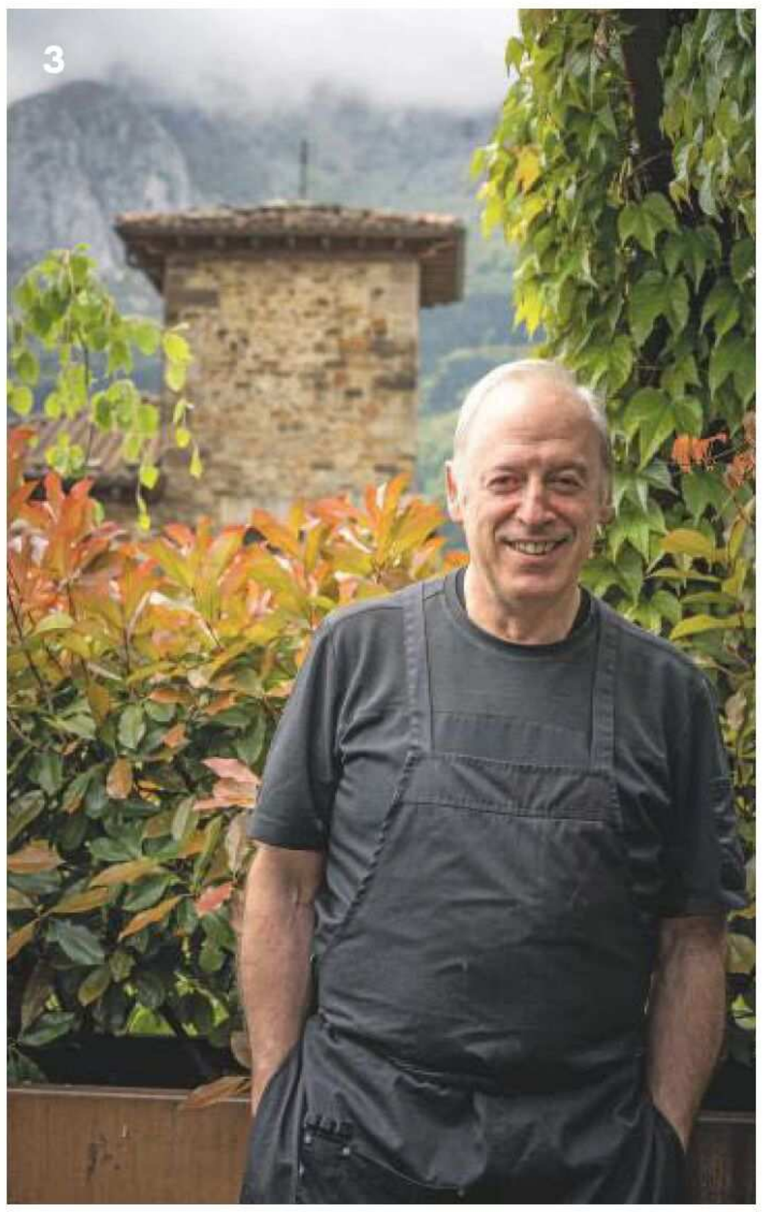
Nichts für Eilige: Bis diese Drops gelutscht sind, vergeht eine herrlich fruchtige Weile! Seit 1885 gießt die französische Confiserie Barnier die hübschen Bonbons in Obstform für ihren „Salade de Fruits“ in nostalgischer Metalldose. 100 g, € 9,90, **www.der-feinschmecker-shop.de**











1. „Alter Torkel“ in Graubünden: tolle Küche, abgestimmt auf den Wein und eine traumhafte Terrasse. 2. Basel: Im „roots“ wird das Signature-Gericht „roots garden“ saisonal abgestimmt. 3. Eine Legende im Baskenland: Bittor Arginzoniz vom „Asador Etxebarri“

Chef’s Choice

Unser Koch des Monats, Sven Wassmer, verrät hier seine Lieblingsadressen in der Schweiz und eine im Baskenland

Bei der Frage nach meinen Lieblingsadressen denke ich sofort an den **„Alten Torkel“** in Jenins in Graubünden. Julia und Oliver Friedrich führen das Haus ganz wunderbar. Man sitzt in einmaliger Lage zwischen den Reben und genießt eine tolle Küche, die sich dem Wein anpasst und nicht umgekehrt. Da gibt es Zander aus dem Lago Maggiore mit Speck, Spargel und Zitrone oder Ochsenbäckchen mit Bohnen und Polenta – wunderbares Essen, tolle Weine.

www.alter-torkel.ch

Wer in Basel ist, sollte unbedingt ins **„roots“** von Pascal Steffen gehen. Das ist ein echt feiner Typ, den ich schon ewig kenne und der wirklich gut kochen kann. Neulich war ich mit meinem Team da, und alle waren begeistert. In seiner Küche steht das Gemüse im Mittelpunkt, aber es gibt auch Fisch und Fleisch. Die Qualität der Produkte steht im Fokus, die Zubereitung ist immer auf den Punkt und irgendwie raffiniert. So ein Restaurant würde man in einer Event- und Kongresslocation nicht vermuten.

www.roots-basel.ch

Ein Restaurant, für das sich eine Reise lohnt, ist das **„Asador Etxebarri“** im Baskenland. Mitten auf dem Land kocht Bittor Arginzoniz auf offenem Feuer, pur und authentisch. Kein Schnickschnack, immer 100 Prozent Geschmack und beste Produkte. Der Koch ist ein herzlicher Gastgeber, man fühlt sich sofort willkommen. Wenn ich in der Nähe bin, ein Muss.

www.asadoretxebarri.com



Sven Wassmer kocht im „Memories“ im Schweizer Grand Resort Bad Ragaz. Mehr lesen Sie über ihn auf Seite 100

FOTOS: SVEN KETZ, LUKAS LIENHARD, OSCAR OLIVA POZA, BIXON STAPPUNG

Weit über seltene Jahrgänge hinaus

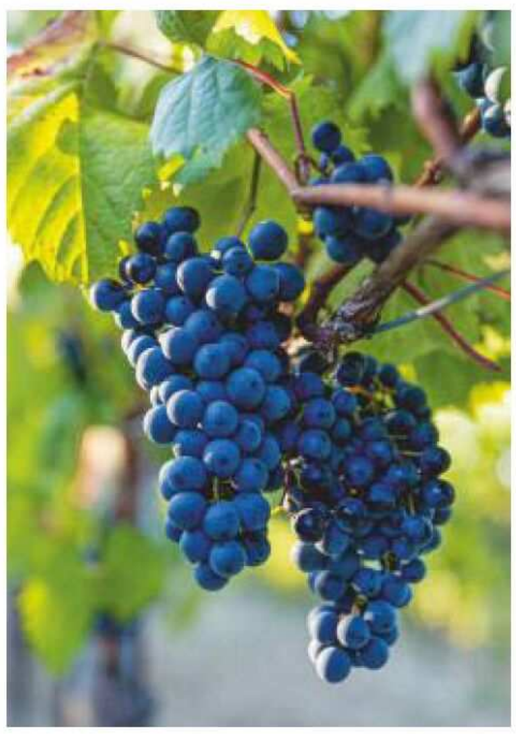
Die Kreation des idealen Jahrgangs



Grand Siècle N°26 in der Flasche. Limitierte Edition – nur auf Anfrage.
www.laurent-perrier.com

Gute Ernte

Die Weinlese ist in vollem Gange, und wir bereiten uns auf die neuen Jahrgänge schon mal mit einer feinen Auswahl an Begleitern vor



Eigener Wein

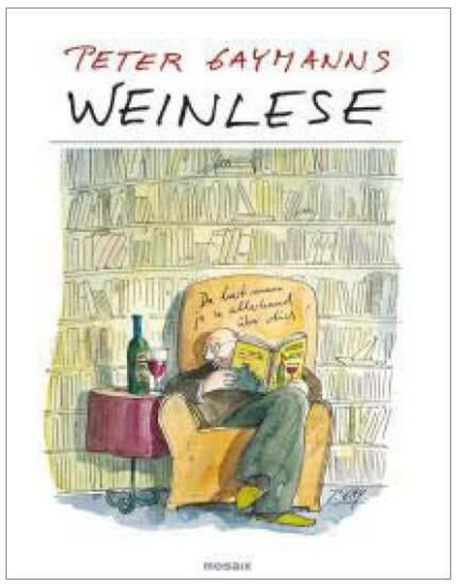
Gute Geschenkidee: Bei vielen Weingütern kann man Rebstock- oder Weinpate z. B. von Lagenweinstöcken werden. Als Dank erhält man, je nach Patenschaft, Wein von „seinen“ Reben, darf an der Weinlese oder diversen Veranstaltungen teilnehmen.





Duftstück

Die handgemachten Bioseifen von Vinoos ahmen das Bouquet von Wein nach, die Rosé-Seife hat etwa Aromen von Lychee, Honigpollen und Rosen, 100 g, € 9, **joradahl.de**

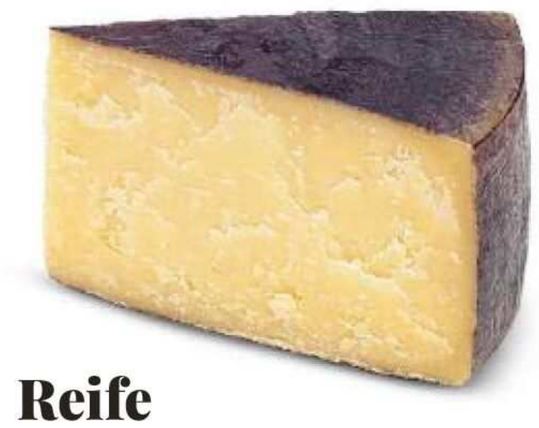


In vino veritas

Hühner und Paar-Probleme sind sicher die bekanntesten Sujets des Cartoonisten Peter Gaymann. Aber auch Weinliebhaber hat er mit seiner freundlich-spitzen Feder in Wort und Bild treffend porträtiert. „Weinlese“, 88 S., Mosaik Verlag, € 16

Verwechslung ausgeschlossen

Welches war mein Glas? Dieser Partyklassiker ist passé mit den Markiermanschetten in neun pastelligen Farben. Ideal auch für Wein-Tastings. Aus Kunststoff, € 19, **www.atelierduvin.com**



Reife Leistung

Acht Monate lang wird dieser „gereifte Weinkäse aus Kuhmilch“ aus dem Trentino immer wieder mit Rotwein eingerieben. Dadurch erhält er seine dunkle Rinde und einen feinwürzigen Geschmack, 500 g, € 12,45, **www.titospeck.it**



Glanzvoll

So kommen edle Tropfen nicht oben ohne auf den Tisch: stilvoller Verschluss aus Naturkork mit versilbertem Aufsatz. „Faden“, € 21,80, **edzard-home.de**



Neue Flamme

Kein (Wein-)Durstlöscher, sondern ein voll funktionsfähiger Feuerlöscher, den man nicht in die hinterste Ecke verbannen muss. „Wine“ von DNC TAG, € 49, **www.feuerloescher24.com**

FOTOS: L'ATELIER DU VIN, ANDREA DI LORENZO, VERLAGSGRUPPE RANDOM HOUSE GMBH

MIT WILTMANN TRÄUMT MAN.

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

www.wiltmann.de

Millionen für den Genuss

IT-Visionär Mirko Novakovic ging von Solingen ins Silicon Valley und zurück. Jetzt investiert er in ambitionierte Gastro-Konzepte seiner Heimatstadt

INTERVIEW **PHILIPP ELSBROCK**



Mirko Novakovic (48) wurde in Solingen geboren und gründete mehrere IT-Unternehmen. Seine Firma Instana verkaufte er für kolportierte 500 Millionen Dollar

Herr Novakovic, Sie sind erfolgreicher Gründer und mit dem millionenschweren Verkauf Ihrer IT-Firma an IBM über die Start-up-Szene hinaus bekannt geworden. Weniger bekannt ist, dass Sie in Ihrer Heimatstadt Solingen ein Restaurant nach dem anderen eröffnen. Wie kommen Sie darauf?

Um das zu erklären, muss ich ein bisschen ausholen: Vor einigen Jahren wollte ich in Solingen eine 30-jährige User Experience Expertin einstellen. Wir waren uns fast einig, dann fragte sie mich: „Wo kann ich hier eigentlich koreanisch essen gehen?“ Das wird schwer, dachte ich. Hier gibt es eine Schnellpizzeria, eine Dönerbude und ein chinesisches Restaurant. Daraufhin sagte sie: „Oh, nee. Ich bin Foodie. Das kann ich nicht.“ Und hat den Job abgelehnt.

Gutes Essen als Standortfaktor?

Absolut! Mir ist klar geworden, dass gerade für die junge Generation nicht nur der Job selbst, sondern auch die Umgebung wichtig ist, und dazu gehört gute Kulinarik. Als ich 2020 mein Unternehmen Instana verkauft habe, wollte ich der Stadt etwas zurückgeben, das auch die Wirtschaft fördert.

Solingen war nicht bekannt als Foodie-Hotspot. Mittlerweile gehören Ihnen ein Deli, das ambitionierte Restaurant „Maku“, Sie sind am Solinger Olivenölhersteller Jordan beteiligt, führen das „Fryzeit“ mit handgeschnittenen belgischen Pommes …

Moment, belgisch sind sie nicht, weil wir Vegetariern zuliebe nicht mit Rindertalg frittieren. Aber ja, alles selbst gemacht, auch die Saucen.

… zwei Weinbars und ein Brauhaus. Sie haben seit 2021 2,5 Millionen Euro in Gastronomie investiert und rund 90 Arbeitsplätze geschaffen. Lohnt sich das?

Man braucht einen langen Atem, aber dieses Jahr haben wir die schwarze Null erreicht.

Sie nutzen ausschließlich Gebäude, die schon lange leer stehen.

In Solingen verschwinden eigentlich nur Dinge. Hier wird kaum etwas Neues gebaut. Deshalb wähle ich nur Immobilien, die nicht mehr genutzt werden, damit sie nicht weiter verfallen.

Woher kommt die Affinität zu gutem Essen und Trinken?

Anfangs war ich bei Geschäftsessen wie der Elefant im Porzellanladen. Ich wusste nicht, wie man welches Besteck benutzt oder wie man einen Hummer isst. Ich hatte wenig probiert, auch beim Wein. Aber über die Jahre habe ich einen Zugang gefunden und gemerkt, dass ich bestimmte Dinge genieße. Zwar gehe ich auch gerne in ein Drei-Sterne-Restaurant, aber Fan geworden bin ich von guten Basics. In meinen Restaurants bin ich selbst guter Gast, nutze sie aber auch für meine Unternehmen.

Dort spürt man die Expertise: Im Deli bekommt man Spezialitätenkaffee der Rösterei Holm aus Frechen, Sauerteigbrot im Restaurant liefert Edelbäcker Christian Philipps aus Waldmünchen, die Weinkarte bietet spannende Weine und Champagnern von biodynamischen Winzern. Haben Sie das selbst in die Wege geleitet?

Auf keinen Fall, ich bin so vorgegangen, wie ich es auch in meinen anderen Firmen gemacht habe: Ich habe mir die richtigen Leute geholt. „Maku“-Küchenchef Patu Habacht habe ich schon zwei Jahre vor Eröffnung eingestellt, genau wie er hat auch Deli-Chefin Paula Feierabend Erfahrungen aus der Sterneküche, und der freie Sommelier Sebastian Bordthäuser *(er ist auch Feinschmecker-Autor, Anm. d. Red.)* stellt unsere Weinkarte zusammen.

Aktuell führt der studierte Informationstechniker Mirko Novakovic sein 2023 gegründetes Unternehmen „Dash0“ als CEO und investiert als Angel Investor in Start-ups.

Purer Kaviar-Genuss

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

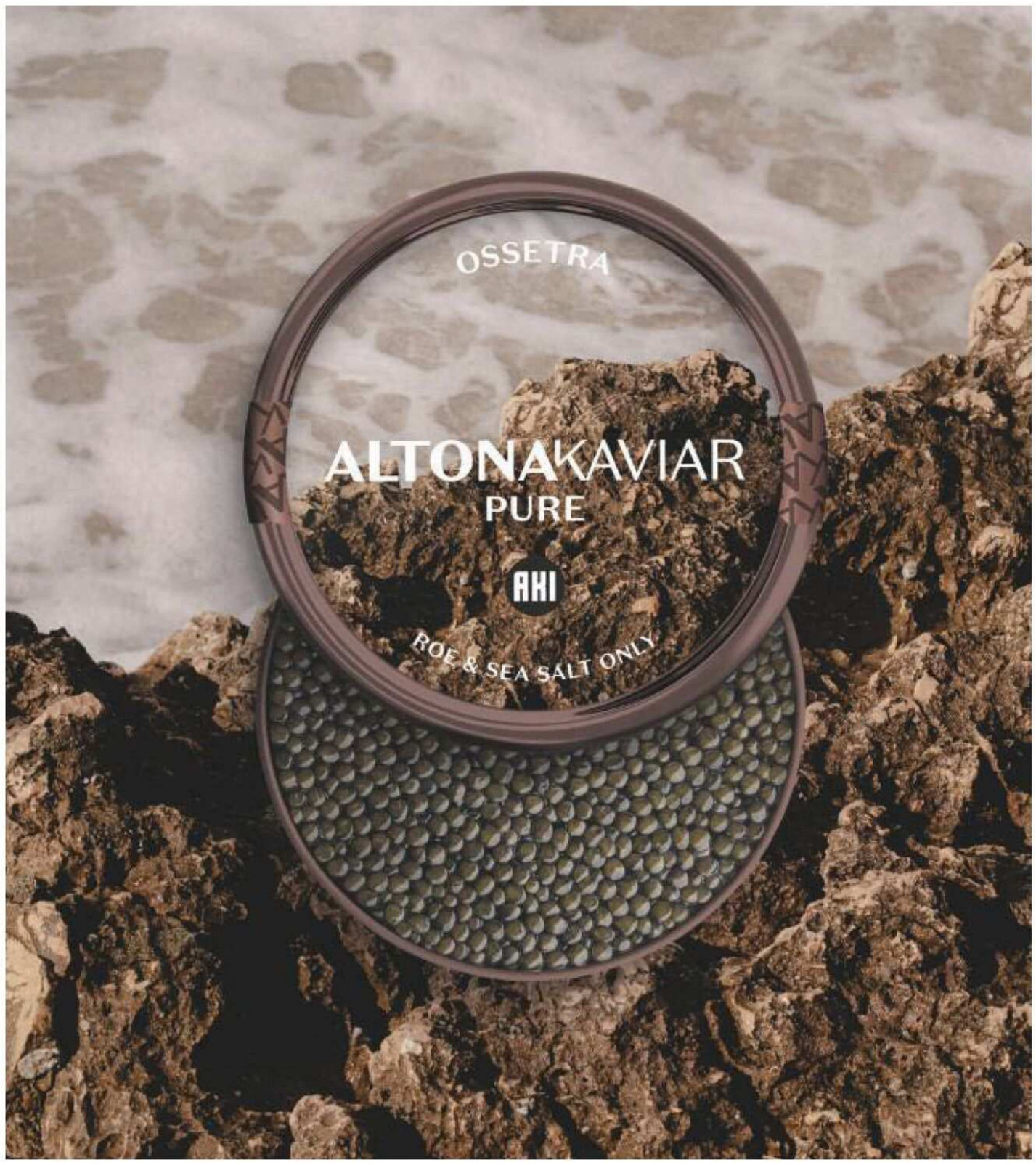
Made with care:
Mit der Pure-Linie bietet das Altonaer Kaviar Import Haus (AKI) ein neues Produkt in — für den bis dato eher traditionellen Kaviarmarkt — frischer Optik.

DIE NEUE NATÜRLICHKEIT

Die Zeit war reif für etwas Neues beim Thema Kaviar. Deshalb gibt es jetzt mit Pure eine Kaviar-Selektion, die so ganz anders aussieht — und auch ist. Pure trägt nach außen, was Kaviar für das Hamburger Traditionshaus ausmacht:
Frische und Natürlichkeit, Lässigkeit und Lebensfreude — und die Freiheit, Kaviar zu genießen, wie, wo und wann man möchte. Ein Kaviar verfeinert mit feinem Nordsee-Meersalz. In bestandsschützender deutscher Zucht monatlich frisch produziert und auf den Punkt gereift.

MADE IN GERMANY

Das Aroma dieser Kaviare ist durch das Rein-Salz-Verfahren besonders ausdrucksvoll und aromatisch. Kurze Wege, keine Zusätze und von Hand in Hamburg-Altona für Kunden konfektioniert. Bei AKI „Pure“ trifft Tradition auf Zeitgeist.



Lass das Salz weg
nimm Kaviar

Exklusiv für DER FEINSCHMECKER-Leserinnen und -Leser:

Freuen Sie sich über -10% auf Ihre Bestellung in unserem neuen Onlineshop *shop-altonakaviar.de*
Einfach den Code *FEINSCHMECKER10* angeben und genießen.
(Gilt einmalig pro Kunde für die erste Bestellung ab 50€ Einkaufswert. Aktion gültig bis 31.12.2024)

altonakaviar.com

Unsere private Auslese

Die persönlichen Entdeckungen des Feinschmecker-Teams sind begehrt, ob in Hamburg oder in Armenien





Kersten Wetenkamp, Redakteur Ressort Getränke

Armeniens Weinquelle



Armenien gilt als Wiege des Weinbaus, die ältesten Keller sind 3500 Jahre alt, aber die Weine sind hierzulande noch unbekannt. Die beste Adresse zum Kennenlernen in der Hauptstadt Jerewan ist Wine Republic nahe der Kaskaden. Tolle Gewächse aus Armenien und Georgien, dazu gute asiatische Küche mit Currys und Garnelen und sympathische Beratung. **Wine Republic Yerevan, auf Facebook**



Tanja Schmidt, Grafikerin

Speisekammer im Hinterhof



Wo früher ein Hufschmied seinem Beruf nachging, wird jetzt das Lebensmittelhandwerk zelebriert! In einem ruhigen Hinterhof mitten im trubeligen Viertel Hamburg-Ottensen findet man die Alte Schmiede – mit Kochkursen, Feinkost aus der eigenen Manufaktur oder Dinnerabenden mit Fünf-Gänge-Überraschungsmenü an einer langen Tafel. Mit diesen Zutaten zaubern Helge Hagemann und Steffen Burkhardt wunderbare kulinarische Erlebnisse! **alteschmiede-ottensen.de**

Gewinnspiel für Leser

Auf dieser Seite verraten wir Ihnen persönliche Tipps des Feinschmecker-Teams. Gern würden wir auch von Ihnen erfahren, welches Restaurant-Erlebnis Sie begeistert hat, warum ein Hotelbesuch für Sie in Erinnerung bleibt, warum Sie sich in einer Bar besonders wohlfühlten oder welcher private Abend bei gutem Essen und Wein so besonders war! Schreiben Sie bis zum 10. Oktober 2024 in ein paar Sätzen Ihr schönstes Erlebnis – und Sie haben die Chance, das wertvolle Kochmesser „Briccole di Venezia“ (21 cm Klingenlänge) der deutschen Manufaktur Güde zu gewinnen: handgeschmiedet aus hochwertigem Stahl mit einem Griff aus dem Holz der venezianischen Gondelpfähle. Eine Rarität, jeder Schnitt ein Erlebnis. Ihre besten Geschichten veröffentlichen wir in einer der nächsten Ausgaben.

www.guede-solingen.de



FOTOS: MICHAEL BERNHARDI, MARTIN KESS

REGIONALER GENUSS UND HANDWERKLICHE TRADITION AUS DER REGION FRANCHE-COMTÉ

Natürlich köstlich

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

Komm genießen – Comté

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

Wild und Wein

Von Litauen über den Schwarzwald bis in die Rioja:
unsere besten Empfehlungen im Spätsommer



WILDSCHWEIN-WAN-TAN

MIT REISESSIG-VINAIGRETTE

FÜR 4 PERSONEN

- ½ Spitzkohl
- 12 Scheiben Dim-Sum-Teig
- 1 Eiweiß
- 1 Bund Koriander
- Salz
- etwas gerösteter heller und schwarzer Sesam

FÜR DIE VINAIGRETTE

- 2 cm frischer Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Chilischoten
- etwas Sesamöl
- 200 ml Reisessig
- 200 ml Sojasauce

Den Spitzkohl in feine Streifen schneiden. Dabei die obere, spitzere Hälfte für den Salat beiseitelegen (dieser ist deutlich feiner und schmeckt als Salat einfach gut). Der Rest ist für die Füllung.

VINAIGRETTE
Den Ingwer und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Chilischoten halbieren, die Kerne herausnehmen und die Schotenhälften in feine halbe Ringe schneiden. Ingwer, Knoblauch und Chili in einem kleinen Topf mit etwas Sesamöl anschwitzen. Mit Reisessig, Sojasauce und Mirin ablöschen, aufkochen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Mit etwas Speisestärke leicht abbinden.

FÜLLUNG
Ingwer und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Den Spitzkohl für die Füllung in einer Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl anschwitzen.

Ingwer und Knoblauch hinzugeben und ebenfalls mit anschwitzen.

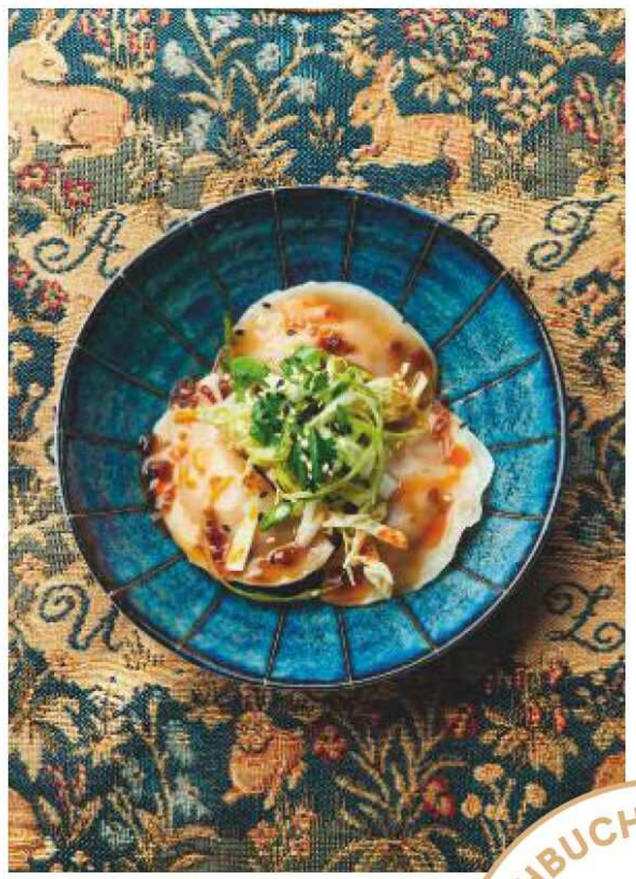
…inzugeben und unter …mit Salz und Pfeffer …

…den Rand leicht mit …Teigscheibe verteilen, …sodass ein Halbmond …

…zupfen und zu dem …

…wasser garen. Heraus-…lat daraufgeben und …

…en. Ich empfehle, sie …uberes Weckglas mit …Sie hält sich im Kühl-…vorzüglich zu Nudeln, …

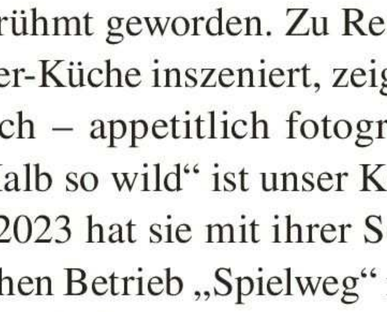


ASIATISCH

Denn wir haben viel vor. Beide Schwimmbecken werden erneuert, sowohl innen als auch außen. Es wird einen neuen Ruheraum geben mit Panoramablick auf unseren Hausberg, den Branden. Dazu kommt eine Panoramasauna, eine Bio-Sauna und ein Dampfbad. Auch der Familienbereich wird größer, mit angrenzendem Fitnessbereich und einer großen Liegefläche außen. Es wird also viel passieren im Spielweg.

2023 hat mein Vater den gesamten Betrieb an uns übergeben. Ein großer Schritt und eine große Ehre, denn er hat so viel geleistet und mit meiner Mutter all das geschaffen, auf dem wir nun weiter aufbauen dürfen. Nach wie vor sind unsere Eltern da, mein Vater macht seine Kurse und ohne meine Mutter würde es hier auch nicht laufen, denn sie hat den großen Überblick und hält immer noch viele Fäden zusammen. Nach wie vor verantwortet sie die Planung des Abend- und Frühstücksservices, macht die Tische, die Reservierungen und ist täglich für die Gäste da. Wenn wir freihaben, übernimmt sie, und wenn sie frei hat? Dann übernimmt sie eben oft auch, nämlich die ganze Kinderschar, die sie gemeinsam mit unserem Vater einpackt und ein Picknick im Wald veranstaltet. Es hat einfach seine Vorteile, in einem Mehrgenerationenhaus zu leben. Wir wissen, dass es ein großes Privileg ist und das vieles für arbeitende Eltern leichter macht.





ÜBERGABE DES SZEPTERS

Das „Spielweg“ ist ein echter Familienbetrieb: Kristin Fuchs (l.) kümmert sich ums Hotel, Viki um die Küche, ihre Mutter ist herzliche Gastgeberin

Neue Serie: Kochbuch des Monats

Vikis zweiter Gang

Nach „Fuchsteufelswild“ hat die junge Köchin Viktoria Fuchs nachgelegt: Ihr zweites Kochbuch zeigt moderne Heimatküche

Mit Wildschwein-Dim-Sum ist Viktoria (Viki) Fuchs berühmt geworden. Zu Recht! Wie kreativ sie Cross-over-Küche inszeniert, zeigt sie in ihrem neuen Kochbuch – appetitlich fotografiert von Vivi d’Angelo: „Halb so wild“ ist unser Kochbuch des Monats.

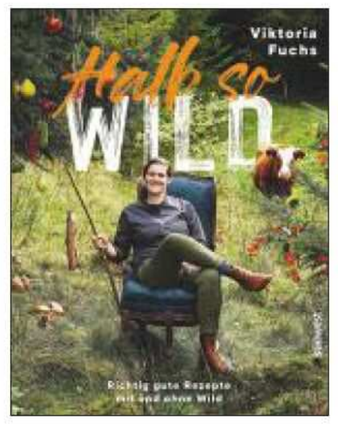
2023 hat sie mit ihrer Schwester Kristin den elterlichen Betrieb „Spielweg“ im Schwarzwald übernommen, die Küche war schon seit einigen Jahren in ihrer Verantwortung. Was damals mit gewagten Kompositionen begann, hat sich zum eigenen Stil entwickelt.

Viktoria Fuchs präsentiert gut machbare Gerichte, mit denen sie groß geworden ist, wie badische Flädlesuppe oder Wurstsalat, und solche, die ihren heutigen Kochstil widerspiegeln: Mutig kombiniert sie die Küche ihrer Heimat mit mediterranen und vor allem asiatischen Aromen. Beispiele: asiatischer Pfifferling-Tomaten-Salat oder Rinderroulade mit Korianderklößchen. Wildschwein gibt es als Wan Tan.

224 Seiten, € 29, Südwest

GEEIGNET FÜR: Hobbyköche auf der Suche nach neuen, pfiffigen Rezeptideen.

Ab Seite 126 finden Sie drei Rezepte aus dem Buch „Halb so wild“: Rehschnitzel mit Feldsalat, Pasta alla puttanesca mit Kaninchenschulter und Ricotta-Spinat-Ravioli mit Wildschweinfilet.



Naturverbunden und gut gelaunt: Viktoria Fuchs auf dem Titel von „Halb so wild“



Aller guten Dinge sind vier

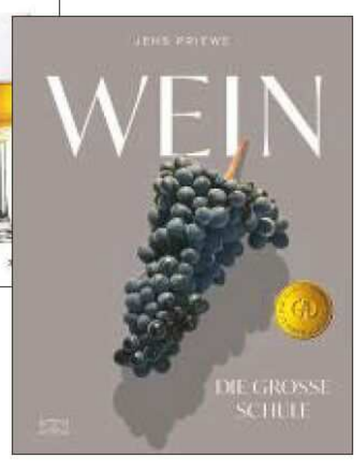
Der Österreicher Richard Rauch ist Spezialist für Innereien, weiß aber auch andere Teile eines Tieres sowie Gemüse zu schätzen. Das zeigt er in seinen Büchern „4 Jahreszeiten“, die es jetzt erstmals als Edition gibt. Geschmorter Petersilienwurzelsalat im Winter, Kräuterpalatschinken im Frühling, Ingwerripperl im Sommer oder Zwetschgen mit Kastanienfülle im Herbst – eine abwechslungsreiche Küche voller Geschmack.

992 Seiten, € 99, Brandstätter

GEEIGNET FÜR: Alle, die österreichisches Soulfood lieben. Zu jeder Jahreszeit.

Ein Jahr lang Abwechslung in der Küche: „4 Jahreszeiten“ von Richard Rauch





Das Wesen des Weins

Jens Priewe ist ein wandelndes Lexikon, sein über viele Jahre erworbenes Wissen als Weinkenner wird hochgeschätzt – auch als Feinschmecker-Autor stellt er regelmäßig seine persönlichen Entdeckungen vor (siehe Seite 156). In der Neuauflage von „Wein – Die große Schule“ hat er den aktuellen Stand zusammengefasst – zu Rebsorten, Herstellung, Anbaugebieten und mehr. Weinschule? Eher ein Studium.

336 Seiten, € 39, ZS

GEEIGNET FÜR: Weinfans, die in Ruhe schmökern und sich weiterbilden wollen.

Seit 1997 ein Standardwerk und jetzt in neuer Auflage: „Wein – Die große Schule“

FOTOS: APPLE, VIVI D'ANGELO/SÜDWEST VERLAG (4), JOERG LEHMANN/BRANDSTÄTTER VERLAG, STOCKFOOD

Podcast & App



Feinschmecker-Podcast

Redakteur Julius Schneider spricht mit Persönlichkeiten aus der Foodszene, etwa mit Sven Wassmer (o.l.) vom „Memories“ in Bad Ragaz, unserem Koch des Monats. Jeden Monat neu.

GEEIGNET FÜR: den Überblick über die internationale Foodszene.



Zu den aktuellen Folgen: QR-Code scannen



Digitaler Magazin-Kiosk

Alle Magazine in einer App. Der Jahreszeiten Verlag bietet seinen Leserinnen und Lesern jetzt auch die Möglichkeit, die Magazine Feinschmecker, AW Architektur & Wohnen, Merian, Merian Scout und Robb Report bequem auf dem Smartphone zu genießen. Einfach die Jahreszeiten Verlag Magazine App herunterladen.

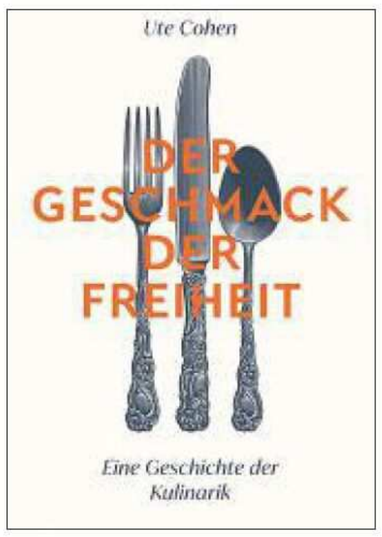
GEEIGNET FÜR: Liebhaber von Magazinen, die mobil unterwegs sind.



Litauen, wir kommen

Mit dem Buch „Vilnius“ hat sich die Food-Autorin Denise Snieguolė Wachter (o.), die lettische Wurzeln hat, einen Traum erfüllt. Sie hat dem Geschmack ihrer Kindheit nachgespürt und einer kaum bekannten europäischen Küche sowie den Menschen dahinter eine Bühne gegeben. Nach der Lektüre sind Kugelis (Kartoffelauflauf) oder Šaltibarščiai keine Fremdwörter mehr, sondern Lieblingsgerichte – eine Entdeckung.
240 Seiten, € 36, AT Verlag
GEEIGNET FÜR: eine Reise am Herd ins Baltikum.

Šaltibarščiai – kalte Suppe mit Roter Bete und Kefir auf dem Cover von „Vilnius“



Kulinarik hat eine lange Geschichte, festgehalten in „Der Geschmack der Freiheit“

Genussgeschichte

Ute Cohen, Kulturjournalistin und Romanautorin, kennt Europas Restaurants und liebt das Gute. Das hat sie zu einem Buch über die Geschichte der Kulinarik inspiriert. Ihr Ausgangspunkt ist die Französische Revolution: Hunderte von Küchenmeistern der Adelshäuser wurden arbeitslos und gründeten Gasthäuser – vor allem in Paris. Von der Entwicklung der Gerichte à la carte über die bürgerliche und die regionale Küche spinnt sie den Faden bis zur Nouvelle Cuisine und darüber hinaus. Das letzte Kapitel ist einem allgegenwärtigen Geschmack gewidmet: Umami.
272 Seiten, € 24, Reclam
GEEIGNET FÜR: Alle, die mit Essen mehr verbinden als Rezepte.

Filme



Die Küche der Heimat

Bubacarr bringt afrikanisches Streetfood nach Saarbrücken, Familie Ting verzückt die Berliner mit ihrer Nudelsuppe, und Souad besitzt die älteste Tajinerie Deutschlands in Darmstadt. Das sind drei von sechs Geschichten, die in der Dokumentation „Alles außer Kartoffeln: Menschen. Küche. Heimat.“ erzählt werden und zeigen, wie Essen Identität stiften und Heimatgefühl vermitteln kann. Eine Bereicherung auf vielen Ebenen.
Ab 10. September in der ARD Mediathek
GEEIGNET FÜR: Foodies, die über den Tellerrand schauen wollen.



Eine Leinwand für den Wein

So vielfältig wie die Weine der Rioja sind auch die Menschen, die sie herstellen. Der Regisseur und Kulturhistoriker José Luis López-Linares begleitet in seinem Dokumentarfilm „Das Land der tausend Weine“ Winzer, die seit Generationen hier leben, ein Frauenkollektiv, das neue Wege geht, und einen Sternekoch, der die Perfektion von Essen und Wein sucht. Geschichten voller Hingabe, Leidenschaft und großer Liebe zur Rioja.
Kinostart: 26. September 2024
GEEIGNET FÜR: Weinfreunde, die die Rioja neu kennenlernen möchten.

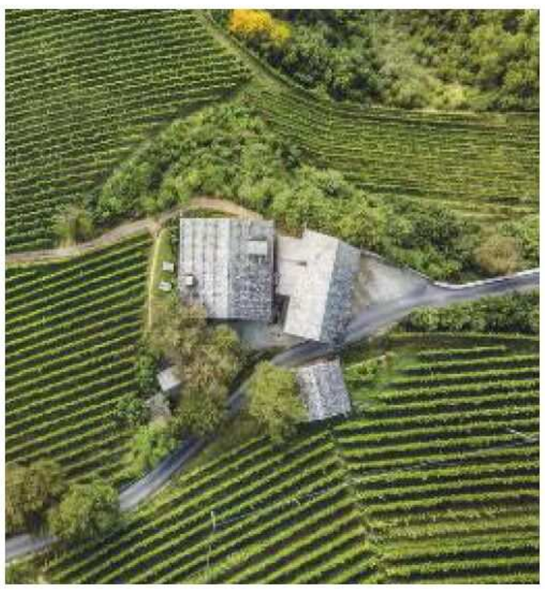
FOTOS: PAUL-GEORG BUSSE/BR/HR, DOVALDĖ BUTĖNAITĖ, MARIA GROSSMANN/AT VERLAG, NEUE VISIONEN FILMVERLEIH

art
turm
*****

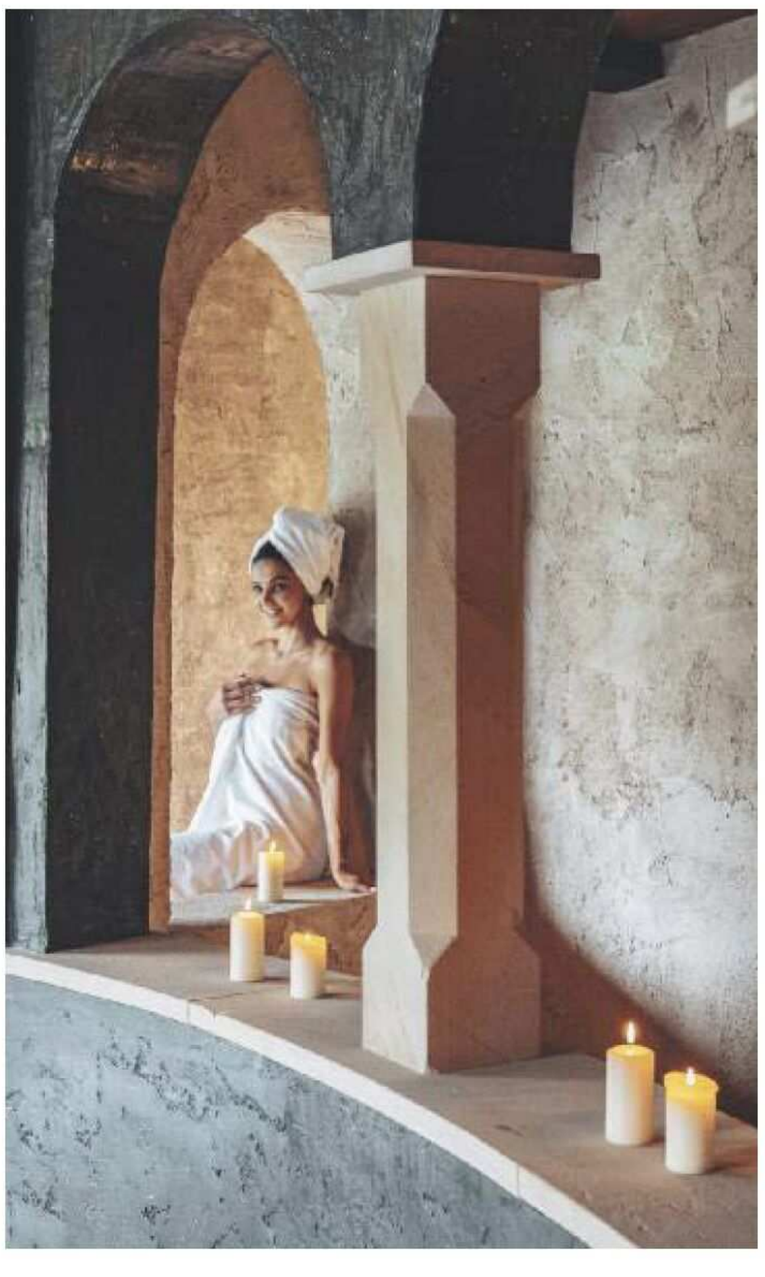
RESTAURANT IM ROMANTIK HOTEL TURM IN VÖLS AM SCHLERN

DEM GAST ETWAS BESONDERES BIETEN: Das ist der Anspruch von Mathieu Domagala und Stephan Pramstrahler. Hier kommen Gourmets und Feinschmecker voll auf ihre Kosten. Hier sind höchste Freuden für den Gaumen, romantische Momente und bleibende Erinnerungen garantiert. Weiters finden Sie bei uns das eigene Weingut Grottnerhof, einen außergewöhnlichen Spa-Bereich für Ihr Wohlbefinden, modernes Design in historischen Mauern aus dem 13. Jahrhundert mit unseren berühmten 5 Türmen sowie eine Kunstsammlung direkt im Haus mit Picasso, Dix, Kokoschka und weiteren namhaften Künstlern.

Romantik Hotel Turm *****
des Stephan Pramstrahler –
Familie Pramstrahler
Kirchplatz 9, 39050 Völs am
Schlern, Südtirol, Italien,
T +39 0471 725014
info@hotelturm.it
www.hotelturm.it











Medienlounge e.U. | Nadja Höfinger | www.medienlounge.at
ANZEIGE

DREAM CRUISES SPECIAL

Leinen los!

Auf dem Wasser ist viel in Bewegung: Neue Kreuzfahrtschiffe mit spannenden Konzepten gehen in den Dienst, die Liebe zu See- und Flussreisen wächst – wir nehmen Sie auf den folgenden 30 Seiten mit auf große Fahrt

Von wegen Bordroutine! Wer ein Schiff betritt, weiß, dass er ab jetzt loslassen kann: den Alltag, die Feierabend-Staus und Office-Meetings. (Mangelnde Erreichbarkeit lässt sich ja wunderbar mit „schlechtem Empfang auf See“ erklären.) Stattdessen steht eine Horizonterweiterung auf der Agenda: Bislang unbekannte Regionen, Orte und Küsten werden erkundet, kulinarische Erlebnisse gemacht und neue Bekanntschaften geknüpft – und dabei muss man nur einmal den Koffer auspacken. Es ist kein Wunder, dass Kreuzfahrten nach der Pandemie so einen großen Aufschwung erfahren: Wo sonst erlebt man gleichzeitig Erholung und Abenteuer?! Diese Dynamik, die die Branche gerade erfasst, wollen wir mit diesem Schwerpunkt widerspiegeln – und Ihnen einen Überblick über alle wichtigen Neuigkeiten, Trends und Entwicklungen auf Meeren, aber auch Flüssen geben. Viel Wissenswertes, Staunenswertes, aber auch Amüsantes und Unterhaltsames haben unsere Autoren zusammengetragen und die folgenden Seiten mit viel frischer Seeluft gefüllt. *Gabriele Heins*

INHALT DREAM CRUISES

1. Mehr Ziele, mehr Platz, mehr Erlebnis **26**
Die neuen Schiffe und Routen sind perfekt für Entdecker

2. Naturkino de luxe **34**
Von wegen verstaubt: Flusskreuzfahrten legen einen rasanten Imagewandel hin

3. Spitzenküche & Nachhaltigkeit **46**
Zum Hochgefühl auf See gehören auch kulinarische Erlebnisse. Bei allen Innovationen haben die Reedereien auch die Umwelt im Blick

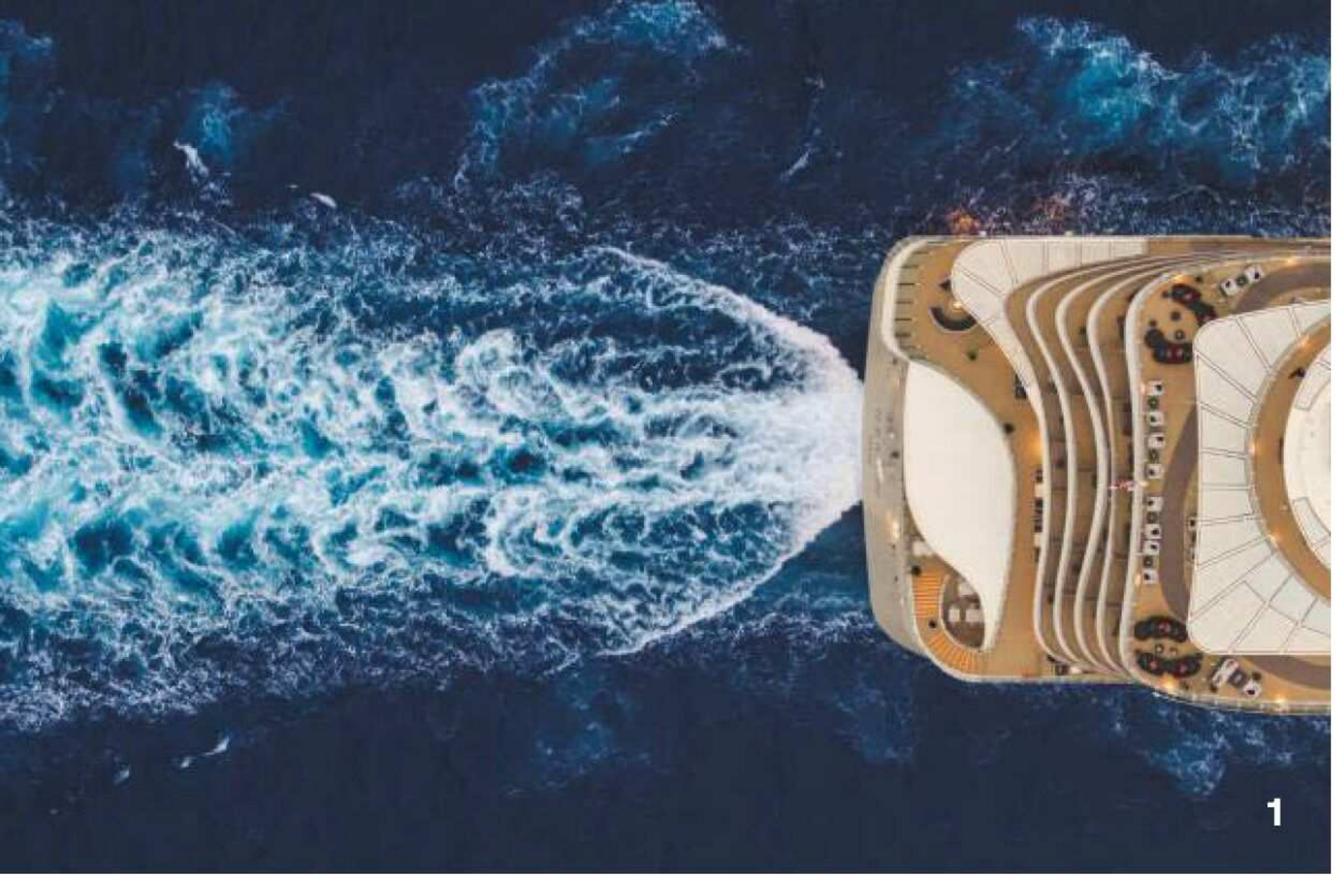
4. Bestseller an Bord **50**
Unsere Tipps für Kreuzfahrt-Romane

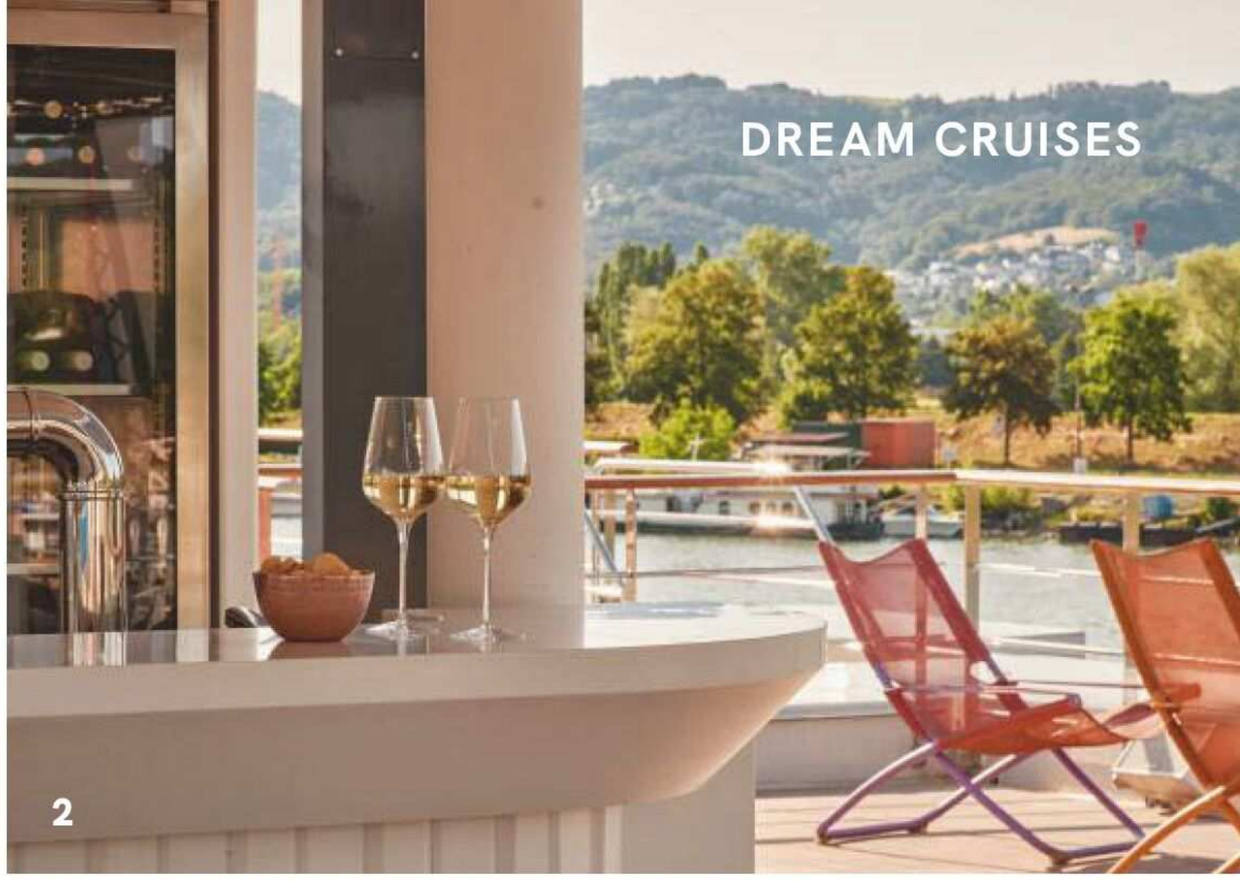
5. Regionalität: Vom Hafen auf den Teller **52**
Spannende Einsichten, wie Schiffe mit lokalen Produzenten kooperieren

6. Wohlfühl-Momente **56**
Reedereien lassen sich viel einfallen, um Gäste zu verwöhnen

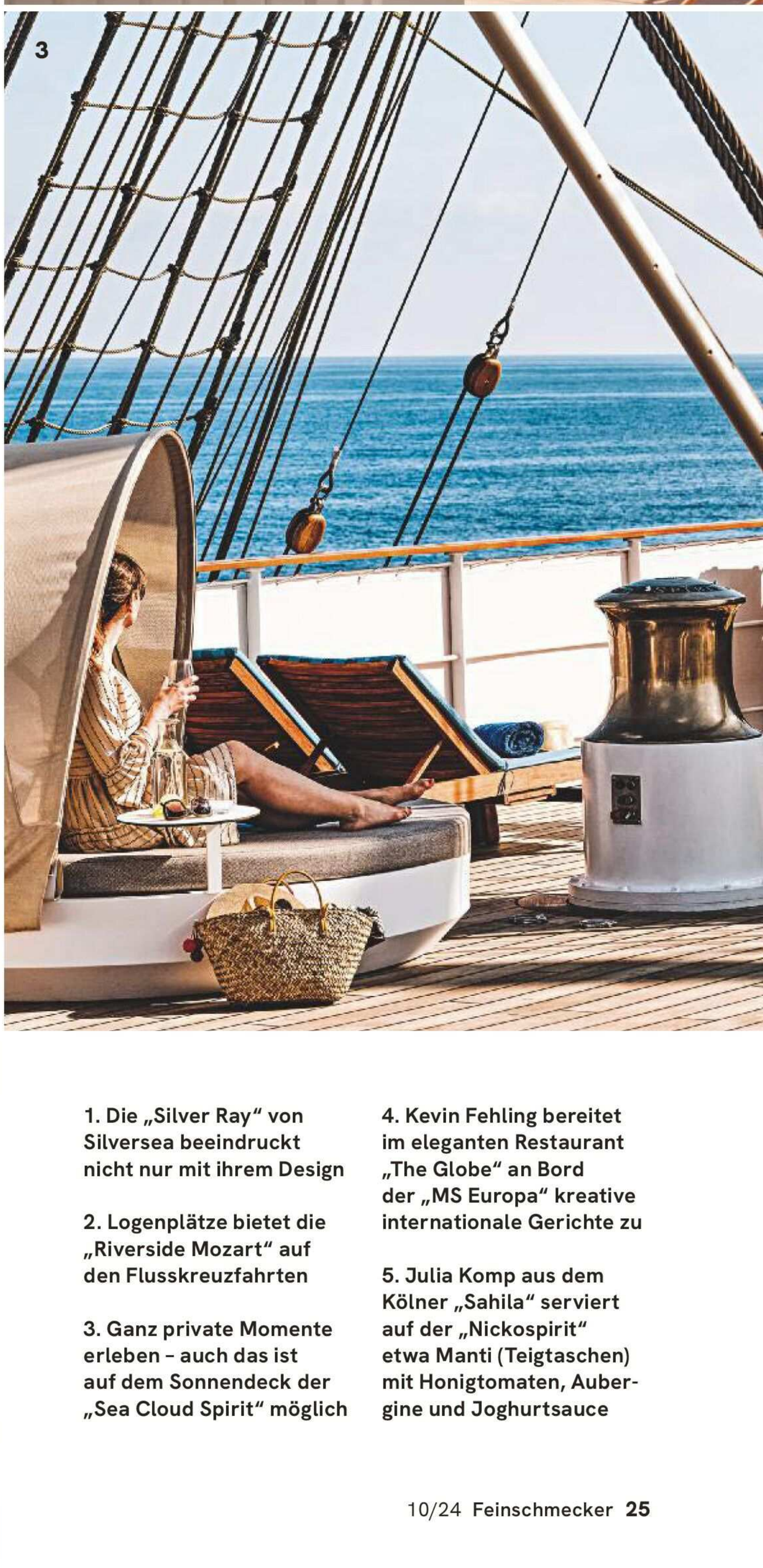
7. Dos & Don‘ts und ein Schnuppertag **58**
Tipps für das Gelingen der Reise. Und eine Verlosung für einen Schnuppertag auf der „Silver Dawn“

FOTOS: MELANIE BAUER, BRECHENMACHER-BAUMANN.COM, SEA CLOUD, SILVERSEA CRUISES LTD., CHRISTIAN WYRWA/ HAPAG-LLOYD CRUISES





Zeit für Erkundungen, Müßiggang und kulinarischen Genuss: auf hoher See ebenso wie auf dem Fluss





1. Die „Silver Ray“ von Silversea beeindruckt nicht nur mit ihrem Design

2. Logenplätze bietet die „Riverside Mozart“ auf den Flusskreuzfahrten

3. Ganz private Momente erleben – auch das ist auf dem Sonnendeck der „Sea Cloud Spirit“ möglich

4. Kevin Fehling bereitet im eleganten Restaurant „The Globe“ an Bord der „MS Europa“ kreative internationale Gerichte zu

5. Julia Komp aus dem Kölner „Sahila“ serviert auf der „Nickospirit“ etwa Manti (Teigtaschen) mit Honigtomaten, Aubergine und Joghurtsauce



DREAM CRUISES SPECIAL

Mehr Ziele, mehr Platz, mehr Erlebnis

Von der Weltreise bis zum Abenteuertrip durch den Dschungel: Die Kreuzfahrt-Branche erfindet sich immer wieder neu und lockt in den kommenden Jahren mit spannenden Routen

TEXT **HELMUT STAPEL**



Meeresrausch: Mit ihrem großzügigen Design und der Gäste-Betreuung liegt die „Silver Ray“ vorn im Trend

FOTO: SILVERSEA CRUISES LTD.

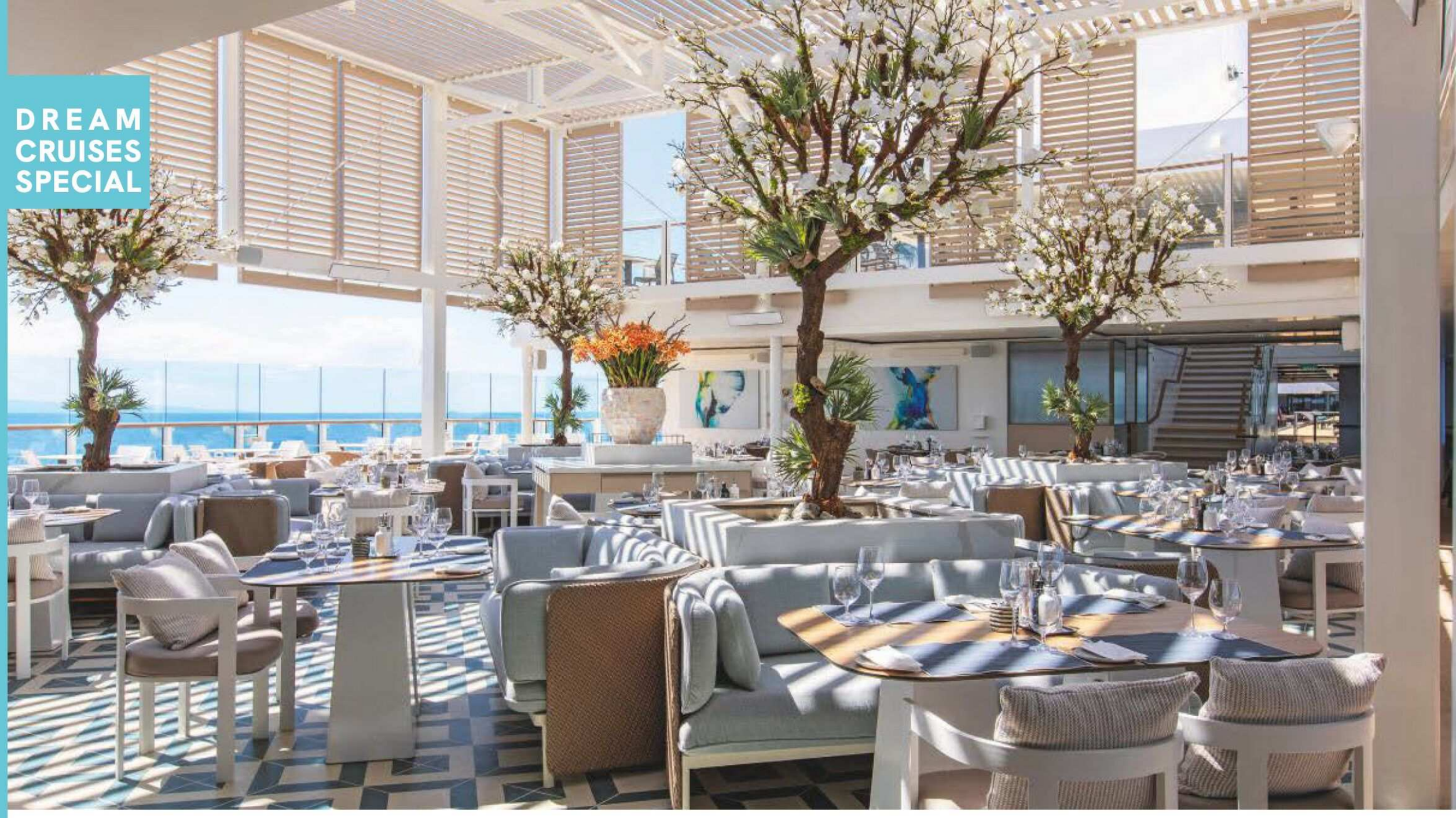
Wer in seiner Suite der „Silver Ray“ den Sonnenaufgang erlebt, will am liebsten gar nicht mehr vom Schiff runter. Das Licht flutet durch die bodentiefen Fenster, der geräumige Außenbalkon lockt zum Aufstehen – wenn nur das große Bett nicht so gemütlich wäre. Mit Einführung der 244 Meter langen Nova-Klasse hat Silversea 2023 im Luxusbereich neue Maßstäbe gesetzt. Die „Silver Ray“ und die „Silver Nova“ spiegeln pünktlich zum 30-jährigen Bestehen der Reederei die gesammelte Kompetenz und Erfahrung wider.

Das zeigt sich besonders in der Bauart der beiden Schiffe. Der allgemein weit verbreitete Passagierwunsch nach mehr Licht und Horizont manifestiert sich hier an Bord im fast überall vorhandenen 270-Grad-Rundumblick – ermöglicht durch viel Glas. Innenkabinen waren gestern. Heute betonen Balkonsuiten in Größen zwischen 28 und mehr als 100 Quadratmetern die neue Großzügigkeit. Auch das Verhältnis Gast zu Crew von 1:1,3 bei bis zu 728 Passagieren spricht für ein besonderes Reiseerlebnis.

Sehr beliebt – ferne Ziele

Doch nicht nur Komfort ist gefragt, der Blick der Urlauber schweift immer mehr in weite Ferne: Weltreisen auf Kreuzfahrtschiffen sind beliebt. So bietet Silversea mit seinen insgesamt 12 Schiffen ebenso wie andere Reedereien mehrmonatige Reisen an. Sie verbinden das Freiheitsgefühl einer Seefahrt mit einer wachsenden Vielfalt an Ozeanrouten und Küsten. So nimmt die „Controtempo“ die Silversea-Passagiere 2025 mit auf eine Reise von Tokio bis nach New York, in 34 Länder und 60 Häfen. Und unter dem Titel „The Three Oceans“ gehen die Passagiere der „Silver Dawn“ 2027 auf große Fahrt von Polynesien bis Kopenhagen.

Auf mehr Größe setzt dagegen die Flotte der 1893 gegründeten britischen Cunard Line. Im Juni 2024 wurde mit der „Queen Anne“ das vierte Schiff getauft. 294 Meter



Klasse für sich: Die „Silver Nova" bietet den Gästen viel Raum – und fast überall an Bord einen großzügigen Rundumblick

bis 345 Meter lang, bieten sie Platz für 1990 bis 3100 Passagiere. Bibliotheken mit Wendeltreppe und 10 000 Büchern, Fecht- oder Schauspielunterricht, ein hochmodernes Planetarium und nicht zuletzt die klassische englische Teatime mit Scones-Gebäck verströmen jede Menge englisches Lebensgefühl auf dem Wasser.

Das gilt ganz besonders für die siebentägige Atlantiküberquerung mit der „Queen Mary 2". Sie ist das einzige Passagierschiff, das im Liniendienst zwischen dem englischen Southampton und New York pendelt – jedes Jahr vom Frühjahr bis zum späten Herbst. Die dicken Polsterauflagen auf den Teakholz-Deckchairs erinnern an „good old England", überhaupt scheint die Zeit unterwegs manchmal stehen zu bleiben, findet Kapitän Aseem Hashmi. „Wir sind stellenweise außerhalb der Helikopter-Reichweite, mitten auf dem Ozean. Aber das macht den Charme unserer Abendbälle aus – abgeschieden von der Welt, nur das Orchester, die Musik, die elegante Kleidung und wir."

In der Spezialisierung suchen Reedereien zunehmend ein Alleinstellungsmerkmal. So führen die insgesamt 135 Reisen der US-amerikanischen Reederei Oceania Cruises zu exotischen Zielen von Asien bis Südamerika, von Bora Bora bis Tahiti, mit einer Reisedauer zwischen sieben und 180 Tagen. Die Schiffsgrößen mit Platz für 670 bis 1200 Passagiere machen die Fahrten überschaubar. Das gilt auch für die 220 Meter lange „Vasco da Gama" der deutschen Reederei Nicko Cruises.

1,2

Millionen Passagiere zählte der Hafen in Hamburg 2023. Ein neuer Rekord.

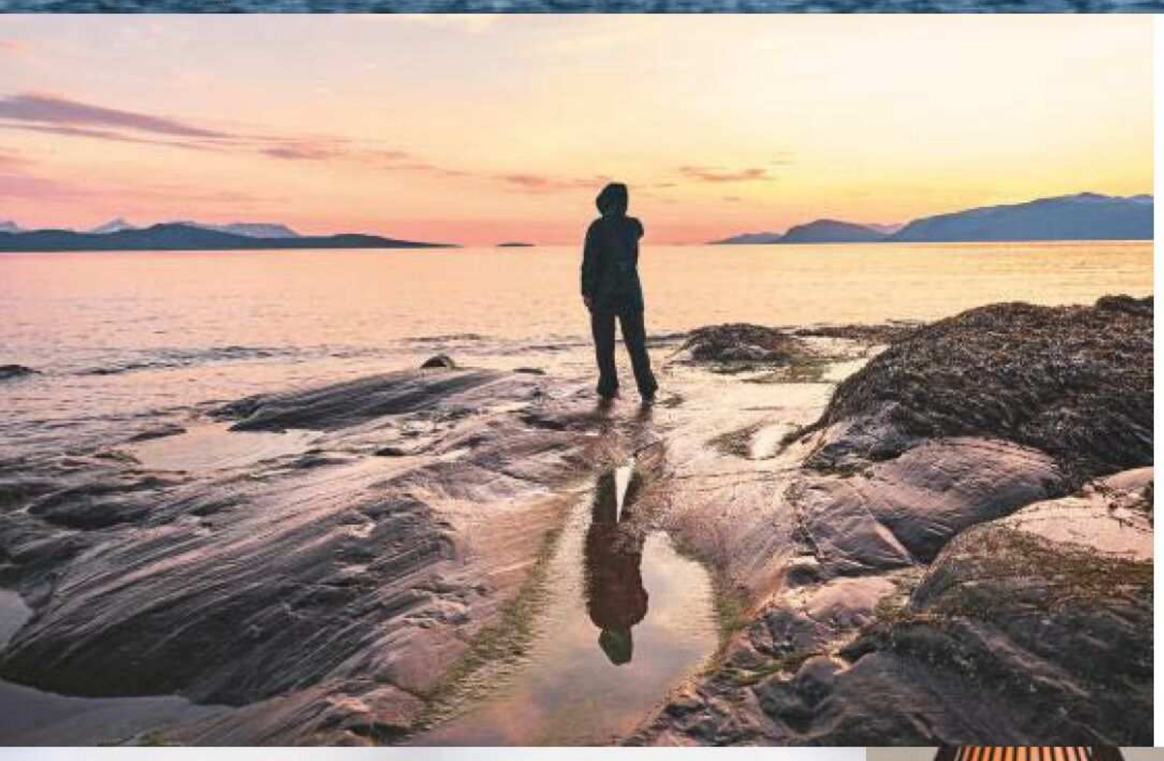
Die ursprüngliche Voll-Lastzahl wurde von rund 1300 Passagieren auf rund 1000 Passagiere bei gleicher Schiffsgröße reduziert. Insgesamt 175 Tage nimmt der klassisch-elegante Kreuzliner seine Gäste mit auf Weltreise zu 91 Häfen in 42 Ländern. Ahoi heißt es im November 2025 in Hamburg, und dort kommt das Schiff im Mai 2026 auch wieder an.

Vom beliebtesten deutschen Kreuzfahrthafen mit jährlich mehr als 1,2 Millionen Passagieren starten auch die bekannten Hurtigruten, die ihre Reisen ab der Saison 2025/2026 unter dem Namen „Nordkap-Linie" mit mehr Service versehen. Zur 15-tägigen Reise gehört ein All-inclusive-Paket mit nordischer Küche sowie ein Getränkepaket mit einer unbegrenzten Auswahl an Bier, Wein und Spirituosen – was für nordische Länder aufgrund der hohen Alkoholpreise ungewöhnlich ist. Neben einer Vielzahl von Ausflügen mit Wanderungen und Workshops begleitet ein deutschsprachiges Expertenteam die Gäste auf Exkursionen, hält Vorträge und bietet Fotografie-Kurse an.

Natürlich sind auch die Klassiker mit einer siebentägigen Rundfahrt, Buffet-Restaurants, Theater und täglich wechselnden Häfen weiterhin gefragt. Parallel dazu lockt der Markt mit vielen speziellen Angeboten und entdeckt ein Gut, nach dem sich viele Passagiere sehnen: mehr Zeit. Langsamere Fahrten auf dem Meer, mehr Erlebnisse an Land – darauf setzen die

FOTOS: KRISTIAN DALE/HURTIGRUTEN (2), HAPAG-LLOYD CRUISES (3), SILVERSEA CRUISES LTD.

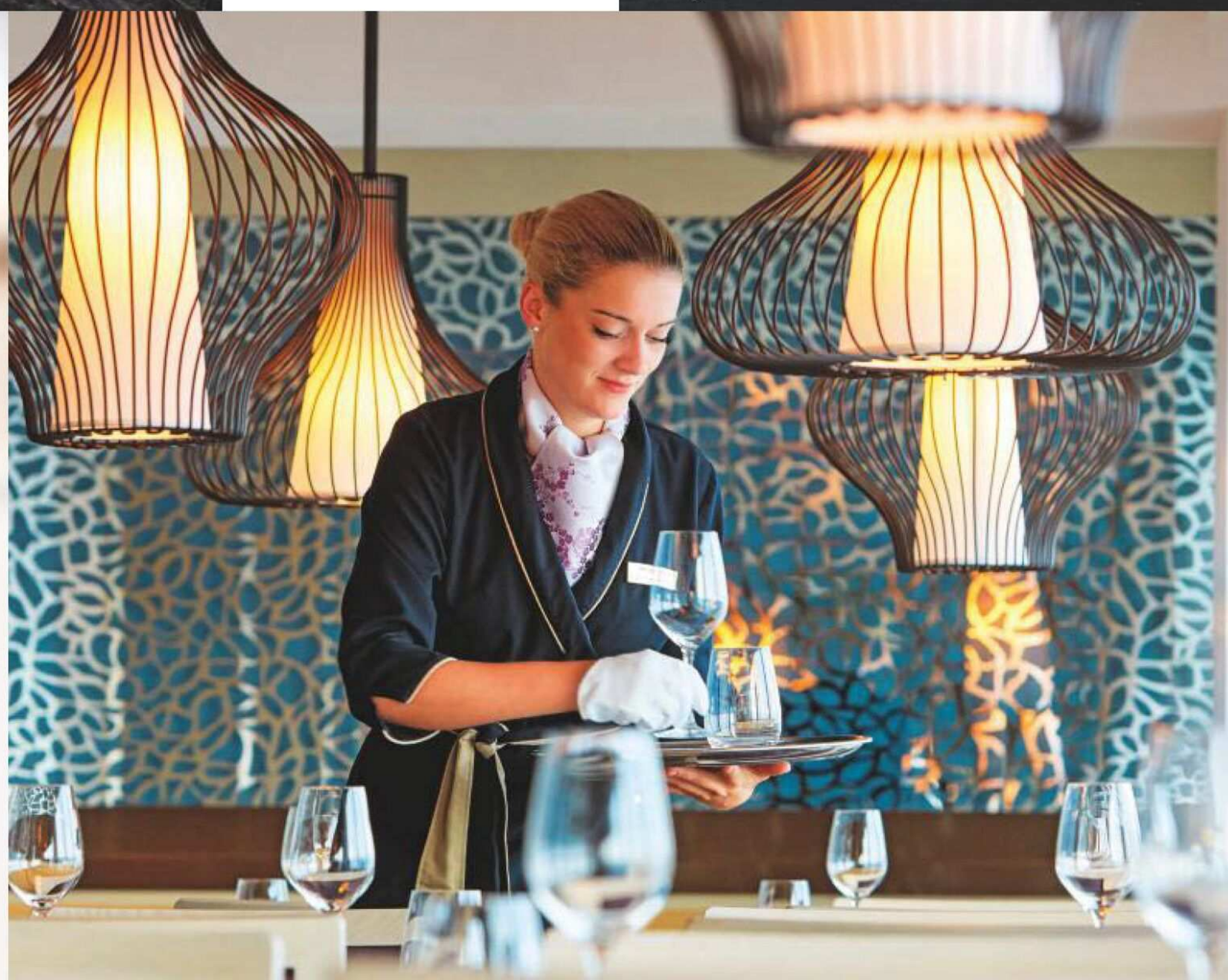


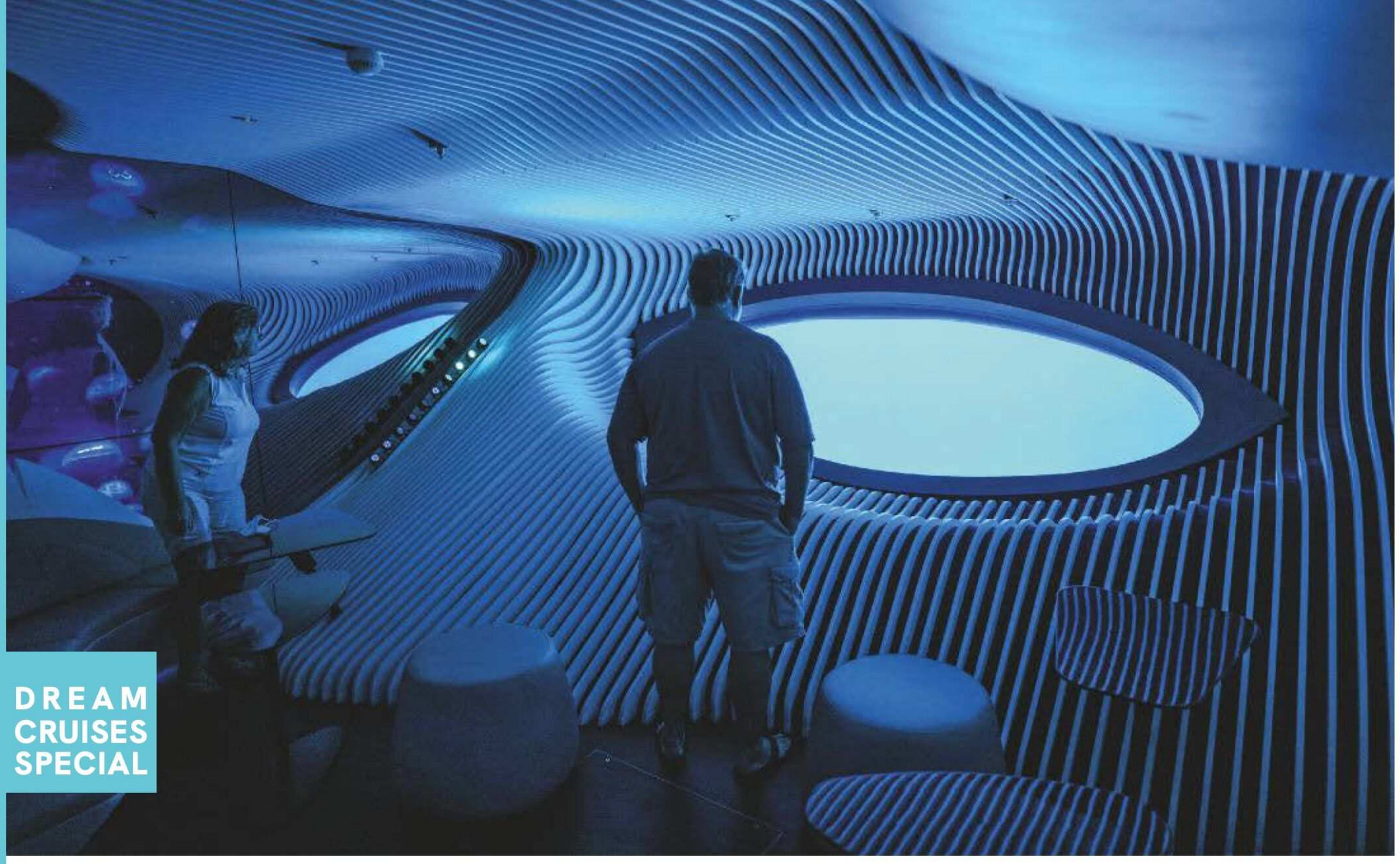


Hoch im Norden: Die Kreuzfahrtschiffe von Hapag-Lloyd bahnen sich ihren Weg ins Polarmeer (Foto oben), die Hurtigruten (Mitte) bis Spitzbergen. Eine Top-Küche genießen die Passagiere auf den Expeditionsschiffen ebenso wie an Bord der Luxus-Kreuzliner „MS Europa“ (unten)









Die Welt ist nicht genug: Wie in einer James-Bond-Kulisse blickt man in der Unterwasser-Lounge von Ponant ins Meer

Regent Seven Seas Cruises. Die US-amerikanische Luxus-Reederei gönnt ihren Passagieren auf der 14-tägigen Tour mit der „Sunset Over Tuscany“ eine Übernachtung in jedem der angelaufenen Häfen – inklusive Wine-Tasting in Livorno bei Sonnenuntergang und Florenz bei Nacht.

Jede Suite mit Meerblick

Bevor die „Explora I“ gebaut wurde, ließ MSC Cruises (Italien) das Beratungsunternehmen McKinsey die Wünsche der Passagiere untersuchen. Im Ergebnis bekamen Design, Raumgestaltung, die Auswahl an Bord sowie Ziele und Erlebnisse einen neuen Zuschnitt. Nun zelebrieren bis zu 1000 Gäste die neue Langsamkeit in 461 Suiten mit Meerblick, genießen Wellness, Fine Dining und eine ausgewählte Kunstsammlung an Bord.

Diesem Konzept folgen auch die bereits gebaute „Explora II“ und die bis 2028 geplanten vier Folgeschiffe. Dank des geringen Tiefgangs können sie auch schwer zugängliche Gebiete wie den Amazonas passieren. Damit tangieren sie den Markt der Expeditionsreisen, der zunehmend größer und ausgefeilter wird.



Kurs aufs nächste Traumziel: Die Schiffe der Oceania Cruises steuern exotische Ziele in Asien und Südamerika an, darunter Bora Bora und Tahiti

Die französische Reederei Ponant gehört mit ihren 14 Schiffen hier zu den Pionieren. Ihre Explorers-Serie weckt mit Segelkatamaran und versteckten Ankerplätzen bis zur Fahrt mit einem Eisbrecher den Entdeckergeist. Dazu passend ist die Blue-Eye-Unterwasserlounge. Von dort blicken die Passagiere unterhalb der Wasserlinie durch zwei große ovale Fenster direkt ins Meer, während über Lautsprecher leise die Meeresgeräusche von außerhalb des Schiffes eingespielt werden.

Ponant fährt vom Nordpol zur Antarktis, nach Japan und in die Südsee bis nach Bora Bora und im März 2025 den kanadischen St.-Lorenz-Strom mit dem Eisbrecher hinauf – was bei einer geschlossenen Eisdecke eine Premiere für ein Kreuzfahrtschiff ist.

Mit 230 Passagieren zum Nordpol

Die deutsche Reederei Plantours wartet dafür mit einem anderen Ass im Ärmel auf: dem kleinsten Kreuzfahrtschiff Deutschlands. Die 144 Meter lange „MS Hamburg“ fährt mit ihren maximal 400 Passagieren rund um die Welt, steuert Ziele von der Karibik über Kap Hoorn bis Grönland und Südafrika an. Dank ihrer Größe passt sie

FOTOS: VUTHEARA KHAM/PONANT, OCEANIA CRUISES

Explora
JOURNEYS

SAIL UNIQUE

URLAUB WIE AUF IHRER PRIVATEN YACHT



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

ERFAHREN SIE MEHR: EXPLORAJOURNEYS.COM

INFORMATIONEN IN IHREM REISEBÜRO ODER UNTER: 0800 0825 0863



Von Hamburg in die Welt: Die Plantours-Schiffe fahren Häfen in Grönland und der Karibik an, darunter Kuba (Foto), und nehmen maximal 400 Passagiere an Bord

sogar durch die Schleusen der Great Lakes in den USA und Kanada, um dort im Indian Summer an den orange-rot-leuchtenden Wäldern vorbeizugleiten. Die nächste Weltreise startet im Dezember 2025 ab Hamburg.

Hier ist auch Hapag-Lloyd Cruises ansässig, bekannt durch ihre 5-Sterne-Luxus-Kreuzliner „MS Europa“ und „MS Europa 2“. In der Expeditionsklasse stechen drei Schiffe unter den Beinamen „nature“, „inspiration“ und „spirit“ in See; sie verfügen über die höchste Eisklasse für Passagierschiffe (PC6) und können damit tief in die Polargebiete vordringen. Eisbären, Polarlichter und Eisberge werden bei nur 230 Passagieren an Bord zum überwältigenden Erlebnis. Ebenso wie beim Trip auf dem Amazonas.

Dank des geringen Tiefgangs bringen die Schiffe die Natur ihren Passagieren außergewöhnlich nah. Pluspunkt: Hapag-Lloyd bietet auf den Expeditionsschiffen auch Reisen speziell für Familien mit entsprechendem Freizeitangebot an.

Bei so viel Auswahl stellt sich die Frage, ob man die außergewöhnlichen Reisen auch allein erleben kann? Klare Antwort: Ja, und das immer häufiger. Viele Reedereien bieten die Einzelnutzung von Doppelkabinen gegen einen Zuschlag an. Auf der „Vasco da Gama“ von Nicko Cruises stehen extra Kabinen für Einzelreisende bereit, und auf fast allen Schiffen wurden spezielle Programme für diese Zielgruppe aufgelegt.

Das reicht vom Empfang aller Solo-Passagiere beim Reisestart bis zum gemeinsamen Restauranttisch auf Wunsch und Landausflügen in der Gruppe. Herausragend verhält sich bei diesem Thema die Ponant-Reederei. Auf aktuell gut 180 Fahrten schenkt sie ihren Gästen den Einzelkabinenzuschlag – selbst bei Reisen zum Nordpol.

Um die Zeit mit sich selbst und die Reise noch intensiver zu erleben, hat die Hamburger Reederei Sea Cloud Cruises ein besonderes Wohlfühlpaket geschnürt. Auf dem Dreimast-Segelschiff „Sea Cloud Spirit“ werden die Passagiere von Gesundheits- und Wellnessexperten betreut, inklusive personalisiertem Physiotraining, Fitnessanalysen, gesunder Ernährung und Yoga. So kann man auch mitten auf hoher See einfach mal abschalten.

3 Fragen an Andreas Nüssel



Der Europa-Geschäftsführer der monegassischen Luxus-Reederei Silversea Cruises über familiäres Miteinander an Bord, besondere Ziele und verblüffende Erfahrungen in Extremregionen.

Herr Nüssel, wodurch unterscheidet sich die Atmosphäre auf Silversea-Schiffen von anderen Kreuzlinern?
Aufgrund der Größe herrscht auf unseren Schiffen eine sehr familiäre Atmosphäre, in der es trotzdem jede Menge Rückzugsmöglichkeiten gibt. Der Kontakt zu den Crew-Mitgliedern ist sehr persönlich, man lacht viel, umarmt sich auch mal und freut sich gemeinsam auf die Reise.

Seit 2007 bietet „Silversea“ auch Expeditionsfahrten an – was macht deren Reiz aus?
Es ist allein das Ziel der Reise. Alle Passagiere freuen sich auf denselben Ort oder sind am selben Thema interessiert. Das ist ein ganz besonderes Miteinander und ein Austausch, den ich jedes Mal genieße. Und die Erlebnisse sind einzigartig.

Welche Tour ist Ihnen besonders stark in Erinnerung geblieben?
Die Fahrt auf der „Silver Origin“ zu den Galapagos-Inseln. Ich hatte keine Vorstellung davon, wie schön es dort ist. Auf unserem Steilweg an der Küste entlang hörte ich plötzlich ein lautes Schnattern, dann habe ich nach unten geschaut und sah, wie ein Blaufußtölpel gerade aus dem Ei geschlüpft ist. Direkt daneben standen die beide Elternvögel, haben sich sichtbar gefreut und dieses Erlebnis mit uns geteilt. Das war ein besonderer Moment.

FOTOS: PLANTOURS, SILVERSEA CRUISES LTD.

Ganz bei sich.
Oder ganz woanders?

Ihr Luxus auf ganzer Linie.

Erfahren Sie mehr auf cunard.com

QUEEN MARY 2 QUEEN VICTORIA QUEEN ELIZABETH QUEEN ANNE

CUNARD

Exklusive Bordmittel: Die „Riverside Mozart“ hat Suiten, fünf Restaurants und Butlerservice

Naturkino de luxe

Flusskreuzfahrten erleben einen Imagewandel: Zur Entspannung auf Europas Flüssen kommen schickes Design, gehobener Komfort und Gourmet-Erlebnisse

TEXT **PHILIPP ELSBROCK**

Die Sonne flutet die Umgebung mit goldenem Licht, während das Schiff über den Rhein gleitet. In der Ferne erscheint der majestätische Loreley-Felsen, die Autos auf der Uferstraße bewegen sich lautlos. Eine leichte Brise weht ins Gesicht, jetzt fehlt nur noch der kühle Riesling im Glas – doch auch der steht parat für die Passagiere, die auf der romantischen Rhein-Route unterwegs sind.

Geht es nach den Anbietern von Flusskreuzfahrten, gehört ein solches Naturkino mit Genuss-Bonus zum Alltagserlebnis einer jeden Reise. Einen mehrtägigen Trip beschreiben sie als die ultimative Entschleunigung. Mit gemächlichen 15 bis 25 Kilometern pro Stunde tuckern die Schiffe auf den Flüssen Europas, verbinden den Komfort eines Hotels und die Küche gehobener Restaurants mit wechselnden Städtetrips – die schönsten Landschaften sind ebenso zum Greifen nah wie interessante Orte. Und im Unterschied zu Hochseekreuzfahrten sind die vielen Einstiegshäfen oft nur wenige Autostunden entfernt.



Homemade: Auf den Riverside Cruises kommen neben Desserts wie dem Pavlova-Törtchen auch Basics wie Brot und Konfitüren aus eigener Herstellung

Das Image hat sich gewandelt, weg von angestaubten Moselfahrten hin zu exklusiven Touren mit anspruchsvollem Programm. Die nach Corona wieder rasant steigenden Buchungszahlen belegen, wie beliebt diese Form des Reisens ist: 700 000 Passagiere gingen laut GfK Mobilitätsmonitor 2023 an Bord, damit ist das Vor-Pandemie-Niveau fast erreicht. Rund 1200 Euro gibt jeder aus, bevor er überhaupt das Schiff betritt; Upgrades für edle Weine oder individuelle Ausflüge kommen oft noch dazu. Ein lukrativer Markt, in dem die Anbieter stetig aufrüsten: Jährlich modernisieren sie die Flotten, lassen neue Schiffe zu Wasser und feilen am Bordprogramm.

FOTOS: BRECHENMACHER-BAUMANN.COM, WARREN GALLERY LLC



Schlanke Linie: Die „Amadeus Riva“ gleitet mit einem Hybrid-Motor über den Rhein – und bietet Platz für 158 Passagiere



Fluss mit Genuss: An Bord der „Amadeus Mozart“ lassen auch TV-bekannte Köche auftischen

30 %

aller Kreuzfahrer reisen auf den Flüssen Europas. 2023 waren es rund 700 000.



Alles außer Standard: Das gilt für die Kulinarik der Amadeus-Linie ebenso wie für die Landausflüge mit Gastro-Events

Erst vor wenigen Monaten wurde die „Amadeus Nova“ des Premium-Anbieters Amadeus getauft, sie verfügt über einen umweltschonenden Hybrid-Antrieb. 135 Meter lang und elf Meter breit, bietet das schlanke Schiff Platz für 158 Passagiere. Diese verteilen sich auf 67 Außenkabinen und 12 Suiten, mit einer Ausstattung auf dem Niveau eines Fünf-Sterne-Hotels, wie es heißt. Zu den Annehmlichkeiten an Bord gehören neben verhältnismäßig viel Platz ein beheizter Pool auf dem Sonnendeck, Spa- und Fitnessbereiche sowie ein gehobenes Kulinarik-Programm – was nicht zuletzt der österreichischen Eigentümerfamilie Lüftner zu verdanken ist.

Sogar Strudelkurse habe man schon an Bord gegeben, Äpfel schneiden und Teig ziehen inklusive, erzählt Amadeus-Marketingdirektorin Rendel Müller. Ende Oktober kommt erstmals der fränkische Spitzenkoch Alexander Herrmann aus dem Posthotel in Wirsberg an Bord der „Nova“, der an einem Abend der dreitägigen Reise durchs Mittelrheintal eine Gourmet-Gala präsentiert. 2025 feiert zudem das neue Programm „Amadeus aktiv“ Premiere, zu dem Wander- und Radtouren gehören. In der Kategorie „Amadeus Genuss“ führen Landausflüge zu regionalen Weingütern wie etwa den Winzern Krems, zu einer Trüffelfarm in Grignan an der Rhône oder den „Halles de Lyon Paul Bocuse“.

Beste Zutaten für ein anspruchsvolles Publikum, dieses Erfolgsrezept scheint aufzugehen. Convenience ist passé, Luxus-Anbieter Riverside Cruises lockt mit regionalen Zutaten und À-la-minute-Zubereitung. Basics wie Konfitüre und Brot seien an Bord selbst gemacht, erzählt Pressesprecher Tomas Niederberghaus.

Nur drei Schiffe umfasst die Flotte von Riverside Cruises, die Fünf-Sterne-Plus-Niveau verspricht. Das Flaggschiff, die „Riverside Mozart“, ist ganze 23 Meter breit – mehr als doppelt so viel wie das

FOTO: TOM YASNY/AMADEUS

ENTSCHLEUNIGT ALLES.
AUSSER GLÜCKSGEFÜHLE.

Slow-Luxury-Cruises auf den schönsten Flüssen Europas begeistern Ihre Sinne mit herausragender Kulinarik und unvergesslichen Erlebnissen. Reisen, die Sie nicht nur an neue Ziele führen, sondern auch zu sich selbst.



RIVERSIDE
LUXURY CRUISES



Weltküche in Fahrt: Auf der „Nickospirit“ stellt Top-Köchin Julia Komp ihre internationalen Menüs zusammen

90

Flaschen Sekt genießen die 170 Passagiere der „Nickospirit“ in einer Woche.

Standardmaß. Alle Passagiere logieren in Suiten, mit dem Nonplusultra der 82 Quadratmeter großen „Owner Suite“, in der bis zu vier Gäste Platz haben. Fünf Restaurants mit Gerichten wie Trüffelrisotto und gebratener Dorade machen die Wahl schwer; wer ein Sonderpaket dazu bucht, darf sich auf Weine von Antinori, Vega Sicilia und anderen Spitzenwinzern freuen.

Im März absolvierte die „Riverside Debussy“ ihre Jungfernfahrt, ab 2025 bietet sie eine der längsten Touren an, nämlich von Amsterdam bis Belgrad oder Bukarest. Für die mehr als 170 Abfahrten auf 52 verschiedenen Routen lassen sich teilweise Aufenthalte auf mehreren Schiffen kombinieren. Allen Flusskreuzern gemein ist ein Butlerservice, der jedem Gast zur Verfügung steht. Auf vier Gäste kommen zwei Besatzungsmitglieder, die auf Sonderwünsche der Passagiere eingehen, an Bord und an Land. Ein Höchstmaß an individueller Betreuung ist das erklärte Ziel des Geschäftsführers Gregor Gerlach, der seine Erfahrungen aus der Luxushotellerie nun auf Schiffen anwendet.

Durchschnittlich sieben Tage sind die Passagiere unterwegs. Zudem nehmen die Anbieter auch Kurzreisen mit Event-Charakter ins Programm. So bietet Nicko Cruises in diesem Jahr eine zweitägige Reise mit der Kölner Spitzenköchin Julia Komp an. Auf der „Nickospirit“ zeigt Komp einen Auszug aus ihrem kosmopolitischen Menü und offeriert den Gästen fünf Gänge.

Der Anbieter Viva Cruises will im Herbst 2024 verkünden, welcher deutsche Spitzenkoch an Bord sein wird. Sicher ist, dass der belgische Top-Küchenchef Eric Pankert sein Können an einen Abend der viertägigen Tour von Düsseldorf bis Antwerpen präsentiert. 2025 ist erstmals eine Douro-Tour durch Portugal geplant, mit einer im Mai getauften „Porto Mirante“ der Schweizer Gesellschaft Scylla.



Großes Kino: Während die „Nickospirit“ die Reichsburg von Cochem passiert, warten an Bord Spa, eine Fitness-Lounge und Fine Dining

FOTOS: MELANIE BAUER, NICKO CRUISES SCHIFFSREISEN GMBH

Über die perfekte Temperatur wird viel gesprochen: genießen Sie sie einfach.

Die wahre Leistung von Vinidor besteht darin, ein Umfeld zu schaffen, das Ihren Wein hegt und pflegt. Schließlich geht es beim Temperieren um mehr, als nur die perfekte Temperatur aufrechtzuhalten. Es geht darum, Geschmacksnoten und Aromen zu wecken und das volle Potenzial zu entfalten.

Bewahren, was Sie schätzen.

Entdecken Sie mehr:
home.liebherr.com/winefridge

LIEBHERR

DREAM CRUISES SPECIAL

Spitzenküche auf großer Fahrt

Ob asiatisch oder mediterran: Die Geschmackserlebnisse auf See werden immer ausgefeilter. Berühmte Köche und Sommeliers sorgen für besondere Momente

TEXT **HELMUT STAPEL**



Mit lässiger Eleganz: Im Restaurant „The Globe“ auf der „MS Europa“ von Hapag-Lloyd Cruises bereitet Kevin Fehling internationale Klassiker auf kreative Weise zu

FOTO: SUSANNE BAADE/HAPAG-LLOYD CRUISES

Das Weißweinglas ist nur so leicht beschlagen, dass die perfekte Temperatur des Chardonnays mit Vorfreude erahnt werden kann. Die Serviette auf dem weißen Tischtuch wartet gefaltet auf den Beginn des Dinners, und im sorgfältig polierten Besteck spiegelt sich die Deckenbeleuchtung des Bordrestaurants. Eine behagliche Atmosphäre, die sich auf vielen Kreuzfahrtschiffen mit der zunehmend legeren Reisekultur auf dem Ozean mischt. Dabei spiegelt die Vielfalt des Essens den Trend zur Individualität – ein großes Thema der Schiffe.

Die Angebote sind auffallend breit und facettenreich. Sie reichen vom Spezialitäten-Restaurant bis zum länderspezifischen Schwerpunkt, so etwa bei Ponant. Die französische Reederei trägt ihre Heimat auch kulinarisch in die Wasser-Welt. „French Touch“ nennt sich das Küchen-Konzept, das vom knusprigen Macaron am Nachmittag bis zum stilvollen Diner frankophile Akzente setzt.

Betont wird dies durch die Zusammenarbeit mit dem Spitzenkoch Alain Ducasse, der die Finesse hinter den französischen Kreationen an Bord als „wahrnehmbar und verständlich für alle“ bezeichnet. Kulinarisch übersetzen lässt sich das zum Beispiel in Langusten mit zartem Fenchel. Zum Programm von Ponant gehören auch ausgewählte Weine aus dem renommierten Restaurant „Taillevent“ in Paris sowie erstklassige Sommeliers an Bord.

Und noch eine Besonderheit gibt es zu vermelden: Jüngst wurde die weltweit erste Segeljacht der Luxus-Hotelvereinigung Relais & Châteaux von Ponant in Betrieb genommen. Der Dreimaster mit nur 16 Kabinen schwimmt als kulinarischer Botschafter Frankreichs über die Meere.

Meerblick bei Tee und Scones

Very British geht es indes auf der „Queen“-Flotte der Cunard Line zu, wo frisch gebrühter Tee und duftende Scones mit Sahnecreme und Erdbeerkonfitüre zu





DREAM CRUISES SPECIAL

Very British: Auf den „Queen"-Schiffen vergnügen sich die Gäste bei einer stilechten Teatime

170

Passagiere pflegen einen fast familiären Umgang beim zwanglosen Fine Dining an Bord.

Meerblick serviert werden. Das britische Flair ist auf den „Queen"-Schiffen mit bis zu 3000 Passagieren besonders attraktiv, von der Teatime bis zum „Britannia"-Restaurant. Das täglich wechselnde Fünf-Gänge-Menü reicht vom Räucherlachs über Frühlingslamm bis zum indonesischen Hähnchen mit Papaya-Salat.

Bereiche wie das „Grill Restaurant" sind allerdings nur zugänglich für Passagiere der „Queens Grill"-Suiten. Täglich wechselnde À-la-carte-Gerichte garantieren die kulinarische Abwechslung – laut Cunard Line auf Sterneniveau. Wer hier keinen Platz findet, braucht sich aber nicht grämen. Der englische Spitzenkoch Michel Roux (er führte mit seinem Onkel gleichen Namens das 2024 geschlossene Londoner „Le Gavroche") hat das Menü für den „Golden Lion Pub" kreiert, der allen Gästen offensteht.

So wie die Reederei Silversea mit ihren emissionsfreien Hafenaufenthalten Maßstäbe setzt (siehe S. 47) ragt sie auch kulinarisch hervor. Auf den Schiffen „Silver Nova" und „Silver Ray" vereinen acht Restaurants das Beste aus der französischen, italienischen und asiatischen Küche für die rund 750 Passagiere – von Sushi über Teppanyaki-Küche bis zum gegrillten Wolfsbarsch mit Sardellen. Die große Palette an internationalen Weinen vom kalifornischen Syrah bis zum tasmanischen Sauvignon Blanc rundet das Geschmackserlebnis ab.

Die Restaurants sind übersichtlich und bieten Platz für 40 bis 340 Passagiere. Große offene Außenbereiche machen das Meer beim Essen erlebbar, und das Hauptrestaurant hat keine festgelegten Tischplätze oder Essenszeiten. Anders ist das beim „S.A.L.T. Chef's Table". Hier kocht und genießt jeweils eine Handvoll Passagiere zusammen mit dem Küchenchef regionale Gerichte aus lokalen Zutaten frisch vom Markt.

Privat ist auch die Atmosphäre auf den Schiffen der monegassischen Reederei Star Clippers. Auf den drei Segelschiffen sollen sich die Gäste wie auf einer eigenen Jacht fühlen. Für das Fine Dining im einzigen Restaurant sind weder feste Zeiten noch Tischzwang vorgesehen.

Die Küchenchefs orientieren sich bei ihren wechselnden À-la-carte-Gerichten an der jeweiligen Region. Gibt es auf Korsika eine besondere Fischsuppe im Zielhafen, wird sie ins Menü aufgenommen. Das ausgefallene Schneckenragout mit Kräutern findet sich ebenso im Vier-Gänge-Menü wie das klassische Saltimbocca alla Romana bei der Anfahrt auf Italien. Geht es in die Karibik, wechselt das Menü zu Bananensalat mit Shrimps oder karibischem Curry mit Huhn.

Die geringe Passagierzahl ermöglicht eine größtmögliche Frische der Zutaten und Zubereitung. Trotz fehlender Getränkepakete – wie auf vielen Kreuzlinern

FOTOS: CUNARD, CHRISTOPHER ISON, CHRIS TERRY





Meeresfrüchte: In „Sir Samuel's Restaurant" der „Queen Anne" gibt es Fruits de Mer für zwei, Michel Roux bereitet englische Klassiker zu

üblich – sind die Preise für einen guten italienischen Chardonnay mit 25 Euro sehr moderat. Bei Mittelmeerfahrten liegt der Fokus des Weinangebots deutlich auf Frankreich, Spanien und Italien. Mit speziellen Weinkreuzfahrten und Sommeliers an Bord will Star Clippers das Weinangebot künftig qualitativ ausbauen.

Neben den ausgefeilten kulinarischen Erlebnissen ist auch das Kennenlernen der Küchenchefs sehr beliebt. Hapag-Lloyd hat gezeigt, wie das geht. Auf den beiden Flaggschiffen „MS Europa" und „MS Europa 2" bekommen die 400 bis 500 Passagiere einen Einblick in das Wirken des Hamburger Drei-Sterne-Kochs Kevin Fehling („The Table"). Der interpretiert in dem von ihm mitgestalteten Restaurant „The Globe" weltweite Klassiker unkonventionell und ist an 20 Tagen im Jahr an Bord. Vielleicht trifft man ihn dann auch mal nach Feierabend auf der Heckterrasse im zweiten Restaurant „Pearls" (Kaviar-Küche) – beim Genuss eines Glases Champagner mit Blick bis zum Horizont – und kann mit ihm fachsimpeln …

Nachdem der österreichische Star- und TV-Koch Johann Lafer Anfang 2024 mit dem Schweizer Cornelius Speinle auf der „Vasco da Gama" unterwegs war, verwöhnt er im Juni 2025 die Gäste von Nicko Cruises mit exklusiven Menüs. Zudem stellt er sich im Schiffsauditorium gern den Fragen der Mitreisenden und beantwortet sie unterhaltsam.

Eat and Meet: Spitzenkoch Kevin Fehling trifft man auch mal zum Plaudern auf der Heckterrasse der „MS Europa".

Auf die Kombination von hochklassiger Menügestaltung in Verbindung mit dem Besuch von Spitzenköchen setzt auch Explora Journeys. Die Luxuslinie der italienischen MSC-Reederei hat für ihre Schiffe „Explora I" und „Explora II" ein Fine-Dining-Konzept mit dem französischen Koch Franck Garanger entwickelt. Er hat schon mit den französischen Größen Paul Bocuse und Thierry Marx gekocht.

Das Menü mit italienischem Akzent wird regelmäßig durch Gastköche bereichert. So servierte in diesem Jahr Claude Le Tohic Kreationen wie Jakobsmuscheln mit Trüffel und Parmesanschaum oder japanisches Wagyu-Rind mit schwarzem Knoblauch. Insgesamt verfügt jedes Schiff über elf Restaurants, die vom Steakhouse über französisch-mediterrane Gerichte bis zu asiatischen Regionalküchen mit Sake-Sommelier einen globalen Bogen spannen.

Weltoffenheit zelebriert auch Regent Seven Seas Cruises auf ihren Schiffen – mal modern französisch, mal klassisch italienisch, mal mit amerikanischen oder asiatischen Noten. Die Luxus-Reederei

DREAM CRUISES SPECIAL



Fine-Dining-Konzept: Gastköche bieten auf den Explora-Schiffen viel Abwechslung, hier das Dessert Millefoglie im Restaurant „Anthology“

bietet unter dem Namen „Epicurean Spotlight“ auch Reisen zu den kulinarischen Lieblingsorten bekannter Küchenchefs an. Besonderer Service an Bord: Die Betreuung Soloreisender durch eine „Social Hostess“, die jeden Abend Cocktail-Events und gemeinsame Dinner organisiert.

Soziale Verbundenheit ergibt sich auf den Segelschiffen der Hamburger Reederei Sea Cloud Cruises wie von selbst. Bei einem Pre-Dinner-Talk erzählt der Küchenchef den Gästen jeden Tag einiges über das aktuelle Menü und die Zutaten. Dazu passend ein Tasting von Tisch- und Premiumweinen mit regionalem Bezug. Für die Reisen werden regelmäßig Spitzenköche aus den Zielregionen engagiert, die lokale Spezialitäten zubereiten. Wer das Erlebnis auf der „Sea Cloud“, dem Flottenflaggschiff mit Baujahr 1931, genießen möchte, sollte sich beeilen. Ende 2025 muss der Viermaster zur Überholung in die Werft.

11

Restaurants servieren auf der „Explora II“ Gerichte aus vielen Ländern.



3 Fragen an Franck Garanger

Der französische Küchenchef von Explora Journeys über seine Vorliebe für italienische Gerichte und Weine.

Herr Garanger, Ihre Leidenschaft ist die italienische Küche. Gibt es dafür einen Auslöser?
Ja, mit 17 Jahren habe ich als junger Koch im „Hôtel de Paris“ in Monaco angefangen. Wir hatten viele italienische Gäste, und es hat mich fünf Jahre gekostet, bis ich eine wirklich gute Pasta und ein Risotto kochen konnte. Ich mag vor allem die Klarheit der italienischen Küche. Es geht um das Produkt. Wer auf italienische Art etwas Einfaches perfekt kocht, erhält im Geschmack etwas Besonderes.

Wonach suchen Sie Zutaten für Ihre Gerichte aus?
Das ist ein langer Prozess. Wir haben sieben Monate gebraucht, um das Menü für unser „Anthology“-Restaurant zu entwickeln. Zuerst muss die Entscheidung für die Hauptzutat getroffen werden, dann für die Gewürze, vielleicht zwei oder drei. Tatsächlich verbinden wir die italienische Küche mit französischen Elementen und setzen auf den maximalen Geschmack bei der Sauce. Bei einer gut reduzierten Rotweinsauce zum Wagyu-Rind kommt eine Flasche Amarone auf fünf Portionen. Am Ende der langsamen Reduktion muss die Sauce wie ein Spiegel sein. Dazu dünn gehobelte Trüffel auf die Fondant-Kartoffeln als Beilage – ein Hochgenuss.

Konzentrieren Sie sich auch bei der Menübegleitung auf Weine aus Italien?
Es gibt so viele wunderbare Weine in Italien, um damit den Charakter des Essens zu untermalen. Ich wüsste auch keine Alternative: Für ähnlich gute Weine aus Frankreich muss man viel mehr Geld ausgeben.

FOTOS: EXPLORA JOURNEYS (2)

nicko cruises®
time to discover

FASZINATION IBERISCHE HALBINSEL UND WESTEUROPA



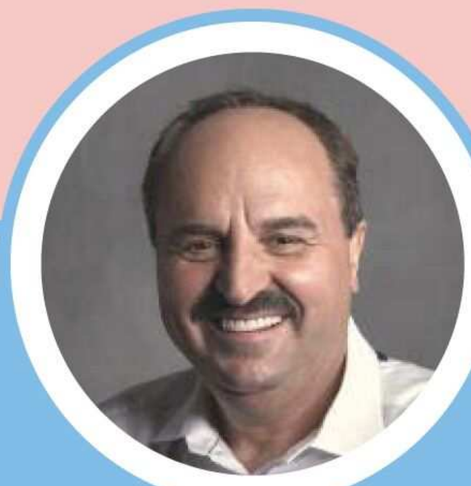


Kommen Sie mit auf eine Kreuzfahrt zu Ihren persönlichen Sehnsuchtsorten entlang der Küsten der Iberischen Halbinsel und Westeuropas! Mit nur rund 1.000 Passagieren an Bord der VASCO DA GAMA erkunden Sie ganz entspannt Ihre Traumziele.

Schon ab 2.663 € p. P. bei Buchung bis 31.10.2024*

16 Tage | 11.06. - 26.06.25 | **Code: BGK-VDG**

Barcelona • Alicante • Málaga • Gibraltar • Lissabon • Porto •
A Coruña • Bilbao • Port Médoc • Saint-Malo • Zeebrugge • Kiel



MIT AN BORD: JOHANN LAFER!

Lassen Sie sich von Starkoch **Johann Lafer** auf eine kulinarische Reise der Extraklasse entführen. Freuen Sie sich auf exquisite Menüs, faszinierende Kochshows und traumhafte Destinationen.

Buchen Sie jetzt direkt bei uns oder in Ihrem Reisebüro

0711 – 24 89 80 10

*Angebot gilt nur für Neubuchungen. Begrenztes Kontingent. Es gelten die Reisebestätigung und AGB der nicko cruises Schiffsreisen GmbH. Reisebedingungen unter: www.nicko-cruises.de/agb.

nicko cruises Schiffsreisen GmbH | Mittlerer Pfad 2 | 70499 Stuttgart | info@nicko-cruises.de | www.nicko-cruises.de

DREAM CRUISES SPECIAL



Volle Windkraft voraus: Die Schiffe der Reederei Star Clippers fahren mit Segeln schneller als mit Motoren – und schonen damit die Umwelt

FOTO: STAR CLIPPERS

Meereswohl als Herzenssache

Kreuzfahrten werden immer beliebter, gleichzeitig wächst das Umweltbewusstsein der Reisenden. Reedereien steuern in eine nachhaltige Zukunft

TEXT **HELMUT STAPEL**

Auf der Schiffsbrücke ertönt ein lauter Ruf: „Sea Mammals!“ Der wachhabende Offizier hat die Meeressäuger auf dem Bildschirm für Unterwasserbeobachtung entdeckt. Sofort geht das Kommando an den Maschinenraum: „Langsame Fahrt voraus.“ Im Meer vor dem Schiff „Explora I“ schwimmen Wale. Der Steuermann ändert behutsam den Kurs und weicht der Gruppe aus – nur ein Beispiel für die Vorsicht, mit der Kreuzfahrtreedereien heute auf den Weltmeeren agieren.

Mehr als 90 000 Frachtschiffe sind global auf den Ozeanen unterwegs. Dem stehen etwa 400 Passagierschiffe gegenüber. Während ein Großteil der Frachter umweltbelastendes Schweröl verbrennt, suchen Kreuzfahrtunternehmen nach alternativen Energiequellen und nutzen sie bereits in vielen Bereichen – vom Flüssiggas LNG über schwefelarmen Marinediesel bis zur Stromversorgung an Land. Auch der Umgang mit Nahrungsmitteln an Bord und die umsichtige Versorgung mit Proviant fallen bei der Umweltbilanz ins Gewicht. Ein Paradebeispiel für Nachhaltigkeit auf See und speziell in Häfen ist die Nova-Klasse der Luxus-Reederei Silversea. 2023 mit der „Silver Nova“ und 2024 mit der „Silver Ray“ an den Start gegangen, sind die beiden 244 Meter langen Schiffe Vorreiter der Branche. Wenn die für 728 Passagiere ausgelegten Luxusliner im Hafen liegen, reduzieren sie ihre Emissionen durch das hybride Antriebskonzept tatsächlich auf null. Die Energieversorgung erfolgt über Brennstoffzellen, Batterien und wenn möglich über Landstrom.

Während Brennstoffzellen die benötigte Energie auf Wasserstoff-Basis unter Einbindung von Sauerstoff emissionsfrei erzeugen, verbindet der Landstrom-Anschluss die Schiffe mit dem Energienetz vor Ort. So können während der Liegezeit ihre Hilfsdiesel-Maschinen komplett abgeschaltet werden. Abgase aus dem Schornstein gibt es somit nicht. Landstromanschlüsse sind weltweit in Häfen noch eher selten und mit hohen Kosten verbunden. So hat allein die Anlage in Hamburg-Altona zehn Millionen Euro gekostet. Zudem müssen die Schiffe für den Anschluss speziell ausgerüstet werden.



Kurze Wege: Silversea setzt in der Bordküche auf lokale Zutaten

Auf See liefert das Flüssiggas LNG den Hauptkraftstoff in der Nova-Klasse, stickoxid- und schwefelarm ohne nennenswerten Feinstaub. Zudem reduziert ein effizientes Verbrennungssystem mit speziellen Filtern den Abfall. Im Vergleich senkt Silversea die Emissionen damit insgesamt um 40 Prozent gegenüber der vorherigen Schiffsklasse. Die Energieeffizienz liegt aktuell etwa 25 Prozent über den geltenden Anforderungen der Internationalen Seeschifffahrtsorganisation (IMO).

Die Reederei Silversea achtet beim Thema Nachhaltigkeit nicht nur auf den optimalen Antrieb und strömungsoptimierte Schiffsrümpfe, sondern auch auf die Herkunft der Lebensmittel. Mit „S.A.L.T“ (Sea and Land Taste) hat die Reederei ein Konzept aufgelegt, das die lokale Küche der jeweiligen Destinationen einbezieht (siehe auch Seite 53). Dazu gehört das Angebot von typischen Gerichten aus lokalen Zutaten des jeweiligen Hafens im „S.A.L.T.“-Restaurant. Die Landausflüge sind verbunden mit Restaurantbesuchen. Zudem wurde das Angebot von vegetarischen und veganen Gerichten deutlich aufgestockt.

Nach Umfragen bei Passagieren und Messungen konnte man den Verbrauch von Lebensmitteln um bis zu 50 Prozent reduzieren.

Andere Reedereien setzen Messverfahren ein, um den Lebensmittelverbrauch zu reduzieren. Dafür werden über mehrere Monate die Mengen des ausgegebenen Essens und die Rückläufe aus den Restaurants bis aufs Gramm gewogen und per Computer ausgewertet. Im Ergebnis kann die Essensmenge angepasst werden, ohne dass die Passagiere Einbußen bei den Portionen wahrgenommen haben. Die italienische Reederei Costa Crociere senkte mit ihrem Programm „Taste – don't waste“ den Lebensmittelverbrauch auf der „Costa Diadema“ um 50 Prozent.

Ein weiterer Vorreiter ist die Luxusmarke Regent Seven Seas Cruises der Norwegian Cruise Line (NCL) mit ihren Bestrebungen zum Umweltschutz. Inzwischen stammen rund 90 Prozent des Geflügels und der Eier aus artgerechter Haltung. Dasselbe gilt für den nachhaltig gefangenen Fisch. Biodiesel, Landstrom und Abwärmenutzung stehen im Fokus der Reederei, die darüber auch die soziale Nachhaltigkeit nicht vergisst: NCL als Dachmarke rangierte 2023 weltweit unter den Top 10 der Forbes-Liste für die beste Mitarbeiterführung im Bereich Travel & Leisure.

Dass spezielle Einsatzgebiete auch besondere Anforderungen an Schiff, Technik und Mannschaft zur Folge haben, zeigt das Beispiel der norwegischen Hurtigruten. Gestartet vor gut 130 Jahren als reine Postschiff-Linie betreibt die Hurtigruten Group heute auch Expeditions-Kreuzfahrtschiffe unter der Marke HX. Fahrtziele von der Arktis und Grönland bis hinunter in die Antarktis und nach Kap Hoorn stehen auf dem Programm. Bereits seit zehn Jahren verzichtet die Reederei auf den Einsatz von günstigem Schweröl als Brennstoff. Die beiden 140 Meter langen Schiffsneubauten „MS Roald Amundsen“ und „MS Fridtjof Nansen“ fahren mit Hybridantrieb und einem Wärmerückgewinnungssystem. Ein strömungsoptimiertes Rumpfdesign verleiht bessere Gleiteigenschaften im



Luxus-Eisbrecher: Die Reederei Ponant entsandte 2021 das erste Schiff mit Hybrid-Antrieb auf Kreuzfahrt ins Polarmeer



Genuss ohne Reue: In den Restaurants der Regent Seven Seas Cruises kommen 90 Prozent des Geflügels und der Eier aus artgerechter Haltung

2030

soll das erste emissionsfreie Schiff in See stechen – mit Elektroantrieb, einfahrbaren Segeln und Solarpanels.

Wasser und verringert dadurch den Brennstoffverbrauch.

Insgesamt konnten damit die CO_2-Emissionen im Vergleich zu anderen Schiffen dieser Größe um 20 Prozent gesenkt werden. Einwegplastik an Bord ist tabu, und die Passagiere können sich an Strandsäuberungsaktionen in den Destinationen beteiligen. Das Ziel bis 2030 ist die Wiederverwertung aller Abfälle an Bord.

Im selben Jahr will der Hurtigruten-Anbieter das erste emissionsfreie Postschiff herausbringen. Die geplante „Sea Zero" wird elektrisch betrieben, hat einfahrbare Segel und Solarpanels. Mithilfe der Künstlichen Intelligenz sollen Andockvorgänge optimiert und so Energie gespart werden.

Wie groß die Sprünge in der nachhaltigen Weiterentwicklung der Kreuzfahrt sind, beweist auch Explora Journeys. Die junge Luxusmarke von MSC Cruises ist erst seit 2023 auf dem Markt und profitiert sowohl beim Schiffsdesign und Reisekonzept als auch bei der Technik von der aktuellen Forschung. So ist nicht nur der Unterwasseranstrich der 248 Meter langen „Explora I" und „Explora II" umweltfreundlich, die Wasserlage des Schiffes wird von einer speziellen Software ständig geprüft, um den Treibstoffverbrauch zu optimieren. Katalysatoren reduzieren den Stickoxidanteil in den Emissionen um 90 Prozent, und die Schiffe haben einen Landstromanschluss. Neben dem Abwasser wird vor allem auch das Ballastwasser mit einem UV-basierten System gereinigt, damit keine fremden Arten in Gewässer eingeschleppt werden.

Während die Explora „V" und „VI" – die Auslieferung ist für 2027/28 geplant – mit Wasserstoff oder Methanol fahren können, braucht sich Star Clippers um den nachhaltigen Antrieb nicht zu sorgen. Die monegassische Reederei betreibt drei der größten Kreuzfahrt-Segelschiffe (von 115 bis 134 Meter) der Welt.

Wenn der Fünfmaster „Royal Clipper" bei Volltakelung und entsprechendem Wind durch die Meere gleitet, kommt er auf eine Reisegeschwindigkeit von maximal 33 Stundenkilometer – rund zehn Kilometer pro Stunde mehr als beim Einsatz der beiden Dieselmaschinen. Kein Wunder, dass alle drei Schiffe bei den World Travel Awards regelmäßig als Teil der „World's Best Green Cruise Line" ausgezeichnet werden, inzwischen schon zum achten Mal.

Eine Brücke zwischen dieser historisch verwurzelten Schifffahrt und neuer Technologie will Ponant schlagen. Seit 35 Jahren mit kleineren Kreuzfahrt- und Expeditionsschiffen auf dem Markt, hatte die französische Reederei bereits 2021 mit der „Le Commandant Charcot" den weltweit ersten Luxus-Eisbrecher mit Hybridantrieb auf LNG- und Batteriebasis gelauncht. Bis 2030 will sie ihr erstes klimaneutrales Kreuzfahrtschiff in Betrieb nehmen. Das 180 Meter lange Segelschiff soll zusätzlich mit Wasserstoff betrieben werden und aus 1000 Quadratmeter Fotovoltaik-Panels auch Solarenergie für die Elektromaschinen gewinnen.

Ein wichtiger Punkt im Meeresschutz kommt dann noch mehr zur Geltung: Ruhe, auch unter Wasser. Die Reederei Explora Journeys hat ihren Schiffen eigens dafür ein Rumpfdesign verpasst, das den Maschinenlärm auf ein Minimum reduziert. Getreu dem Firmen-Credo „Ocean State of Mind" – nachhaltig eben, und das für alle.

FOTOS: OPHÉLIE BLEUNVEN/STUDIOPONANT, RSC, SILVERSEA CRUISES LTD.



Lesezeit: Eintauchen in maritime Klassiker – das geht an der Reling am schönsten

Bestseller an Bord

Abenteuer auf See: Dieses Motiv verwandeln Schriftsteller seit jeher in spannende Literatur. Unsere Lesetipps für Kreuzfahrten

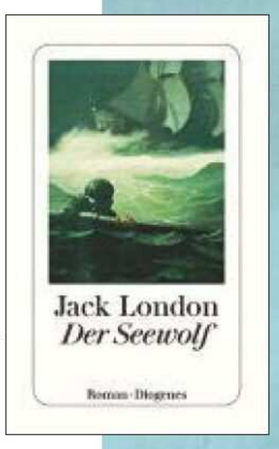
TEXT **KERSTEN WETENKAMP**

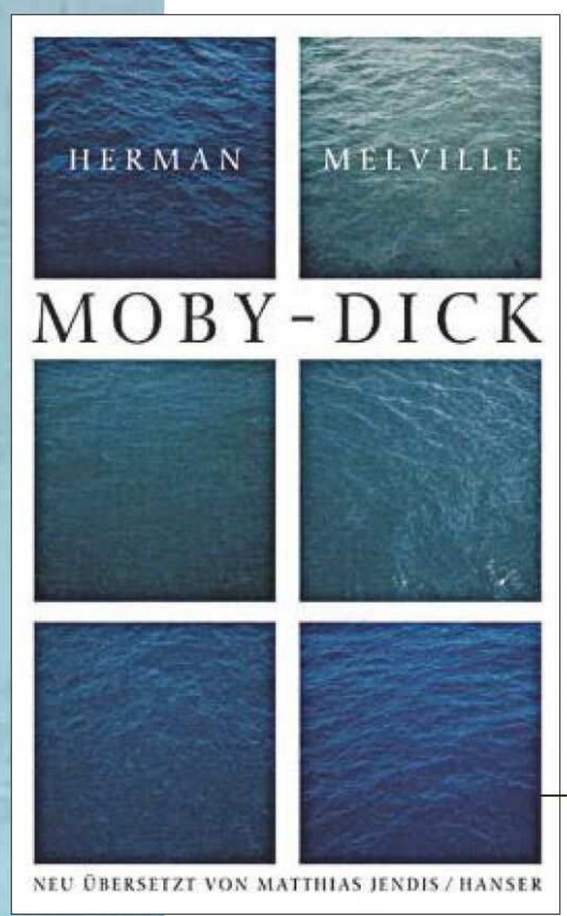
Der Mensch und das Meer – diese Beziehung ist seit jeher geprägt von starken Gefühlen. Was für uns heute zumeist als Ort der Sehnsucht und der Erholung gilt, war in früheren Zeiten eher bedrohlich. Diesen weiten Bogen spannt auch die Literatur. Seitdem Autoren Gedichte, Epen und Romane schreiben, lässt sie auch das Meer als Thema nicht los, fangen sie das Wohl und Wehe der Seefahrt ein – und loten dabei immer auch eine Erkenntnis für das Leben an sich aus. Noahs Arche erzählt in der Bibel von der Zuversicht, bei den Fahrten des Odysseus werden dem Helden existenzielle Prüfungen auferlegt. Ob bei Herman Melvilles „Moby Dick“ oder Ernest Hemingways „Der alte Mann und das Meer“ – Stürme und Wellen, Wal und Schwertfisch, aber auch Piraten, Hunger und Durst sind immer wieder Gegner, denen die Protagonisten der Erzählungen konfrontiert sind.

Später sehen Dichter und Denker in der Sehnsucht nach dem Meer und der Schifffahrt eine Befreiung von den Konventionen sowie eine mächtige Quelle der Inspiration. So notierte Johann Gottfried Herder begeistert auf seiner Seefahrt 1769: „Alles gibt hier dem Gedanken Flügel und Bewegung und weiten Luftkreis.“ Autoren wie Jack London und Joseph Conrad schickten ihre Helden an Bord, um die eigene Seele zu erkunden. Und auch in der Musik und im Film spielen Geschehnisse an Bord oft zentrale Rollen. „Tod auf dem Nil“ oder „Titanic“ zählen zu den beliebtesten Filmen. Dass auf einer Kreuzfahrt alles in Bewegung geraten kann, es zu unerwarteten Ereignissen und Begegnungen kommt, ist schließlich auch Thema in den Folgen des „Traumschiffes“. Aufs Meer zu fahren, das ist noch immer: das Gewohnte verlassen, Abenteuer erleben, die ewige Sehnsucht, in der Ferne Neues zu erleben, eigene Grenzen zu überwinden.

Lassen Sie sich von unseren Buchtipps inspirieren – wir haben Klassiker und spannende Romane von Agatha Christie bis Sebastian Fitzek, aber auch Unterhaltsames von Wladimir Kaminer herausgepickt, deren Lektüre besonders an Bord Freude macht.

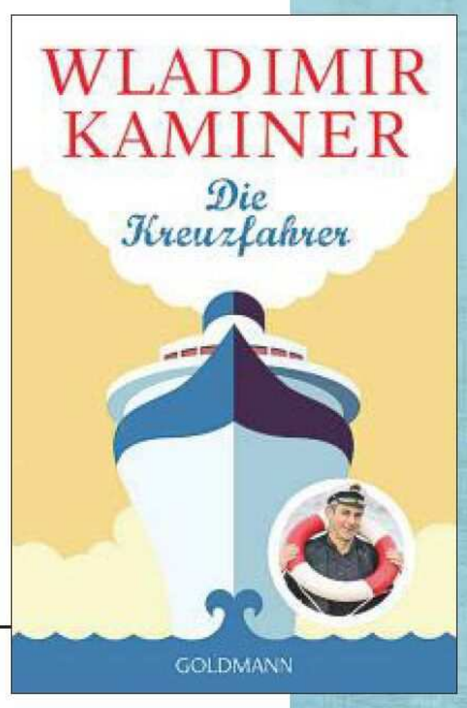
Abenteuerroman An Bord eines Robbenfängers lässt Jack London den havarierten Schriftsteller auf den rauen Kapitän Wolf Larsen und seine Mannschaft treffen (384 S., Diogenes, € 12).

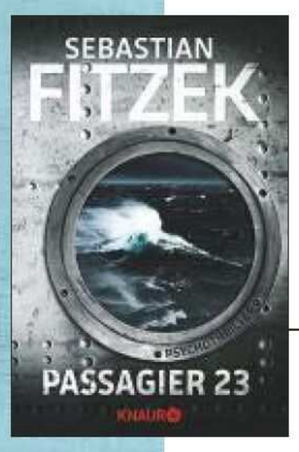




Weltliteratur Kapitän Ahab auf der Jagd nach dem weißen Wal: Der Amerikaner Herman Melville beschreibt in seinem Werk von 1851 die Tragik eines Antihelden, der Vergeltung sucht und am Ende untergeht (1048 S., Hanser, € 44).

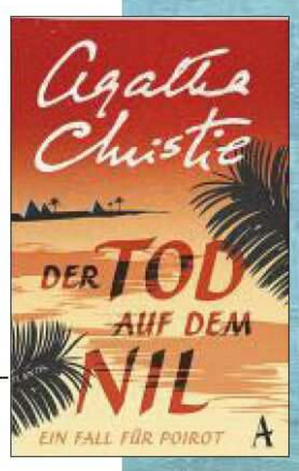
Rechercheise Der Bestsellerautor beschreibt gewohnt humorvoll vier Kreuzfahrten auf der Ostsee, dem Atlantik und dem Mittelmeer sowie der Karibik (224 S., Goldmann, € 12).

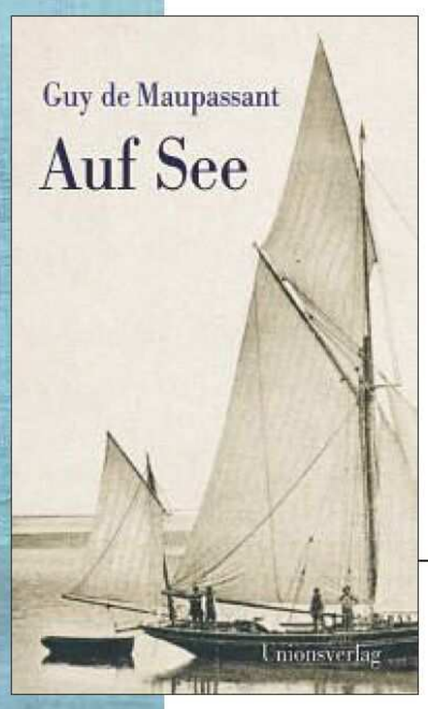




Psychothriller Ein Polizeikommissar verlor auf einem Kreuzfahrtschiff seine Familie. Eine Krimiautorin lockt ihn mit einer neuen Spur wieder an Bord (432 S., Knaur, € 11,99).

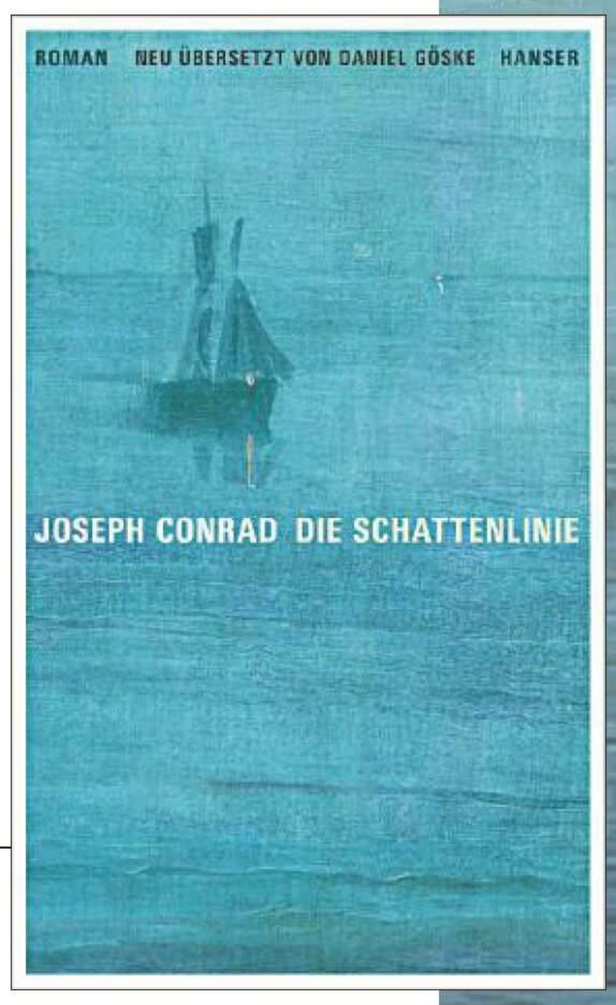
Krimi Ein Fall für Poirot: Auf der Kreuzfahrt ermittelt der Meisterdetektiv scharfsinnig: Wer hat die junge Millionenerbin ermordet? Jeder Passagier hat ein Motiv (320 S., Atlantik, € 14).





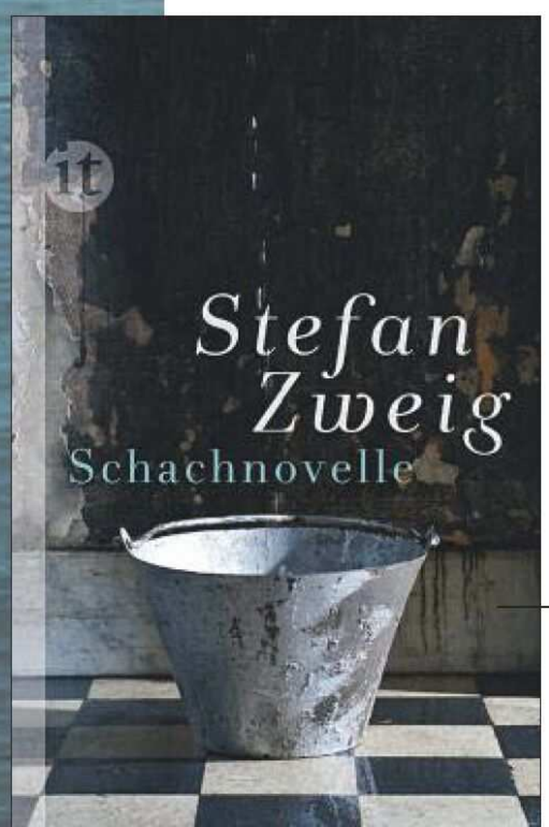
Trouvaille Der französische Romancier sinniert auf einer Reise mit seiner Jacht Bel-Ami (1881) über das Leben, die Kunst, das Glück und die Einsamkeit (208 S., Unionsverlag, € 14).

Autobiografischer Roman Joseph Conrad fuhr selbst zur See und schildert in dem Werk von 1917 die Grenzerfahrungen eines jungen Kapitäns bei nicht endenwollender Flaute (420 S., Carl Hanser, € 34).





Perle der Seefahrt Johann Kinau, Künstlername Gorch Fock, erzählt das Leben der Familie Mewes aus Finkenwerder (bei Hamburg) und ihrer Beziehung zum Meer und dem Dasein als Hochseefischer (256 S., Input Vlg, € 20). Der Autor starb 1916 bei der Skagerrakschlacht.



Klassiker Das letzte Werk des österreichischen Schriftstellers. Auf einer Schiffspassage von New York nach Buenos Aires treten ein Schachweltmeister und ein ehemaliger von der Gestapo Inhaftierter gegeneinander an (115 S., Insel, € 10).

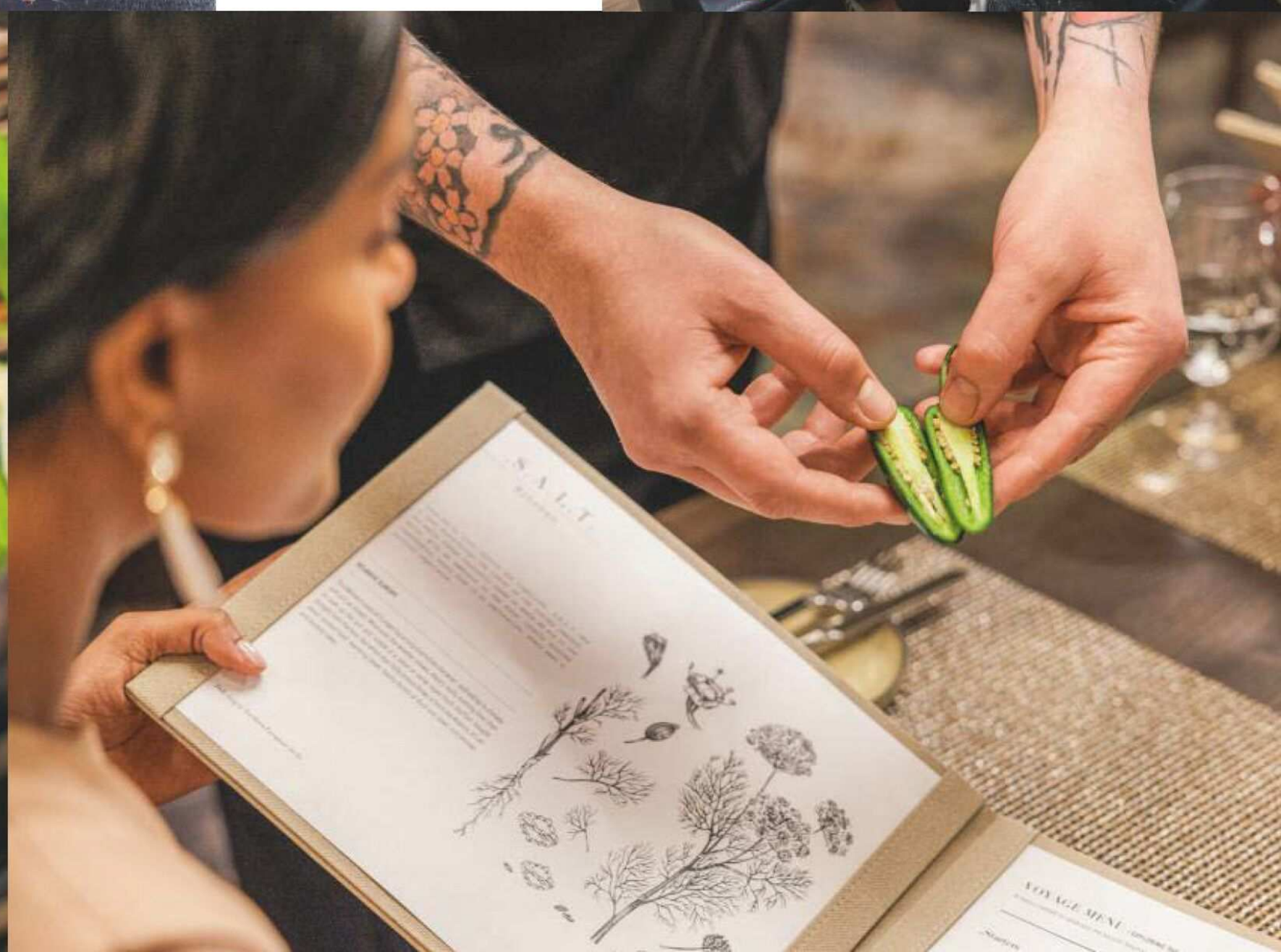
FOTO: STEVE MASON/GETTYIMAGES, ILLUSTRATION: KI/ADOBE FIREFLY



Kulinarische Weiterbildung: In kleinen Gruppen kaufen die Gäste der Silversea-Schiffe (etwa der „Silver Moon“, Foto r.) mit dem Chefkoch vor Ort Meeresfrüchte, Chilis und andere lokale Zutaten und erfahren an Bord, wie diese schmecken und zubereitet werden







Vom Hafen auf den Teller

Gewürze und Obst vom Markt, Fisch direkt vom Kutter: Immer mehr Schiffe servieren die Küche der Zielhäfen, kooperieren mit Farmen und kompostieren sogar selbst

TEXT **HELMUT STAPEL**

Meutereien auf Schiffen sind früher meistens entstanden, wenn der Proviant schlecht war. Auch auf einer Kreuzfahrt hängt die Zufriedenheit der Passagiere ganz wesentlich von der kulinarischen Versorgung ab. Und da tut sich gerade viel! Mit Zutaten von Marktbesuchen in den Häfen bringen Reedereien frischen Wind in ihre Küchen und die Bordrestaurants.

Die Orangen in der Auslage leuchten in der Morgensonne, in der Luft liegt Stimmengewirr, Gelächter, es duftet nach frisch aufgeschnittener Ananas und vielen Gewürzen. Die Markthalle in Port Louis auf Mauritius ist ein wunderbares Ziel für Landausflüge von Kreuzlinern, aber auch die Küchenchefs sind hier immer häufiger gemeinsam mit kleinen Passagiergruppen unterwegs.

Regionalität ist das Stichwort. Wo immer es möglich ist und in das Küchenprogramm passt, werden lokale Gerichte an Bord zubereitet und serviert. Einer der Vorreiter ist Silversea Cruises. Mit ihrem Konzept „S.A.L.T“ verbindet die Luxus-Reederei das Beste aus beiden Welten: „Sea and Land Taste“ – und das in doppelter Hinsicht. Basis ist jedes Mal das Eintauchen in die lokale Esskultur mit Rezepten des jeweiligen Hafens und der Einsatz von Zutaten aus der ländlichen Region.

Diese Vorgaben vereint „S.A.L.T.-Kitchen“ als erstes großes Restaurant auf dem Ozean. Gestartet wurde das Erfolgsformat 2020 auf der „Silver Moon“, heute wird es auf den beiden jüngsten Neubauten „Silver Nova“ und „Silver Ray“ umgesetzt. Das Angebot reicht von Speisen, die vom Reiseziel inspiriert wurden, über das „Voyage Menü“ mit den besten Rezepten der gesamten Route bis zum „Terrain Menü“, das sich immer am jeweiligen Hafenstopp orientiert.

Der Einkauf auf den Märkten vor Ort durch den Küchenchef und sein Team gehört ebenso dazu wie das gemeinsame Kochen beim „S.A.L.T. Chef's Table“. Dafür werden Zutaten von speziellen Gewürzen über Obst und Gemüse bis zum Fisch und Fleisch aus der Region gekauft – immer abhängig von der Verfügbarkeit, den benötigten Mengen und auch der Qualität und Frische. Beim zweistündigen Essen arbeiten die Passagiere sogar in der Küche mit, erhalten in einer kleinen Gruppe ausführliche Erklärungen zum Menü und den Produkten. Einen Platz am Chef's Table können die Gäste nur direkt an Bord der Silversea-Schiffe reservieren.

Sinnlichkeit, lokale Kultur und Kulinarik spielen auch bei Regent Seven Seas eine große Rolle. „Unsere Nasen sind wohl die besten Führer zu den schönsten Orten und Küchen der Welt“ heißt es in der Beschreibung der „Epicurean Explorer“-Touren. In kleinen Gruppen gehen Passagiere mit dem Küchenchef an Land, schlendern über Märkte, bekommen Infos zu lokalen Zutaten und besuchen anschließend gemeinsam erstklassige Restaurants – so wie in Nizza, wo sich an einen Marktbummel direkt am Meer ein Besuch in einem Fine-Dining-Restaurant mit privatem Charakter anschließt.

Viel Wert auf den lokalen Bezug legt man auch bei Explora Journeys. Besonders die Bordrestaurants mit mediterranem Stil werden soweit wie möglich mit frischen

2020

eröffnete Silversea den Gästen erstmals die Möglichkeit, in die lokale Esskultur einzutauchen.

FOTOS: E-MOTION/SILVERSEA CRUISES LTD. (2), LUCIA GRIGGI/SILVERSEA CRUISES LTD. (3)

lokalen Lebensmitteln versorgt. „Wir gehen mit Vorliebe auf die Märkte in den Häfen, schauen nach Gewürzen, besonderem Obst und Gemüse. Unsere Schiffe sind auch nicht so groß, sodass wir Orte ansteuern können, die nicht so überlaufen sind“, sagt Franck Garanger, Head of Culinary bei Explora. Das „Anthology“-Restaurant an Bord liegt ihm mit seinem italienischen Schwerpunkt besonders am Herzen. „Selbstverständlich kann aber nicht jede einzelne Zutat für jedes Bordrestaurant immer frisch eingekauft werden, zum Beispiel Fleisch oder Fisch. Das ist illusorisch auf einem Kreuzfahrtschiff. Da geht es immer auch um verfügbare Mengen, Qualität und Haltbarkeit.“

Besonders die Größe der Schiffe ist ein begrenzender Faktor bei der direkten Versorgung mit Lebensmitteln. Während die Schiffe der Reederei Ponant mit Größen von sechs bis 165 Kabinen bevorzugt in den jeweiligen Häfen einkaufen, setzen andere Linien in größerem Umfang auf die Belieferung vor Ort durch regionale Anbieter. Auch das ist eine Möglichkeit für die lokale Versorgung von größeren Kreuzfahrtschiffen wie etwa die von Cunard Line mit bis zu 3000 Passagieren.

Dass die kulinarische Erfahrung auf einer Kreuzfahrt mit einem Segelschiff dann noch mal etwas anderes ist, zeigen Star Clippers und Sea Cloud. Mit Platz für 60 bis 220 Passagiere variieren die Küchenchefs hier die Menge der frisch eingekauften Lebensmittel je nach Bedarf und haben demzufolge auch mehr Freiheiten. So bunkert der 115 Meter lange Viermaster „Star Flyer“ auf Mittelmeer-Routen einmal die Woche frische Waren, von Tomaten über Paprika und Fisch bis zu Ananas. Angeliefert wird der Proviant kistenweise in offenen Booten und wie in alten Segler-Tagen per Kranwinde im Netz durch eine Ladeluke direkt in die Schiffsküche befördert.

Bei der „Sea Cloud“ ist der morgendliche Gang zum Markt für das Team aus Chef de Cuisine, Provision Master und Hoteldirektor selbstverständlich. Abhängig vom Fahrtgebiet werden Zutaten für das Abend-Menü eingekauft und idealerweise für den nächsten Tag gleich mit. Der Küchenchef präsentiert die Zutaten direkt vor dem Dinner. Regionale Spezialitäten werden vorbestellt, damit sie beim Einlaufen des Schiffes im Hafen verfügbar sind.

Wie Regionalität durch die Schifffahrt gefördert wird, beweisen die norwegischen Hurtigruten und die italienische Reederei Costa Crociere auf ungewöhnliche Art. Die Postschiffe der Hurtigruten wandeln seit Kurzem mit einem neu entwickelten Kompostreaktor Lebensmittelabfälle an Bord innerhalb von 24 Stunden in Kompost um. Dieser wird an eine bestimmte Farm ausgeliefert, die ihre landschaftlichen Flächen damit düngt. Der nachhaltige Kreislaufgedanke dahinter: Die auf der Farm angebauten Lebensmittel werden an die Schiffe der Hurtigruten geliefert und dort verarbeitet.

Die Reederei Costa wiederum setzt auf die Rückführung von Essen an Land. Im Rahmen des firmeneigenen Programms „Taste – don’t waste“ hat Costa gemeinsam mit der Organisation Slow Food nicht nur die Lebensmittelverschwendung an Bord aller neun Schiffe um rund 27 Prozent reduziert, sondern spendet zudem die nicht abgerufenen Speisen auf dem Schiff über Wohltätigkeitsorganisationen an Bedürftige. Der Aufwand dafür ist immens – schließlich darf die Kühlkette dabei nicht unterbrochen werden.

„Wir gehen mit Vorliebe auf Märkte in Häfen, schauen nach Gewürzen und besonderem Obst und Gemüse.“

Franck Garanger,
Head of Culinary,
Explora Journeys

Das Projekt läuft seit 2017 in 16 Häfen von Italien über Spanien bis Frankreich und die Karibik. In Deutschland ist die Essensspende an Bedürftige wegen der notwendigen Hafenausfuhr an Zollbestimmungen gescheitert. Seit dem Projektstart hat Costa Crociere (Stand Mai 2024) mehr als 300 000 Essen gespendet, statt sie an Bord zu entsorgen.



Unser Autor Helmut Stapel: vom Kapitäns-Sohn zum Reise-Journalisten

Die meisten Texte für diesen Schwerpunkt hat unser Autor Helmut Stapel recherchiert und geschrieben. Er produziert Beiträge für Print, Radio sowie TV und unterrichtet an Universitäten. Dass der Journalist mit Wohnsitz in Bremerhaven auf Reise- und Kreuzfahrtthemen spezialisiert ist, kommt dabei nicht von ungefähr: Als Sohn eines Kapitäns fuhr er schon in den Schulferien mit dem Frachter seines Vaters über den Ärmelkanal, hat Delfine in der Biskaya gesehen und die Fjorde in Norwegen – und verfasste darüber Aufsätze. „Das Erlebnis auf See, die Gemeinschaft an Bord, der Anblick neuer Küsten und die Vielfalt der Eindrücke ist mit keiner anderen Reiseform vergleichbar“, sagt er. „Neue Kulturen zu erleben, öffnet das Herz und erweitert den Horizont. Kreuzfahrer sind aufgeschlossene Menschen, denen die Welt offensteht.“

AMADEUS
FLUSS-KREUZFAHRTEN

Reserviert für besondere *Genussmomente*

Es gibt Flusskreuzfahrten. Und es gibt AMADEUS-Flusskreuzfahrten. Mit einer der modernsten und **JÜNGSTEN FLOTTEN** Europas. Mit über **40 JAHREN KNOW-HOW** eines **FAMILIENGEFÜHRTEN** Traditionsunternehmens. Mit **HÖCHSTEM KOMFORT** und leidenschaftlicher Gastlichkeit. Mit **KULINARISCHER RAFFINESSE** von morgens bis abends. Jeden Tag aufs Neue. Die **PERFEKTE VERBINDUNG** von Entdeckung, Erholung und Genuss.







Bestellen Sie jetzt den neuen Katalog
Premium-Flusskreuzfahrten 2025
mit 15% Frühbucherbonus bis 30.11.24.

Gebührenfreie Hotline (D, A und CH):
0800/2404460
www.amadeus-flusskreuzfahrten.de

Es gelten die Allgemeinen Reisebedingungen von AMADEUS Flusskreuzfahrten GmbH, Franzstr. 10, 80229 München. Verkaufsbüro: Marktplatz 20, 71229 Leonberg



Persönlich: Amuse-Bouche mit Kaviar aus Butlerhand auf der „Silver Moon“ von Silversea

Darf’s ein bisschen mehr sein?

Butler, Limousinenservice, ein Inseltrip zu zweit: Wer auf Kreuzfahrt geht, kann viel erleben. Die Reedereien tun alles dafür, dass ihre Gäste den Alltag weit hinter sich lassen

TEXT **HELMUT STAPEL**

Die Kabinentür wird geöffnet, der Blick schweift über das makellos bezogene Bett, auf dem Tisch am bodentiefen Fenster steht ein Eiskühler mit Champagner – schon beim ersten Moment an Bord wird klar, dass das Passagierwohl an erster Stelle steht. Aber das individuelle Erlebnis auf einem Kreuzfahrtschiff beginnt nicht erst mit der Abfahrt, sondern schon lange vorher: bei der zielgenauen Planung der Reederei mit Blick auf die Bedürfnisse der Passagiere.

So hat sich die britische Cunard Line mit ihrem „White Star“-Service einen Namen gemacht. Die Garantie für eine zuvorkommende Betreuung mit britischer Diskretion findet sich in allen Segmenten sowie vom Hauptrestaurant über die Bar bis zu ersten Klasse der „Princess-“ und „Queens-Grill“-Suiten. Hier allerdings toppen die Butler die ohnehin gute Leistung des Personals an Bord noch einmal.

Die Koffer werden ausgepackt, die Kleidung wird gebügelt, und die Schuhe kann man über Nacht wienern lassen. 24/7-Service ist hier ebenso selbstverständlich wie die klassisch weißen Servierhandschuhe beim Inhouse-Dining auf der Kabinenterrasse oder in der Privat-Lounge.

Eine entscheidende Größe für die Servicequalität ist die Personaldichte. Mit einem Verhältnis von 1:1,3 zwischen Besatzung und Gästen liegt die Reederei Silversea im Spitzenfeld. Der Butlerservice ist für alle Suiten selbstverständlich – ebenso wie die Premiumgetränke in der Suite und das All-inclusive-Paket für die An- und Abreise, wenn die Passagiere das wünschen. Dazu gehört auch der Privat-Transfer von der Haustür zum Schiff oder Flughafen, abhängig vom Land und der Entfernung. Grundsätzlich schließt der Transport einen Umkreis von bis zu 80 Kilometern ein. Der internationale Hin- und Rückflug in der Economy-Class ist ebenso enthalten wie preisreduzierte Upgrades in die Business-Class.

Im gehobenen Segment ist auch Explora Journeys unterwegs. Die Reederei unterhält auf ihren beiden Schiffen ausschließlich Suiten und – abhängig von der gebuchten

Kategorie – verschiedene Services. So sieht die „Residence"-Kategorie neben einem Butler die Transfers zum Schiff oder von zu Hause zum Flughafen im Umkreis von 80 Kilometern vor. Auch bei der Personaldichte ist Explora im gehobenen Bereich anzusiedeln: Das Verhältnis zwischen Crew und Passagieren ist 1:1,25. Besonderes Highlight: Explora bietet den Gästen die Rückzugsmöglichkeit auf eine reedereieigene Privatinsel an. „Ocean Cay" liegt in der Karibik und wird ab der Saison 2025/2026 angesteuert.

Private Inseln in der Karibik locken mit Lagunen, Jetski und Segeltörn.

Ponant setzt vor allem bei Expeditionskreuzfahrten auf viel Komfort. Neben einem Butler in ausgewählten Suiten-Kategorien sowie 24-Stunden-Zimmerservice und kostenlosem Internetzugang an Bord sind sämtliche Ausflüge im Reisepreis enthalten. Es fallen keine zusätzlichen Nationalparkgebühren an, und alle Passagiere bekommen den hochwertigen Parka geschenkt, den sie auf den Exkursionen tragen. Auf einigen Routen sind deutschsprachige Naturführer an Bord.

Von „Penthouse"- bis „Owner"-Suite stellt die Luxusreederei Hapag-Lloyd Cruises ihren Gästen einen Butler zur Verfügung. Auf der „MS Europa" und der „MS Europa 2" gehört das in dieser Preiskategorie zum Standard. Außergewöhnlich: Das Landprogramm kann vor der Reise oder an Bord individuell geplant werden. Ein „Travel Concierge Service" organisiert ein romantisches Candlelight Dinner auf einer einsamen Insel im Pazifik ebenso wie einen historischen Sportwagen für eine Fahrt durch die neuseeländischen Weinberge.

Die Exklusivität der Hapag-Expeditionskreuzfahrten auf den drei Schiffen der „Hanseatic"-Klasse schließt ebenfalls den Butlerservice ein. Wie sehr eine gute Kundenbetreuung die Verbundenheit zur Reederei über die Kreuzfahrt hinaus stärkt, beweist der „Cruises Club" von Hapag-Lloyd, in dem Kreuzfahrtliebhaber auch an Land ihre Kontakte pflegen. Exklusive Konzerte, Ausstellungen und Restaurantbesuche gehören zum Club-Service dazu.

Einen Sinn für Gemeinschaft pflegt man auch bei der Reederei Sea Cloud Cruises. Die Schiffscrews prägen sich die Namen der Passagiere ein und nehmen sich die nötige Zeit für jeden Gast. Hinzu kommt ein zeitversetzter Rhythmus, der die Passagiere zu einer exklusiven Reisegruppe formt: Sie erreicht den Hafen, wenn andere schon weg sind. Während viele Kreuzliner am Nachmittag ihre Passagiere zurück an Bord bringen, segelt Sea Cloud vormittags und trifft erst am frühen Nachmittag in den Häfen ein. Besuche bei Weingütern, die sonst nur selten Gäste empfangen, gehören ebenso zum Reederei-Programm wie außergewöhnliche Badestopps. Wer jemals mitten auf dem Atlantik ins Meer gesprungen ist, vergisst dieses Erlebnis nie.

Um den Passagieren einzigartige Momente zu verschaffen, haben einige Unternehmen ganze Inseln gekauft. Aktuell sind es zwölf in privater Hand, und sie liegen fast alle in der Karibik. Mit Sandstränden, Lagunen, Tauchausflügen, Jetski und Segelbooten bieten die Inseln den Gästen eine Privatsphäre unter dem Schirm der Reederei, während das Kreuzfahrtschiff in Sichtweite vor Anker liegt.

Die Insel „Ocean Cay" mit einem drei Kilometer langen Sandstrand gehört der Reederei MSC, die dort auch ein Korallenaufzuchtprogramm unterstützt. Auch „Coco Cay" von Royal Caribbean, ebenfalls auf den Bahamas, lockt mit luxuriösem Strandleben und einer der höchsten Wasserrutschen Nordamerikas inklusive Freizeitpark. Die Norwegian Cruise Line wiederum betreibt die Privatinsel „Great Stirrup Cay" als Teil der Berry Islands auf den Bahamas.

Hier liegt der Fokus eindeutig auf Ruhe, Strandspaziergängen und Entspannung im Schatten von Palmen. Wer sich selbst eine Postkarte von der Insel schicken möchte, kann sich diesen Wunsch auf „Castaway Cay" von Disney Cruises erfüllen. Sie verfügt über ein eigenes Postamt. Ein weiterer Vorteil der Privatinseln: Oft gelten die gebuchten Getränkeleistungen auch auf der Insel. Und wenn etwas bezahlt werden muss, reicht die Bordkarte – so geht rundum sorglos auf einer Kreuzfahrt.

3 Fragen an Isolde Susset



Die Geschäftsführerin bei Hapag-Lloyd Cruises über kulinarische Vielfalt, exklusive Showmomente und authentische Erlebnisse auf einem der Expeditionsschiffe.

Frau Susset, gehobene Gastronomie zeichnet viele Kreuzfahrten aus. Worin unterscheiden sich die Schiffe von Hapag-Lloyd Cruises?
Alle unsere fünf Schiffe bieten eine kulinarische Vielfalt auf höchstem Niveau. Unsere Champagnerauswahl an Bord der „Europa"-Klasse gilt als die größte auf den Weltmeeren. Auch Regionalität spielt eine Rolle. Unsere Küchenchefs nutzen gern die Gelegenheit, lokal auf den Märkten einzukaufen, um den Gästen etwas Besonderes zu kochen.

Wie wird der luxuriöse Anspruch auf den Expeditionskreuzfahrten der „Hanseatic"-Klasse umgesetzt?
Dort definiert sich Luxus anders. Wir bieten exklusive Momente in kleinem Entdeckerkreis mit bis zu 230 Gästen bei Antarktisreisen oder Spitzbergen-Umrundungen. Dabei erleben die Passagiere authentische Begegnungen mit fremden Traditionen. Das ist Abenteuer pur, gleichzeitig bieten die Schiffe gehobenen Komfort.

Was macht den Charme des Showprogramms auf den „Europa"-Schiffen aus?
Statt in großen Hallen treten die Künstler auf kleinen Bühnen auf. Kürzlich inszenierte der Choreograf Alexander Ekman ein Werk nur für uns. Er wird im kommenden Sommer wieder an Bord sein.

FOTOS: CHRISTIAN WYRWA/HAPAG-LLOYD CRUISES, SILVERSEA CRUISES LTD.



Hapag-Lloyd Cruises „Yacht Club Restaurant" auf der „MS Europa 2": feinste Küche unter freiem Himmel

Dos & Don'ts

Das erste Mal auf einem Kreuzfahrtschiff? Hier erfahren Sie, wie die Reise rundum gelingt

TEXT **FRANZ NEUMEIER**

Wer auf einem schwimmenden Hotel die Meere bereist, verbringt viel Zeit mit denselben Gästen und Besatzungsmitgliedern. Was der allgemeinen Stimmung zugutekommt, ist, gegenüber der hart arbeitenden Crew freundlich und nachsichtig zu sein und beim Trinkgeld nicht zu knausern.

Bei Mitreisenden unbeliebt macht sich, wer Sonnenliegen am Pool dauerbelegt. Wer Regeln verletzt, bekommt es mit der Security und letztlich dem Kapitän zu tun. Aggressivität oder Verstöße gegen Sicherheitsvorschriften können sogar dazu führen, dass man das Schiff vorzeitig verlassen muss. Worauf es sonst noch ankommt im Miteinander an Bord, erfahren Sie hier.

Was sind die Fettnäpfchen?

Das einzige große No-Go: sich danebenbenehmen. Denn das Einzigartige an Kreuzfahrten ist die positive und friedliche Grundstimmung an Bord, mit viel gegenseitigem Respekt und Toleranz.

Woran erkennt man Newcomer und Kreuzfahrt-Kenner?

Newcomer neigen zu Urlaubsstress. Sie versuchen, beim Unterhaltungsangebot nichts zu verpassen und planen für jeden Hafen lange Landgänge. Danach brauchen sie erst mal Urlaub vom Urlaub. Erfahrene Passagiere findet man dagegen oft schon nach der Einschiffung entspannt im Pool oder an einer Bar. Weniger ist mehr – das gilt vor allem für eine erholsame Kreuzfahrt.

Ist das Captain's Dinner noch zeitgemäß?

Das Kapitänsdinner ist gerade auf eleganteren Schiffen immer noch ein großartiges nostalgisches Erlebnis. Aber die etwas kitschige Traumschiff-Parade mit Musik und Wunderkerzen gibt's nur noch selten. Bei den meisten Reedereien ist das Dinner zwanglos und individuell.

Braucht man am Ende der Reise eine Kleidergröße mehr?

Die kulinarischen Versuchungen sind vor allem auf Luxusschiffen groß. Wenn man jedes Dessert und den einen oder anderen Cocktail mitnimmt, schlägt das unweigerlich auf die Hüften. Aber längst bieten Reedereien auch erstklassige kalorienarme Gerichte und legere Dining-Optionen ohne Fünf-Gänge-Gelage an. Und ein Fitness-Studio ist fast immer an Bord.

Traumschiff-Feeling: Plötzlich heiraten an Bord, wie geht das?

Spontan geht das leider nicht, schon weil die Nachfrage groß ist. Aber mit Vorausplanung kann man auf Schiffen, die unter den Flaggen Maltas, der Bermudas oder teils auch der Bahamas fahren, rechtskräftig heiraten, getraut vom Kapitän persönlich. Symbolisch heiraten oder das Eheversprechen erneuern ist auf fast allen Schiffen möglich.

Wie findet man Ruhe auf großen Schiffen?

Es klingt paradox, aber gerade auf den ganz großen Kreuzern stehen die Chancen gut, sich zurückziehen zu können. Der Trick ist, sich antizyklisch zu verhalten. Wenn alle Passagiere am Pool Party machen, ist es auf dem Promenadendeck romantisch einsam. Und ein Frühstück auf dem eigenen Balkon mit Kaffee, Croissants und Champagner vom Zimmerservice ist ohnehin unschlagbar.

Muss ich den dunklen Anzug oder das elegante Abendkleid einpacken?

Die Reedereien wissen längst, dass formelle Kleidung für viele Gäste nicht mehr zur Vorstellung eines entspannten Urlaubs passt. Der Dresscode lautet selbst auf Luxusschiffen „stilvoll-leger". Wer will, kann dennoch in Abendkleid oder Smoking dinieren. Und es gibt Ausnahmen wie die Cunard Line, die traditionelle Eleganz bewusst zelebriert.

Kann ich dem Kapitän bei der Arbeit auf der Brücke über die Schulter schauen?

Je kleiner das Schiff, desto größer ist die Chance. Grundsätzlich ist seit „9/11" die Tür zur Brücke verschlossen und gut gesichert. Aber es gibt Brückenführungen. Einige wenige Reedereien haben eine „Open Bridge", wo Passagiere auch mal unangemeldet zum Plauschen und Fachsimpeln mit den Brückenoffizieren vorbeischauen können.

Fährt das Schiff ohne mich, wenn ich beim Landgang die Abfahrtszeit verpasse?

Tatsächlich bleiben sogar recht häufig Passagiere an Land zurück. Denn die übrigen Mitreisenden möchten pünktlich im nächsten Hafen ankommen. Oft gibt es auch nautische Gründe wie die Gezeiten, aber auch deutlich höhere Treibstoffkosten, wenn das Schiff schneller fahren muss, um die Verspätung aufzuholen. Tipp: Bescheid geben, wenn man spät dran ist. Weiß der Kapitän, dass und wann man kommt, stehen die Chancen deutlich besser, dass er wartet.

Wo sollte ich eine Kreuzfahrt am besten buchen?

Am besten in erfahrenen Reisebüros, die den Markt kennen und schnell passende Angebote für die eigenen Ansprüche und Vorstellungen finden. Manche Schiffe werben mit Party und breitem Unterhaltungsangebot, andere versprechen Luxus und ein Rundum-sorglos-Programm. Teurer als direkt bei der Reederei ist die Buchung im Reisebüro übrigens nicht.

Sind Kreuzfahrtschiffe schwimmende Seniorenresidenzen?

TV-Serien vermitteln ein ziemlich veraltetes Klischee von dieser Art des Reisens. Längst gehen auch junge Paare und Familien an Bord. Und Luxus-Schiffe können mit edlen Resorts an Land locker mithalten. Branchenweit liegt der Altersdurchschnitt knapp unter 50 Jahren, aber die Bandbreite ist groß, von ganz jung und flippig bis zur klassischen Seereise mit eher älterem Publikum.

Wie kann ein Urlaub Spaß machen, bei dem man jederzeit seekrank werden kann?

Bei Sturm über der Reling hängen muss man heutzutage nicht mehr. Der Hausarzt hilft vor der Reise mit Medikamenten, mit denen man dieses Thema auch ohne Nebenwirkungen abhaken kann. Wer sehr empfindlich ist, wählt sicherheitshalber eine Fahrtroute, auf der keine potenziell stürmischen Passagen liegen wie beispielsweise die Biskaya oder die Dänemarkstraße zwischen Island und Grönland. Und auf großen Schiffen spürt man den Seegang weniger stark als auf kleinen.



Franz Neumeier ist Reisejournalist und Kreuzfahrt-Experte. Pro Jahr verbringt er 80 bis 100 Tage auf See, war bereits mehr als 1000 Tage an Bord von rund 150 Schiffen. Aktuelle Empfehlungen auf seiner Website www.cruisetricks.de

FOTO: BERND OPITZ/HAPAG-LLOYD CRUISES





Auf den Weltmeeren: An Bord der eleganten „Silver Dawn“ erleben Gäste Luxus und Komfort pur



Ahoi, „Silver Dawn“

Exklusiver Besuch an Bord der „Silver Dawn“ in Hamburg am 19. Oktober für Feinschmecker-Leser

Sie haben jetzt, nach der Lektüre unseres Kreuzfahrt-Specials, spontan Lust, an Bord zu gehen und maritimes Flair zu genießen? Da haben wir etwas vorbereitet! Mit der Reederei Silversea laden wir Sie zu einem exklusiven Besuch an Bord der luxuriösen „Silver Dawn“ ein, die am Samstag, 19. Oktober, in Hamburg anlegt.

Die Plätze für diesen Schnuppertag sind streng limitiert: Jeweils zehn Personen haben die einmalige Chance, entweder am Vormittag (Start pünktlich um 8.45 Uhr, Ende um 13 Uhr) oder am Nachmittag (14 bis 19.30 Uhr) das prachtvolle Schiff zu erkunden. Es steht für die Weiterentwicklung der renommierten Silversea-Flotte und punktet mit vielen Highlights, darunter acht Restaurants. Das zehnte Schiff der Flotte hat ausschließlich Suiten mit Butlerservice und bietet eines der größten Verhältnisse von Raum und Crew zu Gast auf See. Und darauf dürfen Sie sich freuen: Auf dem Rundgang besichtigen Sie Restaurants, bei Gelegenheit auch das S.A.L.T. Lab (Sea And Land Taste), das Gästen kulinarische Höhepunkte aus den Häfen und Regionen präsentiert, die die „Silver Dawn“ jeweils ansteuert. Zu den weiteren geplanten Stationen gehören auch ein Spa-Bereich mit vielfältigen Entspannungsprogrammen – von Beauty über Fitness bis Yoga. Je nach Verfügbarkeit besichtigen wir eine der luxuriösen Suiten (alle auf der Außenseite) sowie eine elegant designte Veranda-Suite mit deckenhohen Panoramatüren und begehbarem Kleiderschrank. Auf der Observation-Plattform, dem höchsten Deck des Schiffs, lassen wir den Blick weit über die Elbe und Hamburg schweifen.

Zum Abschluss genießen Sie Champagner und feine Häppchen. Auch Mitglieder der Feinschmecker-Redaktion werden bei beiden Rundgängen mit an Bord sein und Sie auf dem Ausflug in die Welt der Cruises von Silversea begleiten.

Nutzen Sie diese einmalige Chance und bewerben Sie sich bis zum 1. Oktober 2024 für einen der begehrten 20 Plätze – und lassen Sie sich von dem Charme und der Klasse der „Silver Dawn“ verzaubern.

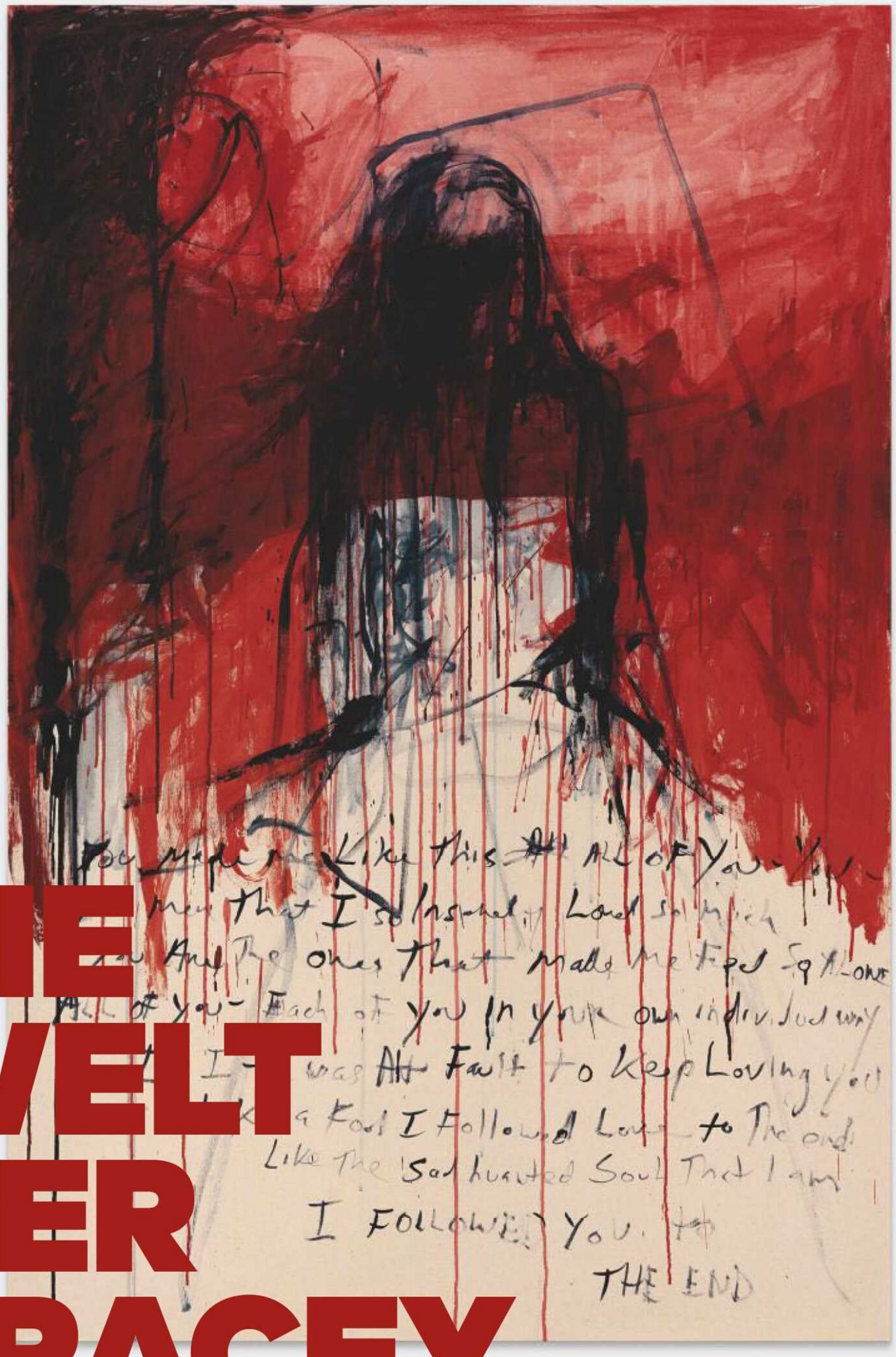
Und so geht es: Einfach den QR-Code scannen und bewerben; Paare tragen bitte auch den teilnehmenden Partner ein. Das Los entscheidet, die Teilnehmer werden Anfang Oktober benachrichtigt.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme und einen gemeinsamen Besuch auf der „Silver Dawn“ in Hamburg!

Scannen Sie den QR-Code, um sich für einen der Plätze zur Besichtigung zu bewerben. Das Los entscheidet.

FOTOS: FIIPPO VINARDI & MATTEO IMBRIANI/SILVERSEA CRUISES LTD.

Tracey Emin, I Followed you to the end, 2024, Acrylic on canvas, 71 3/4 x 47 5/16 in. (182.2 x 120.1 cm),
© Tracey Emin. All rights reserved, DACS 2024. Photo © Ollie Harrop



DIE WELT DER TRACEY EMIN

20. SEPTEMBER 2024

Einmal im Jahr gestaltet eine Künstlerin oder ein Künstler DIE WELT. Am 20. September 2024 erscheint die fünfzehnte Künstlerausgabe.

DIE WELT

Reisen

Genussreise Galicien
Im Nordwesten Spaniens begeistern unverfälschte Produkte von Land und Meer – aber vor allem herzliche Gastgeber und Köche, die Hausmannskost in wahre Wunder verwandeln
Seite 64

Rheingau – Landpartie zur Weinlese
Die Region steht für Riesling mit Klasse. Aber auch die Gastroszene trumpft kreativ auf – unsere Tipps für eine Stippvisite zur Erntezeit
Seite 84

Top 5 Amsterdam
Jetzt wieder eine Reise wert: Neue Köpfe und Konzepte lohnen den Trip in die szenige Metropole der Grachten
Seite 90

Geschmackssachen
Nicht alle Boutiquehotels sind klein und fein – unser Autor empfiehlt drei individuelle Häuser in Frankreich und Griechenland
Seite 94

Pilgerziel und Wahrzeichen: die Kathedrale in Santiago de Compostela beeindruckt mit ihrer Pracht

FOTO: MARIO GUTI/GETTY IMAGES

Spaniens stürmische Seele

In Galicien im Nordwesten der Iberischen Halbinsel finden nicht nur Jakobspilger Erfüllung. Unseren Autor verzückten die Meeresfrüchte, der Weißwein, herzliche Gastgeber und Köche, die Hausmannskost in wahre Wunder verwandeln

TEXT **JAKOB STROBEL Y SERRA** FOTOS **MARKUS BASSLER**

FOTO: JAVIER COSIO/GETTY IMAGES

Praia das Catedrais an Galiciens Nordküste zählt zu den schönsten Stränden der Region

1. Spitzenkoch Pepe Vieira.
2. Aussicht vom Restaurant „Culler de Pau“ an der Bucht von Pontevedra.
3. In der Altstadt Pontevedras gibt es lauschige Plätze.
4. Geräucherter Weißer Thun mit Mais, Feigenblättern und Kumquats im „Terra“ in Fisterra

1

2

3

4

FOTO: FRANCESCO RICCARDO IACOMINO/GETTY IMAGES

Mancher Pilger gibt sich nach seinem asketischen Marsch dem irdischen Genuss großer Küche hin.

Santiago de Compostela mit seiner berühmten Kathedrale leuchtet im Morgenlicht

Im Restaurant „Pepe Vieira“ bei Pontevedra wird die Rotbarbe auf japanische Art gegrillt – charmant und kenntnisreich ist der Weinservice



W

Wie inbrünstig, wie herzzerreißend muss die Liebe eines Volkes zu seiner Heimat sein, wenn es für die Sehnsucht nach ihr und den Schmerz, fern von ihr zu sein, ein eigenes Wort erschafft. „Morriña“ nennen die Galicier dieses Gefühl, das viel mehr als Heimweh bedeutet. Es ist eine zärtliche Melancholie, eine bittersüße Traurigkeit, ein brennendes Verlangen und Verzehren nach allem, was galicisch ist: nach dem Heulen des Windes, Peitschen des Regens, Toben des Atlantiks, das so gar nicht zur heiteren Sanftmut der Galicier passen will; nach dem Kobaltblau der tiefgründigen Buchten, dem Franziskanergrau der granitenen Pilgerkirchen, dem Jadegrün der leuchtenden Lorbeerwälder, dem Feuerrot des köstlichen Kaisergranats; nach den Weinen von den halsbrecherischen Steillagen des heiligen Flusses, den Koteletts von den knisternden Holzkohlegrills der rustikalen Gaststuben, nach der Familie und den Freunden, die sich beides ausgelassen schmecken lassen. Ein Fremder wird dieses Gefühl niemals ganz verstehen. Doch man kann es erahnen, wenn man sich durch die besten Küchen Galiciens gegessen hat und beim allerletzten Gang der Schwermut verfällt – im schmerzhaften Wissen um all die Wunder, die man von nun an vermissen wird.

Unsere Reise beginnt im Herzen der Weinbauregion Rías Baixas bei Pepe Vieira, der anders heißt, aber von allen so genannt wird, weil sein Großvater so hieß: Josef Jakobsmuschel. Könnte es einen schöneren Namen für einen Spitzenkoch im Himmelreich der Jakobspilger und Paradiesgarten der Meeresfrüchte geben? Vieira wuchs an der Ría de Pontevedra auf, einer tief eingeschnittenen, mit Hunderten Miesmuschelpontons gesprenkelten Bucht, kochte sich von ganz unten in den Olymp der galicischen Chefs und ließ sich hoch über der Ría eine kleine Schwester von Mies van der Rohes Berliner Nationalgalerie mitten in die Natur setzen: einen Kubus aus Glas, Beton, Schiefer und Holz, der sich mit maximaler Diskretion in die Natur einfügt, umgeben von Wildblumen, Weinreben, Wiesenkräutern – und so zur wunderbar programmatischen Kulisse für Vieiras Kochkunst wird.

Er serviert die Jakobsmuschel mit Millo miúdo, einer galicischen Variante des Mais, den Kaisergranat mit einer Emulsion aus Albariño-Weinhefen, die Meerbarbe mit einem hochfeinen Konzentrat aus dem traditionellen heimischen Fischeintopf, das Milchkalb mit Brunnenkresse, Bronzefenchel und geröstetem Farn aus den Wäldern ringsum – und erklärt sein Tun in einem unterhaltsamen „Arbeitsbuch“. So lernen wir, dass diese atavistisch-avantgardistischen Kreationen oft auf uralten, kaum noch bekannten Gerichten basieren, die der Chefkoch gemeinsam mit einem Anthropologen dem Vergessen entreißt. Und wir ahnen schon jetzt, dass in dieser Gleichzeitigkeit von Altem und Neuem, Heimatverwurzelung und Weltoffenheit die Einzigartigkeit des kulinarischen Galiciens liegt.

DIE NÄCHSTE PROBE AUFS EXEMPEL machen wir in den Rías Baixas. Wein wird dort seit zwei Jahrtausenden angebaut, doch Weltruhm genießen die Albariños erst seit einer Generation. Fast jedes Haus hat hier bis heute seinen eigenen Wingert, wegen der Erbteilung meist handtuchkleine Parzellen, und noch immer baut man die Reben auf steinernen Pergolen an, um darunter Kartoffeln zu pflanzen oder die Hühner picken zu lassen – einst eine Notwendigkeit in der bitterarmen Region, in der so viele die Auswandererschiffe nach Buenos Aires und Montevideo besteigen mussten, mit dem leichten Gepäck des Elends, schwer beladen mit einer lebenslangen *morriña*. Und trotz dieses uralten Erbes ist zwischen den Miniaturweinbergen für den Hausgebrauch noch genug Platz für neue Sensationsweingüter wie Pazo Señorans.



1 .+ 2. „La vie en rose“, ein Dessert von Lucía Freitas in ihrem Restaurant „A Tafona“, Santiago de Compostela.
3. Vicky Mareque Bueno wird die Leitung des Weinguts Pazo Señorans übernehmen.
4. Hafen von O Grove, Fischer- und Urlaubsort

Alles an diesem Gut ist typisch galicisch. Unscheinbar wie ein besseres Bauernhaus wirkt es auf den ersten Blick, weil die Galicier keinen Wert auf Äußerlichkeiten legen. Doch hinter den Mauern öffnet sich ein Serail: ein Herrenhaus mit prachtvollen Salons und zauberhaften Gärten, einer verträumten Kapelle und dem drittgrößten Hórreo Galiciens. Diese Erntespeicher aus grauem Granit, die das ganze Land emblematisch dekorieren, stehen auf steinernen Stelzen, halten sich mit Wasserrinnen die Ameisen und mit kreisrunden Steinplatten die Mäuse vom Leib, bitten am vorderen Giebel mit einem Steinkreuz um Gottes Segen und am hinteren mit einem Phallus als heidnischem Fruchtbarkeitssymbol sicherheitshalber auch andere Kräfte um Beistand.

WIE SO OFT IN GALICIEN WAR ES EINE FRAU, die Pazo Señorans zu einem der besten Weingüter der Rías Baixas gemacht hat: Marisol Bueno, eine Qualitätsfanatikerin, die nichts dem Zufall überlässt und deren Keller man auch als Operationssaal nutzen könnte. Sie keltert spektakuläre Albariños, die als erste Weißweine Spaniens mit 100 Punkten ausgezeichnet wurden und mit ihrer filigranen Komplexität, federleichten Intensität und mineralischen Eleganz den größten der Großen Gewächse ebenbürtig sind, doch immer die Seele Galiciens in sich tragen, das Meer, den Wind, den Geschmack der Heimaterde. Und natürlich wird kein Mann, sondern die Tochter der Grande Dame, Vicky Mareque Bueno, künftig die Geschäfte führen. Mütter und Töchter haben hier im Nordwesten Spaniens schon immer die Zügel in der Hand gehalten, weil ihre Männer und Väter auf hoher See oder in fernen Ländern waren. Heute führen Frauen wie Lucía Freitas aus Santiago de Compostela diese Tradition mit einer Selbstverständlichkeit fort, die jedes Klischee vom machistischen Spanien lächelnd entlarvt. Freitas kochte bei Granden wie Andoni Aduriz in San Sebastián oder den Roca-Brüdern in Girona und wurde mit 27 Jahren von der *morriña* überwältigt. Sie kehrte zurück, eröffnete ihr Restaurant „A Tafona“, servierte anfangs ein Mittagsmenü für 12 Euro, stellte bald radikal auf Qualitätsküche um, war danach oft ganz allein im Lokal, vergoss Sturzbäche von Tränen und wurde gerettet, als 2018 der Michelin-Stern kam.

Seither findet selbst der eine oder andere Pilger nach seinem asketischen Marsch den Weg ins „A Tafona“, um sich ganz irdischen Genüssen hinzugeben – eine fast schon extravagant anmutende Idee inmitten all der Ehrfurcht gebietenden Glaubensfestungen aus mönchsgrauem Granit und all der anderen Jakobspilger, die sich auf dem riesigen Platz vor der Kathedrale des Apostels erschöpft die zerschlissenen Wanderschuhe ausziehen und sich mit einem seligen Lächeln auf dem Pflaster niederlassen.

Alle sind am Ziel in Santiago, das verleiht der Stadt eine ungeheuer tiefe, innere Ruhe. Die strahlt auch Lucía Freitas aus, sie lässt sich von ihrem Garten und der galicischen Hausmannskost, von der japanischen Kochkunst und der abstrakten Malerei inspirieren, serviert uns schwarze Santiago-Tomaten mit Kombucha, geräucherte Austern mit Palmherzen, Nigiri-Sushi mit einer Foie gras aus Seeteufel-Leber und einen „Grünen Chromatismus“ aus Herzmuscheln, Gurken, Algen, Zuckerschoten und Tomatillo – so kunstvoll auf dem Teller arrangiert wie ein Gemälde von Miró oder Malewitsch. Es ist eine eigensinnige, unorthodoxe, hochelaborierte, aber niemals selbstverliebt artistische Küche, die trotz aller Internationalität felsenfest in der galicischen Erde verwurzelt ist – und so lustvoll und lebensfroh wie Lucía Freitas nun selbst, da die *morriña* sie nicht mehr peinigt.

1

2

3

4

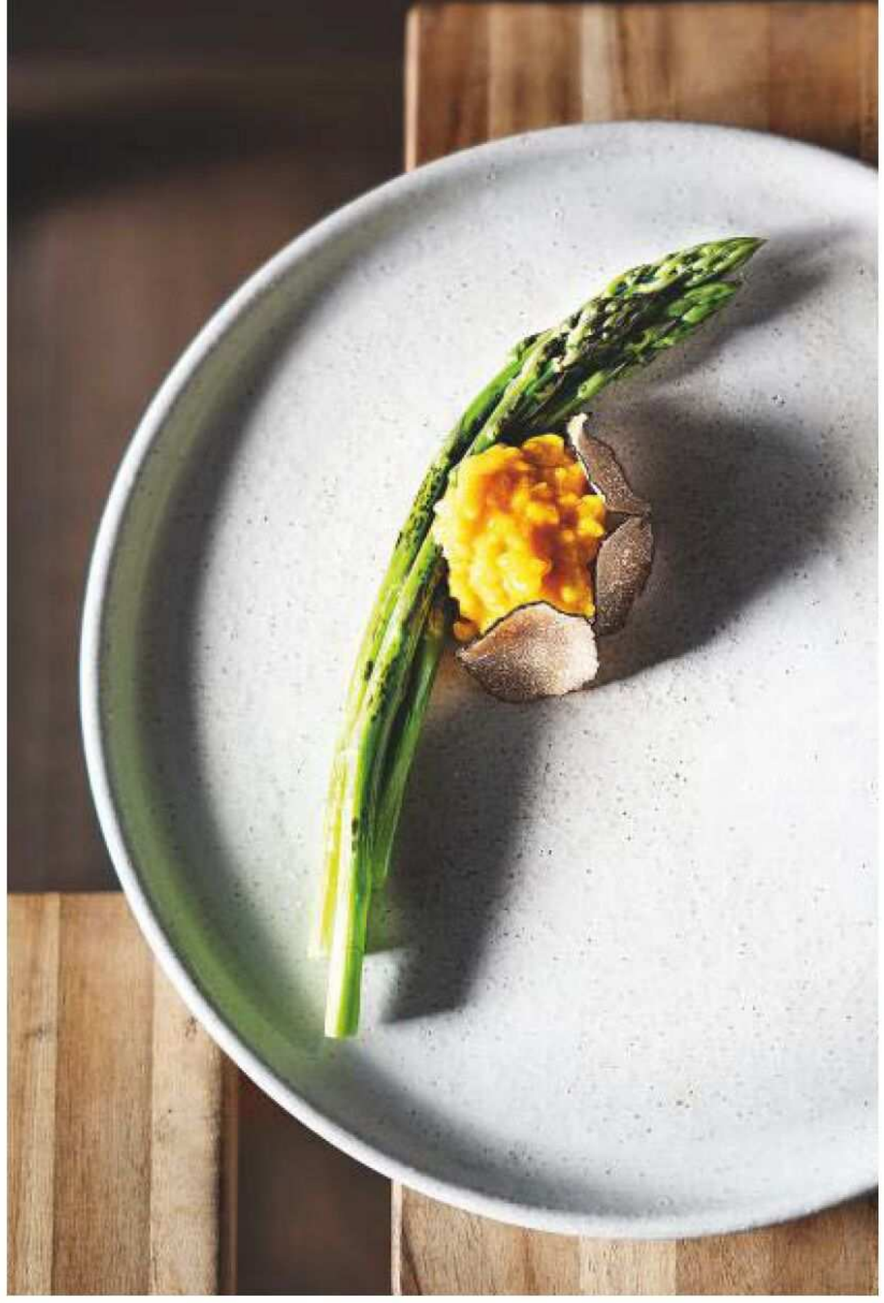
Mütter und Töchter haben hier schon immer die Zügel in der Hand gehalten.

Gegrillte Muscheln, fermentiertes Gurkendressing und Chiliöl im Restaurant „Terra“. Rechts: „Terra“-Chef Brais Pichel (2.v.l.) mit Kollegen

Im Fischerstädtchen Fisterra, das man einst für das Ende der Welt hielt, wird mit Liebe zur Heimat modern gekocht.

Wie in einer Wohnküche fühlen wir uns. Und staunen, welches Potenzial in der Hausmannskost steckt.

Mit dem „Ceibe“ hat sich das junge Paar Lydia del Olmo und Xosé Magalhaes einen Traum erfüllt; Spargel mit Ei und Trüffel (r. o.) ist eines ihrer Gerichte



5 EXTRA-ERLEBNISSE IN GALICIEN

Steillagenbootsfahrt: Die Weinberge der Ribeira Sacra gehören zu den spektakulärsten Steillagen der Welt. Am eindrucksvollsten erlebt man sie bei einer Fahrt mit dem Boot des Weinguts Adega Algueira.

Strandwanderung: Die Touristenorte mögen keine Perlen sein, dafür sind die wilden Strände der Rías Baixas – etwa auf der Halbinsel bei O Grove – umso spektakulärer.

Pilgerziel: Auch wenn man selbst kein Wallfahrer ist, sollte man die einzigartige Stimmung auf dem Platz vor der Kathedrale von Santiago auf sich wirken lassen. Es ist ein Ort tiefer Erfüllung.

Tiefenentspannung: „Pasando sin prisa", Schlendern ohne Eile, ist ein geflügeltes Wort in Pontevedra. Die Stadt wird gerühmt für ihre hohe Lebensqualität – man sollte sich davon anstecken lassen.

Hausweinverkauf: „Furanchos" nennen sich die improvisierten Straußenwirtschaften in Privathäusern, in denen Hobbywinzer ihre Weine verkaufen. Ein Lorbeerzweig zeigt an, dass sie geöffnet sind.

VIELEN SOLCHER MENSCHEN begegnen wir auf unserer Reise, Menschen, die eine einzige Wohltat sind, demütig und bescheiden, glücklich und zufrieden, inspirierend und begeisternd, trotz eines so oft trübseligen Wetters, das überall sonst auf der Welt den Griesgram gedeihen ließe. Wir fahren an einen Ort, den man einst für das Ende der Welt hielt: das Fischerstädtchen Fisterra, hinter dem nur noch der Nordatlantik und Neufundland liegen. Dort stehen wir unter einem dramatischen Wolkenhimmel vor einem belanglosen Betonbau, finden das Restaurant „Terra" erst gar nicht, weil es so unscheinbar aussieht, und werden dann von einer fröhlichen Truppe so herzlich begrüßt, als gehörten wir zum ersten Verwandtschaftsgrad der Familie: vom jungen Chefkoch Brais Pichel, der sein Baby im Arm wiegt, von seiner Frau, seinen Eltern und seiner Brigade, die aus lauter Schulfreunden und Cousins besteht, vom Sommelier, von Lieferanten, von allen, die gerade da sind und ihre Lebensfreude so großherzig, so selbstverständlich mit uns teilen wie der heilige Martin seinen Mantel.

Pichel stammt aus Fisterra, hat bei Spitzenköchen in ganz Spanien gearbeitet, kehrte zurück und verwandelte die Bar seiner Eltern in ein Feinschmeckerrestaurant und bringt dort jetzt mit unbändiger Heimatliebe ein virtuos improvisiertes Menü auf den Tisch: Die Tartelette von geräucherten Beten kombiniert er mit Algen-Creme, die Pimientos de Fisterra mit Anchovis-Emulsion, die Miesmuscheln mit fermentiertem Chili, die Makrele mit Kumquat aus dem eigenen Garten. Eine Mousseline von der Jakobsmuschel macht es sich in einer Zucchiniblüte bequem, ein Lamm vom Bauern um die Ecke lässt sich von Pfirsich-Minze-Ketchup umschmeicheln. Und dazu schenkt der Sommelier ausschließlich galicische Weine von winzigen Gütern mit weniger als 3000 Flaschen Jahresproduktion aus. Eine Trouvaille nach der anderen landet in unserem Glas, und jede Einzelne lässt uns selig werden.

DAS SCHÖNE AN DIESEM LAND ist, dass Menschen wie Brais Pichel oder Lucía Freitas überall Brüder und Schwestern im Geiste haben. In Ourense im Südosten Galiciens, einer friedlichen, freundlichen Stadt mit einem wundervollen Hauptplatz und einem historischen Zentrum wie aus einem Mantel-und-Degen-Film, ist es das junge Paar Lydia del Olmo und Xosé Magalhaes. Sie haben sich ihren Lebenstraum in ihrer Heimatstadt erfüllt und ihr Restaurant „Ceibe" genannt, nach dem galicischen Wort für frei. Ungezwungen wie in einer Wohnküche fühlen wir uns bei ihnen, schauen den Köchen bei der Arbeit am Herd zu, der sich übergangslos zum Gastraum öffnet, und staunen ein weiteres Mal darüber, welches phänomenale Potenzial in der galicischen Hausmannskost steckt, wenn man sie nur in die Freiheit der Kreativität entlässt.

Wir essen wie bei Muttern, der die Feinschmecker-Fee erschienen ist, bekommen den Lachs mit Bottarga und den Stöcker mit Mandarinen, die Kraftsuppe Caldo gallego dekonstruiert in einer Brotkugel und den Bonito als Sashimi mit Venusmuscheln-Jalapeño-Creme, das Rind von der nur hier heimischen Rasse



UNSER AUTOR JAKOB STROBEL Y SERRA:
„Seit ich denken kann, habe ich die Küche meiner spanischen Mutter geliebt. Diese Liebe wurde während der Sommerurlaube in Katalonien, während eines Studienjahres in Sevilla und dank etlicher Spanienreportagen für den Feinschmecker und die FAZ als deren Gastrokritiker und verantwortlicher Redakteur des Reiseblattes immer tiefer und inniger."

1. Das „Culler de Pau" in O Grove ist in einem Glasfronten-Kubus untergebracht. 2. Weine des Topguts Adega Algueira. 3. + 4. Lilienblüte, in Honig ausgebacken und gefroren – eine Kreation von Javier Olleros im „Culler de Pau"

Eine Zwiebel darf genauso die Hauptrolle spielen wie winzige delikate Erbsen, die nachts geerntet werden.

Cachena als Tafelspitz mit Anchovis und ein altes Huhn als Rillette und Terrine, garniert mit frittiertem Hahnenkamm und Riesengarnelen-Tatar. Fast alle Zutaten stammen aus einem Umkreis von 30 Kilometern, die Lampenschirme sind die alten Flechtkörbe, in denen Magalhaes' Mutter die Kartoffeln vom Acker holte.

Alles andere als Hinterwäldler sind die Bewohner des spanischen Endes der Welt. Sie kennen ihre Geschichte, wissen um ihr Potenzial, haben ihren Stolz und machen sehr oft das Beste daraus – so wie Fernando González, der in den wilden Schluchten des Flusses Sil in der Ribeira Sacra mit der Adega Algueira eines der renommiertesten Weingüter Spaniens aufgebaut hat. Vor 100 Jahren war die Ribeira Sacra das größte Steillagengebiet der Erde, dann wurden die schwindelerregenden Weinberge mit ihrer Achtzig-Grad-Neigung aufgegeben und erst vor 40 Jahren von González und zwei, drei anderen Pionieren aus ihrem vertikalen Dornröschenschlaf wachgeküsst. Jetzt klammern sich die Rebstöcke mit lauter autochthonen Sorten wie Espadeiro, Merenzano, Brancellao oder Sousón wieder auf ihren treppenstufenschmalen Terrassen voller Thymian, Rosmarin, Salbei und Kamille fest. Es ist Weinbau wie in der Eiger Nordwand, der dank der extremen Topografie derart dichte, eigensinnige, hochkomplexe Gewächse hervorbringt, wie man sie nirgendwo sonst in Europa findet.

Unsere Reise zum Mittelpunkt der Melancholie endet, wo sie begonnen hat, ganz am Ende der Ría de Pontevedra in einem riesigen Obst- und Gemüsegarten voller wundersamer Kräuter, die nach Austern schmecken oder „Azúcar de Aztecas" heißen, Zucker der Azteken. Javier Olleros, Herr dieses Paradieses, ist der brillanteste Koch Galiciens. Er hat bei Küchenlegenden wie Martín Berasategui gearbeitet, könnte auf der ganzen Welt Triumphe feiern, kocht aber in seinem Heimatdorf in einem Restaurant, das er nicht nach sich selbst, sondern nach dem typischen Holzlöffel der galicischen Alltagsküche genannt hat: „Culler de Pau". Allerdings sitzt man bei ihm nicht in einer Bauernstube, sondern in einem Bauhauskubus, blickt durch Glasfronten auf den Garten und das Meer.

Die Traditionen und Klassiker seiner Heimat bilden für Olleros nur die Grundierung, auf der er seine eigenen Kunstwerke schafft, virtuose Variationen, Modifikationen und Abstraktionen der Hausfrauenküche Galiciens. Die Jakobsmuschel, confiert und mariniert, als Emulsion und als Creme, wird bei ihm zum konstruktivistischen Gemälde. Das Bonito-Sashimi lackiert er mit der römischen Würzsauce Garum und verwandelt es dank zarter Blüten aus weißem Tomatensaft in eine Hommage an die Kirschblüte Japans. Eine Zwiebel im Tempura-Gewand darf bei Olleros genauso eine Hauptrolle spielen wie winzige Erbsen, die nachts geerntet werden und so delikat sind, dass sie keiner Prinzessin den Schlaf rauben. Und mit seinem Schweinebauch, den soufflierte Schweinehaut und eine Gelatine aus Kabeljau-Kiemen abrunden, erweist er dem urspanischen Dualismus von *„mar y montaña"* (der Kombination von Zutaten aus dem Meer und aus den Bergen) so ehrfürchtig wie eigensinnig die Ehre.

Bei seinem letzten Teller, den gefrorenen, in Honig ausgebackenen Lilienblüten, kulinarischen Skulpturen von filigranster Kunstfertigkeit, wird uns plötzlich das Herz schwer. Die *morriña,* wir ahnen es, hat sich in ihm eingenistet.

FOTO: WONGE BERGMANN

1

2

3

4

GALICIEN

Lieblingsorte

Zarter Pulpo, Pimientos als grünes Wunder und köstliche Koteletts – wer braucht da ständig Sonnenschein?


1


2


3


4


5



1 Unwiderstehlicher Pulpo

In seiner Zubereitung „a la gallega“ – in Scheiben geschnitten, mit grobem Salz und Paprika gewürzt, auf einem Bett aus Kartoffelscheiben – ist Galiciens Nationalgericht unwiderstehlich. Im Barrio de la Pescadería von A Coruña, der zweitgrößten Stadt Galiciens, wird Pulpo in Feinschmecker-Bars wie dem feinsinnigen „Jaleo“ perfekt serviert. Dort kommt der Krake, im eigenen Saft für eine Stunde bei lebhafter Hitze gekocht und dann minutenkurz auf der Holzkohle gegrillt, so frisch und saftig, so zart und delikat auf den Teller, dass man ihn mit dem größten Vergnügen verspeist.

www.facebook.com/vinotecajaleo

2 Der Markt der Menschlichkeit

María heißen sie alle, die alten Marktfrauen auf dem Mercado de Abastos in Santiago de Compostela, der sich mit seinen granitenen Kirchenschiffen strenggläubig in die Architektur dieser Stadt einfügt. Und ein Monument der Lebenswahrheit sind diese Frauen allesamt, die meisten wunderbare Matronen, die an ihren Ständen die frischesten Meerbarben und Seezungen, die unglaublichsten Tintenfische und Königskrabben verkaufen, mit einer derart souveränen Herzlichkeit, dass man sich von ihnen am liebsten in den Arm nehmen ließe. Manche aber sitzen am Rand der Stände vor der kleinen Ernte, die sie am Morgen aus ihrem Garten geholt haben und jetzt für kleines Geld verkaufen. Arm, aber voller Würde, mit einem grotesk bescheidenen Sortiment, aber von allen Marktgängern mit einer Menschlichkeit respektiert, die dem Fremden fast die Tränen in die Augen treibt.

www.mercadodeabastosdesantiago.com

3 Die Wahrheit über Pimientos de Padrón

Es ist an der Zeit, einen Irrtum aufzuklären: Die berühmten Pimientos de Padrón, die kleinen, grünen Paprikaschoten, heißen nicht so, weil sie von den „padrones“, den Kneipenwirten, serviert werden, sondern weil sie aus der Kleinstadt Padrón südlich von Santiago stammen. Die Franziskanermönche des nahen Konvents von Herbón segelten mit Kolumbus nach Amerika, brachten die Paprika mit nach Hause und gaben ihre Samen den Bauern, die aus ihnen ein spanisches Heiligtum machten. Doch der Name wurde nie geschützt, weswegen heute die meisten Pimientos aus Marokko stammen und die wahren Paprika nur den Kennern bekannt sind. Wer sie jemals in Padrón bei der matriarchalischen Kooperative der Pementeiras probiert, wird sein grünes Wunder erleben: So tief und intensiv, so puristisch und authentisch ist ihr Aroma, dass man nie wieder die Fälschungen essen will.

www.lospimientosdepadron.com

4 Käse als Symbol des Widerstands

Ausgerechnet religiöser Furor war es, der Käseliebhabern ein herrliches Geschenk gemacht hat: Der Blick des Propheten Daniel auf das Dekolleté der Königin von Saba an der Fassade der Kathedrale von Santiago de Compostela sei zu lüstern, befand einst ein Bischof und ließ es von seinen Steinmetzen keusch abklopfen – woraufhin die empörten Bewohner Santiagos einen Käse in der Gestalt des königlichen Busens erfanden. Seither ist die Tetilla, das Brüstchen, ein Nationalheiligtum der galicischen Küche. Die besten Exemplare gibt es in der Käserei Prestes. Der Familienbetrieb ist eine Institution, hat für seinen geräucherten San Simón 2022 bei den World Cheese Awards den Titel des besten Käses der Welt errungen und hält mit seinen Tetillas bis heute den Widerstandsgeist der Menschen in Santiago in Ehren.

www.prestessantiago.com

5 Rinderkoteletts, die glücklich machen

Neben den Meeresfrüchten und den Atlantikfischen gehört das Fleisch der autochthonen Rinderrasse Cachena zu den Genüssen Galicien, die allein eine Reise wert sind. Kleinwüchsig und klettertüchtig sind diese Tiere mit ihren mächtigen Hörnern, ein Tribut an die bergige Topografie der Region. Am authentischsten genießt man es in Lokalen wie der „Grantxa do Costado“ in Pontevedra, einem alten Gehöft am Stadtrand, das zur Pilgerstätte aller Fleischliebhaber geworden ist. Die Koteletts vom Cachena-Rind werden auf besonders gleichmäßig glühender Kohle aus Kuba gegrillt und ganz puristisch serviert, während die Kinder in dem Familienrestaurant wild herumtoben. Der Weinkeller mit seinen 500 Positionen ersten Ranges zeugt von der tiefen Liebe des Chefs zum guten, zum besten Leben – ein ganz wunderbarer Ort.

https://granxadocostado.com

GALICIEN
Auf einen Blick

Hotels

❶ Noro Plaza A Coruña
Die komfortablen, so modern wie minimalistisch eingerichteten Boutique-Apartments sind in einem Bürgerhaus aus dem 19. Jahrhundert im Herzen der Stadt untergebracht, verfügen über Küche, Wohnzimmer und einen verglasten Balkon, der charakteristisch ist für die zweitgrößte Stadt Galiciens.
●●●● Rúa Plaza 5, 15001 A Coruña, Tel. 0034-881554912, www.noroplaza.com, 12 Apartments, ab € 110

❷ Parador de Pontevedra
In einem prachtvollen Renaissance-Palast aus dem 16. Jahrhundert, reich dekoriert mit Kunstwerken und Antiquitäten, residiert der Parador von Pontevedra, einer der schönsten Städte Galiciens. Der ummauerte Garten des Hotels ist eine wunderbare Oase, das Restaurant serviert regionale Küche.
●●●● Ruá do Barón 19, 36002 Pontevedra, Tel. 0034-98685 58 00, www.paradores.es/es/parador-de-pontevedra, 47 Zi., DZ ab € 140

❸ Parador de Santiago de Compostela
Prominenter kann man in der Stadt der Jakobspilger nicht wohnen: Der Parador, einst als Unterkunft für die Katholischen Könige errichtet, liegt an Santiagos Hauptplatz direkt neben der Kathedrale und ist nicht nur ein Hotel, sondern auch ein Museum mit 140 Gemälden und einem wundervollen Kreuzgang.
●●●●● Praza do Obradoiro 1, 15705 Santiago de Compostela, Tel. 0034-981582200, www.paradores.es/de/parador-de-santiago-de-compostela, 137 Zi., DZ ab € 310

❹ Relais & Château Pepe Vieira
14 strenge Kuben, jeder mit einem eigenen Gärtchen, hat sich der Spitzenkoch Pepe Vieira rund um sein Restaurant in die Natur setzen lassen. Der Blick auf die Ría de Pontevedra und den Nordatlantik ist spektakulär, die Ruhe und Intimität dieses Ortes sind es auch.
●●●● Camiño da Serpe, Raxó, 36992 Poio, Tel. 0034-986741378, www.pepevieira.com, 14 Zi., DZ ab € 240

Restaurants

❺ A Tafona
Lucía Freitas hat sich mit ihrem Restaurant am Rand der Altstadt einen Lebenstraum erfüllt. Ihr Gemüse kommt aus dem eigenen Garten, Fisch und Fleisch vom Markt gegenüber. So kombiniert sie etwa schwarze Santiago-Tomaten mit Kombucha, geräucherte Austern mit Palmherzen und Nigiri-Sushi mit Foie gras von der Seeteufel-Leber.
●●● Rúa da Virxe da Cerca 7, 15703 Santiago de Compostela, Tel. 0034-981562314, www.luciafreitas.es, Mi-Fr 13.30-14.45 und 20.30-21.45 Uhr, So 13.30-14.45 Uhr, Menü € 125-155

❻ Adega Algueira
Traditionelle galicische Küche mit lokalen Zutaten, aber auch ein Menü für Weinliebhaber serviert das Restaurant des Weinguts Adega Algueira in der Ribeira Sacra.
●◐ Doade s/n, 27460 Lugo, Tel. 0034-982410299, www.adegaalgueira.com, Mo-So 10-19 Uhr, Hauptgerichte € 18-22

❼ Ceibe
Frei bedeutet der Name des Restaurants im Galicischen, und die beiden jungen Köche Lydia del Olmo und Xosé Magalhaes nehmen sich die Freiheit, nach Lust und Laune die traditionelle galicische Küche zu modernisieren: etwa Stöcker-Fisch mit Mandarinen und die Kraftsuppe Caldo gallego dekonstruiert in einer Brotkugel.
●●● Rúa San Miguel, 8, 32005 Ourense, Tel. 0034-988542580, www.ceiberestaurante.es, Di, Mi 13.30-15 Uhr, Do-Sa 13-15 und 20.30-21.30 Uhr, Menü € 85-125

❽ Culler de Pau
Javier Olleros gilt völlig zu Recht als Primus inter Pares unter den galicischen Spitzenköchen. Ein Essen bei



Wahrer Luxus ist leise. Er lässt Ihre Persönlichkeit für sich selbst sprechen.

SieMatic

Die neue S2 Next Generation aus der Stilwelt SieMatic PURE ist mehr als ein elegantes, skulpturales Objekt. Ihr wahrer Luxus liegt in der Reduktion auf das Wesentliche. Eine elementare Einfachheit, die zu einer Kunstform wird, zu einem Ausdruck von Raffinesse. Ein Refugium der Besinnung und Inspiration, in dem sich die eigene Persönlichkeit entfalten kann.

www.siematic.com/S2nextgen/

ihm ist eine Erfahrung fürs Leben – und wegen der vielen Gänge auch ein herrlicher Kraftakt. Es sind virtuose Variationen der Hausfrauenküche Galiciens, wenn er etwa die Jakobsmuschel, confiert und mariniert, als Emulsion und als Creme, wie ein modernes Gemälde anrichtet.
●●●●◐ C.\ Reboredo 73, 36980 O Grove, Tel. 0034-986732275, www.cullerdepau.com, Do-Mo 13.30-15 und Fr-Sa 21-22 Uhr, Juli/Aug. Mi-Mo 13.30-15 und 21-22 Uhr, Menü € 150-190

❾ Grantxa do Costado
Der Weg an den Stadtrand von Pontevedra lohnt sich unbedingt. Denn in dem rustikalen Restaurant, das in einem alten Bauernhaus untergebracht ist, bekommt man galicisches Rindfleisch vom Kohlegrill in allererster Qualität.
●● Rúa do Costado 19, 36162 Pontevedra, Tel. 0034-986844485, https://granxadocostado.com, Mo, Di, So 11.30-17 Uhr, Mi-Sa 11.30-23.30 Uhr, Hauptgerichte € 13-80

❿ Jaleo
Pulpo ist das mythische Nationalgericht Galiciens, in dieser Gastrobar im Herzen A Coruñas aber eine herrliche Delikatesse.
● Rúa Galera 43, 15003 A Coruña, Tel. 0034-881-91 65 20, www.facebook.com/vinotecajaleo, Mi-Mo 12-16 und 19.30-0 Uhr, Hauptgerichte € 15-20

⓫ Pepe Vieira
Eines der besten und innovativsten Restaurants Galiciens mit einer fantastischen Lage hoch über der Ría de Pontevedra. Das Essen wird hier nicht nur serviert, sondern auch inszeniert. Milchkalb kommt bei ihm etwa mit Brunnenkresse, Bronzefenchel und geröstetem Farn aus den Wäldern ringsum auf den Teller.
●●●● Camiño da Serpe, Raxó, 36992 Poio, Tel. 0034-986741378, www.pepevieira.com, Di-Sa 13-15 und 20.30-22.30 Uhr, So 13.30-15 Uhr, Menü € 170-255

⓬ O Secreto
Padrón ist die Heimatstadt der berühmten Pimientos de Padrón. Wer sie in diesem Restaurant gegessen hat, wird nichts anderes mehr als die Originale wollen.
● Av. Estación 9, 15917 Padrón, Tel. 0034-670-59 99 61, www.osecreto.es, So-Mi 13-16 Uhr, Fr, Sa 13-16 und 20-24 Uhr, Hauptgerichte € 14-18

⓭ Terra
Ein Familienrestaurant par excellence am Ende der Welt, in dem der junge Brais Pichel jeden Tag sein Menü komplett je nach Marktangebot improvisiert. Im Menü serviert er mal eine Tartelette von geräucherten Beten mit Algen-Creme, mal Pimientos de Fisterra mit Anchovis-Emulsion. Die Begleitung ausschließlich mit galicischen Weinen ist ein Muss.
●●● Paseo Da Ribeira 65, 15155 Fisterra, Tel. 0034-981-32 03 26, www.terrafisterra.com, Di 13.45-15 Uhr, Mi-Sa 13.45-15 Uhr und 20.45-22 Uhr, Menü € 65

Weingüter

⓮ Adega Algueira
Die steilsten Weinberge der Welt stürzen sich in der Ribeira Sacra in die Schluchten von fünf Flüssen, und die besten Gewächse keltert dort die Adega Algueira. Autochthone Sorten wachsen auf schmalsten Terrassen.
●●●● Doade s/n, 27460 Lugo, Tel. 0034-982410299, www.adegaalgueira.com, Mo-Fr 10-14 und 16-19 Uhr

⓯ Pazo Señorans
Galicien und der Albariño sind seit den Zisterziensern eine Liebesgeschichte, die nirgendwo so leidenschaftlich gelebt wird wie in diesem Spitzenweingut in den Rías Baixas. Marisol Bueno, die Grande Dame des Albariño, hat das Gut gegründet, ihre Tochter Vicky Mareque Bueno wird es mit dem gleichen hohen Anspruch weiterführen.
●●●● Rua Vilanoviña, 36616 Meis, Tel. 0034-986715373, www.pazodesenorans.com, Mo-Fr 9-14 und 16-19 Uhr

Einkaufen

⓰ A Pementeira
Bessere Pimientos de Padrón als von dieser Kooperative, die fast nur aus Bäuerinnen besteht, bekommt man nirgendwo. Glücklicherweise verschicken sie ihre Paprika auch nach Deutschland.
• Polígono Picusa, Vial F, Nave 2 A, O Couto, 15900 Padrón, Tel. 0034-981811318, www.lospimientosdepadron.com, Mo-Fr 10-14 Uhr

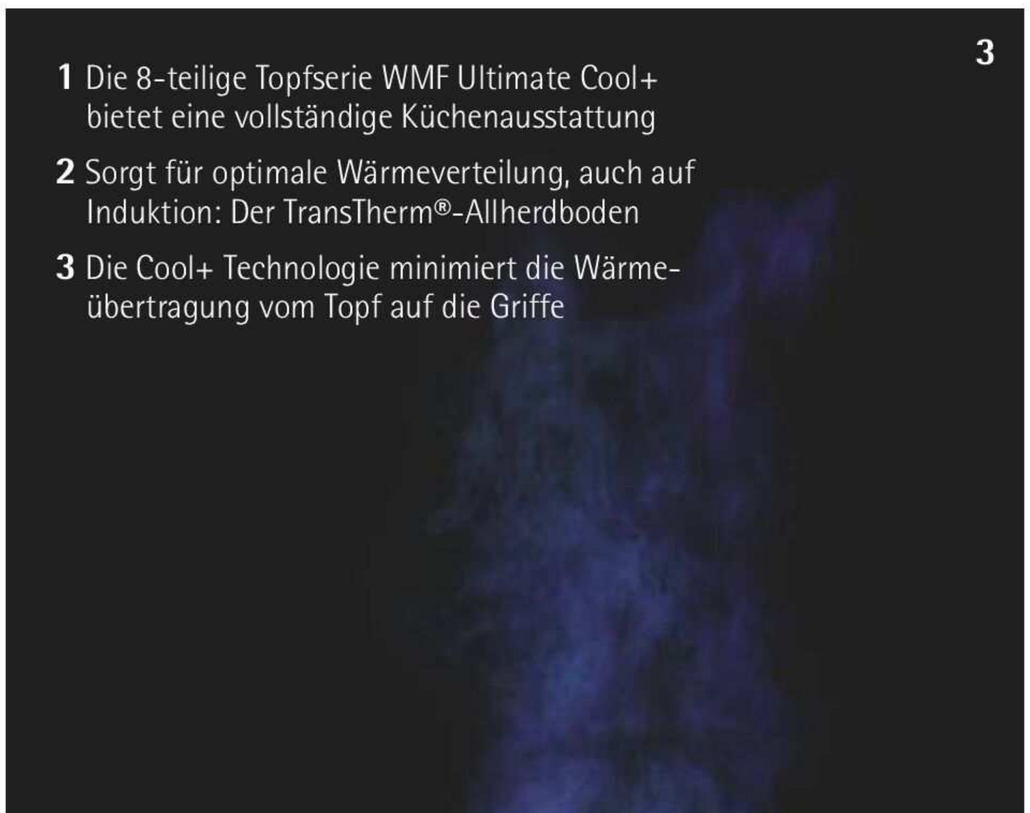
⓱ Mercado de Abastos de Santiago
Der schönste Markt ganz Galiciens ist nicht nur eine Touristenattraktion, sondern immer noch der Bauch von Santiago de Compostela, in dem sich alle einheimischen Feinschmecker versorgen.
• Rúa das Ameas s/n, 15704 Santiago de Compostela, Tel. 0034-981-58 34 38, www.mercadodeabastosdesantiago.com, Mo-Sa 8-16 Uhr

⓲ Quesería Prestes
Tetilla und San Simón, beide in Form weiblicher Brüste, sind die Spezialitäten der Käserei Prestes, die ihre Produkte und andere Delikatessen im Zentrum von Santiago de Compostela verkauft.
• Rúa da Caldeirería 27, 15703 Santiago de Compostela, Tel. 0034-881031154, www.prestessantiago.com, Mo-So 10-14 und 17-21 Uhr

ALLES IM GRIFF. AUCH BEI HITZE.


1


2


3

1 Die 8-teilige Topfserie WMF Ultimate Cool+ bietet eine vollständige Küchenausstattung

2 Sorgt für optimale Wärmeverteilung, auch auf Induktion: Der TransTherm®-Allherdboden

3 Die Cool+ Technologie minimiert die Wärmeübertragung vom Topf auf die Griffe

WMF überzeugt mit innovativer Cool+ Technologie

Empfohlen von DER FEINSCHMECKER

Passionierte Hobby-Gourmets lieben es, anspruchsvolle Menüs zu kreieren. Sie haben selten weniger als drei Töpfe gleichzeitig auf dem Herd stehen. Da heißt es "cool bleiben!", um sich in der Hitze des Gefechts nicht die Finger zu verbrennen. Mit der WMF-Edelstahltopfserie Ultimate Cool+ ist das jetzt keine Frage des Temperaments mehr: Dank des innovativen Designs bleiben die Griffe von Topf und Deckel immer kühl und griffbereit – selbst auf hoher Flamme oder nach langer Kochzeit. Eine versteckte Dampföffnung im doppelwandigen Premium-Deckel, eine Innenskalierung sowie ein breiter Schüttrand unterstützen das perfekte Flow-Gefühl am Herd zusätzlich. Ausgestattet mit einem hochwertigen TransTherm®-Allherdboden ist auf allen Herdarten, einschließlich Induktion, energiesparendes Kochen möglich. Die markante Formsprache der Ultimate Cool+ Serie ist nicht nur funktional, sondern auch einzigartig stylisch. In puncto Materialien setzt WMF als Marktführer für Edelstahl-Kochgeschirr wie gewohnt auf Cromargan® Edelstahl Rostfrei 18/10 für einen hochwertigen Look, Formstabilität und Langlebigkeit. Die Töpfe der Ultimate Cool+ Serie sind einzeln oder im 5-teiligen Vorteilsset erhältlich.
Weitere Informationen unter **wmf.com**

Alles im Fluss!

Keine Frage, der Rheingau steht für Riesling. Aber nicht nur: Die Gastroszene trumpft mit kreativen Ideen auf, die sich bestens zur Weinlese entdecken lassen

TEXT **INGO SWOBODA**

SCHÖNSTE RHEINSICHT: Vom Pavillon geht es hinauf zum Niederwalddenkmal – zu Fuß oder mit der Seilbahn





Denkt man an den Rheingau, denkt man an Tradition. Zunächst. An dem schmalen, gleichwohl berühmten Landstrich entlang des Rheins stehen Weingüter, die es hier bereits vor der Entdeckung Amerikas gab. Zwischen Walluf und Lorchhausen findet man Klöster mit Weltruf wie die Zisterzienserabtei Eberbach und die Abtei St. Hildegard, bedeutende Schlösser wie Vollrads und Johannisberg, die Geschichte geschrieben haben, sowie eine Rebsorte, die den Rheingau zur Hochburg des Rieslings gemacht hat. Was Einheimische indes schon längst wissen: Es ist nicht mehr allein der Weinbau, der die Region so anziehend macht. Ein Ausflug in den Rheingau führt uns auch zu innovativen Gastronomen, einfallsreichen Delikatessenhändlern, engagierten Hoteliers und jungen Köchen mit Ambitionen – und besonders schön ist (da sind wir jetzt doch wieder beim Wein!) – eine Entdeckungsreise jetzt zur Lese.

„BEES“ Naomi Burghardt ist Gastgeberin und Patissière im Restaurant, ihr Mann René Bildesheim steht am Herd

„DAS GRAUE HAUS“ Der kleine, feine Delikatessenladen gehört ebenso zum Genussreich wie ein Restaurant und ein Café

KÖNIGSBERGER KLOPSE in Kapernsauce sind keine Rheingauer Spezialität. Es sei denn, Eric Elbert hat sie in seiner Feinkost-Manufaktur zubereitet und in Gläser gefüllt – wie viele andere hausgemachte Gerichte, Saucen, Suppen, Dressings und Leckereien zum Mitnehmen, etwa das Riesling-Huhn mit Wurzelgemüse, Ochsenbacken in Rotweinsauce oder den mit Riesling Auslese verfeinerten Aprikosen-Senf, die der gelernte Koch in seinem Delikatessengeschäft Esskork in Eltville anbietet. Die Rheingauer kennen Eric Elbert noch aus seiner Zeit in der „Weinschänke Schloss Groenesteyn“ in Kiedrich, die sein Nachfolger Dirk Schröer und dessen Frau Amila Begic mittlerweile in Gourmet-Sphären katapultiert haben. Doch Ende des Jahres ist hier Schluss, zumindest für Dirk Schröer in Kiedrich. Er und sein Team ziehen weiter und übernehmen das Gutsrestaurant „Baiken“ im Rauenthaler Berg, Spitzengastronomie mit Blick ins Rheintal lautet das verheißungsvolle Ziel.

Auf dem Berg hoch über Kiedrich stellt sich gerade auch das Rheingau Hotel & Retreat Wald.Weit auf. Der neue Logenplatz im Rheingau, der noch in diesem Jahr seine Türen öffnen soll, bietet mehr als 100 Zimmer und Suiten, Tagungs- und Veranstaltungsräume, eine riesige Event-Terrasse, eine Rooftop-Bar und natürlich ein Restaurant. Wer hier am Herd stehen wird, ist noch nicht bekannt. Wir sind gespannt!

„Aufwärts im Rheingau“, konstatiert Hubert Allert, und man sieht ihm die Freude darüber an. Das Motto des charismatischen Tausendsassas, der mitten in Kiedrich sein „Keller & Kunst Kontor“ mit Wine Lounge und Tasting Room betreibt, spornt ihn seit Jahren an. „Reinschauen lohnt sich“, sagt er – und hat recht. Sein Angebot, das nicht nur Rheingauer Weine

FOTO: K22/HESSEN TOURISMUS







ELTVILLE: Das Rheinufer ist Treffpunkt zu jeder Tageszeit

KELLER & KUNST KONTOR: Franz Keller („Die Adler Wirtschaft“ sowie Falkenhof) und Norbert Bardong (Sektmanufaktur Bardong) präsentieren ihre Schätze bei Hubert Allert (v.l.)

KIEDRICHER HOF: Lachstatar mit Roter Bete und Meerrettich

ESSKORK: Feines im Glas, hübsch präsentiert – von Königsberger Klopsen über Rote-Bete-Knödel bis Entenleberparfait



umfasst, birgt so manche vinologische und kulinarische Rarität. Für den kleinen Hunger serviert er in origineller Verpackung seine „Sterne-Schnittchen“ mit hausgemachter Leberwurst von Franz Keller („Die Adler Wirtschaft“, Hattenheim).

Schräg gegenüber von Allerts Kontor fällt der herausgeputzte „Kiedricher Hof“ ins Auge. Ein aufwendig, wunderschön saniertes historisches Gemäuer, in dem das junge Gastronomen-Paar Rita und Felix Kuckein eine abwechslungsreiche bodenständige Küche ohne Chichi anbietet. Hier bestellt man gebratene Blutwurst auf Kartoffelplätzchen, Rinderbraten mit echter Frankfurter Grüner Soße oder den üppig belegten Caesar-Burger – Soulfood at its best!

Wer statt Burger lieber Bratwurst mag, muss zurück nach Eltville. Denn im „Anleger 511“ mit Terrasse am Rheinufer hat eine Delikatesse ihre Heimat, die von ihren Machern Egbert Engelhardt und Rolf Laudenbach „11te Generation“ getauft wurde. Warum? Elf Mal haben die Köche das Rezept immer wieder neu ausprobiert und verändert, bis sie mit dem feinwürzigen und saftigen Geschmack zufrieden waren. „Das Geheimnis der Bratwurst liegt in der traditionellen Verarbeitung, wenn das warme Fleisch direkt nach der Schlachtung ausschließlich mit frisch gemahlenem Kümmel, Senfkörnern, Pfeffer, Salz, gartenfrischem Majoran und Zwiebeln verfeinert wird“, erklärt Egbert Engelhardt. Im „Anleger 511“ wird die „11te Generation“ mit dem eigens dafür kreierten Meerrettichsenf oder wird mit Kartoffel-Rettich-Salat serviert.

WEITER DEM FLUSS FOLGEND in Richtung Rüdesheim am Rhein kommt man in Winkel am „Grauen Haus“ vorbei. Rund tausend Jahre alt ist das Gemäuer,

FOTOS: DANIEL SCHOENEN/IMAGEBROKER/IMAGO, ANDREA MELÜH

Auch das ist der Rheingau: Bratwurst von der 11ten Generation in Eltville oder Ente mit Chili im Restaurant „Bees“ in Rüdesheim.

das lange im Dornröschenschlaf lag. Der Wiesbadener Unternehmer Dr. Manuel Stirn hat es zu neuem Leben erweckt, seit Spätherbst 2021 ist das „Graue Haus“ wieder ein gastlicher Ort mit Facetten: Im Restaurant gibt es ein Fine-Dining-Menü zum Festpreis inklusive Getränken, daneben ein Café-Bistro mit Frühstück am Samstag und einen kleinen Delikatessenladen. An der Theke lockt (außer sonntags) ein attraktives Feinkost-Sortiment, vor allem Wurst-, Schinken- und Käse-Spezialitäten aus Italien, Frankreich und Deutschland stapeln sich verführerisch.

UND KEINE AUSSICHT IST SO ROMANTISCH wie die auf den alten Fluss vom Niederwalddenkmal hoch über Rüdesheim, am eindrucksvollsten im Dämmerlicht der frühen Abendstunden. Derweil rüstet sich eine Etage tiefer in der kleinen Stadt die Drosselgasse für den abendlichen Touristenansturm. Nur einen Katzensprung davon entfernt, wo einst der legendäre Weinbrand „Asbach Uralt“ produziert wurde, hat heute das junge und ambitionierte Restaurant „Bees“ sein Domizil. Küchenchef René Bildesheim hat die Speisekarte nach Geschmacksrichtungen aufgebaut, die Gerichte der jeweiligen Kategorie lehnen sich an diese an. So steht der mit Limette verfeinerte Heilbutt und die mit Zitrus und Chili zubereitete Ente unter der Kategorie „sauer“, das mit Teriyaki, Mais und Erbse angerichtete Rinderfilet und der mit Ei, Kapern und Schalotten angemachte Tatar vom Rind werden unter „salzig“ einsortiert.

Überall im Rheingau gedeihen neue spannende Gewächse – Neues verträgt sich dabei bestens mit dem Traditionellen. Die Region ist bunt und spannend. Mit einem Glas Riesling? Perfekt!

Exklusiver Wellnessurlaub mit kulinarischem Hochgenuss

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



Wellnessgenuss mit 8 Pools

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

Rundum kulinarisch verwöhnt

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

Top-Wellnessgenuss

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

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

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

Hotel & Spa Larimar**Superior**
Panoramaweg 2, A-7551 Stegersbach,
Südburgenland (ca. 100km
südlich von Wien)
Tel.: +43/3326/55100
E-Mail: urlaub@larimarhotel.at
www.larimarhotel.at



Ein Ort – drei Legenden

Hattenheim ist das Herz der Rheingauer Genusskultur: vom Gasthaus zum Top-Lokal



Kronenschlösschen

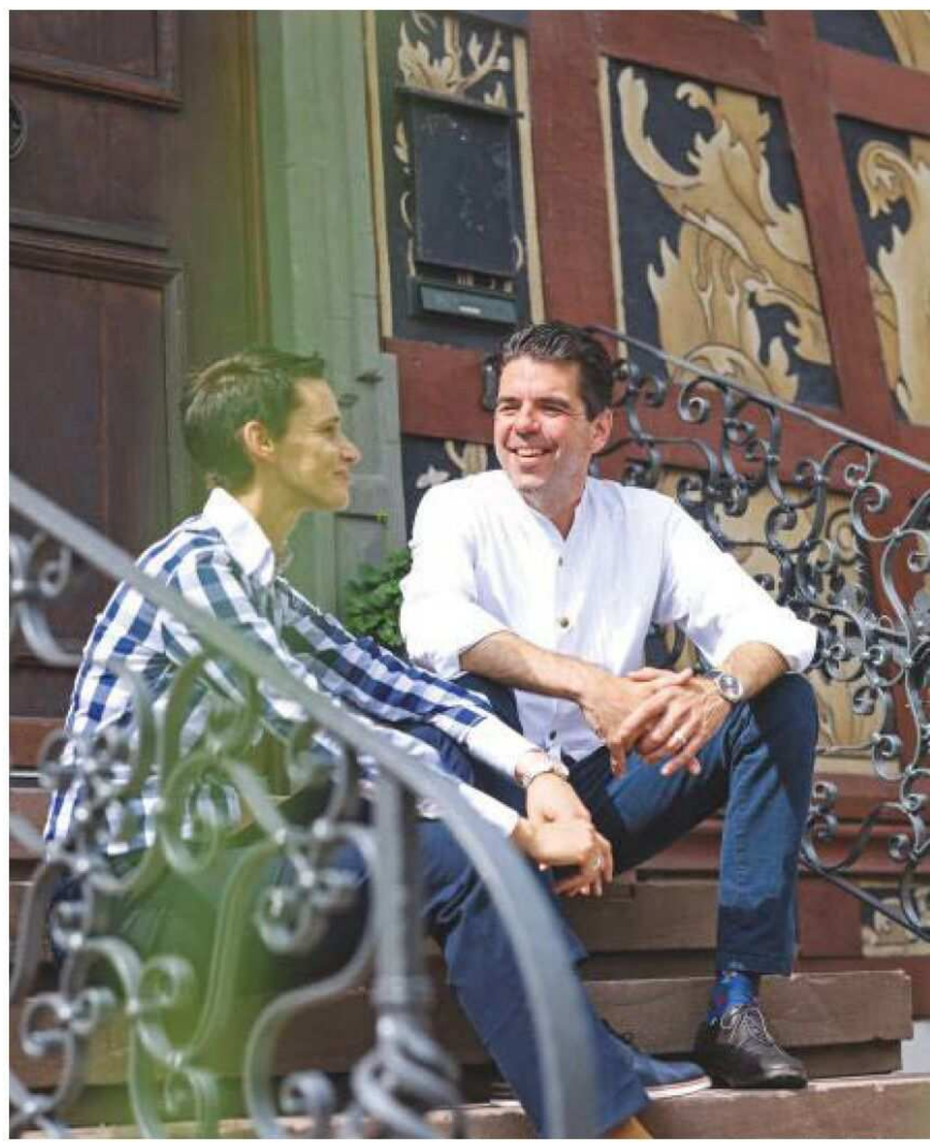
In der Rheinallee steht das Kronenschlösschen, ein wunderschönes romantisches Ensemble mit Hotel, einem neuen Gästehaus samt schicken, modernen Zimmern, Bistro und einem Restaurant, das über eine legendäre Weinkarte verfügt. Chefkoch Roland Gorgosilich ist ein Könner und steht seit Jahren für Kontinuität auf hohem Niveau: Internationale Topprodukte kommen kreativ inszeniert auf die Teller, etwa argentinische Rote Garnele und Felsen-Oktopus mit Fenchel, Pomelo und Estragon. Von Ende Februar bis Mitte März findet hier das Rheingau Gourmet & Wein Festival statt, weltweit das größte dieser Art mit internationalen Spitzenköchen und -winzern sowie zahlreichen Tastings und Workshops. Über 6000 Gäste zieht es dann nach Hattenheim. Das nächste Festival findet statt vom 20. Februar bis 9. März 2025.

Gasthaus „Zum Krug“

Nur wenige Schritte vom Schlösschen entfernt befindet sich das klassische Gasthaus „Zum Krug“ mit feinen gutbürgerlichen Gerichten und einer viele Jahrgänge umfassenden Riesling-Weinkarte. Josef Laufer führt das Haus in der dritten Generation und steht auch in der Küche: Rheingauer Blutwurst und Forelle aus der Wisper stehen ebenso zur Wahl wie gebeizter Lachs und geräucherte Jakobsmuschel auf Haselnusscreme. Für Übernachtungen wurden im Nachbarhaus sieben Gästezimmer eingerichtet.

„Die Adler Wirtschaft“

Dort, wo ein schmiedeeisernes Wirtshausschild mit der Nummer 31 hängt, befindet sich „Die Adler Wirtschaft“ von Franz Keller. Der Gastronom legt höchsten Wert auf beste Produkte und garantiert mit dem Falkenhof, dass seine Tiere – Rinder, Gänse, Hühner und Bunte Bentheimer Schweine – artgerecht unter freiem Himmel aufwachsen. „Vom Einfachen das Beste“, lautet Kellers Motto. Seit 1993 betreibt er, nach vielen Jahren in der Spitzengastronomie, sein Gasthaus und ist auch als (meinungsstarker) Kochbuchautor erfolgreich. Die bodenständigen Gerichte passen ins gemütliche Ambiente, die umfangreiche Weinkarte reicht bis in Franz Kellers badische Heimat, wo sein Bruder Fritz das berühmte Familienweingut führt.



KRONENSCHLÖSSCHEN Das Gebäude von 1894 ist heute Hotel und Bühne für das Rheingau Gourmet & Wein Festival

GASTHAUS „ZUM KRUG“ Ricarda und Josef Laufer bieten im historischen Ambiente regionale Küche

„DIE ADLER WIRTSCHAFT“ Ein typisches Gericht bei Franz Keller: grobe Bratwurst von den eigenen Bunten Bentheimer Schweinen



Auf einen Blick

Hotels

❶ Wald.Weit
Rheingau Hotel & Retreat
Die neue, stylishe Hotelanlage mit 18 Hektar eigenem Wald soll im Herbst eröffnen.
• Am Hahnwald, 65399 Kiedrich, Tel. 06132-9955659, www.wald-weit.com, 120 Zi. und Suiten

❷ Kronenschlösschen
Das historische Gebäude gehört zu den festen Größen im Rheingau. Romantische Zimmer mit Antiquitäten befinden sich im Haupthaus, im Gästetrakt nebenan sind sie modern gestaltet.
●●● OT Hattenheim, Rheinallee, 65347 Eltville am Rhein, Tel. 06723-640, www.kronenschloesschen.de, 29 Zi. und Suiten, DZ ab € 100

Restaurants

❸ Anleger 511
Auf der Terrasse direkt am Rheinufer schmeckt die Bratwurst „11te Generation" entweder mit Meerrettichsenf oder Kartoffel-Rettich-Salat.
◐ Platz von Montrichard 2, 65343 Eltville am Rhein, Tel. 06123-689168, www.anleger511.de, Mi-So 12-22 Uhr, Hauptgerichte € 15-25

❹ BEES Restaurant
Auf dem ehemaligen Gelände der Brennerei Asbach Uralt. René Bildesheim kreiert Gerichte wie Heilbutt mit Limette, Gurke, weißen Riesenbohnen und Jalapeño – im Menü und à la carte.
●● Am Rottland 6, 65385 Rüdesheim a. Rhein, Tel. 06722-4191916, https://bees-restaurant.de, Mo, Do, Fr und Sa ab 17.30 Uhr, So 11-15 Uhr, Hauptgerichte € 18-32, Menü € 98-165

❺ Das Graue Haus
Das alteingesessene Haus wurde breit aufgestellt – mit Restaurant, Café-Bistro und ein Feinkostgeschäft. Das Menü (mit Pasta und/oder Fleisch und Fisch) beinhaltet auch Wein und Wasser.
●● Graugasse 8, 65375 Oestrich-Winkel, Tel. 06723-8853911, www.graueshaus.com, Di-Sa 16-22.30 Uhr, Menü € 50-60

❻ Die Adler Wirtschaft
Bodenständige Gerichte mit hohem Qualitätsanspruch im Anwesen von Franz Keller.
●● OT Hattenheim, Hauptstraße 31, 65347 Eltville am Rhein, Tel. 06723-7982, www.franzkeller.de, Mi-Fr 18-22 Uhr, Sa 16-22 Uhr, Menü € 57-95

❼ Kiedricher Hof
Rita und Felix Kuckein haben frischen Wind in die alten Bruchsteinmauern gebracht. Auf der Karte gibt es Blutwurst aus der Region, aber auch Burger vom Limousin-Rind mit Sauce im Caesar-Stil.
●● Oberstr. 22, 65399 Kiedrich, Tel. 06123-9349777, www.kiedricher-Hof.de, Mo, Di, Fr 17-22 Uhr, Sa, So 12-22 Uhr, Hauptgerichte € 17-32

❽ Kronenschlösschen
Roland Gorgosilich serviert im Gourmetrestaurant seit Jahren kreativ interpretierte Gerichte im Stil der Haute Cuisine. Berühmte Weinkarte.
●●● OT Hattenheim, Rheinallee, 65347 Eltville am Rhein, Tel. 06723-640, www.kronenschloesschen.de, Do-Sa 18-20.30 Uhr, Menü € 110-148

❾ Zum Krug
Auf der Karte und im sorgsam restaurierten historischen Ambiente bleiben Ricarda und Josef Laufer der Region treu.
●● OT Hattenheim, Hauptstraße 34, 65347 Eltville am Rhein, Tel. 06723-99680, www.zum-krug-rheingau.de, Mi 18-22 Uhr, Do-Sa 12-14 und 18-22 Uhr, So 12-15 Uhr, Hauptgerichte € 30-42

Einkaufen

❿ Das Graue Haus
Wurst, Schinken und Käse aus Frankreich, Deutschland und Italien im Feinkostladen.
• Graugasse 8, 65375 Oestrich-Winkel, Tel. 06723-8853911, www.graueshaus.com, Di-Fr 16-18 Uhr, Sa 9.30-13 Uhr

⓫ Esskork-Service
Feine Gerichte, Saucen und Suppen von Eric Elbert.
• Schwalbacher Straße 22a, 65343 Eltville am Rhein, Tel. 06123-7954344, https://esskork-service.de, Mo-Fr 10-18 Uhr, Sa 10-15 Uhr

⓬ Keller & Kunst Kontor
Hubert Allert bietet eine tolle Weinauswahl. Dazu feine Kost aus der Region.
• Oberstr. 4, 65399 Kiedrich, www.facebook.com, Mo, Do, Fr 16-21 Uhr, Sa 14-21 Uhr, So 14-20 Uhr



FOTOS: GROSSAUFNAHMEN.DE, PETER KNAUP

Top 5

Frische Ideen in Amsterdam

Cookies mit Suchtfaktor, spektakuläres Design in Bistros und Hotels – neue Köpfe und Konzepte lohnen eine Reise in die quirlige Metropole

TEXT **KIKI BARON**

WIE IM GOLDENEN ZEITALTER:
Blick von der Amstel auf Kloveniersburgwal und Zuiderkerk

1

WECHSEL AM HERD
Vermeer

Das Restaurant im Hotel NH Barbizon Plaza gehört zu den etablierten Gourmetadressen der Stadt. In der Küche steht mit Sebastian Baquero Garces ein neuer Mann am Herd. Die Ausstattung der Räume blieb: Elegantes Grau setzt den Ton, der bei abendlicher Beleuchtung Wärme ausstrahlt. Farbe bringt ein riesiger Bildschirm. In Zeitlupe zieht dort der Bauernhof mit seinen Produkten vorbei, der exklusiv fürs „Vermeer“ arbeitet, entsprechend dem Küchenkonzept Farm-to-Table – wobei ein Teil vom Fischmarkt stammt, etwa der Petersfisch, in Frankreich beliebt als Einlage für die Bouillabaisse. Baquero Garces hat unter anderem bei Alain Ducasse gelernt – das merkt man. Der Koch richtet etwa Seebarsch mit Zucchini und Beurre blanc (u.) an. Als Zwischengang serviert er eine „Pithivier“, gefüllten Blätterteigkuchen – hier mit Taubenfleisch und Bittersalaten als Beilage. Die Weinbegleitung beinhaltet auch Naturweine, etwa von Rovelotti – der ist Geschmackssache. Der 2018er Morgon Côte du Py von Jean Foillard war perfekt.

●●◐ im NH Barbizon Plaza, Prins Hendrikkade 59-72, 1021 AD Amsterdam, Tel. 0031-205564885, www.restaurantvermeer.nl, Mi-Sa 18-20.30 Uhr, Hauptgerichte € 42-45, Menü € 65-95





FOTOS: HANS-GEORG EIBEN/HUBER-IMAGES, NH HOTELES, EMIL DIEPHUIS

2

DESIGN-BISTRO
Prins & Aap

„Barstro“ (Bar und Bistro in einem) nennt sich die neue Gastronomie im Hotel Andaz. Bodentiefe Fenster bieten freien Blick auf die Prinsengracht – das eklektische Design von Marcel Wanders erzählt wundersame Geschichten: Der Affe (Aap), der als Skulptur und bei den Gerichten auftaucht, bezieht sich auf das Goldene Zeitalter, als Seeleute mangels Geld ihre Zeche mit den eingeführten Primaten bezahlten. Wer „Monkey Sea, Monkey do Borrel“ bestellt, bekommt Austern, Oktopus und Muschel-Escabeche in einer goldenen Affen-Skulptur serviert. Das schwarz-weiße Karomuster auf einigen Tischen indes erinnert an Vermeers Gemälde „Das Glas Wein“, der Teppich auf dem Jenever Table an die alte Tradition in holländischen Bruin Cafés.

Ob Burrata, Aged Black Angus Burger oder Rindsbäckchen, die Zutaten stammen von lokalen Produzenten – wie etwa das köstliche Brot von Gebrüder Niemeijer. Die Cocktails fließen aus einem Hahn. Sie wurden eigens vom vielfach ausgezeichneten Barkeeper Nikos Bakoulis aus Premium-Spirituosen, Gemüse-, Gewürz- oder Fruchtinfusionen kreiert.

• Prinsengracht 587, 1016 HT Amsterdam, Tel. 0031-205231250, https://prinsenaap.com, So-Do 11-0 Uhr, Fr-Sa 11-1 Uhr

3

FEINES GEBÄCK
Van Stapele Koekmakerij

Der Hype um die Schokokekse von Vera van Stapele war dermaßen überwältigend, dass die sympathische Niederländerin in ihrem 18-Quadratmeter-Shop drei Ordner einstellen musste, um die 100 Meter lange Warteschlange vor der Tür zu managen. Jetzt ist sie mit Bäckerei und Laden an den Shopping-Boulevard Rokin in eine ehemalige Druckerei von 1891 umgezogen.

Warten muss man trotzdem, kann aber die Produktion in der gläsernen Backstube bewundern. Ein halbes Dutzend Mitarbeiter werkelt Hand in Hand – sie stechen den dunklen Valrhona-Schokoladenteig aus, setzen eine Kugel weißer Valrhona-Paste drauf, belegen das Teilchen mit einem Teigdeckel und ab geht's in den Ofen – und von dort noch warm direkt in den Verkauf. Auf dem Platz vor der Tür stehen Bänke. Niederlassen, Cookie brechen, die flüssige Füllung schlecken und das knusprige Küchlein am Gaumen schmelzen lassen. Zum Niederknien.

Die Kekse lassen sich auch zu Hause genießen: Auf der hübschen Verpackung wird erklärt, wie man die süßen Verführer wieder erwärmt.

• Rokin 17, 1012 KK Amsterdam, Tel. 0031-207779327, https://vanstapele.com, Mo-So ab 10 Uhr (bis die Kekse verkauft sind)





4

MODISCHES HOTEL
Maison ELLE

Das Haus in Amsterdam ist das zweite der Hotelgruppe (das erste steht in Paris), hinter der die französische Frauenzeitschrift steckt. Maison ELLE liegt hinter der reich verzierten Fassade eines elitären Wohnblocks aus dem 19. Jahrhundert. Das Interieur steht für stylishes, doch unprätentiöses Savoir-vivre, Begeisterung für Mode, Beauty und Social Media.

Grundton in den Zimmern ist sanftes Grau. Akzente setzen samtige Sessel in gepudertem Türkis, farbige Grafiken und Fashionfotos sowie Vorhänge mit schwarz-weißem Pepita-Muster. Drei Zimmer führen in den Garten, in dem bei schönem Wetter auch das Frühstück serviert wird. Zur Suite im Souterrain muss man steile Treppen meistern. Der ELLE Signature Room auf dem Level von Kamin-Lounge, Bar und Restaurant ist Ebenbild des gleichen Raums im Pariser Hotel – und beliebt bei Instagram.

●●◐ Anna van den Vondelstraat 6, 1054 GZ Amsterdam, Tel. 0031-207220646, https://maisonelle.fr, 31 Zi. und Suiten, DZ ab € 146

5

DIE REZEPTE DER GROSSMUTTER
Nonna

Der Name „Nonna" verspricht, dass hier im Stil italienischer Großmütter gekocht wird: traditionelle Gerichte, mit Rezepten, die von einer Generation zur nächsten weitergegeben werden. Die Einrichtung passt: Viel Holz im rustikalen Stil, rot-weiß gedeckte Tische und Secondhand-Küchenutensilien auf Regalen und um die Anrichte.

In der Küche stehen italienische Köche, und die können – sei es bei klassischer Pasta mit Limone con Acciughe (Zitrone und Anchovis) oder Ragù Napoletana –, sorgfältig würzen. Bei den Fleischgerichten schmeckt man, dass auf Qualität gesetzt wird. Cotoletta alla Milanese (dem Wiener Schnitzel ähnlich) ist so zart und saftig wie Tagliata de Manzo vom Rib-Eye. Die üppigen Portionen werden zumeist in Pfannen serviert und sind prima zum Teilen.

●◐ Jan Pieter Heijestraat 110, 1054 MH Amsterdam, Tel. 0031-20 2269019, www.nonnaamsterdam.nl, Mo-Fr 17–22 Uhr, Sa-So 12-22 Uhr, Hauptgerichte € 18-60

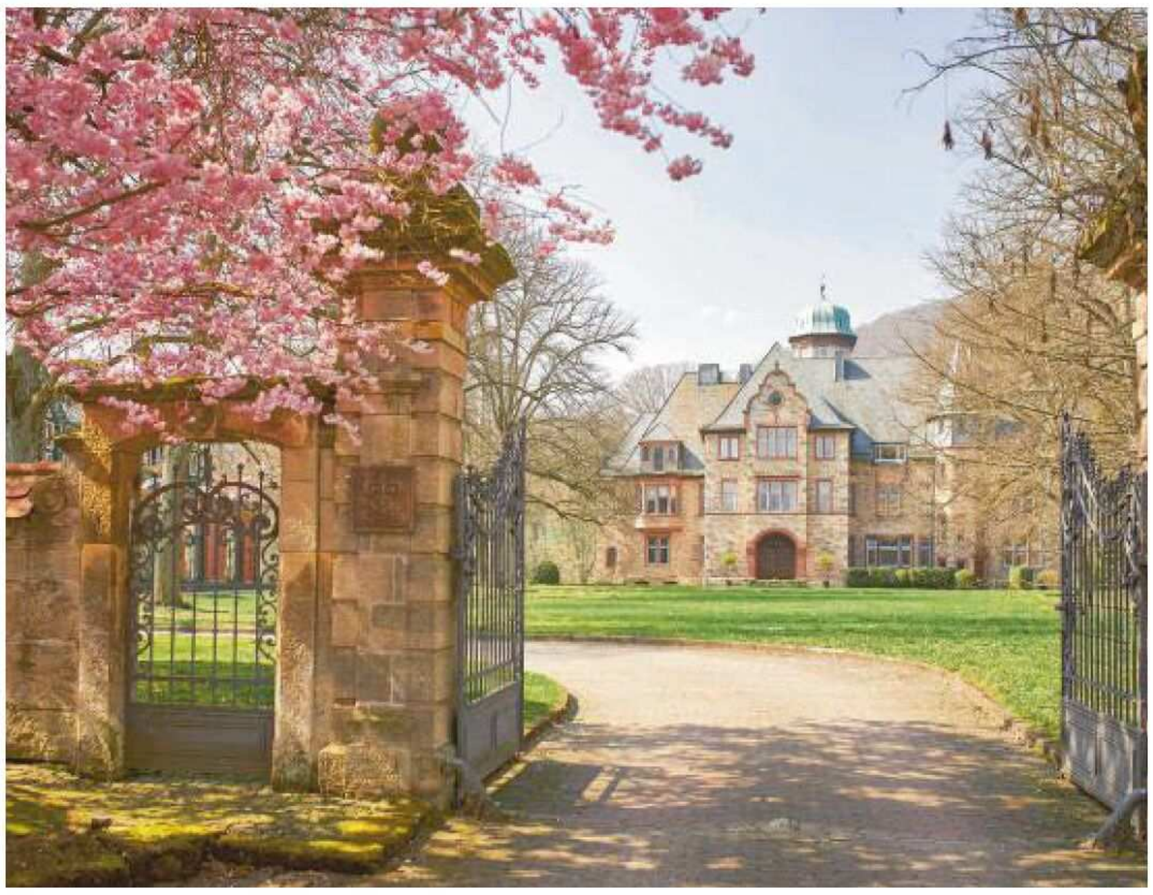


FOTOS: OKSANA KUKLINA, GERLACH DELISSEN

TRÜFFEL AUF HOHENHAUS

Das Hotel HOHENHAUS lädt Sie zu einem exklusiven Trüffel-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 Gourmet-Wochenende für alle Trüffel-Liebhaber. Am Samstagmorgen beginnt der Tag mit Trüffelrührei und regionalen Spezialitäten im Hohenhaus Café. Der Samstagabend bildet den Rahmen für ein speziell für dieses Event kreiertes Sechs-Gänge-Menü rund um die weißen Alba Trüffel. Freuen Sie sich auf wild gefangenen Steinbutt, Rehrücken aus dem eigenen Forst, ein aromatisches Rindertatar und viele weitere erstklassige Produkte.



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







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

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

IHRE RESERVIERUNG

Trüffelwochenende vom 22.–24.11.2024

Freitagabend um 19 Uhr:
3-Gang-Menü im Hohenhaus Grill
inkl. ausgewählter Getränke.

Samstagmorgen von 8 bis 11 Uhr:
Frühstück mit Trüffel-Rührei und inkl. Champagner und regionaler Spezialitäten aus eigener Produktion.

Samstagabend ab 18:30 Uhr:
Empfang und 6-Gang-Gala-Trüffel-Menü
inkl. ausgewählter Getränke.

Sonntagmorgen:
Frühstück

Reservieren Sie jetzt zu 1.180 € 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

★★★★★
HOTEL HOHENHAUS

Begrenzte Teilnehmerzahl. Reservieren Sie jetzt!

Oetkers Geschmackssachen

Zweifelhafter Charme

Als ich als Frankreichkorrespondent fürs Fernsehen anfing, buchte das Reisebüro des Senders besonders gern solide Hotels irgendeiner Kette. Mir war das ein Graus: genormte Zimmer mit Standardbett, das Waschbecken aus marmoriertem Kunststoff und der Ausblick ein Parkplatz in einem Gewerbegebiet. Schließlich ging ich dazu über, mir meine Herbergen selbst zu buchen.

Ich liebe es einfach, in schönen Hotels zu übernachten – besonders dann, wenn es kleine, familiengeführte Häuser sind, in denen der Lokalkolorit den Gast schon angesichts der Wände umgibt, was in Frankreich gern in Form von Blümchentapeten der Fall ist. Irgendwann gab es kaum noch solche Hotels – weil in den USA ein Marketinggenie auf die Idee gekommen ist, derlei Häuser mit dem schönen Namen „Boutiquehotel“ zu versehen. Bei meinen letzten Besuchen in besagten Hotels hatte ich jedoch den Eindruck, ein sadistischer Innendesigner habe den Begriff erfunden: Bei der Anzahl an unbequemen Sitzmöbeln skandinavischer Prägung lag die Vermutung nahe.

Auch klaffen Anspruch und Wirklichkeit oft weit auseinander. Da werden „Charme“ und „Persönlichkeit“ angepriesen, wobei der Charme mehr als einmal als Entschuldigung dafür herhalten muss, nicht so groß und professionell zu sein wie echte Luxushotels – da müsse der Gast sich auch mal in Nachsicht üben – „dafür ist es hier so schön familiär“. Frech wird es dann, wenn das Zimmer 400 Euro kostet und dafür die Duschgel-Halterung in der Wand tagelang leer bleibt. Oder wenn der Aufenthalt wie neulich in einem Hotel in Detmold von der Begrüßung bis zum Abschied Züge einer Farce hatte: Die Rezeptionistin war dermaßen unfreundlich, dass es fast an Comedy grenzte. Die Lüftung des Restaurants im Erdgeschoss war entweder kaputt oder existierte nicht, sodass sich die abendliche Speisekarte (Leber, Zwiebeln, Röstnoten!) nicht nur als Duftwolke in allen Fluren festsetzte, sondern als echte Rauchwolke. Und beim Frühstück servierte die Kellnerin auf Anweisung ihres Chefs nur den Filterkaffee gratis, ein Espresso aus der Maschine kostete 2,50 Euro extra, das Rührei gleich mal vier Euro.
Doch es geht auch anders. Hier kommen meine Top 3 von Boutiquehotels, die diesen Namen verdienen und dazu echte Geheimtipps sind:

3. Das **Blue Palace** in der Elounda-Bucht auf Kreta. Gerade wird es umfassend renoviert, aber schon bisher ist es Luxus auf ganz angenehme Art, weil die Natur hier die Hauptrolle spielt: Vom Infinity-Pool der eigenen Suite schaut man aufs Mittelmeer – im Blickfeld diese pittoreske Felseninsel, als hätte Gott das Panorama noch etwas schöner machen wollen. Zum Strand fährt eine eigene Standseilbahn, und dort gibt es dann exquisite Hellenen-Küche auf der Sonnenliege.

2. Das **Grand Mazarin** in der Olympia-Stadt Paris. Hier ist das Design der Protagonist – auf gastfreundliche Weise: Die Zimmer sind schön und durchdacht, der bemalte Himmel überm Innenpool ist ein Hingucker. Und im Szeneviertel Marais erfüllt das Hotel zudem die drei wichtigsten Kriterien: Lage, Lage, Lage.

Und auf Platz 1: **Les Roches Rouges** in Saint-Raphaël an der Côte d’Azur. Das hat mich letztes Jahr überwältigt. Ein alter Plattenbau genau am Meer. Zurückgenommene Zimmer mit Sichtbeton, senfgelbe Markisen und Sessel, viel Holz. Ein Meerwasserpool und dann: diese Felsenbucht, die Strandbar mit ganz einfachen Speisen, Rosé auf Eis. Vom Steg aus ins Mittelmeer springen. Herrlich!



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

„Ich liebe es einfach, in schönen Hotels zu übernachten – besonders dann, wenn es kleine, familiengeführte Häuser sind.“

FOTO: SEBASTIAN BLUTAU



„Lasse Knickrehm ist unser Aufsteiger des Jahres 2024, und wir freuen uns auf ein Wiedersehen – diesmal nicht inkognito.“ JULIUS SCHNEIDER, REDAKTEUR

News & Trends

Aufsteiger des Jahres 2024

Fünf junge Köche und eine Köchin, die durch eine positive Entwicklung auf sich aufmerksam gemacht haben, standen zur Wahl (s. Heft 7/24). 7629 Leserinnen und Leser haben an der Abstimmung teilgenommen – so viele wie noch nie! Lasse Knickrehm vom „Ahlmanns“ in Kiel konnte die meisten Stimmen auf sich vereinen – herzlichen Glückwunsch! Der 34-Jährige leitet seit 2023 die Küche des Fine-Dining-Restaurants im Hotel Kieler Kaufmann – regionale Produkte setzt er kreativ und zeitgemäß in Szene, wie etwa Rehrücken mit Mairübchen (u.). Mehr über ihn lesen Sie demnächst im Porträt im Feinschmecker.

www.kieler-kaufmann.de





Lasse Knickrehm kocht im „Ahlmanns“ in Kiel – für ihn haben 3396 Leser und Leserinnen gestimmt

„Edgy Veggie“-Menü im „Rutz“

Seit Kurzem bietet das Berliner Spitzenrestaurant „Rutz“ unter der Leitung von Marco Müller ein vegetarisches Menü mit dem Namen „Edgy Veggie“ an. Die acht Gänge sollen die Bedeutung von Gemüse unterstreichen, das schon immer fester Bestandteil der Philosophie war, nun aber noch sichtbarer wird.

www.rutz-restaurant.de

Bitcoin in der Spitzenküche

Das Restaurant „Horváth“ in Berlin geht neue Wege: Als erstes Restaurant in Deutschland akzeptiert es Bitcoin als Zahlungsmittel. Küchenchef Sebastian Frank entdeckte seine Leidenschaft für die Kryptowährung während der Pandemie und will damit eine neue Zielgruppe ansprechen sowie Bitcoin als anerkannte Währung etablieren.

www.restaurant-horvath.de

Eine Perle in Venetien

Gutes Essen und besondere Wellness-Angebote bietet das Luxus-Retreat Esplanade Tergesteo bei Padua. Es zählt zu den besten Adressen in Venetien und punktet mit einer abwechslungsreichen Poollandschaft im Innen- und Außenbereich. Neu ist der Fokus auf den Trend Longevity, für den die Expertin Dr. Deborah Cimino gewonnen werden konnte. Ihr Schwerpunkt liegt auf ganzheitlicher Präventivmedizin und Schlafgesundheit.

www.esplanadetergesteo.it



Neue Doppelspitze auf Schloss Reinhartshausen

Simone Kubitzek (30) und Hella Eggers (31) sind die neuen Küchenchefinnen im „Marcobrunn by Tristan Brandt“ im Gourmetrestaurant des Hotels Schloss Reinhartshausen, das demnächst eröffnet. Beide kommen aus dem „Aqua“ in Wolfsburg.

www.hotelschloss-reinhartshausen.de

FOTOS: ONEPARTOFLIFE (2)

ADVERTORIAL

Kulinarische Höhenflüge

„Modern Luxury Living“ – Kulinarik und internationale

Das exklusive Event „Modern Luxury Living“ fand erstmalig auf einem bisher für die Öffentlichkeit unzugänglichen, privaten Anwesen am malerischen Westufer des Chiemsees statt. Initiator und Veranstalter Florian Ehrenberg lud zu einem Wochenende voller Luxus, Genuss und hochkarätiger Begegnungen ein. Die Mitglieder des Feinschmecker-Clubs, die die Teilnahme gewonnen hatten, konnten sich ebenfalls an kulinarischen Highlights auf Sterne-Niveau erfreuen. Der innovative Münchner Caterer MAHAVI Catering begeisterte mit kreativen Gerichten, während besondere Tastings des VIP-Kundenprogramms von Pernod Ricard „LE CERCLE“, vertreten durch Larsen Hilbertz und Daniel Stühler, für exquisite Geschmackserlebnisse sorgten.



Einzigartige Erlebnisse auf dem Wasser

Ein besonderes Highlight waren die Bootsfahrten mit der X Shore 1, dem Powerboat of the Year 2024, einer rein elektrisch betriebenen Yacht. Die Fahrten endeten stilvoll mit einem maßgeschneiderten Cocktail im privaten Hafen des Anwesens.



Ein unvergessliches Ambiente

Das Anwesen, eingebettet in einen großen Schilfgürtel, bot den perfekten Rahmen für die Präsentation internationaler Top-Luxusmarken wie BENTLEY MÜNCHEN, BVLGARI, SANLORENZO und SACS Maritim, vertreten durch Lengers Yachts, Bell Helicopter, die Maison Perrier-Jouët, Leica Camera, AMERICAN EXPRESS Centurion und viele weitere renommierte Brands. Ein weitläufiger Park, umringt von altem Baumbestand und einem Meer aus Hortensien, sowie ein idyllischer privater Hafen luden zum Verweilen und Genießen ein.



und exklusive Tastings

Luxusmarken am Chiemsee



Eine Welt der Sinne

Bereits beim Betreten des Anwesens verspürten die Gäste eine stetig wachsende Vorfreude, die ihren Höhepunkt im Hauptbereich des Events fand. Dieser war mit eleganten Designermöbeln der Rent Group ausgestattet und durch ein weißes Sailcloth-Zelt charmant in die Natur integriert.









Veranstalter „Modern Luxury Living“ Florian Ehrenberg

Ausblick auf kommende Events

Mit großer Vorfreude blicken wir auf zukünftige hochklassige Veranstaltungen, die sowohl in kleinen als auch größeren Formaten bis zum nächsten Modern Luxury Living Event am Chiemsee stattfinden werden. Florian Ehrenberg verspricht, dass erstklassige Kulinarik weiterhin ein fester Bestandteil sein wird und im kommenden Jahr noch mehr Raum einnehmen wird. Wir freuen uns auf weitere exklusive Events: *modern-luxury-living.com*

Begeisterte Resonanz

Die zweitägige Veranstaltung hinterließ bei den Gästen und Luxusherstellern einen bleibenden Eindruck, wie auch der Geschäftsführer von BENTLEY MÜNCHEN, Robert Müller, bestätigte. Durch innovative Ideen und Konzepte wollen die Marken Freude und Emotionen rund um ihre Produkte wecken sowie sich für die langjährige Markentreue bedanken.



In Kooperation mit **FEINSCHMECKER**

Essen

Koch des Monats
Sven Wassmer serviert im „Memories“ im Schweizer Grand Resort Bad Ragaz in sehr entspannter Atmosphäre alpine Küche auf höchstem Niveau
Seite 100

Saisonküche
Fünf kreative Gerichte mit Schwein: von saftigen Rippchen bis zu vietnamesischen Frikadellen
Seite 114

Auf die Schnelle
Spätsommerliche Erfrischung für den Feierabend: Gurken-Limetten Gazpacho mit Garnelen-Spieß
Seite 124

Kochbuch des Monats
Drei Rezepte von Viktoria Fuchs aus dem Schwarzwälder Hotel-Restaurant „Spielweg“
Seite 126

Genusshelden
Ein Italiener in Brandenburg: Umberto Paolella produziert hier Mozzarella und Burrata aus Büffelmilch – auch für die Spitzengastronomie
Seite 132

Spargel aus der Reichenau mit Blütenpollen von Sven Wassmer, unserem Koch des Monats

FOTO: GRAND RESORT BAD RAGAZ

Hat Spaß am Kochen und beim Sport – das merkt man den Gerichten von Sven Wassmer an

UNSER KOCH DES MONATS

Kickflip am Gaumen

Sven Wassmer begeistert im „Memories“ im Schweizer Grand Resort Bad Ragaz mit extrem puristischen Gerichten und unvergesslichen Aromen. Eindrucksvolle Sprünge gelingen in seiner Küche wie in der Freizeit auf seinem Skateboard

TEXT **JULIUS SCHNEIDER**

SVEN WASSMER

ALTER: 37
STATIONEN: Ausbildung im Swissôtel in Basel zwischen 2003 und 2006, nach verschiedenen Stationen in der Schweiz und im Ausland war er von 2009 bis 2010 im Restaurant Schloss Schauenstein, danach Souschef im „Vajante“ in London und im Park Hotel Vitznau. 2014 wurde er Küchenchef im „7132 Silver“ in Vals, seit 2019 ist er Culinary Director im „Memories“ im Grand Resort Bad Ragaz.
RESTAURANT: Das „Memories“ hat 32 Plätze, bodentiefe Fenster lassen viel Licht in den eleganten Raum, die große Küche ist komplett offen.
MITARBEITER: Neun Köchinnen und Köche, sechs Kräfte im Service.
FREIZEIT: Wenn Sven Wassmer nicht gerade in der Küche steht, verbringt er viel Zeit mit seiner Familie. Außerdem ist er begeisterter Skateboarder. Gut, dass es in Bad Ragaz einen Skatepark gibt.

FOTO: YANIK BÜRKLI

Chäschüechli (Käseküchlein)

Aprikosen-Boshi, Salanova-Salat



Zander vom Lago Maggiore

Paprika, Sanddorn

FOTOS: GRAND RESORT BAD RAGAZ



FOTOS: GRAND RESORT BAD RAGAZ, LUKAS LIENHARD

Alte Milchkuh, Paprikajus

„Memories-Gulasch“



Eine offene Küche, die ihren Namen verdient: Naht- und grenzenlos fügt sie sich in den Gastraum ein und ist komplett einsehbar.

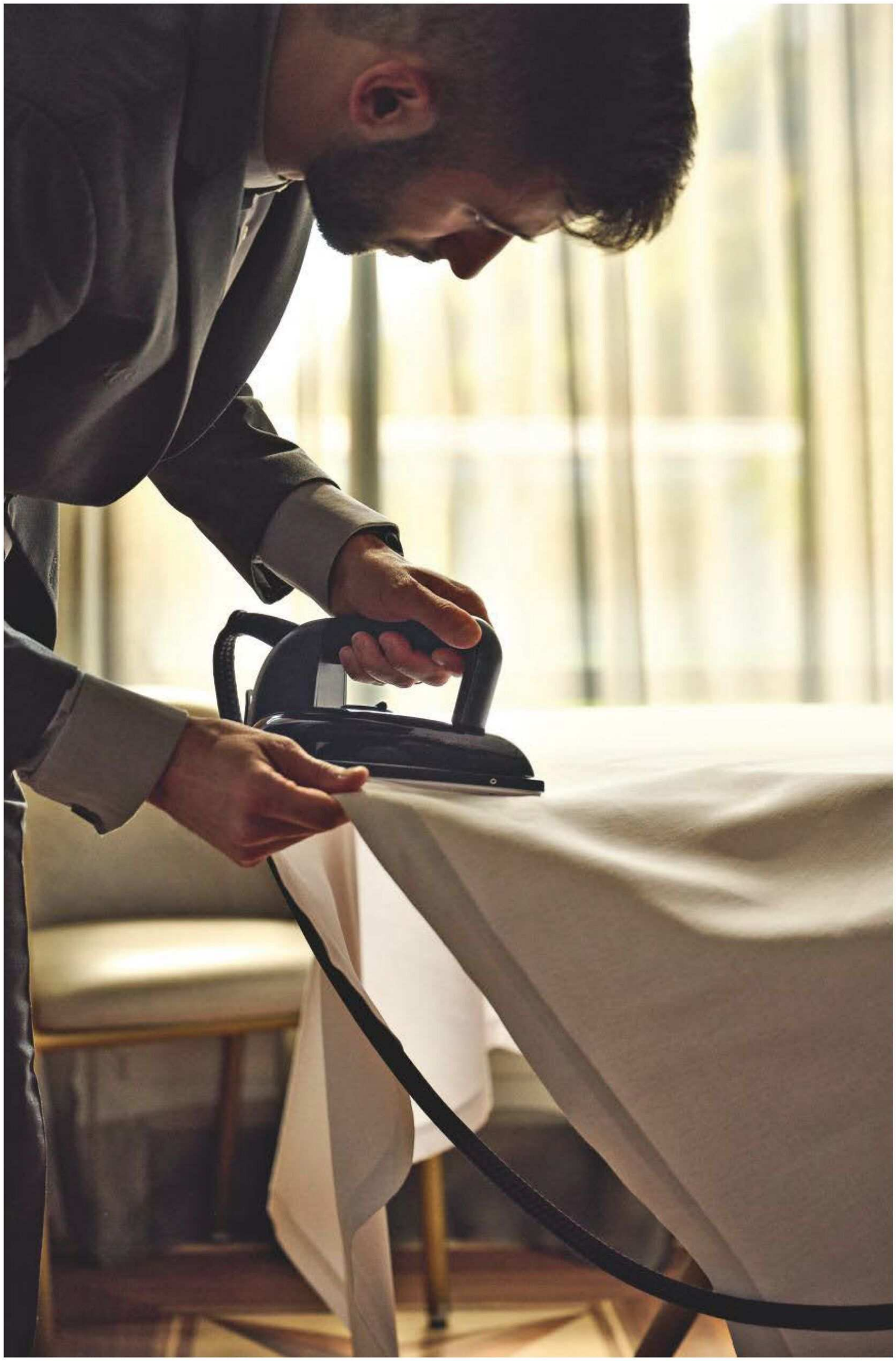
Leise und hochkonzentriert: Das Team von Sven Wassmer (M.,l.) in der eleganten Küche mit Marmorelementen – gediegener Schweizer Luxus

FOTO: GRAND RESORT BAD RAGAZ

Feigenblatt-Eis

Hanfnougat, Bucheckern, Sour Cream





FOTOS: GRAND RESORT BAD RAGAZ, LUKAS LIENHARD





Weit gestellte Tische, viel Tageslicht und eine offene Küche: Der Gastraum im „Memories“ im Grand Resort Bad Ragaz (r.) ist edel und leger zugleich

Als Sven Wassmer in London in der Küche stand, war er gedanklich in der Schweiz. Nicht weil er seine Heimat vermisste, sondern weil ihm bewusst wurde, welche Schätze sein Heimatland zu bieten hat – es brauchte nur jemanden, der sie hebt. „London ist die Geburtsstadt meiner alpinen Küche“, sagt er. Die Millionenmetropole führte ihn zurück in die Schweiz, ins beschauliche Bad Ragaz.

Was führte ihn nach London?

Sven Wassmer wurde in Laufenburg geboren, einer kleinen Stadt im Schweizer Kanton Aargau. Die Küche zog ihn schon als Kind magisch an, und wenn Mutter und Großmutter kochten, war der kleine Sven nicht weit. Um ihn zu beschäftigen, wurde er an den Küchentisch gesetzt, wo er Salatsaucen rühren durfte. Schnell wurde er zum Spezialisten der Familie, für jeden Salat entwickelte er eine eigene Vinaigrette. „Wenn der Nikolaus kam, habe ich keinen Vers aufgesagt, sondern meine Salatsaucen aufgezählt“, erinnert er sich.

Zusammenkommen, gemeinsam kochen und essen – der hohe Stellenwert, den das Essen in seiner Familie hat, brachte ihn dazu, eine Kochlehre zu beginnen. Im Swissôtel in Basel begann er seine Ausbildung, arbeitete später auch als Chefpatissier im Schloss Schauenstein bei Andreas Caminada, bevor er nach London in das „Vajante“ von Nuno Mendes mit einem internationalen Küchenteam wechselte.

„In der Schweiz habe ich den Wald vor lauter Bäumen nicht gesehen“, sagt Sven Wassmer, „es brauchte die Distanz, um den Wert der Natur, der Produzenten und der Produkte zu erkennen.“ Seine erste Station in der Schweiz war das „7132“ in Vals. 2019 fing er im Grand Resort Bad Ragaz im „Memories“ an, wo er seine Vision einer modernen alpinen Küche umsetzen kann.

FOTOS: GRAND RESORT BAD RAGAZ

Wie schmecken die Alpen?

Ein Stück Bergsaibling wird serviert, die Sauce angegossen – fertig ist das Signature Dish, das seit acht Jahren auf der Speisekarte steht: Saibling mit gebranntem Sennenrahm und Tannenöl. Es gibt Gäste, die kommen nur deswegen hierher. Eine schlichte Präsentation, deren handwerkliche und geschmackliche Perfektion sich erst am Gaumen offenbart. Der Fisch ist schonend gegart, saftig, hat einen leichten Biss und ein tiefes Aroma. Die Sauce aus gebrannter Sahne ist leicht süßlich, samtig und nicht schwer. Das Tannenöl verleiht dem Gericht eine herbe Aromatik. Fisch mit Sauce? Mehr braucht es nicht. Außer dem selbst gebackenen Sauerteigbrot, mit dem der letzte Tropfen dieser Sauce aufgenommen werden kann.

Diese unvergleichliche Produktqualität findet sich auch beim Spargel wieder. Es sind Produkte, die den eigenen Geschmack prägen und neue Maßstäbe setzen. Der Spargel, den der 37-Jährige verarbeitet, kommt natürlich nicht vom Großhändler. „Er wird auf knapp 700 Metern angebaut, wächst unter einem Tunnel und ist nicht eingegraben", sagt Wassmer, „einmal am Tag bekommt er für eine Stunde Sonnenlicht." Mit Blütenpollen-Miso lackiert und kurz angebraten, zeigt er, was er mit seiner alpinen Küche kreiert: einen Geschmack, den es wirklich nur hier gibt.

Das gilt auch für das Rinderfilet von der elfjährigen Milchkuh, das der südafrikanische Souschef Ruari May auf dem Binchōtan-Tischgrill zubereitet – und nur dort. Kein Sous-Vide, kein Nachgaren im Ofen, mit Gefühl und Können wird dieses Stück Fleisch auf den Punkt zu rosaroter Perfektion gegrillt. Wieder eine Produktqualität, die kaum zu übertreffen ist. Genauso wie bei dem dazu servierten Kartoffelpüree à la Joël Robuchon – Butter und Kartoffeln im Verhältnis eins zu eins. Eine Küche, die jeder versteht, schnörkellos und filigran. Auf das Wesentliche reduziert und doch rund und vollmundig.

Ein Sauerampfersorbet, umhüllt von Joghurtschaum mit Holunder, spielt mit kräuteriger Säure und kühler Frische. Ein Geniestreich ist der kandierte Mini-Tannenzapfen mit leicht harziger Süße und einer Textur wie Karamell – der perfekte Abschluss.

Welchen Rahmen braucht solch ein Genuss?

Das Ambiente mit hohen Stuckdecken, Holzboden und bodentiefen Fenstern ist edel, doch Ehrfurcht kommt nicht auf. Das liegt auch am lockeren Service unter der Leitung von Sommelier und Restaurantchef Sebastian Stichter. Für seine Weinauswahl kann er auf einen gläsernen, begehbaren Weinschrank direkt am Eingang zurückgreifen. Darin finden sich Spitzengewächse aus Frankreich, Italien und Deutschland, doch am meisten liegt ihm die Weinregion Bündner Herrschaft am Herzen, und auch die alkoholfreien Kreationen sind durchdacht und machen Spaß.

Das „Memories" ist Teil des Grand Resort Bad Ragaz, eines Luxusretreats, das durch Weglassen statt durch Prunk glänzt. Auch bei Sven Wassmer fällt auf, dass etwas fehlt: ein Dresscode. Alle Gäste sollen so genießen, wie sie sich wohlfühlen. Das passt zu seiner zugänglichen Küche und schafft eine entspannte Atmosphäre. „Wenn Gäste kommen und sagen, ich fühle mich wie zu Hause, dann haben wir alles richtig gemacht", sagt er. Dazu trägt auch die offene Küche bei, die diesen Namen verdient – nahtlos fügt sie sich in den Gastraum ein. Dazu gibt es sechs Plätze an der Theke, an der man das Team bei der Arbeit beobachten kann.

Warum fährt er in der Freizeit Skateboard?

Sven Wassmer führt sein Team auf Augenhöhe. „Jeder ist gleichberechtigt, kann sich einbringen, und auch Fehler gehören dazu", sagt der Küchenchef, „die mache ich auch." An vier Tagen ist das Restaurant geöffnet, die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sollen Zeit für sich haben, und auch er möchte sich um seine Familie kümmern und seinem Hobby nachgehen – dem Skateboardfahren. Im Skatepark lenkt sich der Spitzenkoch von den Höchstleistungen in der Küche ab und taucht ein in die Welt der Slides und Kickflips, bei denen sich das Brett um 360 Grad um die Längsachse dreht. „Bei der Arbeit geben alle viel Herzblut, da muss man etwas zurückgeben, einen Ausgleich finden", sagt Sven Wassmer. Nur so könne er dem Namen des Restaurants „Memories" gerecht werden. Sein Ziel ist es, mit seiner Küche Erinnerungen zu wecken, aber meistens schafft er neue – ganz besondere.

5 BEKENNTNISSE VON SVEN WASSMER

Meine größte Küchenpanne …
war, als ich angefrorenes Brot serviert habe. Ist zum Glück schon lange her.

Das Essen meines Lebens war bisher…
im „Noma"-Pop-up in Mexiko.

Im Kühlschrank habe ich immer …
ein Stück Butter und Käse.

Meine geheime kulinarische Sünde ist, …
dass ich ab und zu mal Chips und Süßigkeiten esse.

In 50 Jahren wird die Gastronomie …
fokussierter, klarer und mehr den verwendeten Produkten verpflichtet sein.

Memories
●●●●● im Grand Resort Bad Ragaz, Bernhard-Simonstr. 14,
7310 Bad Ragaz, memories.ch, Tel. 0041-813033036,
Mi-Sa 19-21.30 Uhr, Menü ab € 288

NOCH MEHR ÜBER SVEN WASSMER ERFAHREN SIE IN UNSEREM PODCAST

DER FEINSCHMECKER-SHOP

EXQUISITE PRODUKTE FÜR SIE AUSGEWÄHLT

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

Klassisches italienisches Design aus der „Stile“-Barkollektion.

Wenn Sie italienisches Design mögen, werden Sie von der „Stile“-Barkollektion begeistert sein. Jedes Stück ist aus feinstem Edelstahl gefertigt und zeichnet sich durch klare Linien aus – entstanden im berühmten italienischen Designstudio Pininfarina (auch Design für Automobilienhersteller wie Ferrari oder Maserati), das hier für das Mailänder Unternehmen Mepra gestaltet hat. Mepra ist in der Nähe von Mailand ansässig und stellt dort in der dritten Generation hochwertiges Kochgeschirr, Besteck und gehobene Gastronomieausstattung her. Alle Produkte der Serie „Stile“ sind multifunktional und passen in verschieden Ambiente.



Shaker aus Edelstahl.
Art. Nr.: 1554093 | 139,00 €

Eiskübel aus Edelstahl.
Art. Nr.: 1554085 | 249,00 €

Tablett aus Edelstahl.
Art. Nr.: 1554077 | 139,00 €

Jigger aus Edelstahl.
Art. Nr.: 1554107 | 49,00 €

Eiszange aus Edelstahl.
Art. Nr.: 1554115 | 24,90 €



Schrödinger’s Katzen London Dry Gin.

Die Idee für den Katzen-Gin, nach Erwin Schrödingers berühmtem Gedankenexperiment von 1935, hatte Petra Spamer Riether von Heidelberg Spirits nach dem Gespräch mit einem befreundeten Physiker. Der Gin überzeugt mit 14 Botanicals – das Highlight aber ist Katzenminze! (79,90 Euro/Liter). 500 ml, 44 % Vol.

Art. Nr.: 1369598 | 39,95 €



Original Maraschino-Kirschen.

Wie im goldenen Zeitalter der Cocktails werden Luxardo Original Maraschino Kirschen auch heute in den berühmtesten Bars der Welt als Garnitur für ihre Kreationen verwendet. (29,75 Euro / kg). 400 g.

Art. Nr.: 1437879 | 12,90 €



Eisch Whiskytumbler-Set, 4er-Set.

Dieses Whiskyset ist in einer edlen Geschenkröhre verpackt und enthält zwei Whisky-Tumbler, ein Wasserglas und eine Whiskypipette. 2 Whisky-Tumbler à Ø 9 cm, 9,5 cm, Wasserglas Ø 5,5 cm, 13,8 cm, Whisky-Pipette Ø 1 cm, 17 cm, Kristallglas.

Art. Nr.: 1304526 | 59,90 €

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

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

EXTRA ALT, EXTRA GUT

Seit 1979 brennt Familie Gölles
im österreichischen Riegersburg
leidenschaftlich Edelbrände



Apfelbrand XA Alter Apfel 1995.

Historisch der erste seiner Art: Nach einer besonderen Apfelernte im Herbst 1995 im österreichischen Riegersburg bei Familie Gölles wurden die Schnapsfässchen zum ersten Mal auf unbestimmte Zeit in eine Ecke des Lagerkellers verbannt. Was nach Abstrafung klingt, bringt viele Jahre später den feinen Apfelbrand „XA Alter Apfel“ hervor und ebnet seinen Weg in die Flasche. „Alt“ steht hier demnach für reif, XA – „extra alt“ bedeutet sehr, sehr lang gereift. Harmonisch vollmundige, saftige Apfelaromen, gepaart mit feinen Fassnoten sorgen hier für ein unbeschreiblich mildes Geschmackserlebnis. (427,14 Euro/Liter), 700 ml, 40 % Vol.

Art. Nr.: 1552120 | 299,00 €



Aromatisch-milde Edelbrände aus extra langer Fassreife.

Seit 1979 brennt Familie Gölles in ihrer Brennerei Edelbrände mit besonderer Leidenschaft. In den 50er-Jahren kultivierte Alois Gölles als einer der ersten Bauern überhaupt in der Gegend Apfelbäume. Nur die allerbesten Früchte – außer Äpfeln auch Klassiker wie Zwetschke, Birne und Vogelbeere – landen in den Kupferkesseln, wo sie traditionell im Doppelbrennverfahren destilliert werden. Im Betrieb landen nur die allerbesten Früchte in den großen Brennkesseln – ohne Zusatz von Zucker oder Farbstoffen. Ein Muss für Liebhaber eindrucksvoller Brände.

Alle Brände online entdecken unter www.der-feinschmecker-shop.de



Eisch Obstbrand Glas, 2er-Set.

Die langstieligen, edlen Gläser der Glashütte Eisch werden von erfahrenen Meisterglasbläsern aus brillantem Kristallglas mundgeblasen.
2 Gläser à 16 cm, 90 ml, Kristallglas.

Art. Nr.: 1506277 | 73,90 €



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.

Schwein gehabt!

Jetzt wird’s deftig und kreativ: Wir verarbeiten das Fleisch zu zarten, saftigen Rippchen und aromatischer Sülze bis hin zu Minirouladen und vietnamesischen Frikadellen

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

Ribs mit Käse-Kartoffel-Püree und Pinienkern-Butter-Bohnen

Rezept auf S. 120

REQUISITE: CHRISTINE MÄHLER

Schweinelende im Tiroler Speck mit Selleriecreme und Selleriesalat

Rezept auf S. 120

Minirouladen mit Guanciale in Weißbiersauce

Rezept auf S. 121

Jambon Persillé mit Rotisseur-Senfsauce und Salat

Rezept auf S. 121

Vietnamesisches Schwein Bún Chả Style

Rezept auf S. 122



Ribs mit Käse-Kartoffel-Püree und Pinienkern-Butter-Bohnen

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer
Zubereitungszeit: 45 Minuten plus 1 Nacht Marinierzeit und 4 Stunden Garzeit
Zutaten für 4–6 Personen

Ribs und Sauce

- 1 TL Fenchelsaat
- 1 TL Koriandersaat
- 1–2 EL schwarze Pfefferkörner
- Salz
- 1–2 Teelöffelspitzen Pimentón de la Vera (geräuchertes Paprikapulver)
- 1,5 kg Schweinerippchen (2 Racks im St. Louis Cut)
- 3 Zwiebeln
- 1 EL Olivenöl
- 250 ml Schweinebrühe oder andere Fleischbrühe
- 6 EL helle Sojasauce
- 4 EL Ketchup
- 4 EL Honig

Kartoffelpüree und Bohnen

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 250 ml Milch
- 60 g Butter
- 80 g geriebener Bergkäse (z.B. Gruyère oder Comté)
- Salz
- 50 g Pinienkerne
- 350–400 g grüne Bohnen und Wachsbohnen (gemischt)

1 Fenchel- und Koriandersaat mit Pfeffer im Mörser mittelfein zerdrücken, 1 TL Salz und das Paprikapulver untermischen. 1 TL der Mischung für die Sauce beiseitestellen. Die Ribs mit der übrigen Würze einreiben. Zugedeckt mindesten 5 Stunden, am besten über Nacht kühl und abgedeckt durchziehen lassen.
2 Zwiebeln halbieren, pellen und in Streifen schneiden, salzen. Öl in einem Bräter erhitzen, die Zwiebeln mit dem beiseitegestellten Gewürz darin bräunen. Schweinebrühe, 250 ml Wasser und 2 EL Sojasauce dazugeben und aufkochen. Ribs einlegen und im geschlossenen Bräter auf einem Gitter im 160 °C heißen Ofen 3 Stunden garen.
3 Inzwischen Kartoffeln mit Schale weich kochen, abgießen und ausdampfen lassen.
4 Ribs mit zwei Pfannenwendern herausnehmen und auf ein Blech mit Backpapier setzen.
5 Die Sauce pürieren und 3–5 Minuten dicklich einkochen. 4 EL der Sauce mit Ketchup, Honig und 4 EL Sojasauce zu einer Marinade verrühren. Die Ribs mit der Hälfte davon einstreichen.
6 Den Ofen auf 200 °C vorheizen, die Ribs darin 25 Minuten glasieren. Mit übriger Marinade bestreichen und nochmals 15 Minuten im Ofen glasieren.
7 Die Kartoffeln pellen und zweimal durch die Kartoffelpresse pressen. Milch mit 40 g Butter aufkochen, die Kartoffeln dazugeben, kräftig salzen und mit Käse cremig rühren. Warm stellen.
8 Pinienkerne grob zerdrücken, in einer Pfanne ohne Fett rösten, salzen.
9 Bohnen in Salzwasser 7 Minuten kochen. 20 g Butter in einer Pfanne zergehen lassen. Bohnen feucht und heiß dazugeben, salzen und die Pinienkerne untermengen.
10 Die Ribs mit Bohnen, Kartoffel-Käse-Creme und heißer Sauce servieren.

2021 Macôn „La Roche Vineuse“, Olivier Merlin, Burgund, www.vinatis.de, € 17,61
Hier harmoniert dieser fruchtige und weiche Chardonnay aus der südlichsten Region des Burgunds: Die Rippchen mit der Sauce aus geschmorten Zwiebeln und der aromatischen Marinade vertragen einen fruchtigen Wein, der dennoch Schmelz und Cremigkeit besitzt, sodass er auch zum Kartoffelpüree mit Bergkäse passt.



Schweinelende im Tiroler Speck mit Selleriecreme und Selleriesalat

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer
Zubereitungszeit: 50 Minuten
Zutaten für 4 Personen

Selleriecreme und Salat

- 800 g Knollensellerie
- 1 Zwiebel
- ½ TL Selleriesalz
- ½ Zitrone
- 4 Stangen Staudensellerie mit Grün
- Salz
- 1 Scheibe Pumpernickel
- 1 TL plus 1 EL Apfelessig
- 1 TL plus 1 EL Olivenöl
- 150 g Crème fraîche

Schweinelende

- 1 Schweinelende à 650–750 g
- Salz
- 100 g Tiroler Speck, dünn geschnitten und direkt vom Metzger in Bahnen ausgelegt
- 250 g Schalotten
- 8 Backpflaumen
- Olivenöl
- ⅛ Liter Manzanilla- oder Oloroso-Sherry (wahlweise Fino-Sherry)
- 250 ml Schweinebrühe oder andere Fleischbrühe
- 1 TL fermentierter Kampot-Pfeffer (z.B. über Hennes' Finest)
- 1 El flüssiger Honig
- *Fleischthermometer*

1 Sellerieknolle mit einem Messer schälen, den Sellerie mundgerecht würfeln. Zwiebel halbieren, pellen und in Streifen schneiden. Das Gemüse in einem Topf mit Selleriesalz würzen, mit heißem Wasser und dem Saft der halben Zitrone aufsetzen. Zugedeckt bei milder Hitze 40 Minuten garen, ab und zu umrühren.
2 Die Lende salzen. Den Tiroler Speck dachziegelartig überlappend auslegen, der Fettrand zeigt nach oben. Die Lende darin einwickeln.
3 Schalotten 1–2 Minuten in kochendes Wasser geben, kalt abschrecken und pellen. Backpflaumen halbieren.
4 Die Lende in einem Bräter in 1 EL Öl rundherum anbraten, herausnehmen. Schalotten im Bratfett anbraten, mit Sherry ablöschen und aufkochen. Schweinebrühe dazugeben und aufkochen. Die

Lende einlegen. Im 180 °C heißen Ofen etwa 20 Minuten garen. Bei einer Kerntemperatur von 68–70 Grad (Fleischthermometer) ist das Fleisch durchgegart, aber noch saftig und rosa wie auf dem Foto.
5 Für den Salat von den Staudensellerie-Stangen die Fäden abziehen, die Stangen in feine Streifen schneiden und salzen. Staudenselleriegrün beiseitelegen. Pumpernickel fein zerbröseln und mit 1 TL Apfelessig und 1 TL Öl marinieren.
6 Das gegarte Selleriegemüse heiß mit der Crème fraîche im Mixer cremig pürieren. Mit Salz abschmecken.
7 Den Pfeffer zerdrücken. Die Lende aus dem Bratsud heben, mit Honig bestreichen und mit Pfeffer bestreuen. Im ausgeschalteten Ofen mit geöffneter Klappe kurz ruhen lassen.
8 Derweil das Selleriegrün fein schneiden, zum Selleriesalat geben und mit 1 EL Apfelessig und 1 EL Öl marinieren und mit auf gewärmten Tellern mit Pumpernickel anrichten.
9 Die Lende in Medaillons schneiden. Die Selleriecreme aufstreichen, Fleisch mit Schalotten und Backpflaumen anrichten und servieren.

2021 Schweigen Kalkmergel, Spätburgunder trocken, Weingut Bernhart, Schweigen, Pfalz, www.weingut-bernhart.de, € 18,50
Ein eleganter, ausgewogener Spätburgunder mit feiner Frucht, der den Spagat zwischen den frischen Noten des Staudenselleries und der Cremigkeit und Süße der Selleriecreme und der Backpflaumen schafft. Der Ausbau im Holz erfolgt mit viel Fingerspitzengefühl und passt gut zum Tiroler Speck.

FOTO: LUCIE GREINER/MEDIENAGENTEN.DE



Minirouladen mit Guanciale in Weißbiersauce

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 50 Minuten plus 3 Stunden Vorbereitungszeit für das Fleisch
Zutaten für 4 Personen

8 Minutenschnitzel vom Schwein à 80 g
½ TL Natron
1 EL Olivenöl
80 g Guanciale (ital. gewürzter, luftgetrockneter Speck von der Schweinebacke)
Rotisseur-Senf
8 Cornichons
3 Zwiebeln
Salz
100 ml Weißbier
350 ml Schweinebrühe oder andere Fleischbrühe
1 EL Aprikosenkonfitüre
1 El Tsuyu (japanische Sojasauce mit Dashi und Mirin – ersatzweise Sojasauce)
1 Zweig Majoran

1 Fleisch mit der Mischung aus Natron und Olivenöl einreiben, zugedeckt im Kühlschrank 3 Stunden zart ziehen lassen.
2 Guanciale in Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Fett knusprig auslassen. Absieben, das Fett auffangen.
3 Die Schnitzel zwischen Backpapier mit dem Fleischklopfer dünn klopfen und jeweils halbieren. Die so entstandenen 16 Schnitzel dünn mit Senf bestreichen, mit den längs halbierten Cornichons belegen. Aufrollen und mit Zahnstochern fixieren.
4 Zwiebeln halbieren, pellen und in feine Spalten schneiden, salzen. Das Guanciale-Fett in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, die Röllchen darin kurz kräftig anbraten, salzen. Herausnehmen und beiseitestellen. Zwiebeln hineingeben und bräunen lassen.
5 Ofen auf 80 °C heizen. Zwiebeln mit Bier ablöschen und aufkochen. Mit Brühe auffüllen und 5 Minuten köcheln lassen. Aprikosenkonfitüre, 1–2 TL Senf und Tsuyu einrühren und aufkochen. Sauce mit Salz abschmecken. Die Röllchen dazugeben und in der Pfanne im Ofen 20 Minuten gar ziehen lassen. Mit geschnittenem Majoran und Guancialestreifen bestreut servieren.

Tipp: Dazu passen geschwenkte Kartoffeln, Kartoffelpüree oder Reis.

2023 Grauer Burgunder trocken, Weingut Kranz, Pfalz, wirwinzer.de, € 9,90
Das Gericht hat durch Senf, Speck, Cornichons und die Biersauce markante Aromen, die den Wein herausfordern. Xaver Kranz baut seinen Grauburgunder mit etwas mehr Würze und Phenolik aus, was dieses Gericht auf jeden Fall fordert.



Jambon Persillé mit Senfsauce und Salat

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer
Zubereitungszeit: 5 Stunden und 1 Nacht Marinierzeit
Zutaten für 4–6 Personen

Jambon Persillé
1,5 kg gepökeltes Hinter-Eisbein am Stück
1 Bund Suppengrün
2 geschälte Zwiebeln
2 Lorbeerblätter
150 g Schalotten
1 Knoblauchzehe



Die Weintipps stammen von **Sybille Bultmann,** Gastgeberin und Sommelière im Restaurant „Atable“ im Hotel Amtshaus im pfälzischen Freinsheim. Ihre Spezialität sind deutsche und französische Weine, auf ihnen liegt auch der Schwerpunkt im Restaurant.

¼ l Weißer Burgunder (z.B. Aligoté)
5 Blatt Gelatine
1 großer Bund krause Petersilie
Estragon-Essig (wahlweise Weißweinessig)
Salz, weißer Pfeffer
Kastenform, Teigkarte

Rotisseur-Senfsauce und Salat

100 g Mayonnaise
100 g Crème fraîche
1 TL Dijon-Senf
1 TL Rotisseur-Senf
Perlzwiebeln (aus dem Glas)
½ Bund Schnittlauch
1 Zweig Estragon
150 g Zupfsalat
Kapernblätter (z.B. über Viani)

1 Das Eisbein kalt abspülen. Das Suppengemüse und die geschälten Zwiebeln nur grob stückeln, gründlich waschen und mit dem Eisbein und den Lorbeerblättern in einen großen Topf geben. Mit Wasser bedeckt aufkochen, den Schaum abschöpfen. Zugedeckt 4 Stunden leise simmernd garen.
2 Schalotten und Knoblauch pellen, fein würfeln. Mit dem Weißwein in einer Sauteuse aufkochen. 3–4 Minuten einkochen, bis die Flüssigkeit beinahe gänzlich verdampft ist. Beiseitestellen.
3 Das Fleisch herausheben, leicht abkühlen lassen, die Knochen herausziehen.
4 Die Brühe durch ein Sieb gießen und 250 ml abmessen (übrigen Schweinefond für andere Gerichte einfrieren).
5 Gelatine in kaltem Wasser weichen. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. 200 g Fett und Schwarte abwiegen und fein würfeln.
6 Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der abgemessenen Brühe auflösen. Petersilie fein hacken und unterrühren. Die Wein-Schalotten unterrühren. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken – so kräftig, dass man denkt, man habe das Ganze etwas überwürzt.
7 Fleisch und Fett mischen, mit dem Sud in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Terrinenform geben. Abkühlen lassen und über Nacht im Kühlschrank kalt stellen.
8 Am Folgetag die Sülze aus der Form lösen.
9 Aus Mayonnaise, Crème fraîche, Senf und grobem Senf eine Sauce anrühren, mit 1–2 EL Perlzwiebelwasser aus dem Glas etwas dünner rühren. Schnittlauch in Röllchen schneiden, Estragon fein schneiden und unterrühren. Mit Salz würzen.
10 Die Sülze mit einem scharfen Küchenmesser in nicht zu dünne Scheiben schneiden, dabei die vorderste Scheibe immer mit einer Teigkarte stützen – so bleibt sie stabil und kann direkt auf der Teigkarte zum Teller transportiert werden. Mit der Sauce, Zupfsalat, optional Kräuterspitzen, Perlzwiebeln und Kapernblättern anrichten.

Tipp: Dazu passen Bauernbrot, Baguette oder Bratkartoffeln

2022 Cuvée des Quatre Terroirs Bourgogne Aligoté, Domaine Chevrot, Burgund, www.wein-kreis.de, € 18,90
Ein Weißwein aus Burgund zum Klassiker der Region: Der klare, puristische Geschmack des frischen, geradlinigen Aligotés kommt gut mit dem Knoblauch zurecht, der der Sülze neben der Petersilie die Würze verleiht.



Vietnamesisches Schwein Bún-Chả-Style

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 40 Minuten plus 1 Stunde Marinierzeit
Zutaten für 4 Personen

250 g Schweinemett
250 g Hackfleisch vom Schwein
3 EL Karamellsirup
150 ml Fischsauce
3 Scheiben (à etwa 1 cm) roher, fleischig durchwachsener Schweinebauch, Salz
200 g grüne Papaya (ersatzweise Kohlrabi)
100 g Karotte
200 g Reisnudeln (Vermicelli)
50 g Rohrzucker
Saft von 1 Limette
100 ml Fischsauce
1 Knoblauchzehe
rote Pfefferschote nach Geschmack
einige Blätter Römersalatherzen
etwas Koriandergrün
1 Beet rote Shisokresse
Öl zum Braten

1 Mett und Hack mit 2 EL Karamellsirup und 2 EL Fischsauce gründlich verkneten und salzen. Den Schweinebauch salzen und mit 1 EL Karamellsirup marinieren. 1 Stunde kalt stellen.
2 Papaya mit dem Sparschäler schälen, halbieren, die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch streifig schneiden und salzen. Die Karotte schälen, in Streifen schneiden, salzen. Die Gemüse 1 Stunde ziehen lassen.
3 Reisnudeln nach Packungsanweisung garen, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken.
4 Für die Bún-Chả-Dip-Sauce 20 ml warmes Wasser, Zucker, Limettensaft und Fischsauce verrühren. Knoblauch pellen, in feine Scheiben schneiden, Pfefferschote nach Geschmack in Scheiben schneiden, beides in der Sauce ziehen lassen.
5 Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Koriandergrün und Shiso zupfen. Die Reisnudeln in tiefen Tellern oder Bowls anrichten.
6 Den Ofen auf 80 °C heizen. Aus dem Hack kleine flache, leicht längliche Frikadellen formen. Frikadellen und Bauch in zwei getrennten Pfannen in jeweils 1–2 EL Öl bei mittlerer Hitze 6–8 Minuten braten. Durch den Karamellanteil wird das Fleisch beim Braten schneller dunkel, diese Röststoffe sind gewollt und gehören zum authentischen Bún-Chả-Geschmack. Im Ofen warm stellen.
7 Die Reisnudeln in tiefen Tellern anrichten. Die Gemüse ausdrücken und mit etwas Würzsauce auf Schalen verteilen. Fleisch, Salat und Kräuter mit anrichten. Alles gemischt genießen!

2023 Sauvignon blanc trocken, Weingut Dambach, Pfalz, www.winestro.shop, € 9,90
Wunderbare Balance aus frisch-fruchtigen und dezent grünen, kräutigen Noten, die gut mit Koriander harmonieren. Die Säure ist moderat und kommt gut auch mit einer leichten Schärfe zurecht.

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

25% Rabatt*

Code: FINE25*



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

Fine Food Box – 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.fine-food-box.de** oder auf Instagram unter **finefoodbox_de**

Das erwartet dich in der September 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 DER FEINSCHMECKER Foodie

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

Impressum: Fine Food Box ist ein Angebot der SubCom Solutions GmbH | Blumenhaller Weg 88 | 49078 Osnabrück | Geschäftsführer: Damian Smulksi, Petra Suttorp

In 30 Minuten fertig

Auf die Schnelle

Gurken-Limetten-Gazpacho mit Garnelen-Spieß

Wir präsentieren ein Gericht für zwei, das sich fix zubereiten lässt. Diesmal ein spätsommerliches erfrischendes Süppchen

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

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit:
25–30 Minuten
Zutaten für 2 Personen

Gazpacho

- 1 Salatgurke
- 1 grüner Apfel
- 1 grüne Paprika
- 2 grüne Tomaten (z.B. Tigertomaten)
- 2 Stangen Sellerie
- Abrieb und Saft von 1 Biolimette
- Meersalz
- 1 grüne Peperoni
- *1 Entsafter*

Garnelenspieße

- 2 Garnelen, küchenfertig ohne Kopf, eingeschnitten und entdarmt
- Salz
- 3 EL Olivenöl
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 4 Zweige Kerbel
- *2 Bambusspieße à 20–25 cm Länge*

1 Die Salatgurke waschen und trocknen. Ein Drittel der Salatgurke fein würfeln. Dabei den Kern aussparen. Die restliche Gurke in grobe Stücke schneiden. Den Apfel und die Paprika waschen und trocknen. Beides vierteln und entkernen. Jeweils ein Viertel in feine Würfel schneiden. Den Rest grob würfeln.
2 Die Tomaten waschen und trocknen. Danach halbieren und in fingerdicke Spalten schneiden. 6 Spalten beiseitelegen. Den Sellerie putzen. Die Hälfte des oberen Teils in sehr dünne Scheiben schneiden und zu den Tomaten geben. Den Rest in grobe Stücke schneiden.
3 Die groben Obst- und Gemüsestücke entsaften und mit Limettensaft und -schale sowie Meersalz würzen.
4 Die Peperoni der Länge nach halbieren, die Kerne entfernen, in sehr feine Würfel schneiden und zu den feinen Obst- und Gemüsewürfeln geben.
5 Die Garnelen unter fließendem Wasser abbrausen, trocken tupfen und der Länge nach aufspießen. Danach mit Salz würzen. 1 EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen, die Garnelenspieße hineinlegen und 4–6 Minuten rundherum anbraten. Anschließend mit schwarzen Pfeffer würzen und auf Küchenpapier legen.
6 Den Kerbel verlesen, unter fließendem Wasser abbrausen, trockenschleudern und grob von den Stielen zupfen.
7 Zum Anrichten die Obst-, Gemüse- und Peperoniwürfel sowie die Tomatenspalten in 2 tiefe Teller verteilen. Mit Gazpacho aufgießen und mit je 1 EL Olivenöl toppen. Zum Schluss die Garnelenspieße darüberlegen und mit Kerbel garnieren.

Tipp: *Frischer Kerbel besticht durch feine Noten von junger Petersilie, Fenchel, Lavendel sowie Anis und ist fester Bestandteil meiner Küche. In der Gazpacho ist der Kerbel eine echte Bereicherung.*



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

Kochbuch des Monats

Halb so wild

Jeden Monat stellen wir ein herausragendes Werk vor.
Dieses Mal das zweite Kochbuch von Viktoria Fuchs,
Chefköchin im Restaurant „Spielweg“ im Schwarzwald



Viki Fuchs präsentiert hier regionale Schwarzwald-Rezepte ohne großen Aufwand

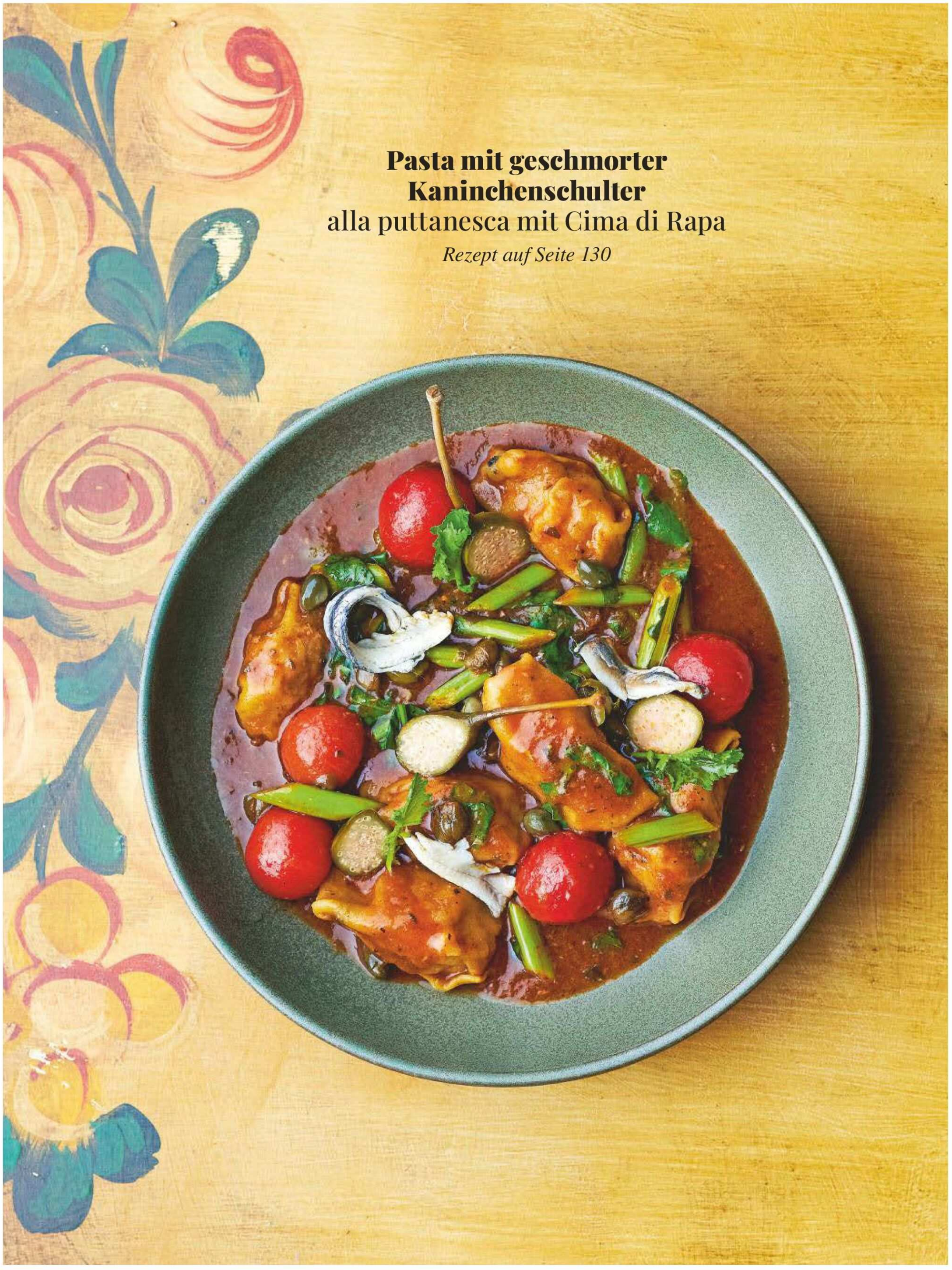
FOTOS: VIVI D'ANGELO/SÜDWEST VERLAG

Rehschnitzel mit Feldsalat, Haselnüssen & Zwetschgen

Rezept auf Seite 130

Pasta mit geschmorter Kaninchenschulter
alla puttanesca mit Cima di Rapa

Rezept auf Seite 130



FOTOS: VIVI D'ANGELO/SÜDWEST VERLAG

Ricotta-Spinat-Ravioli mit Steinpilzen & Wildschweinfilet

Rezept auf Seite 131



Rehschnitzel mit Feldsalat, Haselnüssen & Zwetschgen

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Zutaten für 4 Personen

Salat und Dressing

- 500 g Feldsalat
- 150 ml Sonnenblumen-, Raps- oder Traubenkernöl
- 50 ml Rotwein- oder Apfelessig
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer, Zucker

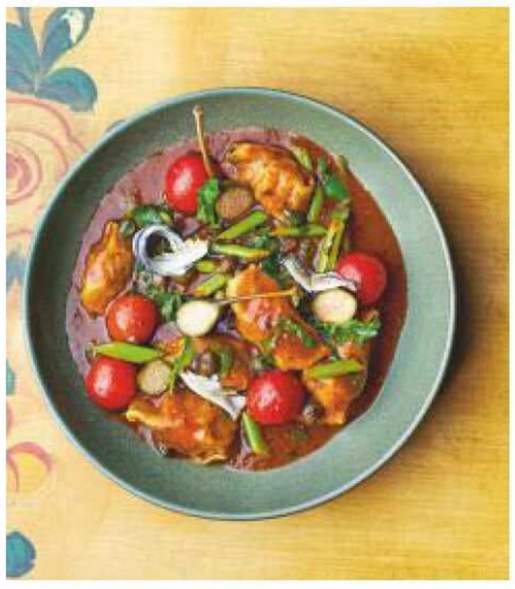
Schnitzel

- 400 g Rehkeule (am besten Oberschale)
- 8 Stängel Petersilie
- 3 Stängel Rosmarin
- 200 g Paniermehl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 150 g Mehl
- 2 Eier
- etwas Butterschmalz

Beilagen

- 8 Scheiben Bauchspeck
- 60 g geschälte ganze Haselnüsse
- 4 Zwetschgen
- 2 EL Zucker
- 200 ml Rotwein
- etwas Mélange-Noir-Pfeffer

1 Den Salat waschen, putzen und trocken schleudern.
2 Die Rehkeule in 4 Stücke schneiden (à 100 g) und zwischen Backpapier in dünne Schnitzel klopfen.
3 Petersilie und Rosmarin waschen, trocken tupfen und sehr fein hacken.
4 Für das Dressing alle Zutaten miteinander vermengen und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.
5 Den Speck in einer Pfanne knusprig braten. Die Haselnüsse im Backofen bei 160 °C in etwa 10 Minuten goldbraun rösten.
6 Die Zwetschgen halbieren, vom Stein befreien und in Spalten schneiden. In einem Topf 2 EL Zucker karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen. Zwetschgen hinzugeben und eindicken lassen. Mit Mélange-Noir-Pfeffer abschmecken.
7 Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Gehackte Kräuter mit Paniermehl mischen. Schnitzel nacheinander erst in Mehl, dann in Ei (nicht mixen, sondern nur mit einer Gabel verquirlen, so soufflieren die Schnitzel beim Braten schöner) und zum Schluss mit Paniermehl-Kräuter-Gemisch panieren. Die Schnitzel in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz goldbraun anbraten.
8 Salat, Bauchspeck, Haselnüsse und Zwetschgen auf Tellern anrichten, mit Dressing beträufeln, Schnitzel darauf platzieren.



Pasta alla puttanesca mit Kaninchenschulter

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer
Zubereitungszeit: 5 Stunden inkl. Schmorzeit
Zutaten für 4 Personen

- 3 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- etwas Olivenöl
- 6 EL Kapern
- 200 ml Rotwein
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 750 g geschälte Tomaten
- 200 ml Brühe
- 6 Kaninchenschultern
- 2 Bund Cima di Rapa (Stängelkohl)
- Salz
- Eiswasser
- 1 Bund glatte Petersilie
- schwarzer Pfeffer, Zucker
- 1 Paket frischer Fertig-Nudelteig
- 1 Eigelb
- 2 EL Kalamata-Oliven ohne Kern
- 17 Sardellenfilets
- 20 Kirschtomaten
- 8 Kapernäpfel

1 Schalotten und Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf in etwas Olivenöl glasig anschwitzen. 4 EL Kapern hinzugeben und mit anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen.
2 Die Kräuter waschen, trocken tupfen, vom Stiel zupfen und fein hacken. Zusammen mit den geschälten Tomaten und der Brühe hinzugeben.
3 Die Kaninchenschultern in den Sud geben und abgedeckt bei mittlerer Hitze etwa 2 Stunden schmoren lassen.
4 Cima di Rapa putzen und schräg in Stücke schneiden. In einem Topf mit reichlich gesalzenem Wasser blanchieren, herausnehmen, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen.
5 Die Petersilie waschen, trocken tupfen, vom Stiel zupfen, in feine Streifen schneiden.
6 Die Kaninchenschultern aus dem Sud holen, vom Knochen lösen und mithilfe zweier Gabeln fein zerrupfen.
7 Die Tomatensauce mixen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
8 Kaninchenfleisch mit wenig Tomatensauce vermengen.
9 Den Nudelteig ausrollen. Den Teig mit Eigelb bepinseln. Nun das vorbereitete Kaninchenfleisch mit Sauce auf das untere Viertel des Teigs geben.
10 Den Nudelteig nach innen um die Masse schlagen und nach oben einrollen, bis nur noch ½ cm übersteht. Die so entstandene Rolle zwischen Daumen und Zeigefinger in kleine Abschnitte zusammendrücken. Dabei das überstehende Ende nicht mit festdrücken. Die Abschnitte mit einem Messer trennen.
11 Die so entstandenen Agnolotti in reichlich gesalzenem Wasser gar kochen.
12 Die Tomatensauce in einen Topf geben, 2 EL Kapern, Oliven und 5 Sardellenfilets hinzugeben und für etwa 8 Minuten köcheln lassen.

13 Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Kirschtomaten und Cima di Rapa anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. 2 Kellen Tomatensauce hinzugeben und kurz aufkochen lassen.
14 Die Pasta hinzugeben, kurz durchschwenken und auf einem tiefen Teller anrichten. Mit Kapernäpfeln und frischen Sardellenfilets garnieren.

VIKIS TIPP
„Puttanesca ist für mich ein absolutes Universalrezept an Sauce, mir schmeckt's einfach mit allem: mit Nudeln oder Fleisch."



Ricotta-Spinat-Ravioli mit Steinpilzen & Wildschweinfilet

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer
Zubereitungszeit: 1 Stunde
Zutaten für 4 Personen

Ravioli
- 300 g Spinat
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- etwas Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Muskatnuss
- 500 g Ricotta
- 1 Paket frischer Fertig-Nudelteig
- 1 Eigelb

Fleisch
- 4 Wildschweinfilets
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- etwas Sonnenblumenöl

Pilze
- 600 g Steinpilze
- etwas Olivenöl

Zum Fertigstellen
- etwas Butter
- etwas Kochwasser von den Nudeln
- einige Basilikumblätter
- etwas Zucker
- 100 g Holunderbeeren

1 Den Spinat putzen, waschen und trocken schleudern. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Den Spinat in einem großen Topf in etwas Olivenöl anschwitzen. Knoblauch und Schalottenwürfel hinzugeben und glasig mit anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Spinat anschließend auf ein Sieb geben und gut ausdrücken. Auf ein Brett geben und gut durchhacken.
2 Den Spinat in eine Schüssel füllen, Ricotta hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl abschmecken.
3 Den Nudelteig ausrollen und halbieren. Die eine Hälfte mit Eigelb bestreichen und mit einem Ausstecher 20 Kreise andeuten, dafür nur leicht eindrücken. Dies dient zur Orientierungshilfe.
4 Auf diese Kreise jeweils 1 EL Ricotta-Spinat-Masse geben. Die andere Hälfte des Teigs vorsichtig darauflegen, sodass die Masse vollständig bedeckt ist. Nun den Nudelteig vorsichtig festdrücken, damit sich keine Luft mehr im Inneren befindet, und mit dem Ausstecher ausstechen.
5 Die Ravioli in reichlich gesalzenem Wasser gar kochen. Etwas Kochwasser beiseitestellen.
6 Das Wildschweinfilet putzen, dabei von Sehnen und Silberhaut befreien.
7 Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne in etwas Sonnenblumenöl von beiden Seiten jeweils 1 Minute lang anbraten.
8 Filet aus der Pfanne nehmen und im Backofen bei 160 °C etwa 5 Minuten garen. Herausnehmen und an einem warmen Ort ruhen lassen.
9 Die Steinpilze mit einem Pinsel putzen und von Erde und Steinchen befreien. Die Pilze fein hobeln und ganz kurz in einer heißen Pfanne in etwas Olivenöl farblos anbraten.
10 Butter in einer Pfanne aufschäumen. Die gekochten Ravioli mit ein wenig vom Kochwasser hineingeben, Basilikum hinzugeben und kurz durchschwenken. Die Ravioli aus der Pfanne nehmen. Das Wildschweinfilet in derselben Pfanne mit etwas Butter etwa 1 Minute von beiden Seiten nachbraten und herausnehmen.
11 Etwas Zucker in die Pfanne streuen und karamellisieren lassen. Die Holunderbeeren hineingeben und darin 1 Minute köcheln.
12 Fleisch in dünne Scheiben schneiden, mit Ravioli, Pilzscheiben und Holunderbeeren anrichten, nach Belieben mit einigen Basilikumspitzen garnieren.



Das Hotel-Restaurant „Spielweg" ist ein Familienunternehmen. Trifft man sich mit Verwandten und Freunden zum Essen, biegt sich der Tisch fast unter lauter leckeren Speisen



Diese und weitere Rezepte finden Sie in dem Buch „Halb so wild" von Viktoria Fuchs, 224 Seiten, Südwest Verlag, € 29

FOTOS: VIVI D'ANGELO/SÜDWEST VERLAG

Genusshelden

Weißes Gold

Umberto Paolella produziert in Brandenburg beste Mozzarella und Burrata aus Büffelmilch. Restaurants und Händler beliefert er konkurrenzlos frisch

TEXT **KERSTEN WETENKAMP**

Für einen Besuch bei Mozzarellahersteller Paolella in Brandenburg benötigt man zweierlei: einen guten Wecker und ein Ersatzhemd. Ersteres, weil 6 Uhr früh die beste Zeit ist, um die Produktion anzusehen. Letzteres, weil die kleine Fabrikationshalle das Klima einer heißen Waschküche hat. Nach fünf Minuten klebt einem das Hemd am Leib.

Macht nichts – denn um die Herstellung exzellenten Mozzarellas und sahnegefüllter Burratakugeln anzuschauen, beides aus Büffelmilch, muss man sich immerhin nicht bis ins Umland von Neapel oder nach Apulien bemühen. Umberto Paolella, 57 Jahre alt, ein für einen Italiener, Pardon, ungewöhnlich großer (1,90 Meter) und ernsthafter Mann, hat die Mozzarella-Meisterschaft aus seinem Heimatland nach Brandenburg gebracht. Mit elf Mitarbeitern fertigt Paolella in Kremmen, eine Autostunde nordwestlich von Berlin, jährlich 75 Tonnen Mozzarella und Burrata, und das tagesfrisch. Abnehmer sind etwa das Hotel Adlon, die Restaurants „Tim Raue“ oder „Grill Royal“ in Berlin, aber auch viele Händler von Berlin bis Hamburg und weiter südlich. „Der beste Mozzarella ist der frischeste“, sagt Umberto. „In Italien wird der Käse immer gleich am ersten Tag aufgegessen. Den frischen Mozzarella können nur wir in Norddeutschland bieten!“

Die Milch für die Köstlichkeiten wird dreimal in der Woche angeliefert, je zwei- bis dreitausend Liter, die Büffelherde weidet in Mittenwalde, 85 Kilometer weiter südlich, in artgerechter Haltung mit den Kälbern neben den Muttertieren, die Bullen abgesondert im Stall.

Mozzarella herzustellen hat Paolella von der Pike auf gelernt, er ist zwischen Milchkesseln aufgewachsen, die Familie aus Fondi in Latium macht den Büffelkäse seit über dreihundert Jahren. Noch immer arbeitet Paolella nach alter traditioneller Weise von Hand – schöpft zum Beispiel mit Kannen und Eimern so viel wässrige Molke aus dem Bottich des Käsebruchs wie möglich, „damit wir cremigen Mozzarella bekommen, für eine bessere Haltbarkeit“. Der magische Moment: Umberto gießt mit einer Kunststoffkanne brühend heißes Wasser auf die Bruchmasse und rührt sie durch, mit einem langen, weißen Kunststoffstab, eine Art Dirigentenstab XL. Er zieht ihn mit der linken Hand in geschmeidigen Bewegungen durch die Käsemasse und schöpft gleichzeitig mit der rechten Hand die Molke ab, bis sich ein elastischer Teig bildet, der zäh und in Fäden am Stab haften bleibt. Fast fertig – zum Schluss greift Umberto unerschrocken in die heiße Mozzarellamasse, teilt eine handballgroße Kugel ab, taucht sie kurz in kaltes Wasser und teilt sie dann mithilfe einer Kollegin durch Ziehen und Drücken in zwei Kugeln, jede etwa 250 Gramm groß. So macht man das in Italien? Umberto nickt. „Genau so habe ich mir als Junge mein Taschengeld verdient, noch beim Opa.“

Für Burrata wird die Hülle mit Sahne gefüllt und dann mit einem Bändchen verschlossen



Paolella ist als zwanzigjähriger Student nach einem Urlaub in Berlin einfach dageblieben, arbeitete in einem italienischen Feinkost-Großhandel des Onkels und überlegte, selbst Mozzarella herzustellen, „weil die Deutschen verrückt danach sind“. Vor knapp zwei Jahren übernahm Mike Daschewski das gesamte Unternehmen, als Umbertos Vater Gino in den Ruhestand ging. Als Vertriebsleiter setzte er Alexander von Bassenheim ein – als gelernter Koch ein perfekter Partner. Schwierig ist das Mozzarella-Business trotzdem – „im Winter geben die Büffel mehr Milch als im Sommer, ganz gegen die Nachfrage“, sagt von Bassenheim. „Damit müssen wir umgehen.“ *www.mozzarella-paolella.de*

FOTO: KERSTEN WETENKAMP

Den Erfolg in sicheren Händen halten Alexander von Bassenheim (l.) und Umberto Paolella: Mozzarellakugeln aus Büffelmilch, tagesfrisch hergestellt. Die Wasserbüffel grasen 80 Kilometer entfernt

„Mit dem Mozzarella habe ich mir als Junge beim Opa mein Taschengeld verdient!“

Umberto Paolella



„Mit dem Herbst kommen spannende Foodmessen. Eine Inspiration, um neue Delikatessen und Produzenten kennenzulernen.“ GABRIELE HEINS, CHEFREDAKTEURIN

News & Trends

Kaviar auf einen Klick

Für den Luxus im Alltag oder wenn spontan Gäste kommen: Ob zum Frühstücksei, zur Pasta oder zum Abendbrot – es ist immer gut, Kaviar im Kühlschrank zu haben. So hat das traditionsreiche Altonaer Kaviar Import Haus (AKI) aus Hamburg nun auch einen Onlineshop, über den man sich den feinwürzigen Geschmack von Baerii, Ossetra oder Beluga nach Hause bestellen kann. Die Dosen enthalten nur besten Störrogen und Salz und werden erst bei der Bestellung frisch abgefüllt, gratis kommen zu jeder Order Blini und Schmand dazu.

https://shop-altonakaviar.de



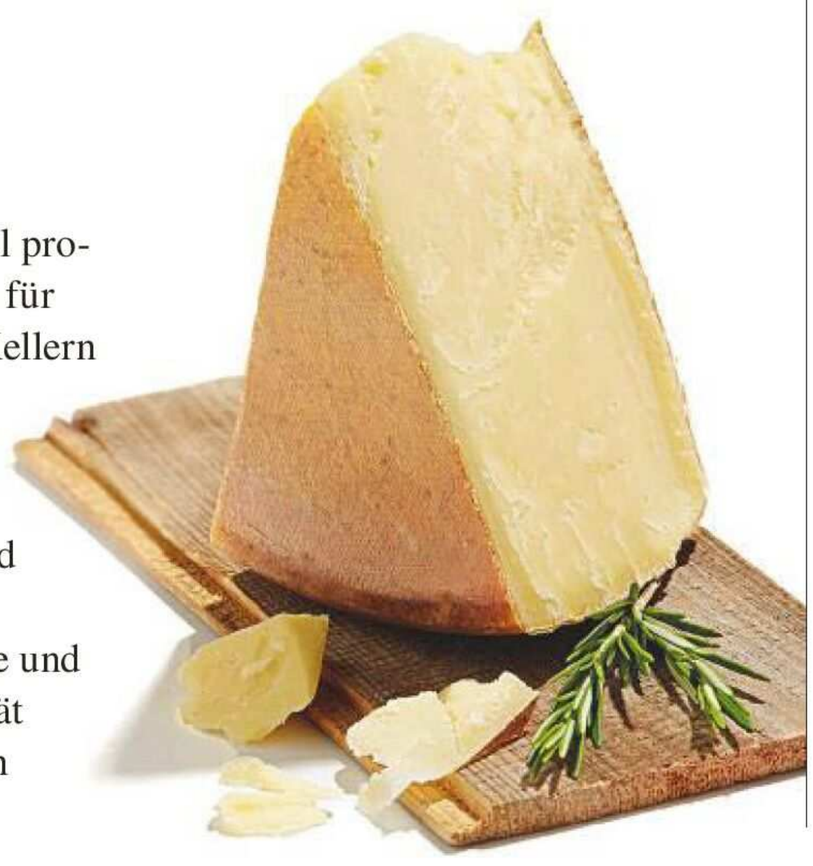


„Von den insgesamt zwölf Personen sind drei Vegetarier, zwei von ihnen essen vegan. Eine Person hat eine Knoblauchallergie. Drei Personen vertragen keinen Fisch und auch keine Krustentiere. Eine weitere Person ist allergisch gegen alle Sorten von Nüssen. Und schließlich gibt es eine Person mit Gluten-Intoleranz.“

„Beipackzettel“ einer Firmen-Reservierung im „Le Moissonnier“, Köln. Aus: „Der Käse kommt vor dem Dessert“ von Vincent Moissonnier (l.), Dumont

Kraftpaket aus der Schweiz

In der Emmentaler Region Zäziwil produzieren vier Landwirte die Milch für diesen Käse, der 36 Monate in drei Kellern reift, erzählt Maître Affineur Volker Waltmann aus Erlangen. Dabei wird die Rinde von Milben („Cirons“) abgenagt, so kann der Käse weiterreifen. Zum Schluss wird er mit Öl einmassiert und ruht wieder 12 Monate. Feine Salze lassen ihn an einen Parmesan erinnern. Mit seiner Karamellnote und eleganter Cremigkeit ist diese Schweizer Spezialität ein Hochgenuss. Zu Pasta oder Risotto, toll mit ein paar Tropfen gereiften Aceto Balsamicos.



Feine Kost in Baden-Baden

Bereits zum 18. Mal lädt das Genussnetzwerk City & More zur Messe Fine in die schönen Hallen des Kurhauses Baden-Baden ein. Mehr als 100 handverlesene Aussteller sind dabei, neben Delikatessen locken Messer und Schleifgeräte, aber auch Bars mit Portwein, Wein, Champagner, Kaffee und Kuchen. 25. bis 27. Oktober.

www.cityandmore.de

Dolce Vita in Berlin

Pasta oder Pesto, Salumi oder Schokolade – der renommierte italienische Delikatessenhändler Viani präsentiert seine handgemachten Spezialitäten auf einem eigenen Festival mit rund 40 Produzenten, dazu gibt es Workshops und Expertenrunden. 21. und 22. September, rund um die Villa Elisabeth in Berlin-Mitte.

www.viani.de

Hamburgs zweites Food-Festival

Kreative Menüabende, Diskussionsrunden, Streetfood und Haute Cuisine, dazu viel Musik – zum zweiten Mal feiert Hamburg das „Open Mouth“-Foodfestival mit einem größeren Programm. Höhepunkt ist ein Dinner mit zehn Spitzenköchen der Stadt, initiiert von Maurizio Oster („Zeik“) im Foodlab. 12. bis 16. September.

https://openmouth.hamburg

FOTOS: MICHAEL BERNHARDI, ERIC CHMIL, CHRISTINE LIPSKI, VOLKER RENNER



DER SCHWEIZER KÄSE UND ICH – MIT BÄCKER- UND KONDITORMEISTER JOHANN KRETER

„ICH BIN VERRÜCKT NACH KÄSE



ÜBER KÄSE AUS DER SCHWEIZ

Schweizer Käse ist ein reines Naturprodukt und steht für eine Lebensphilosophie: Das Gute leben. Denn die Schweizer Käsermeister:innen stellen ihren Käse mit einheimischer Milch, nach jahrhundertealten Rezepturen und traditioneller Handwerkskunst her. Vieles ändert sich, Schweizer Käse aber bleibt unverändert gut. Einzigartig ist das Schweizer Reinheitsgebot, das Käse ohne künstliche Zusätze garantiert.

Warum passen Schweizer Käse und Brot so gut zusammen?
Sie haben viel gemeinsam. Man sagt nicht umsonst ein Laib Brot und ein Laib Käse. Vor allem, wenn sie traditionell hergestellt werden, gibt es viele Übereinstimmungen.

Was verbindest Du mit der Schweiz?
Ich habe zwei Jahre in Vorarlberg gearbeitet. Aus der Backstube haben wir die rosa schimmernden Schweizer Berge gesehen. Ich kenne die Schweizer Käsekultur gut. Was ich in den Alpen kennengelernt habe, ist diese kleinteilige Landwirtschaft, die eine sehr hohe Qualität gewährleistet. Wenn Du 10 oder 20 Kühe hast, dann hat jedes Tier einen Namen. Ich schätze sehr, dass in vielen Käsereien statt in großen Werken produziert wird und honoriere das beim Käsekauf.

Was ist Deine früheste Erinnerung an Käse?
Käse hat schon immer eine Rolle gespielt. Ich kann mich erinnern, wie ich mit meiner Oma gebacken und gekocht habe. Ich habe ihr geholfen, als ich klein war. Das ist auch ein Grund, warum ich Bäcker geworden bin: Die Zeit, die ich mit meiner Oma in der Küche verbracht habe.

Bei welchem Schweizer Käse wirst Du schwach?
Ich bin verrückt nach Käse und lebe fast nur von Brot und Käse. Genauso wie beim Brot ist es für mich beim Käse: Jede Sorte hat ihre Berechtigung. Ob man eine Käseplatte macht oder ein Käsefondue, eine Käsestulle oder ein Grilled Cheese Sandwich – alles zu seiner Zeit und zu seiner Verwendung. Man muss es nur richtig auswählen.

Welche Brot- und Käse-Kombinationen sind für Dich ein perfektes Match?
Käse und Brot sollten geschmacklich ebenbürtige Partner sein. Je kräftiger der Käse ist, desto kräftiger darf das Brot dazu sein. Die milden Käse kombiniere ich zu hellen Broten, damit das Aroma hervortritt. So ist ein nussig-milder Schweizer Emmentaler AOP gut aufgehoben zu unserem Pane Casareccio, einem hellen Dinkelsauerteigbrot mit Weizen. Käse mit intensiven Aromen wie Le Gruyère AOP oder der extra-würzige Appenzeller® harmonieren wunderbar zu körnigen Roggenbroten wie zum Beispiel einem dänischen Rugbrød. Die Käserosetten des Tête de Moine AOP kommen auf einem weichen Dinkelvollkornbrot ohne Körner herrlich zur Geltung.

ANZEIGE

Was haben Schweizer Käse und Brot gemeinsam? Handwerkskunst, ursprüngliche Rohstoffe und Zeit sind bei beiden entscheidend für Geschmack und Qualität. Johann Kreters Bäckerei wurde von „Der Feinschmecker“ zu einem der 16 besten Bäcker Deutschlands gewählt. Grund genug, mit ihm über sein Brot und Schweizer Käse zu sprechen.

SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND

Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de

Trinken

Weinreise Österreich
Elegante Weine und überragende Sekte werden im Kamptal, Krems- und Traisental produziert. Wir stellen die besten Winzer und Restaurants vor
Seite 138

Best Buy
Fast jeder liebt Weißburgunder. Aber diese haben Charakter! 12 Empfehlungen von deutschen Spitzen-Weingütern
Seite 148

Winzerporträt
Auf dem Weingut Nittardi in der Toskana gehen Kunst und Wein eine wunderbare Verbindung ein
Seite 152

Priewe kauft ein
Gerüstet für den Herbst: Weinexperte Jens Priewe notiert drei Rotweine, zwei Weißweine und einen Rosé auf seinem Einkaufszettel
Seite 156

Weingut Birgit Eichinger: Gloria (Foto) produziert mit ihrer Mutter Birgit Grüne Veltliner und Rieslinge aus besten Lagen

Österreichs grüne Perle

Das Kamptal ist ein Weinparadies mit vielen Trümpfen: Im perfekten Zusammenspiel von Natur und Klima entstehen hier große Weine und Sekte. Unser Autor stammt aus der Region und stellt uns eine Auswahl der besten Winzer und Restaurants seiner malerischen Heimat vor!

TEXT **THOMAS SCHÄFER**

Der Heiligenstein ist die Heimat großer Rieslinge und eine der bekanntesten Lagen im Kamptal

FOTO: WSNA/ÖSTERREICH WEIN MARKETING

LANGENLOIS? KAMPTAL? WALDVIERTEL? Die Antwort auf die Frage nach meiner genauen Herkunft stößt außerhalb Österreichs meist auf Verwunderung. Zu oft noch löst „Österreich“ Assoziationen an Tiroler Berge, Skiurlaub und Hüttengaudi aus. Da jedoch meine Parallelschwungversuche regelmäßig im Krankenhaus enden und ich eher ein Anhänger von Grünem Veltliner als von Jagatee bin, fahre ich so oft es geht nach Hause – und erzähle Ihnen hier, was die Region Kamptal, aber auch Krems- und Traisental, gerade mal 70 Kilometer nordwestlich von Wien gelegen, für Weingenießer so besonders macht.

Kamptal: Luxus der Vielfalt an Böden und Rebsorten

Die perfekte erste Anlaufstelle für unsere Rundreise ist die Gebietsvinothek Ursin Haus, eine Kamptaler Institution direkt am Kornplatz in Langenlois. Rund 300 Weine von 60 Winzern stehen zur Verkostung bereit. Mit breitem Lächeln begrüßt mich Geschäftsführer Wolfgang Schwarz, für den ich als Jugendlicher schon gekellnert habe. Was aus seiner Sicht unser Kamptal ausmacht: „Wir haben den Luxus einer enormen Vielfalt, sowohl der Böden als auch der Rebsorten.“ Hier dominieren die Weißweinsorten Grüner Veltliner und Riesling, es finden sich aber auch Burgundersorten, Chardonnay, Muskateller, Sauvignon Blanc und Zweigelt. Grüner Veltliner fühlt sich auf dichten Böden wie Löss wohl, Riesling läuft auf kargem Untergrund wie Sandstein und verwittertem Vulkangestein zur Hochform auf. Hinzu komme noch ein spezielles Klima, erläutert Wolfgang: „Warme Luft aus dem Osten beschert uns Intensität, kühle Winde aus dem Norden bewahren aber auch immer eine gewisse Frische.“ Damit ist das Kamptal nicht nur prädestiniert für elegante



Naturnah: Willi und Edwige Bründlmayer (r.) mit ihrem Führungsteam Thomas Klinger (l.) und Andreas Wickhoff MW

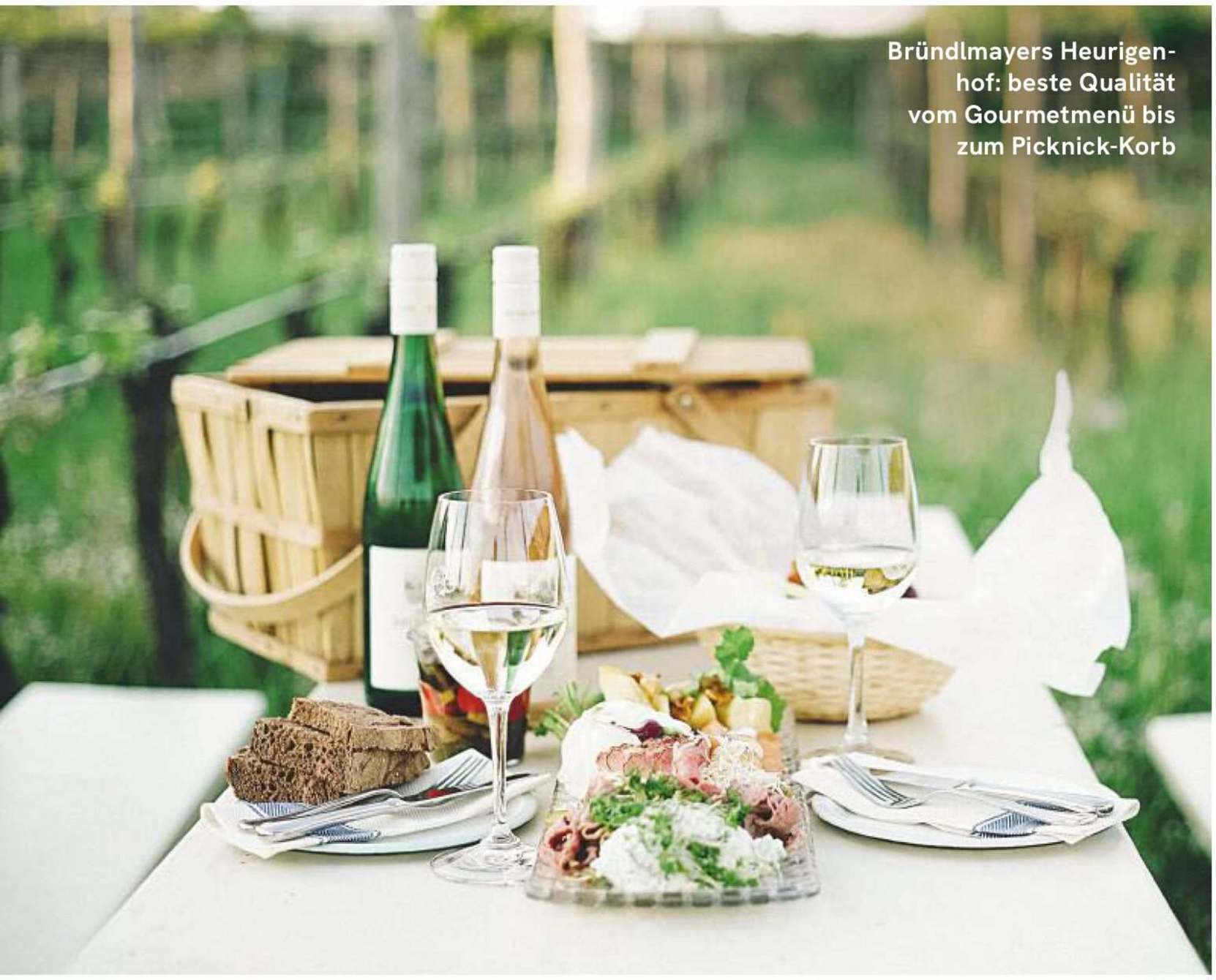
Stillweine, sondern auch für überragende Schaumweine mit Charakter.

ZUM BEISPIEL DIE VOM WEINGUT BRÜNDLMAYER. Mit einer Wurstsemmel der Fleischerei Graf („Hausmarke" – ein Traum!) als Stärkung mache ich mich entlang des Loisbachs auf den Weg. Willi Bründlmayer ist eine wahre Winzerlegende, gehört seit Jahrzehnten zur österreichischen Spitze und wird 2024 (völlig zu Recht!) mit dem Feinschmecker WINE AWARD für sein Lebenswerk ausgezeichnet. Mit sichtlicher Euphorie empfängt er mich bei strahlendem Sonnenschein im Weingut. „Mein Vater hat bereits kurz nach dem Zweiten Weltkrieg Parzellen am berühmten Heiligenstein erworben. Diese steilen Lagen wollte damals niemand bewirtschaften", erinnert sich Willi. „Mit seinem 1947er Riesling Heiligenstein gewann mein Vater den österreichischen Staatspreis." Keine Frage: Dieses Streben nach Perfektion und seinen Innovationsgeist gab der Vater an den Sohn weiter.

„Meine Frau kommt aus Paris und liebt Champagner. Mit Sekt konnte ich ihr das Kamptal schmackhaft machen."
Willi Bründlmayer

Meine persönlichen Favoriten des Weinguts sind zwei sehr konträre Weine: der gehaltvolle, würzige Grüne Veltliner aus der Ried (Lage) Lamm und besagter Riesling aus der Ried Heiligenstein: klar, druckvoll, salzig. Um uns den Kontrast auch im Weinberg zu veranschaulichen, navigiert Willi seinen Geländewagen in die steilen Terrassen genau an die Grenze zwischen den beiden Lagen. „Die Ried Lamm", erklärt er und zeigt nach Osten, „ist vor Wind geschützt, und deswegen konnte sich dort dauerhaft Löss ansammeln, ein perfekter Boden für extraktreiche Grüne Veltliner." Ganz anders im Westen: „In der Ried Heiligenstein, die näher beim Kamp liegt, war dies nicht möglich. Der Boden blieb sehr karg und bietet ideale Voraussetzungen für große mineralische Rieslinge!" Auch nach all den Jahren an der Spitze ist Bründlmayer nie träge geworden. Das Weingut wird mittlerweile biologisch bewirtschaftet, und er experimentiert mit hitzeresistenten Sorten wie Cabernet Franc und pilzresistenten Neuzüchtungen wie Donauriesling.

ABER NUN ENDLICH ZUM SEKT: Die Blanc de Blancs Austria Reserve Extra Brut erinnert mit ihrer feinen Perlage, den dicht gewobenen Briochenoten und dem spannenden Säurebogen an die bekannteste Schaumweinappellation. „In der Nase Champagner, aber am Gaumen etwas reifere Frucht", beschreibt es der Winzer. Schon 1989 begann er mit Schaumwein, früher als die meisten seiner Kollegen und qualitätsbesessener ohnehin. „Meine Frau



Bründlmayers Heurigenhof: beste Qualität vom Gourmetmenü bis zum Picknick-Korb

Edwige kommt aus Paris und liebt Champagner. Mit Sekt konnte ich ihr das Kamptal schmackhaft machen“, erzählt Willi Bründlmayer schmunzelnd.

Mein erster Tag in der Heimat endet vortrefflich im Heurigenhof Bründlmayer, geführt von Martin und Victoria Schierhuber. Hier kann man traditionelles Backhenderl, ein Picknick im angrenzenden Weingarten oder aber, wie wir heute Abend, ein Gourmetmenü genießen. Chef de Cuisine ist seit Kurzem Matthias Schütz, der nach zwölf Wanderjahren in seine Heimat zurückgekehrt ist. Besonders begeistert mich der grüne Spargel mit Wiesenkerbel und Wachtelei im Safranfond, aber auch das Donauland-Lamm mit weißen und grünen Bohnen und schwarzem Knoblauch. Sommelier Albert Schreibeis paart die wunderbaren Gerichte grandios mit gereiften Bründlmayer-Weinen. Lamm mit Pinot Noir Reserve 2019, Käse von Affineur Maître Antony mit trockenem Riesling Heiligenstein 2003 oder auch mit der süßen Riesling Steinmassel Auslese 2013 – welch ein Auftakt im Kamptal!

AM MORGEN DARAUF führt mich der Pfad zum nächsten Winzer über den malerischen Langenloiser Weinweg – ein Muss für jeden Besucher – und im Übrigen der perfekte Ort für einen Heiratsantrag, wie ich aus erster Hand weiß. Über den Käferberg mit umwerfendem Ausblick auf den im Osten thronenden Heiligenstein, vorbei an der eisernen Riesentraube des Kärntner Künstlers Heimo Zobernig, schlendere ich zu Fred Loimer. Als Gründungsmitglied von respekt-BIODYN, einem 2005 gegründeten Zusammenschlusses von über 30 Weingütern aus Österreich, Deutschland, Italien und Ungarn, verzichtet er auf Herbizide und Kunstdünger und setzt stattdessen auf selbst hergestellte pflanzliche Spritzmittel, sogenannte Präparate. „Viele Menschen denken, dass Biodynamie hauptsächlich Verzicht bedeutet“, erzählt mir Fred, während wir in seinem E-Auto zur Ried Loiserberg unterwegs sind. „Aber das Gegenteil ist richtig: Man bekommt viel mehr Möglichkeiten.“ Für die biodynamische Landwirtschaft spreche nicht nur grünes Denken. Sie ermögliche es seinen

FOTOS: STUDIO PILENS, ANNA STÖCHER

5 Fakten über das Kamptal

1 Das Kamptal ist nach dem **Fluss Kamp** benannt, der im Waldviertel in Niederösterreich entspringt und in die Donau mündet.

2 Eine der bekanntesten Riesling-Lagen (in Österreich Rieden genannt) ist der **Heiligenstein.** Direkt angrenzend liegt die **Ried Lamm**, die als eine der besten für Grünen Veltliner gilt.

3 Aufgrund frischer, kühler Winde aus dem Norden ist das Kamptal, insbesondere sein Zentrum Langenlois, heute die **Winzersekt-Hochburg** Österreichs, mit ungewöhnlicher Dichte an Spitzenerzeugern wie Bründlmayer, Loimer, Topf, Jurtschitsch, Arndorfer und Steininger.

4 Seit dem Jahrgang 2008 darf der Begriff Kamptal DAC (Districtus Austriae Controllatus) für Weine aus **Grünem Veltliner und Riesling** verwendet werden. Auf rund 3600 Hektar Rebfläche wachsen zwar auch andere Rebsorten wie Burgunder, Chardonnay und Zweigelt. Diese dürfen aber nur unter der Herkunft Niederösterreich vermarktet werden.

5 Besuche lohnen sich nicht nur im Kamp-, sondern auch im sich westlich anschließenden **Kremstal** sowie im **Traisental** südlich der Donau. Auch hier kann man erstklassige Weine verkosten, sich kulinarisch verwöhnen lassen und dabei auch durch malerische Landschaften wandern.



Stefanie Jurtschitsch ist als Winzertochter in Rheinhessen, Alwin Jurtschitsch als Winzersohn in Langenlois aufgewachsen

Kaum jemand repräsentiert den biodynamischen Weinbau besser als Fred Loimer



Weinen erst, ihre Herkunft auszudrücken. „Die Biodynamie lehrt die Achtsamkeit gegenüber der Natur. Nur so kann ich erkennen, was mein Weingarten wirklich braucht und dann entscheiden, wann und wie ich eingreife“, so der Winzer.

Als ich, zurück im Weingut, seine 2022er verkoste, muss ich sofort an den Weinautor Matt Kramer denken. Terroir definiert er treffend als eine „somewhereness“, die den Verkoster spüren lässt, dass die Herkunft des Weines keine beliebige ist – der Wein *kommt von woher*. Und mir als Kamptaler verraten Weine wie Freds Loiserberg mit seiner feinen Säurestruktur und wunderbaren Länge immer, dass sie aus Langenlois kommen. Abermals ragen auch die Schaumweine hervor: keine überintensiven Fruchtbomben, sondern strukturbetont und salzig in beeindruckender Qualität.

Die hohe Dichte erstklassiger Schaumweine im Kamptal ist bemerkenswert: Neben Bründlmayer und Loimer trumpfen auch die Weingüter Schloss Gobelsburg, Topf, Arndorfer und Steininger mit wunderbarem Sekt auf – sehr außergewöhnlich für ein kleines Weinbaugebiet von gerade einmal 3600 Hektar Rebfläche. Fred Loimer fasst es gut zusammen: „Das Kamptal, und insbesondere Langenlois, hat sich in den vergangenen 20 Jahren zur Winzersekt-Hochburg Österreichs entwickelt.“

ZU DEM AUFSCHWUNG HAT AUCH ALWIN JURTSCHITSCH BEIGETRAGEN. Ich treffe ihn im wunderschönen Innenhof des Familienbetriebs im Langenloiser Zentrum. Sein Leben vor der Übernahme des Weinguts gleicht einem Roadmovie: „Ich hatte einen Deal mit meinen Eltern: Sie zahlen mir ein Around-the-world-Ticket, und ich sammle rund um den Globus Erfahrungen in Weingütern“, erzählt er. „Als *bucket boy* in Neuseeland habe ich einen lässigen Winzerlifestyle kennengelernt. Meine Erfahrung mit Permakulturen in Ecuador brachte mir bei, die Kreisläufe der Natur genau zu beobachten. Und eine australische Hippiekommune lehrte mich, unsere Natur als großes Ganzes zu betrachten.“ Zurück in der Heimat schuf er gemeinsam mit seiner Frau Stefanie, die vom bekannten Weingut Gunderloch in Rheinhessen stammt, einen Stil minimaler Intervention in Weinberg und Keller.

FOTOS: ANDREAS HOFER, WWW.POV.AT

„Wir fragen uns immer: Was kann alles weg? Was ist nicht Kamptal? Und was bleibt dann übrig?“
Alwin Jurtschitsch

„Wir fragen uns immer: Was kann alles weg? Was ist nicht Kamptal? Und was bleibt dann übrig?“, so Alwin. „Dabei ist uns die Herkunft des Weins wichtiger als der Einfluss der Rebsorten.“ Als ich seinen Sekt Große Reserve Brut Nature im Glas habe, weiß ich sofort, was er meint: In einer Blindverkostung hätte ich wohl nie auf einen reinsortigen Grünen Veltliner, aber sehr wohl auf einen Kamptaler getippt.

Sensationell ist auch der 2021er Riesling aus der Ried Heiligenstein-Steinwand mit nahezu unendlicher Salzzitrone im Finish. Die südwestlich ausgerichtete Lage zählt zu den heißesten im Kamptal. Früher trug sie daher den Namen Höllenstein, bis der unchristliche Name gegen Heiligenstein ausgetauscht wurde. Bei der gleißenden Hitze im Weingarten wünsche ich mir eine Abkühlung herbei, etwa im Kampbad am Fuße des Berges, wo ich meine Kindheitssommer verbracht habe. Oder aus einer andersgearteten Quelle – wie man sie ein paar Schritte weiter findet. „Sehr ungewöhnlich für den trockenen Heiligenstein haben wir hier ein Meer aus Schilf beobachtet“, berichtet Alwin Jurtschitsch. Über alte Aufzeichnungen hat die Familie dann erfahren, dass dort eine Wasserquelle entspringt, die für ein besonderes Mikroklima sorgt. Seitdem keltern Alwin und Stefanie aus dieser Parzelle den unfiltrierten, ungeschönten Riesling „Quelle“ – ein schönes Beispiel für das Zusammenspiel von Mensch, Natur und Terroir.

Zwischen den Winzerbesuchen erfrische ich mich mittags im Schatten eines riesigen Nussbaums im herrlichen Gastgarten des „Esslokals“ in Hadersdorf am Kamp. Hier zaubert Küchenchef Roland Huber herausragende Gerichte. Seine innovativen Twists wie Ragù alla Bolognese mit zarten Calamari anstelle der Pasta bereiten wahrlich große Freude. Das nenne ich mediterrane Urlaubsstimmung in der Heimat!

ZU FUSS GEHT‘S WEITER VON LANGENLOIS IN DEN NACHBARORT STRASS, wo Birgit Eichinger zu Hause ist. Ihr Weingut ist aus mehreren Gründen bemerkenswert. Da ist einmal das sensationelle Preis-Genuss-Verhältnis. Wo findet man schon einen Grünen Veltliner für unter zehn Euro, der seine Herkunft so brillant ausdrückt? Hier: Ried Hasel! Und dann ist da mit Birgit Eichinger eine Frau, die das Weingut 1992 gegründet hat – zu Zeiten, als selbstständige Winzerinnen noch kritisch beäugt wurden. „Ich verließ das Weingut meiner Eltern im Jahr 1992“, erzählt sie mir in der Verkostungsstube ihres wunderschönen weiß getünchten Gutshauses. „Meine Schwester hatte einen Winzer geheiratet, aber mein Mann hatte nichts mit Weinbau zu tun. Und weil Winzerinnen damals absolute Ausnahmen waren, hatten meine Eltern kein großes Vertrauen, dass ich den Betrieb erfolgreich weiterführen könne. Dennoch überließen sie mir einen Teil ihrer Weingärten.“

Die Anfangszeit mit gerade mal 23 Jahren und ohne eigenen Kundenstamm sei nicht leicht gewesen, erinnert sich Birgit. „Ich hatte von Anfang an einen hohen Qualitätsanspruch und habe zum Beispiel nie Literware produziert“, so die Winzerin. Dank zahlreicher Preise bei internationalen Wettbewerben wurden dann aber rasch Händler und Kunden auf das junge Weingut aufmerksam.

Um den Stellenwert von Frauen im Weinbau sichtbarer zu machen, hat Birgit mit Kolleginnen die Gruppe „11 Frauen und ihre Weine“ gegründet. Dass sie bereits viel erreicht haben, sieht sie auch in der eigenen Familie. „Meine Tochter Gloria übernimmt sehr selbstbewusst schrittweise das Weingut. Es gibt nichts Schöneres, als mit ihr gemeinsam großartigen Wein zu machen“, sagt Birgit strahlend und gibt mir zum Abschied noch einen Tipp mit auf den

5 persönliche Tipps von Thomas Schäfer

1. „Esslokal“, Hadersdorf am Kamp
Mit fein austariertem asiatischem Einfluss kreiert Küchenchef Roland Huber hervorragende Gerichte. Von seiner Frau Barbara wird die beeindruckende Weinkarte kuratiert. Sie verantwortet auch die wohlüberlegte Speisen-Begleitung!
esslokal.com

2. Heuriger „Grillmaier“, Langenlois
Seit Mai 2021 betreibt die wunderbare Winzerfamilie Grillmaier ihren Heurigen am Sauberg mit spektakulärem Ausblick auf den Heiligenstein und Gastgarten. Mein Tipp: kalt aufgeschnittener Schweinsbraten mit Knoblauchsauce!
grillmaier.at

3. Gastwirtschaft „Steinschaden“, Langenlois
Bei ebenso großartigem Ausblick (da direkt neben dem Heurigen Grillmaier) wartet die Gastwirtschaft am Sauberg mit einer vielfältigen Speise- und Getränkekarte auf.
steinschaden.at

4. LOISIUM Wine & Spa Hotel, Langenlois
Modernes Hotel mit Wellnessbereich im Design des Architekten Steven Holl.
loisium.com

5. Ursin Haus, Langenlois
Kamptaler Gebietsvinothek mit Ab-Hof-Preisen und Verkostungsmöglichkeit. Persönliche Beratung durch Winzerinnen und Winzer am Wochenende
ursinhaus.at



Mutter-Tochter-Duo: die Winzerinnen Gloria und Birgit Eichinger (v.l.)



Martin Nigls Sohn Bertram führt ein Gutshotel mit Restaurant und schöner Terrasse

Weg: „Du solltest unbedingt auch einen Abstecher zu Glorias Freund Martin Nigl ins Kremstal machen!“

Kremstal: der nette Nachbar

Ich verlasse also kurzzeitig meine Heimat, das Kamptal, für einen Exkurs ins westlich angrenzende Kremstal. Die Region ist benannt nach der Krems, die wie der Kamp im Waldviertel entspringt und nach Süden in die Donau fließt. In der nordwestlichsten Ecke des Weinbaugebiets, am Fuße der Burgruine Senftenberg, liegt der 800 Jahre alte pittoreske Lesehof, der vor rund 20 Jahren von der Familie Nigl gekauft und liebevoll renoviert wurde. Martin Nigl senior führt gemeinsam mit Glorias Freund Martin junior das Weingut.

„Aufgrund der Lage zwischen Wachau im Westen und Kamptal im Osten kann das Kremstal mit einer großen Bandbreite an Weinen aufwarten“, erklärt Martin, „eine genaue Abgrenzung zu den Nachbarn ist jedoch schwierig, es ist eine zusammenhängende Landschaft.“ Er sei dabei in der glücklichen Position, Lagen sowohl im niedrig gelegenen, wärmeren Ort Krems, als auch im höheren, kühleren Ort Senftenberg zu besitzen.

Diese Terroir-Unterschiede transportieren zwei 2022er Rieslinge wunderbar ins Glas: Der Kremser Goldberg besitzt viel Power und enorme Saftigkeit, tropische Früchte und eine dunkle Aromatik; der Senftenberger Hochäcker ist präzise, geschliffen, salin und zeigt mehr Steinobst. Neben Martin Nigl junior arbeiten auch seine beiden Geschwister im Betrieb. Anna kümmert sich um den Weinverkauf; Bruder Bertram ist Küchenchef des Restaurants am Lesehof, zu dem seit Kurzem auch ein Weinhotel mit Spa gehört. Die Karte verspricht neben dem Degustationsmenü mit saisonalen Kreationen wie Gnocchi mit Morcheln und Erbsenschaum auch gutbürgerliche Klassiker wie Oma Nigls Grammelknödel. Der perfekte Ort, um den Tag mit einem außergewöhnlich gut gereiften 2011er Sauvignon Blanc ausklingen zu lassen.

Traisental: Innovationsgeist südlich der Donau

Zu jeder Heimatreise gehört für mich neben der Rückkehr zu geliebtem Bekanntem aber auch die Entdeckung von Terra incognita. Deshalb wage ich am nächsten Morgen den Sprung über die Donau ins Traisental. Stilprägend für das viel zu lange unterschätzte Anbaugebiet ist Markus Huber aus Reichersdorf. „Meine Familie betreibt seit zehn Generationen Weinbau, und ich habe die Weinbauschule in Klosterneuburg besucht“, erzählt mir Markus, als wir in seinem schicken Verkostungsraum

„Man wird trotz des Klimawandels auch noch in den nächsten Jahrzehnten Grüne Veltliner aus dem Traisental genießen können.“
Markus Huber



Die fröhlichen Vorzeigewinzer des Traisentals: Markus und Edith Huber



sitzen. „Aber der Wunsch, eigene Weine zu kreieren, hat mich erst im südafrikanischen Swartland gepackt. Ich habe dort den berühmten Winemaker Eben Sadie getroffen, und durch den Austausch mit ihm ist mir erst bewusst geworden, dass in Österreich alles angerichtet ist, um Weißweine der Weltklasse zu keltern."

Um das Terroir des Traisentals mit viel Kalk im Boden herauszuarbeiten, verzichtet er auf Holzausbau und liest entgegen der lokalen Tradition Trauben ohne Edelfäule. „Meine anfängliche Inspiration waren Chablis und deutsche Rieslinge", führt der Winzer aus. „Im Topbereich geht es für mich immer um Eleganz, Engmaschigkeit und Finesse." Dass sein Weg der richtige war, bestätigen die zwei Grünen Veltliner vor mir: Der 2022er Ried Alte Setzen ist floral und hellfruchtig, der 2022er Ried Berg zeigt dunklere Würze, beide werden dabei von einer linearen Säure getragen.

Ob er sich in Zeiten des Klimawandels Sorgen um diese Frische macht? „Man muss das Problem auf jeden Fall ernst nehmen, aber bin ich kein Schwarzmaler. Weinbauern haben noch viele Hebel in der Hand", sagt Markus und nennt als Beispiele das Laubwandmanagement sowie die Vermehrung und Pflanzung spät reifender Klone, also einzelner Rebstöcke innerhalb einer Rebsorte, die langsamer Zucker bilden als andere Stöcke. Sehr wichtig sei auch die Wahl der sogenannten Unterlagsrebe, der unterirdische Teil der Pflanze, der bestimmt, welche Wurzeln die Rebe bildet. Der Winzer ist sich sicher: „Man wird trotz Klimaerwärmung auch noch in den nächsten Jahrzehnten Grüne Veltliner aus dem Traisental genießen können."

ZURÜCK IN LANGENLOIS genieße ich den Abend am berühmten Sauberg im Heurigen-Garten: „Grillmaier" und „Steinschaden" sind meine Favoriten. Beim malerischen Ausblick auf meine Heimatstadt kommt mir etwas kitschig Barry Whites „You're the first, the last, my everything" in den Sinn. Und die Gewissheit, dass es wahrlich nicht schlimm ist, trotz österreichischer Staatsbürgerschaft keinerlei Talent zum Skifahren zu besitzen.



UNSER AUTOR

Dr. Thomas Schäfer ist im Hauptberuf Physiker und lebt in Stuttgart. 2023 gewann der gebürtige Langenloiser den Leser-Wettbewerb „Deutschlands Weinchampion" des Deutschen Weininstituts und des Feinschmeckers.

FOTOS: WEINGUT HUBER, VERENA MÜLLER, WWW.POV.AT (2)

WEINGÜTER

Auf einen Blick

❶ Weingut Willi Bründlmayer
Seit Jahrzehnten eines der besten Güter Österreichs. Willi und Edwige Bründlmayer erzeugen mit Gutsleiter Andreas Wickhoff MW verlässlich Spitzengewächse. Grandios der Riesling aus der Zöbinger Ried Heiligenstein von Alten Reben und der Grüne Veltliner Ried Lamm (besonders aus 2021). Begeisternd die Weine aus Chardonnay und Pinot Noir (speziell die Reserve aus Trauben vom Käferberg). Auch sensationell: die Sekte.
●●●●● Zwettlerstr. 23, 3550 Langenlois, Tel. 0043-(0)2734 21720, www.bruendlmayer.at, Ab-Hof-Verkauf: Mo-Do 8-17 Uhr, Fr 8-16 Uhr
• Heurigenhof: Walterstr. 14, Tel. 0043-(0)2734-2883, Mi-Fr 15-22 Uhr, Sa, So 12-22 Uhr

❷ Weingut Birgit Eichinger
Birgit und Gloria keltern hochwertige Weine aus besten Lagen, etwa den Riesling Ried Heiligenstein mit feiner Steinobstfrucht und animierender Säure, beim Grünen Veltliner Ried Wechselberg 2022 findet man zarte Kräuterwürze und Mineralik. Eichingers Grüner Veltliner Ried Hasel 2023 ist ein Schnäppchen (€ 9,50) und ein toller Einstieg in die Region.
●●●● Langenloiserstr. 365, 3491 Strass, Tel. 0043-(0)2735-56480, https://weingut-eichinger.at, Mo-Sa 8-18 Uhr n.V.

❸ Weingut Markus Huber
Mit penibler Weingartenarbeit und Kellerwirtschaft schafft es Markus Huber, die besondere Charakteristik der Traisentaler Kalkböden herauszuarbeiten. Großartig sind seine Grünen Veltliner aus den Rieden Berg und Alte Setzen 2022, die sich ganz klar in ihrer Aromatik unterscheiden (ersterer mit dunklerer Würze, letzterer floral mit hellerer Frucht), aber beide durch Lebendigkeit und Linearität bestechen.
●●●● Weinriedenweg 13, 3134 Reichersdorf, Tel. 0043-(0)2783-82999, www.weingut-huber.at , Mo-Fr 8–12 und 13–17 Uhr Sa 10-16 Uhr

❹ Weingut Jurtschitsch
Die Weine von Alwin und Stefanie Jurtschitsch begeistern durch unglaubliche Spannung und Lebendigkeit. Überragend sind die hochpräzisen salinen Rieslinge der Rieden Heiligenstein-Steinwand und Heiligenstein-Rotfels 2021 sowie Riesling „Quelle". Wunderbar der Grüne Veltliner Ried Loiserberg 2021 und die äußerst mineralische Brut Nature Große Reserve 2017.
●●●●◐ Rudolfstraße 39, 3550 Langenlois, Tel. 0043-(0)2734-2116, www.jurtschitsch.com, Besuch n.V.

❺ Weingut Fred Loimer
Eine der Ikonen des biodynamischen Weinbaus in Österreich und Gründungsmitglied von respekt-BIODYN. Der Winzer keltert Weine, die ihre Herkunft zu 100 Prozent widerspiegeln. Der Riesling aus der Ried Heiligenstein und der Grüner Veltliner von der Ried Käferberg sind Topgewächse im Stillweinbereich. Loimers Langenloiser Blanc de Blancs Brut Nature Große Reserve 2017 zählt zu den besten Sekten Österreichs.
●●●●◐ Haindorfer Vögerlweg 23, 3550 Langenlois, Tel. 0043-(0)2734-22390, www.loimer.at, Ab-Hof-Verkauf: Mo-Fr 10-12 und 13-17 Uhr

❻ Weingut Nigl
Die vinophile Bandbreite des Kremstals füllen Martin (Vater) und Martin (Sohn) Nigl in Flaschen. Dabei verstehen sie es, Power und Präzision scheinbar spielend leicht in wunderbare Symbiose zu bringen. Besonders gelungen ist dies im Riesling Ried Hochäcker 2022 und beim Grünen Veltliner Ried Pellingen 2022, der durch seine verspielte Wiesenkräuteraromatik besticht. Im Restaurant kocht Sohn Bertram Nigl am Fuße der Burgruine Senftenberg wunderbare Speisen, kombiniert mit Weinen vom Weingut Nigl. Zugehöriges Weinhotel mit Spa-Bereich.
●●●●◐ Kirchenberg 1, 3541 Senftenberg, Tel. 0043-(0)2719-2609, www.weingutnigl.at, März-Dez. Mo-Sa 11-17 Uhr, Jan., Feb. Mo-Fr 11-17 Uhr
• Restaurant: Tel. 0043-(0)2719-2609500, Mo-Fr 14-22 Uhr, Sa 12-22 Uhr



GROSSE KUNST.
OHNE ALLÜREN.

Österreichs Weine sind daheim im Herzen Europas, wo kontinentale Wärme mit kühler Nordluft tanzt. In diesem einzigartigen Klima wachsen edle Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung – zu erkennen an der rotweißroten Banderole auf der Kapsel und der staatlichen Prüfnummer auf dem Etikett.

österreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. *Ohne Allüren.*

Mit Unterstützung der Europäischen Union

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

Finanziert von der Europäischen Union

WINEinMODERATION
WEIN | BEWUSST | GENIESSEN

1
€ 10,20

Top-Tipp
im Oktober

2
€ 11,80

3
€ 12,90

4
€ 13,90

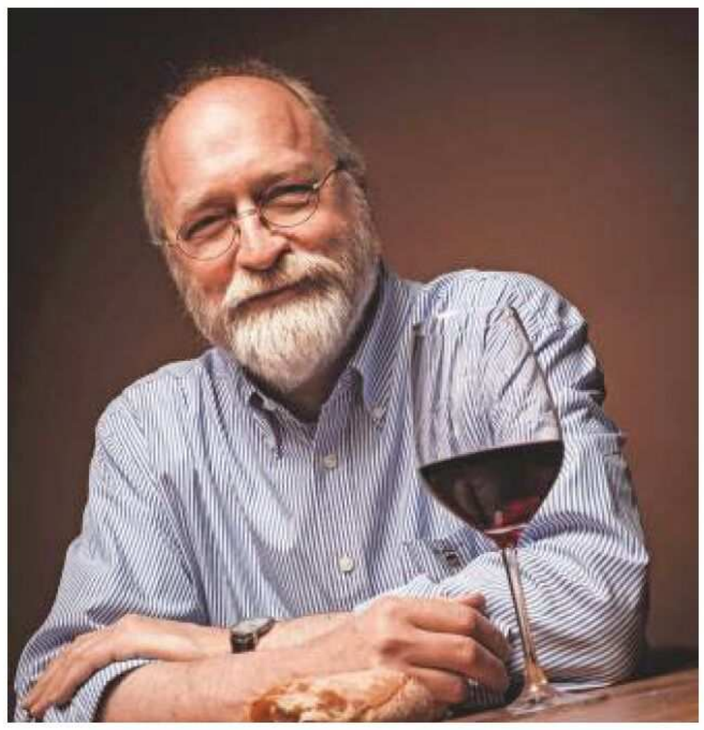
5
€ 11,70

6
€ 29

Best Buy

Mit Schmelz, Saft und Substanz

Weißburgunder gilt als Everybody‘s Darling, doch diese 12 Gewächse von deutschen Spitzen-Weingütern sind echte Charaktere!



DIETER BRAATZ ist Weinexperte und Feinschmecker-Autor

1 Spezialisiert auf trockene Burgunder

2022 Kaiserstuhl Weißburgunder trocken, Weingut Holger Koch, Baden

Als Spezialist für trockene Burgunder vom Kaiserstuhl hat sich Holger Koch einen Namen gemacht. Wie mit diesem Weißburgunder von Trauben aus Bickensohler Lösslagen. Im Glas ist der Duft von grünem Apfel mit herber Birne, reifer Aprikose und etwas Waldmeister präsent, am Gaumen gefallen kernige Struktur und schmelzige Textur, hinzu kommen zarte Gerbstoffe. Guter Begleiter für asiatische Gerichte und Fisch.
Bezug: www.gute-weine.de,
Tel. 0421-696 79 70

2 Genuss bis in die Puppen

2022 Bis in die Puppen Weißer Burgunder trocken, Weinhaus Bettina Schumann, Baden

Am Kaiserstuhl entsteht der „furztrockene“ Weiße der Weinmacherinnen Bettina Schumann und Melanie Panitzke. Die Trauben von Löss- und Vulkanböden werden spontan vergoren, zu 20 Prozent im Barrique, zu 80 Prozent in Edelstahl. Deutliche Säure, zarter Schmelz, feine Würze und Mineralität, im Bukett Birne, Aprikose und etwas Zitrone. Zu Fisch vom Grill und mediterranen Salaten.
Bezug: www.geileweine.de
Tel. 06131-570 96 01

3 Ein Rheinhesse in Reinkultur

2022 Ingelheim Weißburgunder trocken, Weingut Simone Adams, Rheinhessen

Weißburgunder in Reinkultur: spannend, vielschichtig, attraktiv – und biodynamisch. Die Trauben sind auf Lehm-Löss-Böden mit Kalkmergel gewachsen und je zur Hälfte im großen Holz und Edelstahl ausgebaut. Im Duft grüne Birne, weißer Pfirsich und Wildkräuter, dazu balancierte Säure, zarter Schmelz und überzeugende Stoffigkeit. Zu leichten Geflügelgerichten und vegetarischer Pasta.
Bezug: www.weinhalle.de
Tel. 0911-52 51 53

4 Frisch, schlank und mineralisch

2022 Nahesteiner Weißburgunder trocken, Schlossgut Diel, Nahe

Unter dem Fantasienamen „Nahesteiner“ vermarkten Caroline und Sylvain Taurisson-Diel u.a. diesen schlanken Weißburgunder mit rauchigem Bukett. Die Trauben stammen von Lagen an der Nahe und sind im Edelstahl und in Holzfässern gereift. Im Duft frische Zitrusfrüchte und Noten von weißen Blüten und Mandeln. Guter Trinkfluss mit zartem Schmelz und eleganter Säure, mineralischer Abgang. Zu leichten Vorspeisen oder zu Risotto.
Bezug: www.hawesko.de
Tel. 04122-50 44 33

5 Die Handschrift des Shootingstars

2022 Weißburgunder trocken, Markus Schneider, Pfalz

Erste Erfolge verbuchte Markus Schneider bereits in den 1990er-Jahren auf dem Weingut seiner Eltern. Die typische Handschrift des Winzers trägt auch sein Weißburgunder. Die hochreifen Trauben werden per Hand gelesen und schonend gepresst. Im Duft grüne Äpfel, Aprikosen und weiße Blüten mit etwas Litschi. Am Gaumen eine cremige Struktur und schöne Säure, etwas Mineralität im Abgang. Zu Leipziger Allerlei mit Frikadellen.
Bezug: www.vineshop24.de
Tel. 04964-957 59 57

6 Saftiger Wein aus dem Halbstück

2022 Weißer Burgunder trocken Halbstück VDP. Aus großen Lagen, Gut Hermannsberg, Nahe

Zu den großen Lagen des Guts zählen die Schlossböckelheimer Kupfergrube und der Altenbamberger Rotenberg. Von beiden Weinbergen stammen die Trauben für diesen Weißburgunder, die im Halbstück (600 Liter) ausgebaut wurden. Ein saftiger Wein, der seine vulkanische Herkunft offenbart. In der Nase Birne, Zitrus und Aprikose. Zu Brunnenkressesuppe oder Heilbutt mit Kräutern.
Bezug: www.gute-weine.de
Tel. 0421-696 79 70

FOTOS: MICHAEL BERNHARDI (2), PIETER-PAN RUPPRECHT

7 Auf der Feinhefe vinifiziert

2022 Weißer Burgunder trocken, Weingut Wittmann, Rheinhessen

In den Lagen, auf denen Philipp Wittmanns Reben stehen, dominiert Kalkstein. Das Traubenmaterial wird zum Großteil in alten Eichenfässern mehrere Monate auf der Feinhefe vinifiziert: Der saftige Tropfen hat schmelzigen Körper und filigrane Säure – perfekt ausgewogen. In der Nase Zitrusnoten, Birne, Quitte und Holunder, angereichert mit Rösttönen. Zu Erbsen-Papaya-Salat mit Garnelen oder Schweinefilet mit Pilzen.
Bezug: www.hawesko.de,
Tel. 04122-50 44 33

8 Ausgebaut in Pfälzer Eiche

2022 Weißburgunder „S“ trocken, Weingut Dönnhoff, Nahe

„S“ steht für Selektion, die Trauben stammen aus den ältesten Burgunder-Parzellen in den Lagen Felsenberg und Hinkelstein. Acht Monate wird der Jungwein auf der Hefe in Stückfässern aus Pfälzer Eiche ausgebaut, um ihm Qualität und Reifepotenzial mitzugeben. Im Duft zarte Aromen von weißen Blüten, Apfel und Birne, am Gaumen balancierte Säurestruktur und eleganter Körper. Zum Aperitif oder zu Gemüseauflauf mit Lamm.
Bezug: www.hawesko.de
Tel. 04122-50 44 33

9 Komplett aus dem großen Holzfass

2022 Royale Weißer Burgunder trocken, Weingut von Winning, Pfalz

Die Trauben für den Einstiegs-Weißburgunder „Royale“ wachsen auf der Ebene von Ruppertsberg und werden im großen Eichenholzfass vergoren und ausgebaut. Gutsleiter Stephan Attmann will mit dieser Vinifikation die Ausgewogenheit und Vielschichtigkeit des Weißweins betonen. Noten von Birnen, Weinbergpfirsich, Aprikose und Brioche, am Gaumen unterlegt mit feiner Cremigkeit, Komplexität und Frische. Zu Tandoori-Huhn und Sushi.
Bezug: www.silkes-weinkeller.de
Tel. 02104-177 90

10 Eleganz, Schmelz und Säure

2023 Guntersblumer Himmelthal Weißburgunder trocken, Weingut Manz, Rheinhessen

Aus der Einzellage Guntersblumer Himmelthal mit kalk- und lösshaltigem Boden stammen die Trauben, sie blieben zunächst auf der Maische und wurden dann in Edelstahl mit einem kleinen Anteil Holz ausgebaut. Im Glas grüner Apfel und Zitrusfrüchte, im Geschmack feingliedrige Eleganz mit Schmelz, lebendige Säure und feine Mineralität. Als Aperitif, zu Fisch und hellem Geflügel.
Bezug: www.silkes-weinkeller.de
Tel. 02104-177 90

11 Weißburgunder ohne Schnörkel

2022 Auener Weißburgunder trocken, Marcus Hees, Nahe

Der junge Winzer Marcus Hees erntet seine Trauben in bis zu 320 Meter Höhe. Das auf Sandstein und Tonschiefer an der Nahe gewachsene Lesegut wird acht Monate im Holzfass (60 %) und in Edelstahl (40 %) ausgebaut. Der Jahrgang 2022 brachte Hees einen schnörkellosen Weißburgunder mit deutlichen Säureanteilen, im Bukett dominieren Pfirsich und Aprikose. Schlanke und dabei saftige Art. Gut zu Ente oder Huhn mit Wokgemüse.
Bezug: shop.weinamlimit.de
Tel. 040-33 38 61 81

12 Substanz und Würze

2022 Aus den Lagen Weißburgunder trocken, Weingut Christmann, Pfalz

„Aus den Lagen“ meint die von Kalk-Löss und Buntsandstein geprägten Parzellen im Gimmeldinger Schlössel und im Pfarrwingert. Sophie und Steffen Christmann haben den würzigen Charakter und die Substanz der über 20 Jahre alten Reben herausgearbeitet. Der Wein ist elegant, filigran mit feiner Säure und karger Mineralität. Im Bukett Apfel, weißer Pfirsich und Kräuterwürze. Zu Wildkräutersalat oder Kalbsgeschnetzeltem.
Bezug: www.pinard.de
Tel. 06838-97 95 00

FOTOS: MICHAEL BERNHARDI (2)

7
€ 14,90



8
€ 24,90



9
€ 15,90



10
€ 15,90



11
€ 17,50



12
€ 20



Acht mal zehn Zentimeter für große Kunst



Der Globetrotter und Galerist Peter Femfert verliebt sich 1979 in Stefania Canali aus Venedig. Für die beiden beginnt das Abenteuer ihres Lebens: in der Toskana, wo sie das **Weingut Nittardi** aus dem Dornröschenschlaf wecken. Und Künstler die Etiketten gestalten lassen

TEXT **MADELEINE JAKITS**

Peter Femfert nimmt einen Schluck vom rubinroten Chianti Classico Belcanto 2020. Geerntet von jungen Rebanlagen, leichtfüßig, saftig, mit feiner Eleganz. Ein Sangiovese mit Anteilen anderer lokaler Sorten wie Canaiolo und Colorino. Einnehmender Duft. Attraktiver Preis: etwa 16 Euro. Aber dieses Etikett! Darauf sind acht stilisierte Steine aus Galestro verstreut, dem typischen Kalk- und Schieferboden in den besten Lagen des Chianti-Classico-Gebiets. Auf den zweiten Blick entdeckt man auf dem Gestein Fragmente eines Gesichts. Oh! Sie ergeben keinen Geringeren als Michelangelo.

„Der ‚Belcanto' ist derzeit mein Lieblingswein", sagt der Galerist und Winzer und lächelt die Flasche in seiner Hand an. Auch Weinbauern trinken nicht jeden Tag ihre Spitzenprodukte, im Falle von Femfert und seiner Fattoria Nittardi den Chianti Classico Riserva Selezionata oder den Supertuscan-Göttertrunk „Nectar Dei", eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot und Syrah, gewachsen in der Maremma. Dort erwarb die Familie 1999 unweit von Scansano Boden und Pflanzrechte, mittlerweile sind 20 Hektar bestockt. Die Trauben werden im etwa 130 Kilometer entfernten Nittardi in Wein verwandelt.

Peter Femfert lehnt sich zurück und legt los, sprudelnd vor Geschichten und Anekdoten. Zum Beispiel: Als junger Bursche hält er sich eine Weile in Paris auf, jobbt dort als Chauffeur. Gut, dass er nie nach seinem Permis de conduire gefragt wurde. Führerschein? Hatte er nicht. Chuzpe!

Oder: Am 20. April 1967 sitzt der Passagier Peter Femfert, damals 22, in einer Bristol Britannia 313 auf dem Flug von Bangkok über Kairo nach Zürich. Ein Unwetter zwingt den Piloten schon bald nach dem Start in Kairo, in Richtung Zypern abzudrehen. Drei Kilometer vor dem Airport Nikosia stürzt die Maschine ab. Von den 130 Menschen an Bord überleben vier.

Einer davon ist Peter Femfert. Er ist sehr schwer verletzt, hat eine gebrochene Wirbelsäule, ist brustabwärts gelähmt. „Ich habe seitdem zweimal im Jahr Geburtstag", sagt er. Femfert macht eine schier endlose Reha durch – und weint schließlich Glückstränen, als er endlich wieder selbst seine Schnürsenkel binden kann.

In den frühen 1970ern, nun wieder gut zu Fuß, wandert er von Algerien nach Libyen. Mit einem Freund durchquert er 1973 die südliche Sahara in Niger – auf Kamelen, 700 Kilometer ringsum nur der Sand der Ténéré-Wüste. Im Laufe seiner abenteuerhungrigen jungen Jahre hat er



Gute Stimmung bei Nittardi auf der Terrasse mit XXL-Schachbrett: Stefania Canali und Peter Femfert mit ihrem Sohn Léon, dem heutigen Chef des Weinguts

alle besiegt, die ihm ans Leben wollten: Malaria. Typhus. Hepatitis.

1976 wird Peter Femfert Management-Trainee bei einem deutschen Reiseunternehmen, später Vertriebschef einer großen US-Autovermietung in Frankfurt am Main. 1978 nimmt der Rastlose ein Sabbatical, reist fast ein ganzes Jahr lang um die Welt. Bei einem Segeltörn in der Karibik steuert er Grenada an – und bekommt einen Liegeplatz zugewiesen, der gleich neben dem Boot von Maler und Universalgenie Friedensreich Hundertwasser liegt. Der bittet den Deutschen an Bord. Die beiden trinken Tee und plaudern.

ZURÜCK IN FRANKFURT, gründet Femfert „Die Galerie“, heute längst eine renommierte Adresse im Kunstmarkt. Damals, 1979, verkauft er seinem ehemaligen Arbeitgeber Kunstdruck-Editionen, die der Autovermieter seinen allerbesten Kunden als wertige Weihnachtspräsente zukommen lässt. So knüpft der frisch gebackene Galerist Masche für Masche sein internationales Kunst-Netzwerk. Sein erster großer Coup: eine Mappe mit einer Auflage von 10 000 Stück, darin je eine Grafik von sechs Künstlern, darunter Horst Antes, Paul Wunderlich, Bruno Bruni. Und: Friedensreich Hundertwasser. Femfert schaltet Anzeigen im Magazin Stern – mit Subskriptions-Coupon. Das hilft, Hundertwassers Honorar anzuzahlen.

Im Frühjahr 1979 ist Peter Femfert bei der Tourismusmesse ITB in Berlin unterwegs. Da sieht er den Rücken einer sitzenden jungen Frau. Und ist schockverliebt. Stefania Canali, Studentin der Kunstgeschichte aus Venedig, wird die große Liebe seines Lebens. Das Paar will schon im Herbst 1980 in Canalis Heimatstadt heiraten. Doch wer zur Trauung offenbar nicht kommt, ist die Braut! Dann endlich erscheint sie doch – seelenruhig am Arm ihres Vaters. Und fast eine Stunde zu spät.

Das Paar mietet sich 1981 für Sommerferien im Weingut Nittardi bei Castellina in Chianti ein. Stefania Canali macht ihn mit Florenz und Siena bekannt, mit Fra Angelicos Fresken, mit der Malerei von Piero della Francesca in Arezzo. Und Peter ist überwältigt. Nicht nur von

FATTORIA NITTARDI

Zum Betrieb der Familie Femfert-Canali gehören 20 Hektar Rebland im Chianti-Classico-Gebiet und weitere 25 Hektar in der Maremma, südlich von Grosseto. Das Gut produziert etwa 150 000 Flaschen pro Jahr, der Schwerpunkt liegt auf Rotwein. Der einzige Weißwein („Ben“ aus Vermentino) wächst in Capalbio bei Grosseto. Alle Trauben werden in der Fattoria Nittardi bei Castellina in Chianti vinifiziert.

●●●● Fattoria Nittardi, IT-53011 Castellina in Chianti (Siena), Tel. 0039-0577740269, www.nittardi.com, Besuch n.V., 6 Ferienwohnungen

Probiertipps:

- Nittardi Chianti Classico Gran Selezione 2020 (um € 45),
- Casanuova di Nittardi Chianti Classico 2020 (um € 23),
- Belcanto 2020 (um € 16),
- Nectar Dei 2020 (um € 52)

Bezugsquellen nennt:

Stefania Canali, Tel. 069-720999, info@stefania-canali.de

„Von Wein hatte ich keine Ahnung, ich wollte Nittardi anfangs ja nur als Ferienhaus in der Toskana.“

Peter Femfert



Léon Femfert im Keller, wo der Maler Klaus Zylla ein wildes Stück Kunst schuf

der Kunst – auch von den frühen roten Supertuscans wie dem „Le Pergole Torte“ vom Weingut Montevertine in Radda.

1982 kommt das Paar erneut nach Nittardi, diesmal für länger. Stefania gibt Italienischkurse für Gäste und kocht mit ihnen, Peter paukt die Sprache seiner Frau. Für 1983, große Enttäuschung, wird der Sommer-Mietvertrag nicht verlängert. Da trifft Peter Femfert kurzerhand eine Entscheidung: Er kauft das Weingut – als Überraschung für seine Frau.

Das kleine Gut ist recht heruntergekommen, es beginnt eine jahrelange Bau- und Renovierungstätigkeit. Femfert wird zum Pendler im Nachtzug von Frankfurt nach Florenz, fährt nahezu jedes Wochenende, um auf Nittardi alles am Laufen zu halten. „In dieser Zeit habe ich praktisch nur Weinbücher gelesen. Ich hatte ja damals keine Ahnung von Wein, war bloß ein kräftiger Konsument und wollte Nittardi eigentlich als Ferienhaus für uns.“ Den vom Vorbesitzer verpachteten drei Hektar messenden Weinberg – die vorzügliche Sangiovese-Lage „Vigna Doghessa“ – kündigt er dem Pächter sofort. „Denn mir dämmerte da schon, was für ein Schatz die ist.“

Der Handlungsdruck wächst: Im Keller liegt der Jahrgang 1981, noch in Fässern. Für den Galeristen aus Germania ist es nur ein kurzer Gedankensprung, den Wein auf Flaschen zu füllen und künftig als Künstler-Edition auf den Markt zu bringen. Peter Femfert vertraut das Weinmachen und die Regie bei Neupflanzungen dem angesehenen beratenden Önologen Carlo Ferrini an. Die Kunst am Wein aber ist natürlich Chefsache. Das Etikett für den vorgefundenen 1981er illustriert ihm Bruno Bruni mit dem Bleistift: Turteltaube im Mondlicht vor zwei Zypressen. Von Bruni stammt auch die schöne Idee, die Flasche zusätzlich in ein vom Künstler gestaltetes Papier einzuschlagen.

ABER ES KOMMT, wie so oft in Femferts Leben, noch besser: Ein damaliger Mitarbeiter recherchiert für seine Dissertation in Florenz und entdeckt in einem Archiv ein historisches Dokument. Es belegt: Nittardi hat eine Zeit lang Michelangelo Buonarroti gehört. Ja, dem Michelangelo – Maler, Bildhauer, Baumeister, Genie! 1540 erwirbt der das Anwesen, das erstmals 1183 als Besitz eines Benediktiner-Klosters erwähnt wurde. Zu Buonarrotis Zeiten hat sich aber der alte Name Nectar Dei (Nektar der Götter) schon ins Toskanische zu „Nittardi“ verschliffen.

Femfert schlägt die Hände über dem Kopf zusammen: „Die Leute hier wussten natürlich alle, dass Michelangelo mal Besitzer von Nittardi war, aber wir doch nicht!“ Da war sie nun – die endgültige, plausible Brücke zwischen der Kunst und dem Wein: Michelangelo höchstpersönlich! Kann einem kunstbegeisterten Winzer etwas Besseres passieren? Auf Broschüren und Flyern des Weinguts ist seitdem zu lesen: „Nittardi – Il Vino di Michelangelo.“

Beim Zweitwein des Guts, einem reinen Sangiovese, dessen vollständiger Name Casanuova di Nittardi „Vigna Doghessa” Chianti Classico lautet, konnte Familie Femfert mit dem 2020er bereits den 40. Kunst-Jahrgang feiern. Elvira Bach (1998) war dabei, natürlich Friedensreich Hundertwasser (1989), aber auch Horst Janssen (1990), Volker Stelzmann (2001), Yoko Ono (2005) und Tomi Ungerer (2007), Günter Grass (2008), Dario Fo (2010) und Mikis Theodorakis (2017). Entlohnt wurden sie alle stets mit Wein



Seit 1981 gestalten Künstler Etiketten des Casanuova di Nittardi Chianti Classico: etwa Tomi Ungerer für den 2007er (r.) oder Yoko Ono für den 2005er (3.v.r.)

FOTOS: RUI CAMILO, ANDREA DI LORENZO, ANDREA VERZOLA



Traumhaft schön liegt das Gut Nittardi bei Castellina in Chianti. Den höchsten Teil des Wohnhauses bildet der mittelalterliche Turm

„Durch Kunst wird Wein nicht besser. Aber vielleicht bleibt er den Kunden damit eher in Erinnerung."

Léon Femfert

– außer der abstinenten Yoko Ono, die sich das Olivenöl von Nittardi erbat.

Erotisch-bacchantische Motive (etwa von Horst Janssen oder Alfred Hrdlicka – „ein absoluter Erotomane!", so Femfert) sind auch dabei: immer wieder umherspringende, torkelnde, am Boden liegende Nackedeis. Oder Trinker mit sehr roter Nase. Die entfesselnde Wirkung von Wein, konzentriert auf nicht mehr als acht mal zehn Zentimetern.

Allen Jones, britischer Pop-Art-Künstler mit Sinn fürs Provokante, malt für das Einschlagpapier 2016 eine Domina in schwarzer Reizwäsche. „Vor allem für den prüden amerikanischen Markt undenkbar!", erinnert sich Femfert. Er muss mäßigend eingreifen. Jones liefert also ein neues, entschärftes Motiv. Aber das ursprüngliche Werk wird trotzdem für 1000 Flaschen gedruckt: um sie damit zu umwickeln – mit der Domina nach innen gewendet. „Diese *naughty bottles* haben wir unseren Händlern in den USA angeboten, Titel: ‚The secret edition from the dark cellars of Nittardi'", sagt Femfert grinsend. Sie gingen weg wie warme Semmeln.

Aber Kunst findet sich bei Nittardi längst nicht nur auf den Flaschen. Überall auf dem Gut überraschen Skulpturen namhafter Künstler: Miguel Berrocal, Paul Wunderlich, Dietrich Klinge und viele mehr. Im Weinkeller stehen zwei von Klaus Zylla bemalte Edelstahltanks mit knallbunten Fratzen. Sie illustrieren eindrücklich den Effekt von zwei Promille aufwärts.

DASS FEMFERTS SOHN LÉON – mit einer Italienerin verheiratet und Vater zweier Kinder – erfolgreich in die Fußstapfen des Vaters treten würde, war abzusehen, sein jüngerer Bruder Damiano trinkt lieber Bier als Wein, schreibt in Rom Drehbücher und neuerdings auch Romane. Léon dagegen ging schon als Philosophie-Student für ein Jahr nach Burgund, wo er große Winzer und Weine kennenlernte, vor allem aber, wie er sagt, „die entscheidende Erkenntnis" gewann, dass ein Wein über seine Lage zu identifizieren sein sollte. Es folgten drei Monate als Praktikant in Napa Valley, dann ein weiteres Jahr in Chiles legendärem Weingut Casa Lapostolle.

Und die Kunst? „Damit kann man einen Wein gut verkaufen", sagt Léon Femfert, „doch er wird damit de facto nicht besser. Aber vielleicht bleibt er den Kunden damit eher in Erinnerung."

2013 übertrug Peter Femfert die Verantwortung für die Fattoria Nittardi dem damals 30-jährigen Sohn. Und gibt heute zu, „dass es mir oftmals schwergefallen ist, mich dann nicht mehr in alles einzumischen". Léon schweigt vielsagend.

„Aber", sagt sein Vater, „ich bin ja dankbar, dass mir ein gelegentlicher Ratschlag trotzdem erlaubt ist." Das ist jetzt der perfekte Moment, um eine Flasche vom „Ad Astra" aufzumachen. Abgeleitet von „Per Aspera ad Astra", fasst der Name der opulenten Cuvée aus Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah diese Erfolgsgeschichte treffend zusammen: Der Weg zu den Sternen ist selbst für Glückspilze oft Mühsal.



Erntezeit

Für den Herbst hat sich unser Autor Jens Priewe bestens gewappnet: Von Tarragona bis zum Remstal reichen seine Empfehlungen, die so charakterstark und beeindruckend sind, dass sie auch einem Gesundheitsminister schmecken dürften

„Ich habe mich über Karl Lauterbach gefreut. Er trinkt regelmäßig Rotwein.“



Weinkenner Jens Priewe gibt hier seine aktuelle Einkaufsliste preis

Der neue Einkaufszettel enthält sechs Weine, die ich Ihnen für Herbst und Winter empfehlen möchte, wobei ich hoffe, dass Sie nach wie vor gern guten Wein trinken möchten. Selbstverständlich ist das nicht mehr. Der Weinkonsum geht überall auf der Welt zurück, statistisch jedenfalls. Alles, was Alkohol enthält, steht im Verdacht, der Gesundheit zu schaden. Deshalb habe ich mich über Karl Lauterbach gefreut. Er bekannte, dass er regelmäßig Rotwein trinke: „Das ist für mich ein Genuss“, sagte er im Interview mit der „Bild“-Zeitung. Für einen Gesundheitsminister mutig. Die drei Rotweine, die auf meinem Zettel stehen, würden wohl auch ihm schmecken.

Der Erste befand sich in einem Paket aus Tarragona, das mir zugestellt wurde, ohne dass ich es geordert hätte. Der Absender: Josep Grau. Mir unbekannt. *Buena degustación* stand auf dem Begleitkärtchen. Der Wein heißt **La Florens (1)** und kommt aus Montsant, einem felsigen Gebirgszug im Hinterland von Barcelona, an dessen Hängen seit Jahrhunderten Weinbau betrieben wird. Dort besitzt Josep Grau mehrere Parzellen mit alten Garnacha-Reben. Von deren Trauben kommt der Wein. Kein schweres Kaliber, wie man angesichts der südlichen Lage denken könnte, sondern ein zarter, feingliedriger Wein von ungeheurer Geschmackstiefe und ein Kontrast zu den schwerblütigen Roten aus anderen Teilen Spaniens. Einige der besten Weinhändler haben ihn im Programm *(€ 26,90, www.schreiblehner.com)*. Mein Fehler, dass ich ihn nicht längst kannte.

Den zweiten Rotwein kenne ich schon, habe ihn aber lange nicht mehr getrunken. Und wie es so ist, wenn man nicht ständig probiert. Er schmeckt plötzlich ganz anders, als man ihn in Erinnerung hat. Der Wein heißt **Il Conte (2)** und kommt aus Südtirol. Er besteht aus Lagrein, Merlot, Cabernet Franc und ist gehaltvoll, samtig, herzhaft, fruchtig – wie ein guter Cru Bourgeois aus Bordeaux. Michael Graf Goëss-Enzenberg, der Conte, arbeitet biodynamisch und lebt mit Hühnern und Schafen auf seinem prächtigen Ansitz Manincor oberhalb des Kalterer Sees. Näheres kann man in dem Bozen-Krimi „Im Netz der Camorra“ erfahren, der vor drei Jahren mit Tobias Moretti auf Manincor gedreht wurde. In der ZDF Mediathek ist er als 4-Teiler abrufbar. Wer auf der Südtiroler Weinstraße unterwegs ist, kann den Wein im Gut probieren und kontrollieren, ob ich zu viel versprochen habe. Kaufen kann man ihn dort oder beim Weinkombinat in Dresden *(€ 22,50, www.weinkombinat.com)*.

Den dritten Rotwein wiederum kannte ich nicht, bis vor Kurzem jedenfalls nicht. Es ist ein einfacher Bourgogne Rouge aus einer Einzellage namens **Les Clusers (3).** Ein stolzer Pinot Noir, der schon beim ersten Schnuppern die legendäre süße Pinot-Nase zeigt, die jeden Burgundliebhaber schwach werden lässt. Auf der Zunge ist der Wein dann so kräftig und so stimmig in sich, als wäre er ein Premier Cru. Die kleine Domaine Truchetet, von der er kommt, besitzt gar keinen Premier Cru. Aber sie bearbeitet die Lage, als wäre sie einer *(€ 26,50, www.lesamisduvin.de)*.

Bevor ich auf die beiden Weißweine eingehe, die auf dem Zettel stehen, möchte ich Sie noch auf einen Wein aus dem Pfälzer Weingut Knipser aufmerksam machen: den **Rosé Clarette (4).** Unter Kennern hat sich herumgesprochen, dass er einer der besten deutschen Rosés ist: knackig, knochentrocken mit subtiler, aber pikanter Frucht. Er stammt aus den Vorlaufmosten von Knipsers berühmten Rotweinen. Viele namhafte Händler haben ihn gelistet, auch im Weingut ist er noch erhältlich *(€ 10,80, www.weingut-knipser.de)*. Sich ein paar Flaschen in den Keller zu legen kann nicht falsch sein. Der Sommer ist vorbei, aber die Muschelsaison hat begonnen. Da könnte man ihn gut gebrauchen.

Auch die zwei anderen Weißweine kommen aus Deutschland. Beide sind alltagstauglich und anspruchsvoll zugleich. Der Erste heißt schlicht **„Breisgau“ (5)** und ist eine Cuvée aus Grauburgunder und Weißburgunder. Er ist der einfachste Wein des derzeit besten Weinguts in Baden, Bernhard Huber aus Malterdingen. Julian Huber, der Winzer, ist ein Meister der reduktiven Vinifikation. Seine Weine zeigen wenig Frucht, aber viel mineralische Würze sowie Gärnoten, die an abgebrannte Streichhölzer oder Silvesterknaller erinnern. „Schießpulver“, sagen Experten dazu. Klingt befremdlich, ist aber genial *(€ 20, www.koelner-weinkeller.de)*.

Der letzte Weißwein ist ein Riesling-Unikat aus dem Remstal bei Stuttgart. Der Wengerter (so sagt man in Württemberg) heißt Jochen Beurer, war früher mal Europameister mit dem BMX-Rad. Die große Bühne sucht er heute nicht mehr, weshalb nur wenige Rieslingtrinker außerhalb Württembergs ihn kennen. Ich habe über seine Weine mal geschrieben, sie seien sperrig und wild. Das war ungerecht. Hätte ich sie dekantiert und aus einem Glas mit großem Kelch getrunken, wäre mein Urteil anders ausgefallen. Neulich fand ich zufällig eine Flasche **2016er Riesling „Kieselsandstein“ (6)** in meinem Keller, machte sie auf, und der Wein stand prachtvoll im Glas: kühl, cremig mit dezenter Frucht, viel Hefe und leicht rauchigen Noten. Ich war tief beeindruckt. Genau das Richtige für Leute, die mehr suchen als das übliche Tralala von Apfel, Zitrus, Pfirsich. Es sind im Weingut noch ein paar Flaschen übrig *(€ 20, www.weingut-beurer.de)*.

FOTOS: MICHAEL BERNHARDI, THOMAS VON AAG



„Der erste alkoholfreie Biergarten hat in München eröffnet. Bravo – das ist mutig, trendy und wirklich mal was Neues!“ KERSTEN WETENKAMP, REDAKTEUR GETRÄNKE

News & Trends

Zünftig nüchtern

In München hat mit „Die Null“ der erste alkoholfreie Biergarten des Landes eröffnet. Für das gesundheitsbewusste Anstoßen nennen die Betreiber zwei Gründe: Man wolle dem in Verruf geratenen Bahnhofsviertel ein neues Image verpassen und die steigende Nachfrage nach alkoholfreiem Ausgehverhalten bedienen.
www.dienull-muc.de

Leichteste Schaumweinflasche der Welt

Der französische Glashersteller Verallia hat einen Negativrekord im positiven Sinn aufgestellt: Die neue Champagner-Flasche Ecova 2 wiegt nur noch 800 Gramm.
www.verallia.com

Hendrik Thomas Hausmesse „am Limit“

Weinhändler und Master Sommelier Hendrik Thoma („Wein am Limit“) lädt zur dritten Weinmesse „Waliversum“ nach Hamburg. Im Altonaer Kaispeicher präsentieren 30 renommierte Winzerinnen und Winzer von Deutschland bis Argentinien ihre handgemachten Schätze, darunter auch aktuelle Jahrgänge. Einige spannende Masterclasses sind noch verfügbar. 9. November, 12 bis 18 Uhr.
https://shop.weinamlimit.de





Viva la vida – mit Tacos und Tequila in München

Tacos sind Fastfood, und die dazugehörigen Drinks mixt man mit Orangensaft und Cocktailschirmchen? Das El Tato räumt mit Klischees auf und serviert authentisch-kreatives Barfood und raffinierte Cocktails im Latino-Stil. Neben den obligatorischen Tacos stehen auch Empanadas und Ceviche auf der Speisekarte. Eine besondere Leidenschaft des deutsch-kolumbianischen Inhaber-Ehepaares Ginna und Chris Schmidt-Sánchez: Mezcal und Tequila. **www.el-tato.bar**

Alkoholfreies Abo

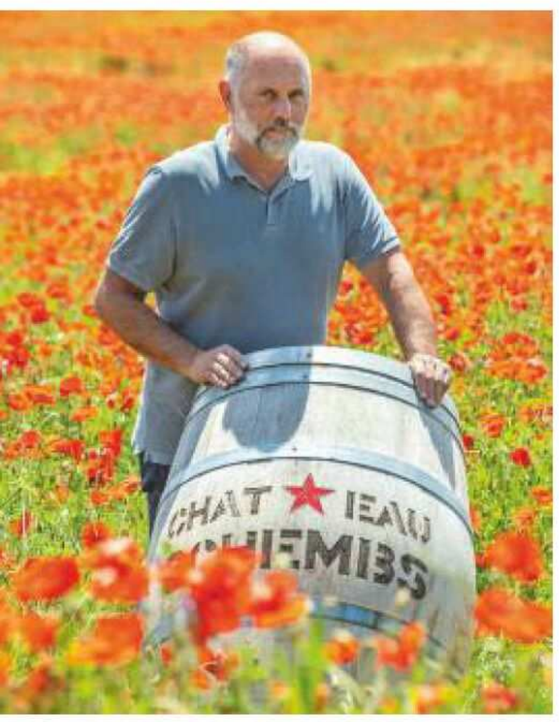
In Spitzenrestaurants ist Jörg Geiger (r.) mit seinen alkoholfreien Frucht-Seccos bereits bestens vertreten. Nun bietet die Manufaktur auf der Schwäbischen Alb auch ein Abo an. Jede viertel- oder halbjährlich versandte Box enthält neben den bewährten Champagner-Alternativen aus dem Hause Geiger eine exklusive Abo-Only-Kreation. Ab € 59 pro Box.
www.manufaktur-joerg-geiger.de



Leseraufruf

Lebenslänglich Sekt für „Méthode Schemboise“

Winzer und Sektmacher Arno Schembs vom CHATEAU SCHEMBS in Rheinhessen löst ein Versprechen ein: Die kreativste Alternative für das Wort „Winzersekt“ wird mit einem lebenslangen Sekt-Abo belohnt



Keine Frage: Handgemachter Sekt von deutschen Winzern ist im Trend. Nur einen lässt das Thema nicht ruhen. „Mich begleitet die Suche nach einem schöneren Namen für ‚Winzersekt‘ schon mein ganzes Berufsleben. Aber um auf gesetzliche Änderungen zu warten, bin ich mittlerweile zu alt“, schrieb Arno Schembs (l.) in seinem Leserbrief, den wir in Ausgabe 7/24 abgedruckt haben. Und er bat dabei unsere Leserinnen und Leser um Mithilfe: „Wäre der Feinschmecker nicht eine wunderbare Plattform für eine Wortschöpfungsinitiative?“ Aus der Bitte wurde rasch ein Preisausschreiben, und das CHATEAU SCHEMBS und die Redaktion sind stolz, den Gewinner bekannt zu geben.

Auch wenn sich **„Méthode Schemboise“** nicht auf jeden Schaumwein aus Winzerhand anwenden lässt, haben die Jury und Arno Schembs entschieden, die kreativ-stilbewusste Wortschöpfung von **Frank Schwellinger** mit dem prickelnden Preis zu ehren. Nicht zuletzt, weil sie zum Nachahmen einlädt. Herzlichen Glückwunsch und danke für Ihre rege Teilnahme!

DICHT AUF DEN FERSEN WAREN FOLGENDE LESER-VORSCHLÄGE:
Handsekt von Almut Tempka
Schemps-Elysée von Klaus Günther
Heimatsekt von Birte Rothkehl
Sekt de Château von Manfred Plath
Lebensschaum von Axel Schmidt
DruckSache von Erika Laudenbach
Mousvign Torsten Voß
PerSekt von Hansjörg Tutsch
SPUVIRONE von Norbert Eckerle

DER HAUPTGEWINN
Eine Kiste Sekt „Méthode Schemboise“ pro Jahr bis ans Lebensende. Den Anfang machen: Sechs Flaschen 2020er Pinot Noir Blanc de Noir Brut Nature.

Zudem verleiht die Jury den **Schmunzel-Preis** für **TraubenSchaumGaumenTraum**. Einmalig drei Kisten gehen an Jule B. und Josef Theisen.



FOTOS: DIMITRIOS DEMERTZIS, MIEKE FARWIG, BERND KAMMERER, TILL LUZ, DAVID MAUPILÉ

ANZEIGE

SEELEITEN
LAKE SPA HOTEL



SEENSUCHT



Inmitten üppiger Weinberge und nur wenige Meter vom Ufer des Kalterer Sees entfernt liegt das SEELEITEN Lake Spa Hotel. Hier treffen mediterrane Aromen auf das Türkisblau des Sees, einzigartige Erlebnisse auf entspannte Wellness-Momente - Erholung pur im Süden Südtirols.





seeleiten.it

Lifestyle

Service, bitte!
Die Personalnot im Service ist ein großes Problem.
Engagierte Hoteliers und Gastronomen haben kreative Ideen entwickelt,
um Nachwuchs zu finden. Und zu halten
Seite 162

Gastro-Größen im Porträt
Von Hamburg bis zum Schwarzwald, vom Frühstück bis zum Abendservice:
Wir stellen herausragende Gastgeberinnen mit Leidenschaft vor
Seite 165

Perfekter Paarlauf
Zigarren und feiner Weinbrand bilden eine exquisite Liaison
Seite 172

FOTO: SØREN GAMMELMARK

Alles im Griff: Gute Gastgeber werden überall händeringend gesucht



Filiz Imanci-Rindfleisch und Sandra Schwenkau (v.l.) verwöhnen die Gäste beim Frühstück im Hamburger Hotel Louis C. Jacob



FOTO: WOLFGANG SCHARDT

Helden dringend gesucht

Hotels und Restaurants suchen händeringend Servicekräfte. Dem Nachwuchs wird viel geboten: flexible Arbeitszeiten, gute Bezahlung, Weiterbildung und vor allem Wertschätzung

TEXT **KERSTEN WETENKAMP**

Personalsorgen machen der Gastronomie schwer zu schaffen – selbst Fachgeschäfte mit viel Kundschaft (wie der Fischhändler Böttcher in Hamburg) oder gut besuchte Cafés und Restaurants müssen schließen, wenn sie keine Mitarbeiter mehr finden. Doch umsichtige Hoteliers und Gastronomen zeigen mögliche Auswege auf – und sind bei der Personalsuche erfolgreich. Dass Concierge oder Restaurantleiter erfüllende Berufe sein können, beweisen unsere vier Porträts von besonders engagierten (weiblichen) Persönlichkeiten in Hotels und Restaurants. Service verdient Wertschätzung, und deshalb wird sich auch der Feinschmecker verstärkt diesem Thema widmen. Bühne frei für gute Teams!

LAUT EINER STUDIE der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten fehlen dem Gastgewerbe derzeit 100 000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Das größte Loch hat natürlich die Corona-Epidemie gerissen, als sich mehr als 330 000 Beschäftigte umorientierten und in andere Branchen wie beispielsweise die Logistik wechselten. Dieses Personal kommt nicht zurück.

Dafür gibt es mehrere Gründe: schlechte Bezahlung, unattraktive Arbeitszeiten (spätabends, an Feiertagen und Wochenenden), Überlastung, schlechtes Image. Aber Gastronomen und vor allem Hoteliers steuern mittlerweile vehement dagegen: mit übertariflicher Bezahlung, sehr flexiblen Arbeitszeiten, Kursen zur Weiterbildung, Aufstiegschancen und insbesondere mit einer neu gelebten Wertschätzung für ihre Service-Mitarbeiter. „Kellner, das ist ein wunderschöner Beruf“, sagt Oliver Röder, Präsident des Restaurant-Netzwerks Jeunes Restaurateurs d’Europe und Chef des Restaurants „Landlust“ auf Burg Flamersheim bei Euskirchen. „Der Service-Beruf verdient gerade in Deutschland mehr Akzeptanz. Kellner sind Gastgeber auf Augenhöhe mit dem Gast. Daran müssen wir alle arbeiten, und das müssen wir nach außen darstellen.“ Auch Jonathan Kartenberg, Chef des Berliner Restaurants „Irma la Douce“, will das Wort Kellner ganz streichen und durch „Gastgeber“ ersetzen.

EINE GUTE BEZAHLUNG erscheint auf den ersten Blick als das effektivste Lockmittel. Doch Hotelchefin Caroline von Kretschmann vom Europäischen Hof Heidelberg warnt: „Wer fürs Geld kommt, geht auch fürs Geld.“ Ihr Haus bindet und motiviert die Beschäftigten zusätzlich mit einem Bonus. „Wenn das Jahr gut läuft, zahlen wir gern eine Erfolgsbeteiligung von zehn Prozent des Ergebnisses. Letztes Jahr haben wir tausend Euro an jeden Mitarbeiter gegeben – ohne Unter-

schied der Position, vom Restaurantleiter bis zum Azubi.“ Etablierter als hierzulande sind solche Modelle in der Schweiz. Dort gibt es Betriebe, die ihre Kellnerinnen und Kellnern mit bis zu acht Prozent des Umsatzes beteiligen. So kommen Servicekräfte in guten Sommern auf fünfstellige Monatsgehälter.

FLEXIBLE ARBEITSZEITEN sind heute eine Grundvoraussetzung, um Mitarbeiter zu bekommen. „Die Zeit der Überstunden ist vorbei“, sagt Katrin Stegmaier, Chefin des Hotels Victor’s Residenz im saarländischen Perl. „Jeder Mitarbeiter hat ein Zeit-Guthabenkonto, das ist ganz transparent. Wir wollen familienfreundlich sein und richten uns bei der Arbeitszeit nach dem Kollegen.“ Die drei Restaurants des Hauses ergänzen sich bei den Öffnungszeiten so, dass die Beschäftigten drei freie Tage am Stück haben.

AUCH WEITERBILDUNG ist ein Pfund, mit dem sich bei der Personalsuche wuchern lässt. Schulungen, Workshops und Exkursionen vermitteln wertvolles Wissen aus erster Hand und ermöglichen, Erfahrungen zu sammeln – und zwar kostenlos. „Zweimal im Monat bieten wir Schulungen an“, sagt Katrin Stegmaier, „die Kollegen schauen sich Käsereien an, lernen das Bierbrauen oder die Unterschiede bei edlen Champagnern.“ Starköche wie Christian Bau vom „Victor’s Fine Dining“ demonstrieren das Filetieren von Fisch und erkunden mit den Kursteilnehmern Kräuter und Gemüse auf den Wochenmärkten. Auch Coachings für den Umgang mit Gästen und Sprachkurse stehen auf dem Programm. Manche Hotels leisten sich gar eigene Ausbildungsakademien, wie die Hotelgruppe Freigeist & Friends in Göttingen und Umland. An der Akademie können an 132 Tagen im Jahr Kurse aus 40 Themen gewählt werden. Ein eigene Akademie betreibt auch das Restaurant „100/200“ in Hamburg.

KARRIERE-CHANCEN sind für Oliver Röder von den Jeunes Restaurateurs ein entscheidender Faktor, um Menschen in die Gastronomie zu locken. „Heute müssen wir für den Nachwuchs gezielt in die Schulen gehen, aber mit einer normalen Ausbildung können wir Abiturienten nicht abholen.“ Mit der Aussicht auf eine spätere Führungsposition dagegen schon. Das Victor’s Residenz-Hotel etwa bietet deshalb Plätze für ein duales Hotel-Management-Studium an einer Hochschule an. „Die Studierenden können nach Abschluss sofort bei uns anfangen“, sagt Katrin Stegmaier.

AUCH DIVERSITÄT kann Teil der Lösung sein. Wenn es in Deutschland an Personal mangelt, muss man halt im Ausland schauen. Ein Vorreiter dabei ist David Depenau, Geschäftsführer vom Ferien- und Freizeitpark Weissenhäuser Strand an der Ostsee. Auf der Suche nach Mitarbeitern fliegt er mehrmals im Jahr um den Globus, wird zum Beispiel in Madagaskar fündig: Sechs jungen Absolventen einer deutschen Schule dort hat er eine Ausbildung in seinem Resort vermittelt – und persönlich bei Behördengängen geholfen. Auch das Luxusresort „Öschberghof“ im Schwarzwald setzt auf ein internationales Team, die 430 Mitarbeiter stammen aus insgesamt 35 Ländern.

DER WOHL WICHTIGSTE ASPEKT beim Finden und Führen von Fachkräften ist Wertschätzung. Caroline von Kretschmann sagt: „Der Mitarbeiter steht bei uns an erster Stelle, der Gast an zweiter. Das Unternehmen kommt zuletzt.“ Die Manager stünden voll hinter ihren Angestellten, ließen sie „groß werden“. Bewusst nutze man Social Media, zum Beispiel TikTok, um Geschichten aus dem Hotelbetrieb zu erzählen. Und auf Bewertungsportalen würden die Mitarbeiter gegen boshafte Mäkelei entschieden verteidigt. Das zeigt Wirkung: „Wir bekommen viele Bewerber durch Instagram“, sagt von Kretschmann.

„Der Mitarbeiter steht bei uns an erster Stelle, der Gast an zweiter. Das Unternehmen kommt zuletzt.“

Caroline von Kretschmann,
Chefin Europäischer Hof Heidelberg

Restaurants können viel für eine gute Außenwirkung tun – zum Beispiel, indem sie ihre Mitarbeiter aus der Anonymität holen und als Gastgeber präsentieren. Vorbildlich macht dies das Restaurant „Aura” im fränkischen Wirsberg: Zu jedem Gang wird Gästen eine erklärende Karte gereicht – samt Foto eines Mitarbeiters, der dazu Tipps oder ein Statement gibt. So einfach, so wirkungsvoll. So geht Wertschätzung!

Frühstück mit Sandra und Filiz

Das Hamburger Hotel Louis C. Jacob bietet einen perfekten Start in den Tag – nicht zuletzt dank der umsichtigen Betreuung des Serviceteams

TEXT **KERSTEN WETENKAMP**



FOTO: WOLFGANG SCHARDT

Da genießt man Kaffee und Tee, ein perfekt weich gekochtes Ei und hervorragenden Graved Lachs, blickt dabei auf die Elbe – und doch ist das Highlight beim Frühstück im Hamburger Hotel Louis C. Jacob der Service. Mit einem fröhlichen Strahlen führt mich Mitarbeiterin Filiz an den Tisch, fragt, ob es Kaffee oder Tee sein darf („Darjeeling First flush oder Second?“), ob ich gern ein Glas Orangensaft hätte, und endet mit dem so schön klingenden „noch einen Wunsch?“

Bemerkenswert an der Arbeit von Filiz Imanci-Rindfleisch und ihrer Kollegin Sandra Schwenkau ist die perfekte Balance zwischen Zurückhaltung und Aufmerksamkeit. Und auch wenn die Rollen zwischen ihnen und den Gästen klar verteilt sind, agieren die Damen angenehm selbstbewusst. Das ist Service auf Augenhöhe, von Unterwürfigkeit keine Spur.

„Wir lieben unseren Beruf“, sagt Sandra Schwenkau lachend. „Das Tolle ist, man hat jeden Tag mit anderen Gästen zu tun, jeder Mensch ist einzigartig, und wir versuchen ihn einzufangen, zu kriegen. Ich schnacke ja gern, das hilft mir!“

Was so locker wirkt, ist sorgfältig vorbereitet, perfekt organisiert, in langen Jahren der Praxis gelernt. Filiz arbeitet seit sieben Jahren im Frühstücksservice, Sandra seit 16. Die Erfahrung ist ein Schatz, von dem die beiden täglich profitieren, der sie umsichtig und gelassen macht. „Wir haben alles im Blick“, sagt Filiz. „Geht der Gast auf die Terrasse, kommen wir mit dem Aschenbecher hinterher. Wir sprechen mit ihm, fragen. Wir spüren, ob er seine Ruhe haben oder sich austauschen möchte. Das müssen die jungen Mitarbeiter noch lernen – da fragen wir uns oft: ‚Sehen sie das denn nicht?‘“

Das Hotel Jacob ist ein Ausbildungsbetrieb. 30 junge Leute lernen hier zurzeit das Metier des Hotelfachmanns oder der Hotelfachfrau, werden an die Hand genommen, geformt. In einem solchen Haus müssen die einzelnen Abteilungen exakt aufeinander abgestimmt sein, wie Zahnräder ineinandergreifen. Für den kommenden Sonntag werden 110 Gäste erwartet, deshalb müssen neben dem großen und kleinen Restaurantsaal noch die angrenzenden Räume – das Französische Zimmer und als Reserve das Gartenzimmer – vom Abendservice vorbereitet und eingedeckt werden. Je nach Anlass sind Blumenschmuck und Kerzen nötig. Der Wetterbericht sagt 17 Grad voraus, man könnte draußen frühstücken, also müssen Filiz und Sandra zusätzlich zum Befüllen der Buffets mit Speisen die Außenstühle trocken wischen, Sitzkissen verteilen – ab sechs Uhr sind sie dann schon im Dienst. Und bei Krankmeldungen am Wochenende, was nicht selten vorkommt, müssen die beiden doppelt intensiv arbeiten, denn Ersatz lässt sich sonntags kaum organisieren.

Die Arbeit, aber auch die Tatsache, dass das Jacob im Hotelkomplex Zimmer für Mitarbeiter anbietet, schweißen die Angestellten zusammen. „Wir haben eine tolle Atmosphäre hier“, schwärmt Sandra, „die Azubis wohnen miteinander, sind befreundet. Wir haben viele Nationalitäten hier, da ist Deutsch noch oft ein Problem. Wir machen dem Nachwuchs immer Mut, müssen ihn motivieren!“ Die meisten Azubis werden vom Hotel übernommen. „Wir sind schon stolz, wenn wir sehen, wie sich die jungen Leute entwickeln“, sagt Sandra. Hamsa, zum Beispiel, ein geflüchteter Mann aus Syrien. Er arbeitet nun am Empfang, in Festanstellung. „Das freut uns.“

Der schönste Moment für Sandra und Filiz: nach der Arbeit bei einer Tasse Tee im Salon ausruhen und den Tag Revue passieren zu lassen. „Wir genießen den Elbblick, die schönen Blumen auf dem Tisch“, sagt Sandra, macht eine kurze Pause. „Und die Kollegen. Man will sich gar nicht trennen!“

„Wir lieben unseren Beruf. Man hat jeden Tag mit anderen Gästen zu tun, jeder Mensch ist einzigartig.“

Sandra Schwenkau,
Leiterin Frühstücksservice im
Hamburger Hotel Louis C. Jacob

Ruth und Harald Rüssel leiten das Boutiquehotel Rüssels Landhaus mit Gourmetrestaurant und dem „Hasenpfeffer“ mit regionaler Landhausküche

Der gute Geist vom Landhaus-Hotel

In einem stillen Seitental der Mosel hat Ruth Rüssel ihre Bestimmung und Lebensaufgabe gefunden: mit ganzem Herzen Gastgeberin sein

TEXT **INGO SWOBODA**

Sie hätte sich auch ein Leben in Hamburg, München oder auf Sylt vorstellen können – zusammen mit Harald, den sie 1990 in den „Schweizer Stuben" in Wertheim-Bettingen kennengelernt hat. „Es hat vom ersten Augenblick gepasst. Der junge Koch, die jüngere Servicekraft und eine gehörige Portion Liebe", sagt Ruth Rüssel mit spürbarer Überzeugung. Ein privates und gastronomisches Erfolgsmodell, das Ruth und Harald Rüssel vor den Traualtar und dann in die Selbstständigkeit führt.

In einem stillen Seitental der Mosel unweit von Naurath (Wald) renovieren sie eine ehemalige Mühle, machen aus dem alten Gemäuer Rüssels Landhaus: ein gastliches Refugium mit Gourmetrestaurant, dem Restaurant „Hasenpfeffer" mit regionaler Landhausküche und einem Boutiquehotel mit 14 Zimmern, deren geschmackvolles Interieur Ruth Rüssels Handschrift trägt. Das Hotel, das 1992 eröffnet wurde, liegt keine zehn Kilometer von Leiwen an der Mosel entfernt. „Dort bin ich großgeworden", sagt Ruth Rüssel, „für mich ging es zurück in die Heimat. Ein schönes Gefühl, nahe an seinen Wurzeln zu sein."

Sie ist das jüngste von drei Mädchen der Familie Weis, 1971 kam ihr Bruder Nik, das Nesthäkchen, zur Welt. Er übernahm das Weingut St. Urbans-Hof, das Ruths Großvater inklusive einer Rebschule 1947 gegründet hatte. „Als drittes von vier Kindern in einem Winzer-Haushalt, wo alle mit anpacken mussten, träumt man nicht davon, Prinzessin zu werden." Ruth Weis interessierte sich mehr für Hotels und Restaurants, die Familienurlaube im Schwarzwald zeigten ihr, wohin die Reise gehen könnte. Direkt nach der Schule machte sie zunächst eine kaufmännische Ausbildung, besuchte anschließend für ein Jahr die Hotelfachschule am Tegernsee und begann danach in der legendären „Traube Tonbach" im Schwarzwald ihre Ausbildung im Service. „Das war es, was ich wollte: ankommen in einer abwechslungsreichen Arbeitswelt, die alles bietet, was Menschen emotional bewegt."

„Ich bin ein von Grund auf positiver und gut gelaunter Mensch. Das kommt mir in meiner Position als Gastgeberin und Zeremonienmeisterin des Glücks zugute."

Ruth Rüssel, Gastgeberin in Rüssels Landhaus

Ruth Rüssel hat als Gastgeberin ihre Erfüllung gefunden; wer zu ihr kommt, ist in den besten Händen. „In aller Regel gehen Menschen in ein Restaurant, um sich etwas Gutes zu tun. Deswegen müssen sie nicht immer gut gelaunt sein. Aber ich bin ein von Grund auf positiver und gut gelaunter Mensch. Das kommt mir in meiner Position als Gastgeberin und Zeremonienmeisterin des Glücks zugute."

Ruth Rüssel setzt nicht nur mit Leidenschaft und Charme in einem herausfordernden Fulltime-Job Maßstäbe – sie managt auch noch eine Familie mit zwei Söhnen und einer Tochter. „Klar kommen da viele Stunden zusammen, die jenseits der üblichen Arbeitszeiten sind", sagt sie. „Vor allem die zunehmende Bürokratie kostet Zeit und Nerven. Dennoch sind die Gastronomie und unser kleines Landhotel für mich ein Lebensmodell. Da kann man nicht einfach aussteigen, schon gar nicht, wenn man selbstständig ist. Alles eine Frage der Organisation und der Einstellung."

Dass es mit dem Nachwuchs in der Branche nicht rosig aussieht, spürt auch Rüssels Landhaus. Junge Menschen für den Service inklusive der Arbeit am Wochenende zu begeistern, zumal wenn man etwas abseits des Wegesrands liegt, wird immer schwieriger. „Glückliche Gäste sind kein Geschenk, sondern das nachhaltige Resultat aus beständiger Arbeit, dem Willen zur Qualität in allen Bereichen, überzeugtem Engagement und Menschenfreundlichkeit."

All dies lebt Ruth Rüssel ihren Mitarbeitern vor, sie ist der gute Geist und die Seele des Landhauses, jeden Tag und zu jeder Uhrzeit. Fast ein wenig bescheiden tritt sie auf, aber ihr Handeln ist stets bestimmt, zielgerichtet und überzeugend. Die vielen Stammgäste auf der einen und die geringe Fluktuation beim Personal auf der anderen Seite sind der beste Beweis, dass ihr Konzept aufgeht. „Gäste, die schon lange zu uns kommen, schätzen die Kontinuität der Qualität im Restaurant und Hotel", sagt sie. „Sie schätzen es aber auch, wenn sie in bekannte Gesichter blicken."

FOTO: BENNY DUTKA



Die Menschenkennerin

Sabine Ritter, Oberkellnerin im „Le Pavillon“ im Schwarzwald-Hotel Dollenberg, kümmert sich seit mehr als 30 Jahren liebevoll um ihre Gäste

TEXT **FELIX KROHMER**

Der dunkle Anzug sitzt perfekt, die rote Krawatte passt zum Einstecktuch, und bei der Frisur tanzt kein Haar aus der Reihe. Modische Experimente überlässt Sabine Ritter anderen, sie mag es klassisch. Wer Frau Ritter kennt, würde sich auch wundern, wenn der längst zu ihrem Markenzeichen gewordene Anzug fehlen würde. Aber der Reihe nach: Der Patron des Hotels Dollenberg in Bad Peterstal-Griesbach, Meinrad Schmiederer, hatte Anfang der 90er-Jahre französisch sprechendes Servicepersonal gesucht. Weil die gebürtige Elsässerin akzentfrei in deutsch, französisch und elsässisch parlieren kann und erste Erfahrungen als Servicekraft im Restaurant des Bruders gesammelt hatte, wagte sie 1993 den Schritt über den Rhein in den Schwarzwald.

Für das Interview sitzen wir im „Le Pavillon“, dem Gourmetrestaurant des Hauses. Ihr Mann François Ritter ist dort Maître, bringt Wasser. „Sehr ungewohnt, hier bedient und interviewt zu werden“, sagt sie und bittet, keine „Lobhudelei“ zu betreiben. Das überlassen wir einfach Meinrad Schmiederer: „Frau Ritter hat die Gabe, den Gast so zu empfangen, als ob sie ihn schon immer kennt.“ Ein Beispiel dafür ereignete sich bei unserem letzten Besuch. Da stand sich ein Gast – Typ gestresster Manager mit zwei stark frequentierten Handys – in Sachen Genuss selbst im Weg. Frau Ritter plauderte trotz Hochbetriebs lange mit ihm. Das Ergebnis: Die Mobiltelefone wurden per Flugmodus stummgestellt, und der Kaisergranat mit Imperial-Kaviar bekam endlich die Aufmerksamkeit, die er verdient. Ihr Erfolgsrezept? Vielleicht die ruhige Stimme, die verbindliche Art, der lange Augenkontakt. Und: ihr spitzbübisches Lächeln, ein schöner Kontrapunkt zu ihrer Korrektheit, die durch die markante Brille optisch unterstützt wird.

Lächeln muss Frau Ritter, als sie über ihre große Leidenschaft spricht: Käse. „Meine Eltern hatten nicht viel Geld. Käse war teuer und kam in unserer sechsköpfigen Familie nur sonntags auf den Tisch – mein Highlight!“ Der Käsewagen im „Le Pavillon“ ist mit mehr als 30 auf den Punkt gereiften Schätzen von Volker Waltmann bestückt; mit dem Maître Affineur aus Erlangen steht Sabine Ritter in engem Austausch. Ihr Lieblingskäse? Ein cremiger Vacherin Mont-d'Dor, sagt sie, und dazu ein Gewürztraminer von Luc Faller aus dem Elsass, das sei schon fein.

Zusammen mit Sommelier Christophe Meyer entstehen starke Genussmomente wie diese. Aber Frau Ritter hilft auch bei ganz praktischen Problemen: „Eine Frau sagte zu mir mit Blick auf das viele Besteck, sie komme sich vor wie Julia Roberts in ‚Pretty Woman‘. ‚Kein Problem, dafür bin ich doch da‘, habe ich gesagt und ihr die Reihenfolge beim Besteck erklärt.“

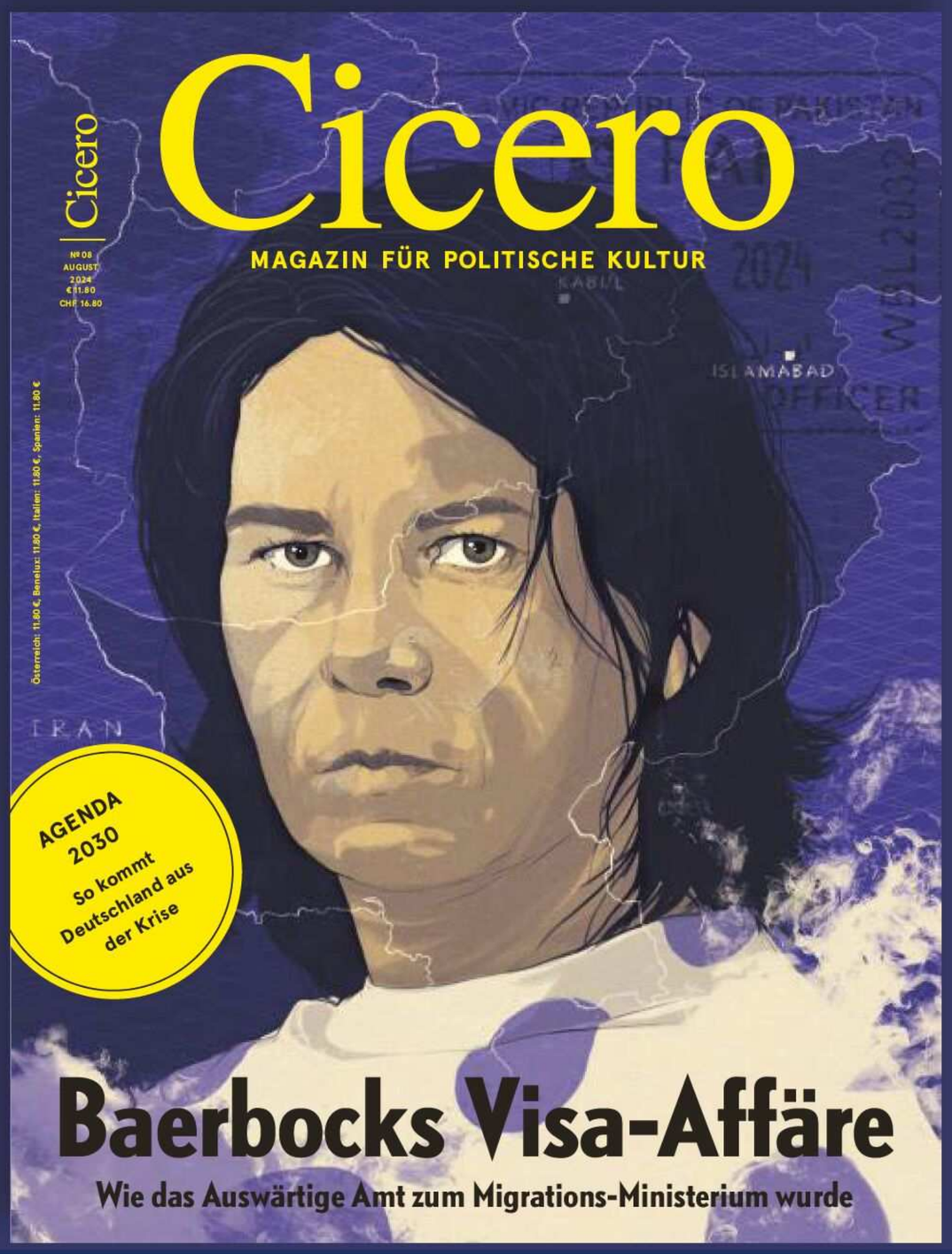
„Frau Ritter hat die Gabe, den Gast so zu empfangen, als ob sie ihn schon immer kennt.“

Meinrad Schmiederer,
Patron des Hotels Dollenberg

Egal ob Promi oder Feinschmeckernovize – Sabine Ritter behandelt alle Gäste gleich. Seriös ohne Steifheit, herzlich, ohne aufgedreht zu sein. Was hat sich in den vergangenen 30 Jahren im Restaurantalltag am meisten verändert? Meinrad Schmiederer und Sabine Ritter schauen sich kurz an. Er: „Die Aggressivität hat zugenommen.“ Sie: „Versteinerte Gäste, die Augenkontakt meiden, nicht lächeln und dich herablassend behandeln, werden mehr. Aber ich will mich dann nicht runterziehen lassen.“ Ritter schaut zu ihrem Chef – und der drückt sie kurz. Es ist sehr angenehm, diese tiefe Verbundenheit untereinander und die ehrliche Gastlichkeit hier im tiefen Schwarzwald miterleben zu dürfen.

Was wünscht sich Sabine Ritter für die nächsten 30 Jahre im Dollenberg? „Ich habe hier alles, was ich mir je erträumt habe: schönes Besteck, Teller und Gläser“, sagt sie und betont, wie sie und das Hotel „gemeinsam gewachsen“ seien. Und es sei ein schönes Gefühl, gebraucht zu werden.

Weil Sabine Ritter auch den Service-Nachwuchs ausbildet, würden wir zu gern im Jahr 2054 mal nachschauen. Vielleicht feiert dann einer ihrer jetzigen Auszubildenden sein 30-jähriges Dienstjubiläum. Könnte sehr gut sein.



Cicero
MAGAZIN FÜR POLITISCHE KULTUR

Cicero, das Magazin für politische Kultur:
Journalismus ohne Scheuklappen. Jeden Monat ein realistischer Blick auf Deutschland und die Welt. Inhalte für Menschen, die sich ihre eigene Meinung bilden.

1 AUSGABE GRATIS TESTEN!*

TELEFON: 0451 – 4906 440

CICERO.DE/PROBE

***Nutzen Sie jetzt das Cicero Kennenlern-Angebot und sichern Sie sich eine Cicero-Ausgabe gratis!** Die Lieferung der Abo-Ausgabe ist versandkostenfrei. Sie haben ein gesetzl. Widerrufsrecht. Im Anschluss erhalten Sie Cicero im Jahresabo zum Preis von 141,60€. Nach der Mindestlaufzeit jederzeit kündbar. Die Belehrung können Sie unter shop.cicero.de/agb abrufen. Verantwortlicher und Kontakt: Res Publica Verlags GmbH, Fasanenstr. 7-8, 10623 Berlin, Amtsgericht Charlottenburg, HRB 174539 B.



Organisationstalent

Svenja Renken ist Front Office Managerin im hessischen Spitzenhotel Hohenhaus. In nur drei Jahren hat sie eine steile Karriere hingelegt – auch als Kämpferin für eine gute Work-Life-Balance

TEXT **VERENA KASSUBEK**

Wenn Svenja Renken morgens mit ihrem Schäferhund-Boxer-Mischling durch die weitläufigen Wälder rund um das Schloss des Fünf-Sterne-Hotels Hohenhaus im nordhessischen Herleshausen spaziert, weiß sie: Hier bin ich richtig!

Innerhalb von drei Jahren hat die 33-Jährige mit dem Dauerlächeln auf den Lippen in dem renommierten Haus eine steile Karriere hingelegt. Ihr Erfolgsrezept: gute Organisation. Denn damit für die Gäste alles reibungslos funktioniert, braucht es Prozesse und Strukturen.

Zuerst hat Renken an der Rezeption des Hotels ein Schichtsystem eingeführt, um das Personal zu koordinieren und Mitarbeiter zu entlasten: „Ich habe Ablaufpläne, Listen und ein Nachschlagewerk erstellt. Eine Kollegin nennt es die Empfangsbibel." Mittlerweile ist Renken als Organisationstalent im ganzen Hotel unterwegs, unterstützt den Frühstücksservice, das Restaurant, den Veranstaltungsbereich und arbeitet Seite an Seite mit Geschäftsführer Peter Niemann. „Meine Motivation für die Arbeit kommt durch das positive Feedback von den Gästen. Aber auch durch Kollegen, die mitdenken und gut mitarbeiten."

Wie Renken selbst ihren Service gestaltet, entscheidet sich schon bei der ersten Begegnung am Check-in: „Ich bin natürlich immer professionell. Mein Bauchgefühl entscheidet dann, ob ich auch mal einen Witz mache oder eher neutral bleibe."

Dass sie mal im Dreieck zwischen Bad Hersfeld, Kassel und Eisenach landen würde, hätte sie nicht gedacht. Ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau hat die gebürtige Ostfriesin an der Nordsee in Neuharlingersiel absolviert. Später ging sie auf ein Kreuzfahrtschiff und zog dann für sieben Jahre ins pulsierende Wien, wo sie in einem Hotel und einer Bar arbeitete. Was verschlug sie ausgerechnet in die Mitte Deutschlands? „Ich wollte nicht immer in den Flieger steigen, um nach Hause zu kommen", sagt sie. Es sei der Wunsch gewesen, Beruf und Privatleben in Einklang zu bringen. Rund 400 Kilometer bis nach Ostfriesland waren ein guter Kompromiss.

Überzeugt hat sie aber nicht der Standort, sondern das Hotel selbst. Schon im Bewerbungsgespräch fühlte sie sich verstanden und machte deutlich, dass sie mit ihrer Arbeit etwas bewegen möchte. Schnell stellte sich heraus, dass sie damit perfekt zur Arbeitsweise auf Schloss Hohenhaus passte: „Wir haben hier kurze Gesprächswege. Herr Niemann hat kein Büro, er steht mit seinem Laptop in der Küche und ist einfach mittendrin."

„Wir machen hier keine 24/7-Gastro. Wenn ich frei habe, habe ich frei."

Svenja Renken,
Front Office Managerin
Hotel Hohenhaus

Das Hotel Hohenhaus ist für Renken nicht nur eine Stufe auf der Karriereleiter, sondern ein Ankommen. Damit hat vor allem auch die gesunde Work-Life-Balance zu tun: „Wir machen hier keine 24/7-Gastro. Wenn ich frei habe, habe ich frei", betont sie und erwähnt, dass sie nach der Arbeit Handball spiele, eine E-Jugend trainiere und Kassenwartin beim Tennisverein sei.

Was Freizeit betrifft, hat das Hotel klare Regeln, auf die sich die Beschäftigten verlassen können: An Heiligabend arbeitet der Service höchstens bis 21 Uhr, an Silvester nicht länger als bis 1 Uhr. Eine Sechs-Tage-Woche gibt es schon lange nicht mehr. Jungen Talenten ermöglicht das Hotel, in anderen renommierten Häusern Erfahrungen zu sammeln. Kürzlich hat Hohenhaus von der Dehoga eine Auszeichnung als Top-Ausbildungsbetrieb erhalten.

Und das nicht zuletzt dank Svenja Renken, die mit ihrem wachen Blick für Details, ihrer positiven Einstellung und ihrer Eigeninitiative zeigt, dass zu gutem Service viel mehr gehört als nur nett zu lächeln.



Jetzt Tickets sichern!

WINE AWARDS 2024, Samstag, 9. November 2024 um 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 Winzerinnen und Winzer ausgezeichnet werden.
- **GENIESSEN Sie** zahlreiche kulinarische Highlights von Spitzenköchinnen und -köchen, die vor Ort live für Sie kochen.
- **ERLEBEN Sie** einen unvergesslichen Abend der Extraklasse im glamourösen Großen Festsaal des Grand Elysée!

Diese Topköchinnen und -köche verwöhnen Sie kulinarisch


Johann Lafer, TV-Koch


Cornelia Poletto, Restaurant Cornelia Poletto


Rosina Ostler, Restaurant Alois


Joachim Glemser, Grand Elysée


Ricky Saward, Seven Swans


Jan-Philipp Berner, Söl'ring Hof


Marco Müller, Restaurant Rutz


Hubert Wallner, Gourmet Restaurant Hubert Wallner


Jaimy Reisinger, Gourmet Restaurant Hubert Wallner


Tobias Bätz, Restaurant Aura

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 1925 Hamburg · Grande Mercato Andronaco dal 1983 · Liebherr · Grand Elysee Hamburg · Staatl. Fachingen · leo wittwer since 1920

Nobles Duo

Zu den edelsten Destillaten zählen Cognac und Armagnac. Würdige Partner zu feinen Zigarren aus der Karibik – ein Highlight für Genießer am Abend oder Nachmittag!

TEXT **KERSTEN WETENKAMP**
FOTOS **MICHAEL BERNHARDI**





Statt Kaffee und Kuchen: Armagnac und eine Zigarre!

Für die neue Ausgabe unserer Pairing-Empfehlungen mit edlen Zigarren wählten wir diesmal den klassischen Digestif schlechthin: Weinbrand. Länger gereifte, exklusive Cognacs oder Armagnacs erweisen sich als solidere Partner zum Tabak als die (meistens zu süßen) spanischen Brandys, die praktisch jede Zigarre erdrücken. Geheimtipp ist ein fassgereifter Grappa, der verblüffend spielerisch beim Rauchen auftrumpft.

Carlos André Pace & Hennessy XO

So elegant wie hochkarätig ist die Liaison eines exzellenten Cognacs mit einer noblen, würzig-kräftigen Zigarre aus der Dominikanischen Republik. Die neue Carlos André Pace wird aus den besten Tabaksorten der Karibikinsel komponiert, in der eigenen Manufaktur in Santiago de los Caballeros von Hand gerollt und umhüllt von einem fünf Jahre gereiften Deckblatt aus Ecuador (Carlos André Pace Robusto, 130 mm, 10 Stück € 170, www.feinschmecker.de/shop). Zusammen mit dem Weinbrand entstehen schöne, volle Noten von Crème brûlée, Früchtekuchen und Ingwer-Shortbread. Ein feiner, krönender Abschluss nach großen Menüs!
Hennessy XO, 0,35 l, € 120, www.clos19.com

Flor de Selva & Grappa Nonino

Überraschend gelingt die Kombination von einer milden Honduras-Zigarre und dem vorzüglichen, fünf Jahre im Sherryfass gereiften Grappa von Nonino. Die süßlich-cremige Flor de Selva Petit Corona (14 cm, € 9,60, www.noblego.de) betont und verstärkt die Weinaromen im Grappa, holt beerige und fruchtige Noten hervor und kann sich neben dem Destillat gut behaupten. Eine vorzügliche Verbindung!
Nonino Grappa Riserva Anticacuvée 5 years, 0,7 l € 49,90, www.bremer-weinkolleg.de

Rocky Patel Vintage & Armagnac

Auch für „starken Tobak“, wie man Zigarren aus Nicaragua nennen könnte, findet sich ein Partner: reifer Armagnac. Zur kräftigen, pfeffrig-würzigen Rocky Patel Vintage 1990 Robusto (Einlage ein Blend von Tabak aus der Dominikanischen Republik und Nicaragua, 14 cm, € 8,60, www.noblego.de) kann es der Armagnac XO von der Domaine Tariquet wunderbar aufnehmen. Die pikant-scharfen Noten der Zigarre werden abgemildert, der mindestens 15 Jahre fassgereifte Weinbrand bringt delikate Noten von Schokolade auf die Zunge, aber auch Kirsch- und Cassisfrucht sowie Brownie. Eine Empfehlung für den Nachmittag – statt Kaffee und Kuchen mal Weinbrand und Rauchzeichen!
Domaine Tariquet Bas-Armagnac X.O., 0,7 l € 48,20, www.perbaccowein.de



Willkommen im Club der Genießer!

BESONDERE MOMENTE GEMEINSAM ERLEBEN

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

Alles außer gewöhnlich. Für unsere Mitglieder kuratieren wir besondere Momente und kreieren durch das erstklassige Netzwerk der Feinschmecker-Redaktion absolute Highlights für Gourmets:

6-Gänge-Dinner & Premium-Zigarren im Excelsior Hotel Ernst
25. Oktober, Köln: Wer einmal Thomas Bühner und seine besondere Spitzenküche live erleben und genießen möchte, hat an diesem Abend dazu beste Gelegenheit. Beim dritten CARLOS ANDRÉ Chef's Table by Der Feinschmecker kocht der Westfale zusammen mit Chefkoch Mirko Gaul (l. Foto o. r.) vom „taku", dem ausgezeichneten Restaurant vom Excelsior Hotel Ernst in Köln (l. u.). Der junge Spitzenkoch lässt sich für seine Gerichte von Asien-Reisen inspirieren. In seinen aufregenden Kompositionen verbindet der gebürtige Kölner Fine Dining und kreative Experimentierfreude. Wir können uns also auf ein außergewöhnliches Dinner freuen (Aperitif, passende Weine, Wasser und Kaffee inklusive). „Champagner, edelste Carabinero, zartes Bisonfilet und beste Jakobsmuscheln sind nur einige Highlights unseres gemeinsamen Menüs", verrät Thomas Bühner. Im Anschluss findet in der Zigarren-Lounge des Hotels das Pairing der CARLOS ANDRÉ Premium-Zigarren mit exklusivem Rum statt.

„Das beste Fleisch der Welt"-Tasting mit Wolfgang Otto
30. November, Heinsberg: Wir verkosten herausragende Fleischsorten und -qualitäten, zubereitet im Rahmen eines Menüs mit begleitenden Weinen. Ein besonderer und persönlicher Abend!
Weitere Informationen: www.feinschmecker.de/club



FOTOS: MIRKO GAUL, KLEINEBILDKUNST.DE, PATRICK VON BERG, MARIA SCHULZ

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, auch 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.

Weltpremiere in Berlin

Der CARLOS ANDRÉ Chef's Table by Der Feinschmecker im Hotel Adlon Kempinski war voller Höhepunkte. Reto Brändli (l., „Lorenz Adlon Esszimmer") und Thomas Bühner kochten erstmals zusammen! Nach dem Dinner feierten wir die Weltpremiere der CARLOS ANDRÉ PACE Zigarren bis in die Nacht.

Wir freuen uns über unsere Markenpartner:



„Designer lieben das Spiel mit den Oberflächen als optische Täuschung. Überraschend und reizvoll!“ KERSTEN WETENKAMP, REDAKTEUR LEBENSART

News & Trends

Louises Erleuchtung

Die Tischlampe Louise der italienischen Designfirma Ramun hüllt Terrassentische ebenso in warmes Licht wie Wohnzimmer – die Helligkeit lässt sich in zwanzig Stufen einstellen, außerdem kann Louise zehn klassische Melodien abspielen, von Bach bis Schubert. € 427, **www.espace-lumiere.fr**





Legen Sie gern ab!

Der Couchtisch Marea der Manufaktur Frigerio Mirva nördlich von Mailand überzeugt mit dezentem Design, wird aber auch für Gesprächsstoff sorgen: zum Beispiel bei der Frage, aus welchem Material er gefertigt wurde. Antwort: Der Sockel ist aus Holz mit Metalliclackierung, die Platte aus gehärtetem Glas, das mit seiner unregelmäßigen Oberfläche an Marmor erinnert. Effektvoll! B 73 x T 80 x H 45, € 2685, **www.artemest.com**

Clever und smart

Die neue kompakte Kaffeemaschine Delisia KSM 5330 von Grundig kann sich sehen lassen – internationale Jurys prämierten sie jüngst mit dem iF-Design- sowie dem Best-of-Design-Award. Sehr gut gefällt uns aber auch ihre Funktionalität: Sie lässt sich bequem per Touch-Display bedienen und zapft für Cappuccino Milch aus dem Behälter, der einfach angedockt wird. Simpel, aber gut durchdacht, denn das System lässt sich viel leichter reinigen als die sonst üblichen langen Schläuche. 20 x 31,5 x 42 cm, 15 bar Pumpendruck, 1,1 l Wassertank. € 218, **www.euronics.de**



Kunst am Tegernsee

Klein, aber sehr fein ist die Art & Design-Kunstmesse am Tegernsee: Auf dem Käfer Gut Kaltenbrunn in Gmund können Kunstwerke und Objekte betrachtet und auch direkt erworben werden. Als Rahmenprogramm gibt es Cocktails und Jazzmusik sowie Kurse für Kinder. 3. bis 6. Oktober, Tagesticket € 12, **www.art-tegernsee.com**

Edle Vintage-Stücke in Berlin

Die Liebhaber von antiken Möbeln sowie Keramik, Lampen, Glas und Accessoires aller Art werden in Berlin fündig, auf der Design Börse in der Halle der Trabrennbahn Karlshorst. Ausgestellt werden vor allem hochkarätige Objekte aus den letzten 120 Jahren im Original. 5. bis 6. Oktober, Preview 4. Oktober, Tagesticket € 5, **www.design-boerse-berlin.de**

Alles rund ums Wohnen in Wien

Lifestyle – das umfasst Küchen und Kochgeräte ebenso wie Möbel und Interieur bis zu Hi-Fi-Systemen, Autos und Häusern. All dies präsentieren rund 250 internationale Aussteller in der Wiener Hofburg auf der „Design District“ Living & Lifestyle-Messe. 4. bis 6. Oktober, **www.design-district.at**

FOTOS: ZAFER KAPTANOGLU, DAVID MAUPILÉ, PIERRE MONETTA

ADVERTORIAL

AMORE AROMA

Das Geheimnis eines perfekten Kaffees

Wo liegt das Geheimnis eines perfekten Kaffees? Damit der Genuss so richtig zur Geltung kommt, sind verschiedene Dinge ausschlaggebend. Dazu zählt nicht zuletzt auch die gute Maschinenpflege.



durgol®

Mehr Tipps für eine saubere und langlebige Kaffeemaschine sowie perfekten Kaffeegenuss unter durgol.com

1 Erste-Hilfe-Tipps: IHR KAFFEE SCHMECKT…

BITTER: Die Brühtemperatur ist zu hoch oder der Kaffee ist zu fein gemahlen. Bei unzureichender Reinigung führen Kalkablagerungen ausserdem zu einer Verlängerung der Brühzeit, wodurch besonders viele Bitterstoffe freigesetzt werden.

FLACH: Stellen Sie den Mahlgrad etwas feiner ein oder verwenden Sie etwas mehr Kaffeepulver. Achten Sie immer darauf, frisch gemahlen Kaffee zu verwenden, dessen Röstung nicht über 6 Monate zurückliegt. Schmeckt Ihr Kaffee dennoch nicht ausbalanciert, kann es wiederum an Kalkablagerungen liegen, welche in diesem Fall verhindern, dass die optimale Brühtemperatur erreicht wird.

RANZIG: Ganz wichtig! Reinigen Sie Ihre Kaffeemaschine regelmäßig mit einem speziell dafür vorgesehenen Entfetter.

→ **FAZIT:** Ablagerungen und Verunreinigungen zerstören jedes noch so volle Aroma.

2 Sie lieben eine gute Crema?

- Kaffeemischung mit 10–20% Robusta-Anteil verwenden.
- Frische Röstungen erzeugen deutlich mehr Crema als „ältere“.
- Weiches (gefiltertes) Wasser ist der Feind jeder schönen Crema.
- Alternativlos für eine gute Crema ist eine gepflegte, saubere Maschine.

Hätten Sie es gewusst?

Unter Hitzezufuhr finden beim Rösten sehr komplexe, chemische Reaktionen statt. Dabei setzen sich Zuckerstoffe und Aminosäuren neu zusammen, sodass in jeder einzelnen Zelle während der Röstung schätzungsweise 800 Aromen gebildet werden. Kaffee ist damit eines der aromatischsten Lebensmittel überhaupt und weist doppelt so viele Aromastoffe auf wie Wein.

3 Das regelmäßige Entkalken Ihrer Kaffeemaschine ist ein Muss

Was nützen die edelsten Kaffeebohnen oder die beste Kaffeemaschine, wenn diese nicht gut gepflegt ist? Die Kaffeemaschine leistet in den meisten Haushalten mehrmals am Tag gute Dienste, genau deswegen bedarf sie auch einer gewissenhaften Pflege. Dazu zählt insbesondere das regelmäßige Entkalken. Kalk umschließt die Heizelemente und verhindert, dass die richtige Brühtemperatur erreicht wird. Als Folge davon können sich die vielfältigen Aromen nicht mehr richtig entfalten. Alle drei Monate sollte die Maschine deshalb mit einem Spezial-Entkalker wie **durgol swiss espresso** von Kalkablagerungen befreit werden. Die richtige Aufmerksamkeit verlängert auch die Lebensdauer der Maschine und optimiert den Stromverbrauch.



4 Kaffeerückstände entfernen

In der Brühgruppe und im Mahlwerk lagern sich Öle, Fette und Pulverrückstände ab. Zusammen mit der Feuchtigkeit und Wärme im Geräteinneren bilden diese einen idealen Nährboden für unerwünschte Bakterien und Schimmelpilze. Das ist nicht nur unhygienisch, sondern vor allem auch schlecht für den Geschmack. Die **durgol Reinigungstabletten** entfernen jegliche Kaffeerückstände effektiv und hygienisch.



5 Nachhaltigkeit

Sie haben die Möglichkeit, sich beim Kauf bewusst für zertifizierte Kaffees aus nachhaltigem Anbau zu entscheiden. Viele dieser zertifizierten Kaffees sind an speziellen Siegeln zu erkennen. Zudem wird sichergestellt, dass die Kaffeebauern angemessen entlohnt werden. Da schmeckt der Kaffee gleich doppelt so gut.

Szene

Neueröffnung des Monats
Nach drei Jahren Renovierung ist Schluss Fuschl im Stil eines internationalen Luxushotels wieder zurück. Beide Restaurants setzen auf neue alpenländische Küche
Seite 180

Aktuelle Restaurant-Tipps
Die Gastronomie blüht: Neueröffnungen von Berlin bis Würzburg, in Frankreich, Italien und Portugal
Seite 182

Stopover Rovinj
Der malerische Adria-Ort in Istrien ist ein lohnendes Ziel für Gourmets. In der Stadt und im Hinterland wird mit Topprodukten ambitioniert gekocht
Seite 190

FOTO: ENRIQUE MEESTERS

Amsterdam: Das Design des Bistros „Prins & Aap“ zitiert Geschichte und Kunst – die Tische erinnern an ein Bild von Vermeer

Die Lage direkt am Fuschlsee, umgeben von Grün, erleben die Gäste ganz unmittelbar – auf der Terrasse und im Wintergarten





Süßer Abschluss: Chefkoch Julian Schwamberger serviert eine Mandelpraline mit Berger Schokolade und Veilchen

FOTOS: AMELIE NIEDERBUCHNER, WHAT THE FOX STUDIO

Neueröffnung des Monats

Schlosshotel 2.0

Konkurrenzlose Lage, zeitgemäßes Design, weltläufige Gastlichkeit: Schloss Fuschl nahe Salzburg ist im 21. Jahrhundert angekommen

Wenn eine Ikone neu erfunden wird, dann ist die Spannung – nach drei (!) Jahren Renovierung – besonders groß. Schloss Fuschl, neuerdings unter der Ägide der asiatischen Rosewood-Gruppe, liegt auf einer Halbinsel direkt am Fuschlsee, dessen Ufer kaum bebaut und weitgehend bewaldet sind. Im 15. Jahrhundert als Jagdschloss errichtet, wurde der denkmalgeschützte Bau einem breiten Publikum durch die „Sissi"-Trilogie mit Romy Schneider bekannt. Seit den frühen 1950er-Jahren wurde der markante Turm mit seinen Nebengebäuden als Hotel geführt, das Gästebuch verzeichnet illustre Namen.

Das jüngste Make-over erhält dem Haus die Seele, stattet es aber mit allen Attributen eines internationalen Luxushotels aus. Die 98 Zimmer (darunter 42 Suiten und sechs Chalets) interpretieren alpenländische Tradition auf zeitgemäß-elegante Art, mit weißer Holztäfelung, edlen Materialien und gezielt platzierten Farbtupfern. Im Souterrain liegen die großzügige Pool-Landschaft mit Terrasse im Grünen und das asiatisch inspirierte Spa mit vielfältigem Behandlungsangebot. Am Seeufer entstand ein moderner Beach Club mit Cabanas, entspannter Küche im „Seeclub" und Open-Air-Bar; nahebei liegt die rustikalere „Vinothek", wo man auf eine Jause und ein Glas Wein einkehren kann.

Herzstück des gastronomischen Angebots sind die „Seeterrasse", ein Logenplatz direkt über dem türkisblauen Wasser mit Wintergarten für kühlere Tage, und das imposant-großzügige „Schlossrestaurant", ebenfalls mit Seeblick. Beide setzen auf neu interpretierte alpenländische Küche und vorzugsweise Erzeuger aus der Region; eine besondere Rolle spielt dabei die schlosseigene Fischerei, die Gäste auch besuchen können. Abends im „Schlossrestaurant" startet man mit dekorativ angemachtem Tatar vom Galloway-Rind aus dem nahen Faistenau oder mit in der Salzkruste gegarter Steckrübe, hübsch präsentiert mit Haselnusscreme und eingelegten Buchenpilzen. Schöne Geste: Hauptgänge wie klassischer Tafelspitz, Rib-Eye vom Atterox für zwei oder Saibling und Forelle aus der Schlossfischerei werden beim Tisch filetiert und tranchiert.

Ein Highlight des Schlosses ist die im ganzen Haus gereichte Weinkarte mit 1400 Positionen, die aus einem über viele Jahrzehnte gepflegten Keller mit rund 10 000 Flaschen und viel Jahrgangstiefe schöpfen kann. Schwerpunkt der Sammlung ist Österreich, aber auch Burgund, Bordeaux und Toskana sind mit eindrucksvollen Vertikalen vertreten. *Patricia Bröhm*

Rosewood Schloss Fuschl

●●●● Schloss-Str. 19, 5322 Hof bei Salzburg, Österreich, Tel. 0043-6229-39980, www.rosewoodhotels.com, 50 DZ, 42 Suiten, 6 Chalets, DZ ab € 600

●●◐ „Schlossrestaurant", tgl. 18-21.30 Uhr, Hauptgerichte € 28-59





MODERNES DESIGN: Günter Gollner bereichert Wiesbaden mit seinem Restaurant

Wiesbaden / rue 1 by gollners

Weltküche im Museum

Die Gollners können's halt, Gastronomie ist ihr Ding. Was die Brüder Günter und Alexander anpacken, läuft. Sie sind die Darlings der Wiesbadener aller Klassen, ob auf Burg Sonnenberg (derzeit wegen Restaurierung geschlossen) oder im schick-ländlichen Goldstein in der grünen Peripherie der Landeshauptstadt. Jetzt bereichern sie mit dem „rue 1 by gollners" die feine Wilhelmstraße um ein lässig-feines Museumslokal. Eines der besonderen Art allerdings, gelegen im markanten schneeweißen Gebäude des japanischen Stararchitekten Fumihiko Maki, das der Volksmund bereits Zuckerwürfel getauft hat.

Im Museum Reinhard Ernst trifft vorzügliche Architektur auf ebensolche abstrakte Kunst mit farbenprächtigen Gemälden und Skulpturen von 1945 bis in die Gegenwart. Gestiftet vom gleichnamigen Unternehmer und seiner Frau Sonja Ernst, entstand in bester Lage ein Museum von Weltrang in Toplage. Innen wie außen.

Das „rue 1" passt sich mit dezenten Farben und raumhohen Glasfronten zur prächtigen Wilhelmstraße perfekt ein. Tagsüber gibt es Frühstück, Lunch (12 bis 18 Uhr) und französische Tartes. Abends dann Weltküche: Bei sanft gegarten Jakobsmuscheln im Vanille-Lauch-Sud steht der Lauch im Vordergrund, die Vanille ist nur verhalten präsent. Prägnanter fällt die Chili-Soja-Marinade zur exakt gegarten Tagliata aus. Das Gollnersche Salatdressing ist zum Schlürfen gut. Beilagen wie Thymian-Polenta, Kartoffelstampf oder Duftreis mit Kokosschaum und Zitronengras werden extra berechnet. Bei den Desserts überzeugen der marinierte Weinbergpfirsich mit Tonkabohneneis und die Sorbets. Die riesengroße Terrasse sucht ihresgleichen.

Die Weinkarte legt den Schwerpunkt auf Österreich und den Rheingau, dazu gibt es ein Haus-Label eigener Abfüllungen.
FAZIT: Weltläufige Küche in inspirierendem Ambiente. *Barbara Goerlich*

rue 1 by gollners
Wilhelmstr. 1, 65185 Wiesbaden, Tel. 0611-76383330, www.gollners.de/rue1-by-gollners,
Di-Sa 11-24 Uhr, So 11-18 Uhr geöffnet, Hauptgerichte € 24-40

Berlin / Teller Berlin

Levante-Küche mit neuem Dreh

Die Crew aus Israel, auf den Tellern Ideen aus der Heimat: Gleich eine Reihe von Restaurants hat in den vergangenen Jahren in Berlin die Vorstellung von levantinischer Küche samt quirliger Ausgehkultur geprägt.

Das Restaurant von Yuval Belhans und Nir Wollman setzt einen anderen Schwerpunkt: Dunkel lackiertes Holz, Parkett, auberginenfarbene Wände sowie sanftes Licht und sorgsam gesetzte Spotlights vermitteln ein Gefühl von Wärme. „Wir wollen hier Dinge anders machen, ohne Hype und viel Lärm“, sagt Belhans, der in London und Kopenhagen am Herd stand und als Gründer von Berlins Supper Club „Kiddush“ bekannt wurde.

Neu ist auch die Küchenrichtung, die auch marokkanische und georgische Einflüsse vereint. Alle Gerichte gibt es à la carte, Obst und Gemüse erntet das Team im Umland selbst. Süßlich-würzig und wunderbar saftig waren die aus hauchdünnem Filoteig gerollten und schön knusprig gebackenen „Zigarren“ mit einer Füllung aus Gelbflossen-Thunfisch, Zimt, Piment und fermentiertem Pankower Honig. Dazu wurde ein Mascarpone-Pistazien-Dip gereicht. Zu frischer, cremiger Feta-Crème-brûlée mit gegrillter oranger Paprika und eingelegtem Chili passten Schärfe und Textur von über Kohle geröstetem Sauerteigbrot. Georgische Khinkali, eine Art kunstvoll gezwirbelter Soup-Dumpling, füllt Belhans mit in Geflügelbrühe gegartem Wagyu-Beef und Berliner Wildschwein. „Die Filoteig-Zigarren gab’s bei uns zu Hause, Khinkali bei den Nachbarn“, erzählt er. Belhans’ Mutter hat Wurzeln in Marokko, aufgewachsen ist er im israelischen Ashdod, der Stadt mit der weltweit größten georgisch-jüdischen Gemeinde. Gastgeber Nir Wollman, der zuletzt im Berliner „Café Frieda“ wirkte, hält die passenden charakterstarken Bio- und Naturweine aus Griechenland, dem Libanon, Tschechien und der Slowakei bereit. Spontane Gäste finden am Küchentresen Platz, Hunde sind willkommen. Bei schönem Wetter lockt die Sonnenterrasse. FAZIT: Ein Wohlfühl-Ort mit einem spannenden Küchenmix. *Stefan Elfenbein*

Teller Berlin

●● OT Prenzlauer Berg, Pappelallee 29, 10437 Berlin, www.tellerberlin.com,
Do-Sa 18–22.30 Uhr, Hauptgerichte € 17-26





KNUSPER-„ZIGARRE“: Yuval Belhan füllt Filoteig-Rollen mit Fisch und serviert sie mit Pistazien, fermentiertem Honig und Mascarpone

FOTOS: ZOE SPAWTON (2)

München / Koenigshof

Radikaler Neustart einer Legende

Entschiedener kann man die Vergangenheit nicht hinter sich lassen: Abriss, Neubau, Besitzerwechsel – und dann wird auch noch der Umlaut gestrichen. Koenigshof nennt sich das neue Haus nun, wohl mit Blick auf internationale Kundschaft. Von Anfang an war klar, dass der Neubau den Stachus auch architektonisch aufmischen würde – neben der historischen Pracht von Justizpalast und Stachusrondell wirkt das radikal moderne Gebäude, erdacht vom renommierten spanischen Architekturbüro Nieto Sobejano, wie aus einer anderen Welt. Die Fassade mit den unregelmäßig gesetzten Fenstern und dem markanten Spalt quer durch die Front sorgt nach wie vor für Gesprächsstoff. Eigentümer ist die Familie Inselkammer (Augustiner-Brauerei), die das Haus von der Hotelgruppe Marriott managen lässt.

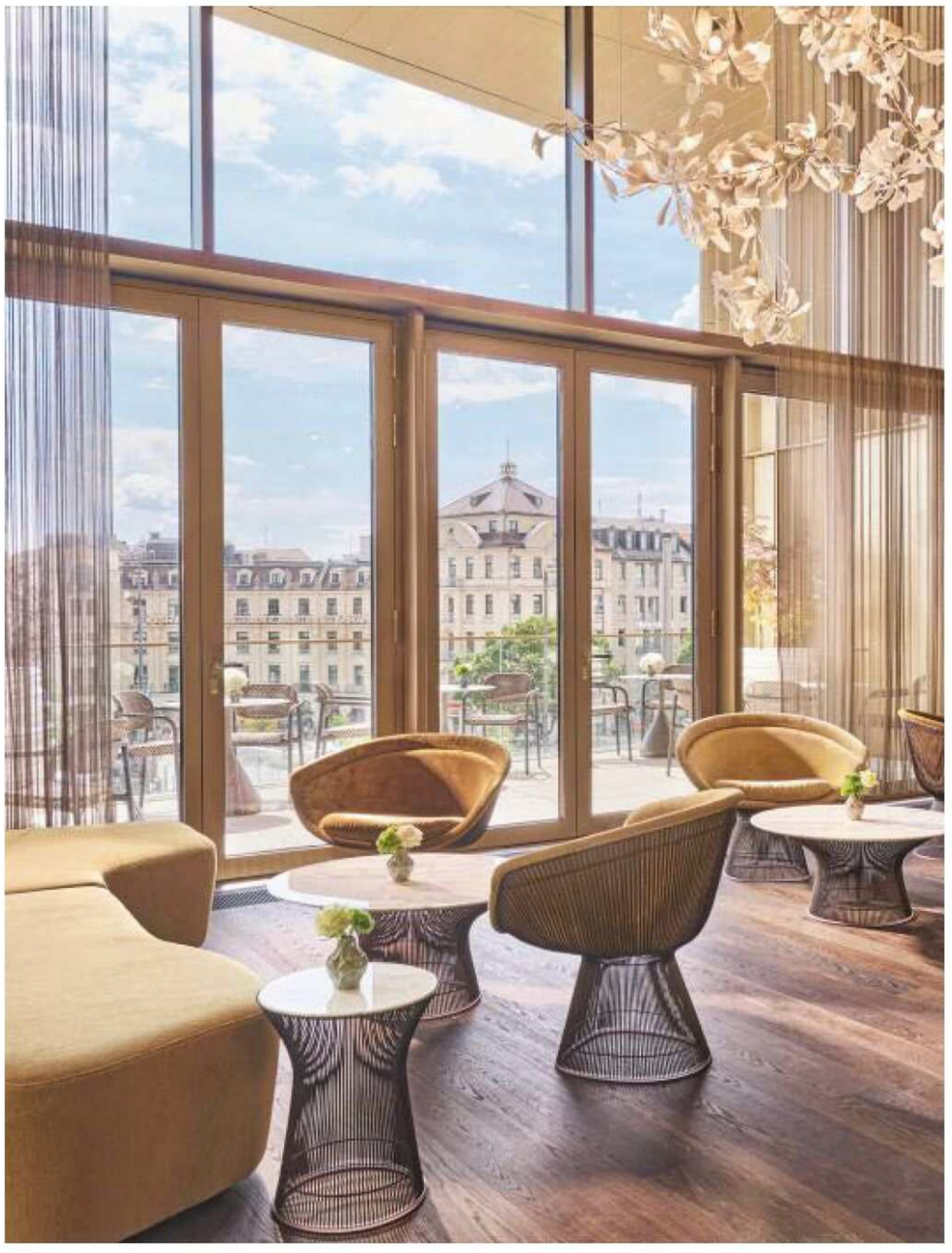
Drinnen schweift der Blick zunächst unweigerlich nach oben: Das Atrium misst eindrucksvolle 25 Meter Höhe und neun Stockwerke, die Wände bedecken vertikal gefaltete Messinglamellen, was einen kupfer-goldenen Farbton ergibt. Rundum sind 106 Zimmer und Suiten quasi U-förmig gruppiert, das kleinste misst 32 Quadratmeter – großzügig für ein neu erbautes City-Hotel. Dunkle Teppiche und fast schwarze Eichentäfelung im Kontrast zu sandfarbenen Polstermöbeln und viel Kunst an den Wänden prägt das Interior-Design; besonders begehrt sind die Zimmer zur Stachusseite, wo man aus bodentiefen Fenstern auf den Verkehrsstrom und über die Dächer der Stadt blickt. Spektakulär ist der Rundumblick vom Rooftop, wo die Dachterrasse, eine kosmopolitisch wirkende Bar und das Restaurant „Greta Oto“ angesiedelt sind. Man hat sich für ein lateinamerikanisches Food-Konzept entschieden, international gerade angesagt – mit Guacamole und Hamachi-Ceviche, dry-aged Wagyu-Roastbeef mit Tamarindensauce und Lammkoteletts „Chimichurri“.

FAZIT: Eine international geprägte Adresse am Münchner Stachus. *Patricia Bröhm*

Koenigshof

●●●◐ Karlsplatz 25, 80335 München, Tel. 089-858407040, www.marriott.com,
106 Zi. und Suiten, DZ ab € 626





ARCHITEKTUR-STATEMENT: Der neue Koenigshof im Zentrum von München spricht ein internationales Publikum an



BEHAGLICHER CHARME: Retro-Glühbirnen und Lounge Chairs, dazu innovative Gerichte

Würzburg / MiZAR

Frischekick im Fachwerkhaus

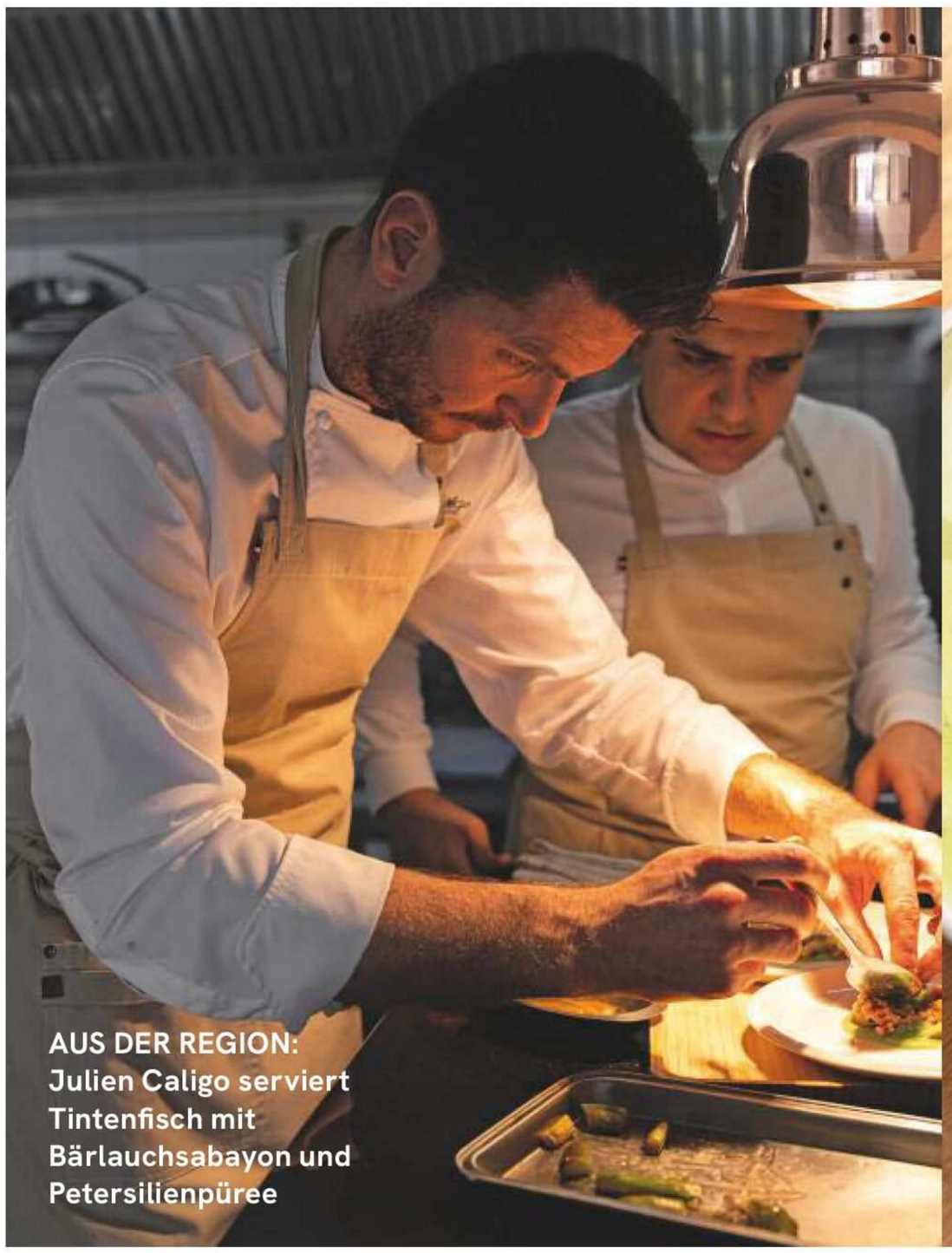
Wo jahrzehntelang das legendäre Wein- und Fischhaus „Schiffbäuerin“ daheim war, ist Konstantin Kuntzsch eingezogen. Gemeinsam mit Kompagnon, Restaurantleiter und Sommelier Florian Mack hat er das schmucke denkmalgeschützte Fachwerkhaus im Würzburger Mainviertel innen kompromisslos und einfallsreich in Form gebracht. Pendelleuchten werfen Spotlights auf die Tische und Retro-Glühbirnen warmes Licht auf rote und safrangelbe Wände, die farblich mit den Lounge Chairs korrespondieren. Moderne Malerei und großflächige Op-Art an der Wand kontrastieren mit antiken Bleiglasfenstern und schaffen lässiges Galerieflair.

Der gebürtige Unterfranke Kuntzsch kehrt mit Vorschusslorbeeren in die Heimat zurück. In Halle hatte er das „Speiseberg“ zuletzt ganz nach vorne gekocht. Von dort bringt er sein Signature Dish mit, eine finessenreiche Textur- und Aromendeklination von Blumenkohl: Pannacotta und Mousse des Gemüses begleiten ein hefigsüßes Brioche, getoppt von Blumenkohl-Couscous, -Gelee, -Streuseln und -Chips. Die Kohlaromen gewinnen Leichtigkeit, Blattsalat-Eis addiert einen lebhaften Frischekick. Der Teller steht exemplarisch für Kuntzschs originäre und technisch tadellose Handschrift. Nur kurz angebratenen Zander mit Möhrenpapiertopping auf Karotten-Kimchi und Zander-Ceviche paart er pointiert mit Umaminoten von Sojageleewürfeln. Den zarten Hirschkalbsrücken kombiniert Kuntzsch animierend mit knackigen Kirschen, fermentierter Zwiebel, Pastinakenchips und -püree, Milch-Espuma und geschmelzten Brezenknödeln. Die Grundprodukte kommen weitestgehend aus der Region.

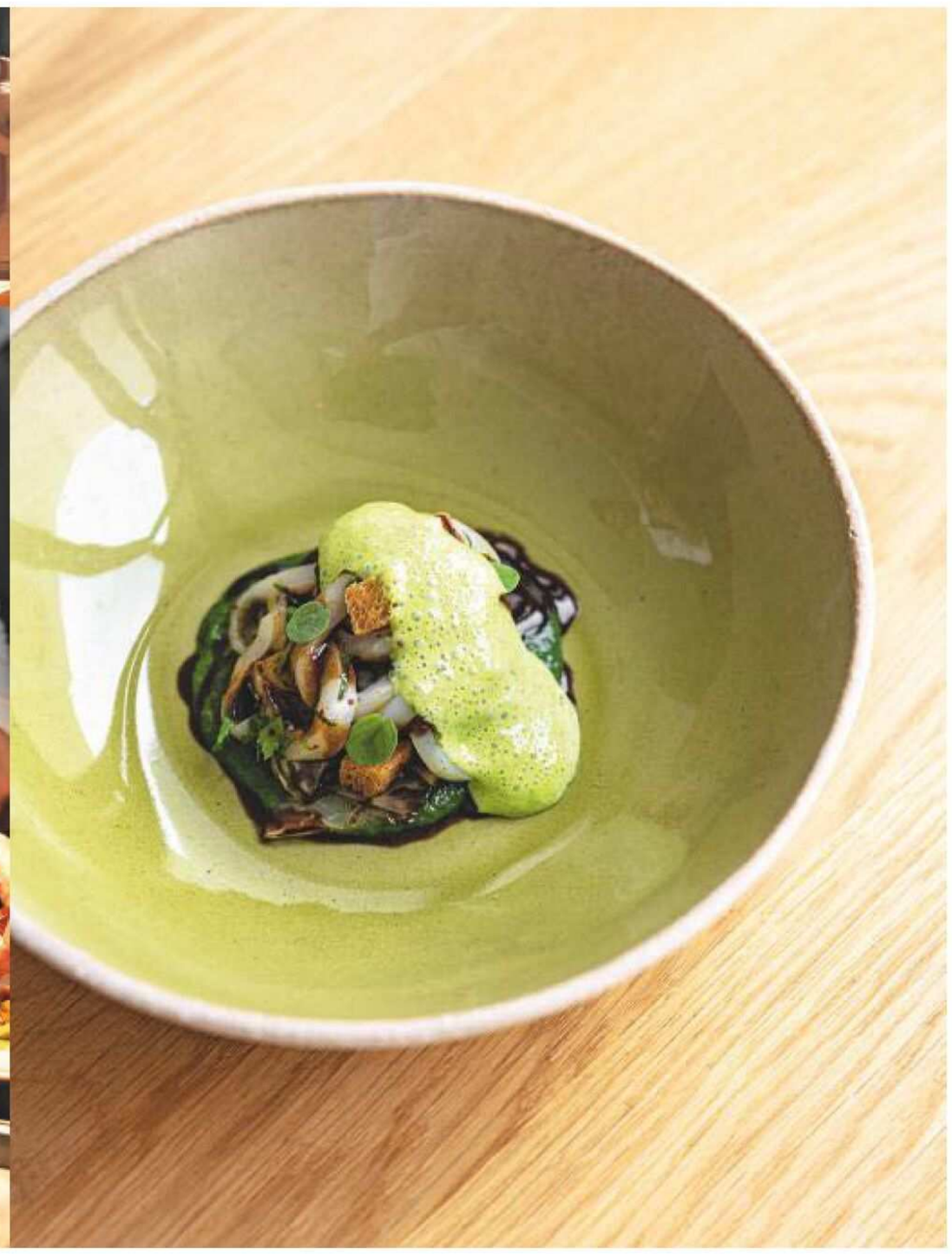
Der regionale Ansatz gilt auch für den Keller, der ausschließlich auf Franken setzt. Darunter neben spannenden Cuvées wie Max Müllers Altem Fränkischem Satz (Riesling/Silvaner/Traminer) Entdeckungen wie Thomas Pateks menükompatibler Orange Silvaner von 30 Jahre alten Reben. FAZIT: Bringt Hochspannung in Würzburgs Fine-Dining-Szene. *Uwe Studtrucker*

MiZAR

●●● Katzengasse 7, 97082 Würzburg, Tel. 0931-47087887,
https://restaurant-mizar.de, Mi-Sa 18-23.30 Uhr (gemeinsamer Start 19.15 Uhr), Menü € 140



AUS DER REGION: Julien Caligo serviert Tintenfisch mit Bärlauchsabayon und Petersilienpüree



Calvisson (Provence) / Monique

Aromen der Berge und des Meeres

Nach 13 Jahren in der französischen Spitzenküche, darunter zwei Jahre als Küchenchef in Pierre Gagnaires „Duende“ in Nîmes, hat Julien Caligo sein eigenes Restaurant im Dorf Calvisson (20 Kilometer von Nîmes), eröffnet. „Ich will eine moderne mediterrane Küche, die von den herrlichen Produkten aus der Region Gard inspiriert ist, in der ich aufgewachsen bin.“ Eine Region, die geprägt ist von den gebirgigen Cevennen im Norden und Westen, der Rhône im Osten und dem Mittelmeer im Süden.

Caligo benannte das Restaurant nach seiner Großmutter, die seine Leidenschaft fürs Kochen geweckt hat. In einer Scheune aus dem 17. Jahrhundert mit Natursteinwänden entstanden zeitgemäß ausgestattete Räume mit hellem Holzmobiliar.

Die Gerichte des Menüs werden erst erklärt, wenn sie auf dem Tisch stehen. „Erst dieses Überraschungselement macht das Essen zu einem Erlebnis“, sagt Restaurantleiter Bastien Tricoire. Beeindruckend war etwa die Vorspeise: winzige rohe Sardinenwürfel mit Babyerbsen und einer Escabèche-Sauce, ein Granité aus Gurke und Beten sowie ein Brioche, getränkt mit Garum (fermentierter Fischsauce) und gekrönt mit Stracciatella-Käse – elegante, erfrischende Kontraste von aromatischem Gemüse und umamireichen Meeresaromen.

Am eindrucksvollsten geriet eine köstliche Mousse aus Rotbarbe zwischen zwei hauchdünnen getoasteten Brotscheiben auf einem Gemüsebett, darunter Dicke Bohnen, Erbsen und Spargel, garniert mit einer Sauce aus den Gräten und Abschnitten des Fischs – eine faszinierende Kombination von Texturen und Geschmäckern. Beim Dessert wurden Erdbeeren mit schwarzen Oliven und Rhabarber kombiniert, ungewöhnlich, aber gelungen, da die Säure der beiden Obstsorten vom Salz der Oliven in Schach gehalten wurde. Die Weinkarte listet vor allem regionale Bio- und Naturweine aus dem Departement Gard, die beweisen, wie gut diese noch unbekannten Gewächse sind.

FAZIT: Die Region Gard überraschend neu auf dem Teller. *Alexander Lobrano*

Monique

●●● 1 ter impasse du Charron, 30420 Calvisson, Tel. 0033-466 68 05 41, www.monique-restaurant.com,
Sommer: Mo-Sa 19.15-21 Uhr, Sa auch 12-13.15 Uhr, Menü € 85-110 (abends)

Mailand / Palazzo Cordusio

Für Mailands Nachtschwärmer

Es ist eines der bekanntesten Gebäude im Zentrum von Mailand: Der hochherrschaftliche Palazzo Cordusio war Stammsitz der Generali-Versicherung, bis sich vor zwei Jahren die spanische Mélia-Gruppe des Gebäudes annahm, um es behutsam zu renovieren. Das nun eröffnete gleichnamige Luxushotel in dem herrlichen Kuppelbau liegt am Verkehrsknotenpunkt der Stadt, aber die Schallschutzfenster lassen den Lärm der Stadt zuverlässig draußen. Der Gast muss schon die Fenster öffnen, damit klar wird, wo er hier nächtigt: Draußen rattern die alten Straßenbahnen vorbei, halten Taxis, um Feiernde aufzunehmen, flanieren Nachtschwärmer auf dem Weg zum Duomo. Der liegt zwei Gehminuten entfernt – und mit ihm der Domplatz mit all den Cafès, Bars und Läden der wunderschönen Galleria Vittorio Emanuele.

Die Zimmer und Suiten auf fünf Etagen sind modern in Naturfarben eingerichtet, mit offenen, gläsernen Bädern und privaten Balkonen zur Piazza Cordusio. Der Spa im Untergeschoss bietet einen großen Indoor-Pool, Sauna, Hammam und ein Eisbad.

Die Champagner-Bar im Erdgeschoss liegt mit diskreten Lounges unter einem künstlichen Blätterdach. Im Obergeschoss befinden sich zwei Restaurants: Ein Ableger des Londoner Restaurants „Sachi“ von Moon Kyung Soo mit fernöstlicher Küche und wunderschönem Domblick auf der offenen Terrasse – Spezialitäten wie das legendäre Sushi fritto und gegrillte Jakobsmuscheln locken Fans japanischer Hochküche. Schon jetzt ist das Restaurant bei den Mailändern sehr beliebt.

Das „Isola“ von Francesco Bagnato ist auf sardische Küche spezialisiert und hebt sich qualitativ vom Hotelrestaurant-Einerlei ab. Das gelingt, etwa bei Maloreddus al ragu, sardischer Pasta mit würzig-zarter Kalbssauce – oder dem Porceddu al patate, dem Spanferkel mit krossen Kartoffeln.
FAZIT: Grandezza in bester Lage, stilvoll und urban. *Alexander Oetker*

Palazzo Cordusio

●●● Piazza Cordusio 2, 20123 Mailand, Tel. 0039-0249597294, www.melia.com, 84 Zi. und Suiten, DZ ab € 880

●● „Sachi“, Tel. 0039-3517618591, tgl. 19-23 Uhr, Hauptgerichte € 18-90

●◐ „Isola“, Tel. 0039-3498757718, tgl. 8.30-22 Uhr, Hauptgerichte € 24-35





ITALIENISCHE PRACHT: Innen ist der Palazzo komplett neu gestaltet mit luxuriösem, zeitgemäßen Komfort – perfekt für den Aperitif ist die Cocktailbar

FOTOS: LE PHOTOGRAPHE DU DIMANCHE (2)



BIO MIT ANSPRUCH: João Rodrigues feiert in seinem Restaurant die Produkte seiner Heimat

Comporta (Alentejo) / Canalha

Die Schätze Portugals

Ein Haus im Garten, von 17 Hektar Pinie, Korkeiche und Bio-See umgeben, nur eine Stunde von Lissabon entfernt. Im Restaurant „Canalha“ des Luxus-Retreats Sublime Comporta im Alentejo werden die kulinarischen Schätze Portugals inszeniert. Unterm Dach hängen Chili, Zwiebel, Knoblauch, Rosmarin, in einer Theke liegen frische Fische und vom Deckenbalken baumeln dicke Keulen Schinken. Vor dem Gast steht sogleich heimischer Wein und die erste nationale Farm-to-table-Kostprobe: Scheiben von Pata-Negra-Schinken aus Eichelmast, kross frittierte kantabrische Xaia-Sardellen und eine kalte Tomatensuppe mit Gelbflossen-Thunfisch, deren spitze Säure gekonnt scharf durch Jodigkeit und Fett des Fisches schneidet.

Es folgen: Bernsteinmakrele, gegrillt. Oktopus: Mund, Mittelstück, Tentakel. Carabinheiro. Steinbutt. Schweine-Presa. Kurz und knapp serviert João Rodrigues die Gänge seiner produktfokussierten Küche. Das „Canalha“ ist der erste Ableger des Restaurants in Lissabon – hier vollendet sich sein „Matéria“-Projekt. Das von ihm gegründete Non-Profit-Netzwerk aus 150 biologisch arbeitenden, regionalen Bauern und Fischern revolutioniert derzeit Portugals reiches Produkterbe. Und João Rodrigues weiß, wie er das strahlen lässt: In seiner Reinheit, nur von Aromen und Texturen unterstützenden Komponenten wie einer Zitronen-Kapern-Escabeche zur Makrele oder einer samtig weichen Ziegenbuttercreme zum bissfest gegarten, wild gefangenen Oktopus. Gute Stimmung, Casual-Dining, Top-Service – und dazu die Annehmlichkeiten dieses besonderen Bio-Boutiquehotels.

FAZIT: Inspirierende Gerichte in stimmungsvollem Ambiente – das macht nicht nur Hausgästen richtig Spaß. *Alexandra Kilian*

Canalha Comporta

●●● im Sublime Comporta Country Retreat & Spa, EN 261-1, CCI 3954 Muda, 7570-337 Grandola, Tel. 00351-211452426, www.sublimecomporta.pt/canalha-comporta, Mi-So 19-24 Uhr, Gerichte € 14,50

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

ANZEIGE



Aufsehenerregend: Während der Möbelmesse in Mailand zeigen Unternehmen nicht nur ihre Produkte, sondern auch begehbare Installation in den Innenhöfen alter Palazzi

Raum für Inspiration

AW Architektur & Wohnen ist das deutsche Magazin für Design und Architektur. Wir sind für Sie unterwegs, um über die interessantesten Themen und aktuellsten Trends aus diesem kreativen Kosmos zu berichten

Robert L. Peters, der kanadische Grafikdesigner, hat einmal gesagt: „Design schafft Kultur. Kultur prägt Werte. Werte bestimmen die Zukunft." Genau nach diesem Motto arbeiten wir bei AW Architektur & Wohnen. Wir beschäftigen uns leidenschaftlich mit Produkt- und Interieurdesign sowie Architektur und möchten Ihnen Inspiration bieten, Trends aufzeigen und Anregungen über die Fragen, wie wir in Zukunft leben wollen geben.

Um das zu erreichen, sind wir ständig unterwegs – sei es auf wichtigen Messen in Mailand und Kopenhagen oder bei großen Architekturevents wie der Biennale in Venedig. Wir besuchen Manufakturen und Unternehmen im In- und Ausland, um hautnah zu erleben, wie Produkte entstehen und welche kreativen Köpfe dahinterstecken. Der Austausch mit den Designern und Herstellern ist uns besonders wichtig, denn sie bringen frische Impulse ein, die für viele von uns einen echten Unterschied machen können.

Seit über sechs Jahrzehnten widmet sich unsere Redaktion dem Thema Design und Architektur sowie gesellschaftlich relevanten Themen. Dabei arbeiten wir eng mit Interieur-Experten, kreativen Köpfen und stilprägenden ArchitektInnen zusammen und bieten so spannende Einblicke in die Welt



des Designs und der Architektur. Um unseren Anspruch zu untermauern, verleihen wir seit 1997 den renommierten „AW Designer des Jahres"-Award an herausragende internationale Talente. Auch der „AW Architekt des Jahres"-Preis wird jährlich in Berlin vergeben – beide Auszeichnungen würdigen die bahnbrechende Kreativität einzigartiger Visionäre.

Wir von AW Architektur & Wohnen möchten Ihnen mit Porträts, Interviews und Reportagen aus aller Welt einen abwechslungsreichen Mix bieten, der nicht nur informativ ist, Antworten liefert und zeitgemäße Lösungen aufzeigt sondern auch Spaß macht! Machen Sie sich selbst ein Bild von unseren Inhalten – wir hoffen sehr, dass Sie beim Lesen genauso viel Freude haben wie wir bei der Erstellung unserer Inhalte.





Preisträger: Der spanische Designer Jaime Hayon und die mexikanische Architektin Tatiana Bilbao wurden jeweils mit AW-Awards ausgezeichnet

FOTOS: GIANNI BASSO, JOSEPH FOX, ANA HOP

Ihr Leseexemplar
Jetzt scannen und kostenlos sichern.

MALERISCH UND HISTORISCH: Die Altstadt von Rovinj gehört zu den Highlights in Istrien

Stopover

Rovinj

Das postkartenschöne Städtchen an der Adria ist die Gourmet-Destination Istriens. Ambitionierte Köche, ultrafrische Meeresfrüchte, Olivenöl und Wein locken in die Altstadt wie ins grüne Hinterland

TEXT **PATRICIA BRÖHM**



MENEGHETTI WINE HOTEL: Ruhe und Entspannung, umgeben von Weingärten und Olivenbäumen

Hotels

1 Grand Park Hotel

Direkt am Jachthafen liegt die beste Adresse Istriens: zeitgemäße Architektur, gekonnt in den Hang hineingebaut und perfekt in die mediterrane Landschaft eingefügt. Von der weitläufigen, komplett verglasten Lobby fällt der Blick auf die Altstadt-Halbinsel – das perfekte Fotomotiv. Großzügige Zimmer und Suiten mit allem Komfort und modern-puristischem Interiordesign. Weitläufiger Spa und großer Außenpool mit Aussicht. Zum Haus gehört auch das Gourmetrestaurant „Agli Amici“ auf der vorgelagerten Uferpromenade.

●●●●◐ Smareglijeva ulica 1A, 52210 Rovinj, Tel. 00385-52808000, www.maistra.com, 209 Zi. und Suiten, DZ ab € 349

2 Meneghetti Wine Hotel

Perfekt für Ruhesuchende: ein stilvoll restauriertes Landgut, das sich eine halbe Autostunde von Rovinj entfernt im grünen Hinterland versteckt, umgeben von eigenen Weingärten und Olivenhainen. Hinter landestypischen Natursteinmauern entstanden großzügige Zimmer und Apartments, dazu ein schöner Pool im Grünen. Auf der weitläufigen Terrasse genießt man die exzellente Küche von Chefkoch Damir Pejčinović mit Fokus auf lokalen Produkten und angenehm attitüdenfrei.

●●●● Stancija Meneghetti 1, 52211 Bale, Tel. 00385-52528800, www.meneghetti.hr, 58 Zi. und Suiten, DZ ab € 360

3 Spirito Santo

Wer romantisches Altstadtflair liebt, ist hier richtig: Mehrere historische Wohnhäuser wurden architektonisch originell zum Boutiquehotel mit Ecken und Winkeln verbunden. Jedes Zimmer ist hier anders, mal mit Mini-Privatterrasse, mal mit Rainshower mitten im Zimmer, immer mit viel lokalem Charme. Neuerdings mit eigenem Restaurant, wo man in versteckten Alkoven und auf dem Rooftop serviert.

●●● Augusta Ferrija 44, 52210 Rovinj, Tel. 00385-994354333, www.hotel-spiritosanto.de, 16 Zi. und Suiten, DZ ab € 180



SPIRITO SANTO: Das Frühstück mit liebevoll angerichteten Kleinigkeiten ist ein wunderbarer Start in den Tag

FOTOS: RATNAKORN PIYASIRISOROST/GETTY IMAGES, GÜNTER STANDL (2)

1

2

3

4 1. KANTINON: Am Hafen den Sonnenuntergang und die lokale Fischküche genießen.
2. NATURPARK GOLDENES KAP: Der Park mit Tausenden von Bäumen ist ideal zum Radfahren und Spazierengehen – auf 52 Hektar.
3. OLIVENÖL GRUBIĆ: Aus den lokalen Sorten Buža und Rožinjola entstehen hocharomatische Öle.
4. MONTE: Entenbrust und Entenstopfleber mit Kirschen und Roter Bete von Danijel Dekić

Restaurants

4 Cap Aureo

Der Blick von der Terrasse aufs Meer und die Altstadt ist unschlagbar. Küchenchef Jeffrey Vella stammt aus Malta und sammelte weltweit Erfahrungen, in Istrien hat er sein kulinarisches Zuhause gefunden. Seine aufwendig gearbeiteten Menüs feiern die Schätze der Region: Der zarte Biss von Gambero Rosso trifft auf knackig-junge Erbsen aus dem Hinterland, ultrafrischer Scampo kommt mit Spargel, Sellerie und Holunder. Ein Trumpf des „Cap Aureo“ ist Sommelier Andreas Zilli mit einer der besten Weinkarten des Landes.

●●●◐ im Hotel Grand Park, Smareglijeva ulica 1A, 52210 Rovinj, Tel. 00385-52642035, www.maistra.com, Mo-Sa 19-22 Uhr, Menü ab € 119

5 Kantinon

Draußen lockt die Terrasse am Wasser, drinnen in der liebevoll restaurierten Hafenkellerei eine große Showküche. Steinbutt, Wolfsbarsch, Red Snapper und Scampi kommen aus lokalen Gewässern. Am besten schmecken sie vom Grill, als Begleitung nur etwas frisches Gemüse. Und vorneweg die ganze Vielfalt mediterraner Fischküche: Thunfisch-Tatar, Oktopus-Salat und Sarde in Saor, frittierte Sardinen mit Pinienkernen, Rosinen und süß-sauren Zwiebeln. Und als Dessert? Hausgebackene Feigentarte.

●● Obala Alda Rismonda 18, 52210 Rovinj, Tel. 00385-52816075, www.maistra.com, Mo-So 10-22 Uhr, Hauptgerichte € 18-27

6 La Grisa

Gute Adresse im Hinterland: Im sympathischen Lokal sitzt man drinnen wie draußen sehr stimmungsvoll. Spezialität des Hauses sind Zubereitungen vom lokalen Boskarin-Rind, das engagierte Züchter vor dem Aussterben bewahrten. Tipps: hausgemachte Pljukanci-Pasta mit Ragu vom Boskarin-Ochsen und die saftige Tagliata vom Rib-Eye. Gute Weinkarte; zum Restaurant gehört ein liebevoll ausgestattetes Altstadthotel.

●● La Grisa 23, 52211 Bale, Tel. 00385-52824501, www.la-grisa.com, Mo-So 12-22 Uhr, Hauptgerichte € 16-25

7 Monte

Hier, am höchsten Punkt der Altstadt startete Danijel Dekić vor Jahren Istriens Fine-Dining-Boom. Bis heute führt er das Restaurant mit seiner Frau Tjitske, inzwischen sind die beiden Söhne an Bord. Eine Liebeserklärung an den Adria-Hummer ist das „Menü Homarus“, vom Krustentiersalat mit Avocado und Erdbeeren über Bisque mit Limfjord-Austern bis zum marinierten, gegrillten Hummerschwanz. Ein Fest der Produkte, mit kroatischen Weinen treffsicher begleitet.

●●●◐ Ul. Montalbano 75, 52210 Rovinj, Tel. 00385-52830203, www.monte.hr, Mo-So 18-23 Uhr, Menüs € 130-195

Erleben

8 Weingut Dobravac

Seit den 1960er-Jahren macht die Familie Dobravac Wein, heute bewirtschaftet sie 7,5 Hektar, mit Fokus auf lokalen Rebsorten. Das Weingut selbst liegt in einem ruhigen Stadtviertel, mit schönem Blick auf den Altstadthügel. Hier kann man die Weine verkosten, die unter der engagierten jungen Kellermeisterin Matea Jagar einen Qualitätssprung machten. Fünf der neun Etiketten sind der istrischen Sorte Malvasija gewidmet, vom frischen „Suita“ bis zur intensiven Spätlese „Simfonija“.

●● Karmelo ul. 1, 52210, Rovinj, Tel. 00385-52813006, www.villa-dobravac.com/Wines, Mo-Sa 9-20 Uhr, So 9-16 Uhr

9 Olivenöl Grubić

Familie Grubić restaurierte eine Ölmühle aus den 1930er-Jahren, einige ihrer 1700 Bäume sind bis zu 500 Jahre alt. Besucher bekommen ein Bild, wie beschwerlich früher die Produktion war – und können die ausgezeichneten Öle vor Ort verkosten. Die lokalen Sorten Buža und Rožinjola werden handgepflückt und sofort verarbeitet. Buža bringt vielschichtigen Geschmack an den Gaumen, mit fein ausbalancierten Bitternoten im Abgang.

• A. Negri 7, 52211 Bale-Valle, Tel. 00385-98854623, www.grubic.hr, Juni-Aug. Mo-So 9-19 Uhr; Mai-Sept. 9-16 Uhr

10 Naturpark Goldenes Kap

Das „Goldene Kap“ erstreckt sich auf rund 52 Hektar Naturschutzgebiet. Der ab 1890 angelegte Waldpark bietet auch bei Hitze schattige Spazierwege, Fels- und Kiesstrände laden zum Baden ein. Botanisch Interessierte finden inmitten des mediterranen Naturwalds mit seinen typischen Pinien, Steineichen und Dutzenden von Zypressenarten auch Tausende importierte Bäume und Gewächse, von Aleppo-Kiefern bis zu Himalaja-Zedern.

www.rovinj-tourism.com



FOTOS: WOLFGANG NEUHUBER/ROVINJ TOURIST BOARD, GÜNTER STANDL

IMPRESSUM

FEINSCHMECKER

Heft 10/2024, Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 13. September 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, Claudia Knye, Dana Hofmann (fr.)
Kaufmännische Assistenz: Stephanie Schröder
Dokumentation: Anne Dreßel
Projektmanagerin: Yvonne Krüger
Freie Autoren und Mitarbeiter:
Uta Abendroth, Kiki Baron, Dieter Braatz, Dr. Stefan Elfenbein, Barbara Goerlich, Frank Kämmer, Paul Kern, Alexandra Kilian, Helmut Krause, Alexander Lobrano, Caro Maurer, Stefan Maiwald, Petra Mewes, Axel Pinck, Dr. Jens Priewe, Uwe Pütz, 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
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 15.

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

Einer, der HÖRZU zu Hause hat

FRANK ELSTNER
Exklusiv fotografiert
für HÖRZU

Eine Marke der **FUNKE** Mediengruppe



„Special Wein & Travel“, Heft 8/2024

Ahr-Weingut Näkel nicht dabei?

Haben Sie bei der Vorstellung der Ahr-Winzer die beiden Näkel-Frauen und deren Wein übersehen? Oder sollen etwa die Zeilen in der ganz anderen Geschichte „Wein-Stars des Jahres“ ausreichen?
Heinz-Josef Hubert

*Lieber Herr Hubert, in diesem Special stellen wir nur Winzer*innen vor, die Restaurant, Hotel, Vinothek für Gäste haben. Die Näkels arbeiten leider derzeit in Bauwagen, das neue Weingut ist noch gar nicht fertig, deshalb sind sie hier nicht dabei.*

„Special Wein & Travel“, Heft 8/2024

Immer wieder Südtirol

Mit großem Interesse haben wir Ihre Reportagen über Südtirol verfolgt, seit vielen Jahren machen wir Urlaub im Quellenhof in St. Martin in Passeier. Eines der Hauptmerkmale der Familie Dorfer ist die Innovation. Jedes Jahr gab es etwas Neues zu bestaunen. Eine Konstante ist und war immer die hervorragende Gastronomie. Die „Gourmetstube 1897“ unter der Leitung von Küchenchef Michael Mayer ist unserer Meinung nach besonders hervorzuheben. Neben der exzellenten Küchenleistung beeindrucken der tadellose Service, die äußerst kompetente Weinbegleitung durch Sommelier Matteo Lattanzi sowie das zeitgemäß gemütliche Ambiente.
Sonja Essers und Martin Kleine

„Côte d'Azur“, Heft 4/2024

Herbe Enttäuschung

Gern lese ich seit vielen Jahren Ihre guten Empfehlungen für Restaurants. Doch zwei Tipps an der Côte d'Azur waren eine herbe Enttäuschung. Das Restaurant „Les Dilettants“ in Vallauris hat zwar einen sehr schönen Garten, und die Gerichte waren gut, aber nur zwei Hauptgerichte zur Wahl, einmal Fisch und einmal Pasta, waren einfach zu wenig. Noch enttäuschender war das „La Guingette Gaudeoise“. Die eher mittelmäßigen Speisen waren derart üppig portioniert, dass man nicht einmal die Hälfte davon essen konnte. Wenn wir nicht zwei Tage zuvor im „Le Louis XV“ in Monte-Carlo gewesen wären (überragend wie immer!), wäre unser Kurztrip ein Reinfall gewesen.
Gerhard Weinberger

„Geschmackssachen“, Heft 8/2024

Differenzierter, bitte!

Mit Verwunderung las ich die Lobeshymne auf das spanische Restaurant „Disfrutar“. Als langjähriger Leser Ihres Magazins bin ich von der unkritischen Berichterstattung über die dort praktizierte molekulare Küche enttäuscht. Während Herr Oetker sich in Superlativen über die vermeintliche Kreativität ergießt, bleibt ein wesentlicher Aspekt unerwähnt: der extensive Einsatz von Zusatzstoffen und Emulgatoren. Aktuelle medizinische Studien weisen auf erhebliche gesundheitliche Risiken solcher „Zutaten aus dem Chemiebaukasten“ hin. Eine wahrhaft gute Küche sollte auf natürliche, hochwertige Produkte setzen und nicht auf chemische Hilfsmittel zurückgreifen müssen. Die Kunst des Kochens liegt doch darin, aus einfachen, ehrlichen Zutaten außergewöhnliche Geschmackserlebnisse zu kreieren. Ich würde mir vom Feinschmecker eine differenziertere Betrachtungsweise wünschen. Neben dem kulinarischen Erlebnis sollten auch Aspekte wie Nachhaltigkeit, Gesundheit und traditionelles Handwerk in die Bewertung einfließen.
Heide Gruber

Veraltete Urkunden

Ich finde es super, dass der Feinschmecker mit den „Besten Adressen“ eine gute Orientierung in der gastronomischen Landschaft Deutschlands bietet. „Anonym getestet und bewertet“ – weiter so! Hin und wieder stoße ich jedoch auf Betriebe, die mit extrem veralteten Auszeichnungen bis heute werben. Wie kann das sein?
Dirk Tyschler

Lieber Herr Tyschler, die aktuellen Urkunden und Aufkleber des Feinschmeckers tragen eine Jahreszahl. Leider können wir den Aushang nicht kontrollieren.



Magnum-Gewinner

2018, Carnuntum Prellenkirchen, Weingut Dorli Muhr, Carnuntum, Österreich.
Von Hand werden die Trauben für diesen komplexen und zugleich frischen Blaufränkisch selektioniert. Wunderbarer Begleiter von Fleischgerichten. Genießen dürfen ihn Sonja Essers und Martin Kleine.

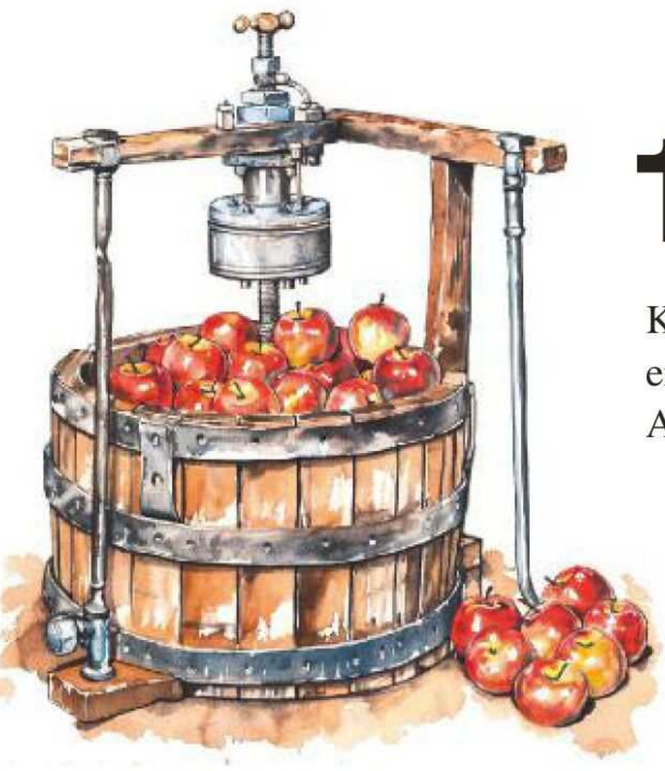
Wir freuen uns über Ihre Zuschrift und behalten uns vor, sie zu kürzen.
redaktion@der-feinschmecker.de

FOTO: MICHAEL BERNHARDI



5

Liter Apfelsaft trinkt jeder Deutsche jährlich im Durchschnitt.



1,3

Kilo Äpfel ergeben 1 Liter Apfelsaft.

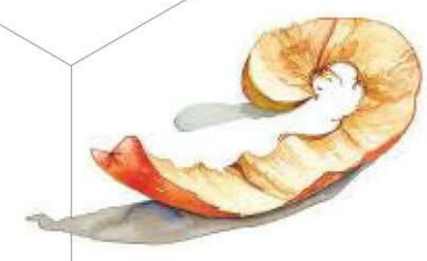
25

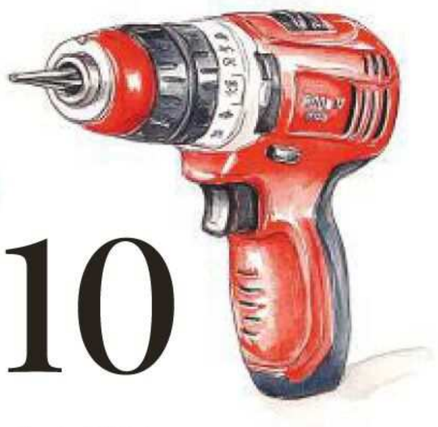
Prozent eines Apfels sind Luft, 70 Prozent Wasser.



ÄPFEL

Hätten Sie es gewusst?





10

Äpfel schält Weltrekordhalter Patrick Doetsch mithilfe eines Akkuschraubers in einer Minute.

265 000

Tonnen Äpfel werden jährlich im Alten Land südlich von Hamburg geerntet.





1170

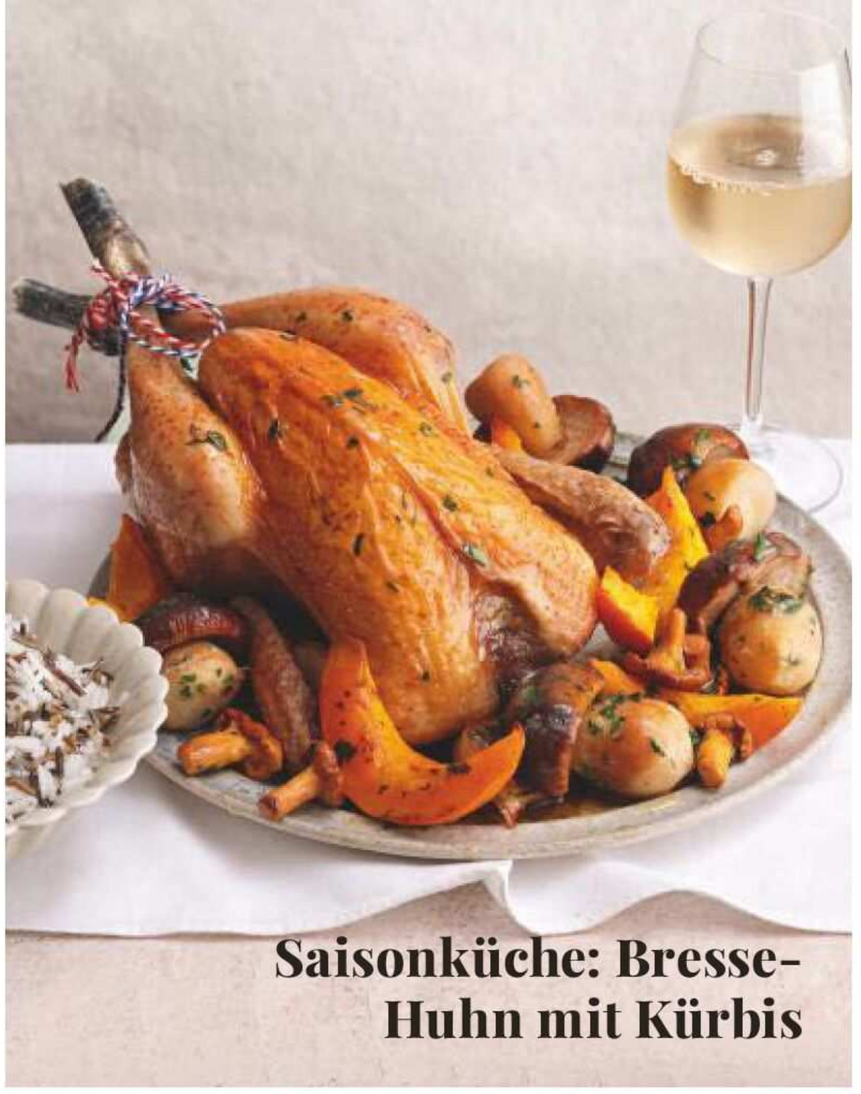
Älteste bekannte Apfelsorte ist der Borsdorfer Apfel, 1170 von Zisterziensern gezüchtet.

ILLUSTRATIONEN: KI/MIDJOURNEY

VORSCHAU



Oberpfalz: Regensburg, ist die kulinarische Metropole der Region



Saisonküche: Bresse-Huhn mit Kürbis



Koch des Monats: Emile van der Staak



Schwerpunkt: Neue Kaffee-Automaten

UNSER SCHWERPUNKT:
Die Kunst der Gastlichkeit

- **Design und Accessoires:** Wir empfehlen schöne und angesagte Dinge für Geschirr, Besteck und die Tafel
- **Der perfekte Abend:** Masterplan für die Vorbereitung sowie Dos und Don'ts für Gäste und Gastgeber
- **Kaffeekultur:** Wie gut sind die neuen Maschinen? Die besten von klein bis groß

Der Feinschmecker im November

Reisen

Die besten Lunchrestaurants: Wir feiern das Mittagessen – 50 Adressen für Touristen, Geschäftsleute und Einheimische. **Oberpfalz:** Eine Reise zu den besten Köchen und ihren Produzenten. **20 Jahre Nordic Cuisine:** Ihr kulinarisches Manifest hat die Küche verändert – ihre Protagonisten heute

Essen

Koch des Monats: Emile van der Staak kocht im „De Nieuwe Winkel" im niederländischen Nijmegen mit Zutaten aus dem eigenen Food-Forest. **Saisonküche:** Klassische Sonntagsbraten – von Kalbshaxe bis Rehrücken

Trinken

Cidre im Test: Von französischen Altmeistern bis zu deutschen Start-ups – die Vielfalt guten Schaumweins aus Äpfeln ist gewaltig. **Mittagsweine:** Sechs Empfehlungen mit wenig Alkohol und viel Charakter

Lifestyle

Interview: Herbert Knaup ist nicht nur ein facettenreicher Schauspieler, sondern auch Rotwein-Fan – und unser Weingourmet des Jahres



Der nächste Feinschmecker erscheint am 11. Oktober 2024

Haben Sie eine Feinschmecker-Ausgabe verpasst? Das muss Ihnen nicht wieder passieren …
Jetzt ein Abo bestellen: Tel. 040-21 03 13 71, E-Mail: leserservice-jalag@dpv.de oder online unter shop.jalag.de

FOTOS: MATHIAS NEUBAUER, MIKE NICOLAASSEN, FRANS SELLIES/GETTY IMAGES

Genuss im Abonnement



DER FEINSCHMECKER

Direkt bestellen:
feinschmecker.de/probe



REISEN MIT BESONDEREN GENUSSMOMENTEN

Mit perfekter Gastfreundschaft und höchstem Komfort setzt die EUROPA einen außergewöhnlichen Rahmen für ganz besondere Genussmomente: Begeben Sie sich in den fünf Gourmetrestaurants unseres 5-Sterne-Kreuzfahrtschiffes (lt. Insight Guides 2024) auf kulinarische Entdeckungsreise, und freuen Sie sich darauf, bei stilvollen Tastings an Bord neue Lieblingsdrinks zu kosten. Bei vielfältigen Erlebnissen an Land können Sie zudem mit allen Sinnen in die Genusswelten Italiens, Spaniens, Portugals und Frankreichs eintauchen – etwa bei einer exklusiven Weinprobe im traditionsreichen Château Saint-Georges.





Lassen Sie sich auf **hl-cruises.de/DreamCruises** inspirieren und entdecken Sie unsere Genussreisen.

Hapag-Lloyd Cruises,
eine Unternehmung
der TUI Cruises GmbH,
Heidenkampsweg 58,
20097 Hamburg

HAPAG 18 91 LLOYD
CRUISES

Buchung und
Beratung:
040 30703070
oder in Ihrem
Reisebüro.

hl-cruises.de/DreamCruises

FAVORI

Die schönen Dinge, kuratiert



91 Ideen zum Aufbrechen und Ankommen

EDITION 6 – REISELUST

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®

CHARLES TYRWHITT

JERMYN STREET LONDON



CHARLESTYRWHITT.COM



Vom Suchen und Finden neuer Sehnsuchtsorte: In dieser Ausgabe geht es auf Reisen.

Wenn einer eine Reise tut, so kann er ... ja, was eigentlich? Viel erleben. Klar. Viele Geschichten erzählen. Unbedingt. Etwas lernen, wachsen, sich verlieben, Freiheiten genießen, einen Sehnsuchtsort finden – die Liste ist lang und wird mit jeder Reise, jedem Tag und jedem Meter etwas länger. Der Schritt aus der eigenen Komfortzone, um in die Ferne aufzubrechen, ist der Treibstoff der eigenen Entwicklung. Dabei ist es unerheblich, wie weit es den Reisenden ins Abenteuer treibt. Denn manchmal muss man die eigenen vier Wände nicht verlassen, um diese Erfahrungen zu machen. Ich nenne das „barfuß im Kopf“. Sich auf eine Reise zu begeben, kann eben auch ein mentales Thema sein. So haben wir in dieser Ausgabe all die Themenwelten erfasst, die einen Aufbruch erst vollkommen machen – ganz unabhängig davon, wohin er führt. Erleben Sie mit uns die wilde Küste Irlands, die Farbenpracht New Jerseys und lernen Sie die besten Begleiter für Ihre nächste Reise kennen. Ein kleiner Tipp: Unsere Kollegin Tina Totic hat die besten Geschmäcker der Welt zusammengetragen und verrät Ihnen, wie Sie diese leicht nach Hause bekommen. Meine Empfehlung: Matcha aus Japan. Denn das Schönste an einer Reise, ob barfuß im Kopf oder mit Sandalen im Sand: Die Entscheidung über das Was und Wie liegt immer bei Ihnen. Wir würden uns freuen, wenn diese Ausgabe für Sie eine kleine Reise sein kann. Lassen Sie sich an die Hand nehmen, und gemeinsam machen wir den ersten Schritt – in Ihr nächstes Abenteuer.

Tim Gutke

Unser Favorit

Die Favoriten der Redaktion in dieser Ausgabe haben wir mit einer kleinen, feinen Raute gekennzeichnet.

Foto: Thomas Balke



10

INHALT

28



05 EDITORIAL
Tim Gutke

08 IMPRESSUM

10 DAS GROSSE REISE-LISTICLE
16 ausgewählte Ideen

14 Die Kunst des Entdeckens
Das Doppelinterview

18 IHRE FAVORITEN
Ideen für sie

20 5 FAVORITEN VON ...
Katja Eichinger

22 AUF ENTDECKUNGSREISE
Mauritius' Kultur und Natur

24 AUF UND DAVON
So packen Sie Ihren Koffer richtig

27 HOTELFAVORIT
Hotel Der Öschberghof

28 VON GENUSS UND DESIGN
Es gibt viel Schönes in Südtirol

30 DIE FARBEN VON NEW JERSEY
Der Herbst im „Garden State"

34 MEHR ALS EIN RAUM
So finden Sie das beste Airbnb

36 IRLANDS WILDE KÜSTE
Eine Reise der Kontraste

38 FERIEN FÜR IMMER
Schmuck, der Fernweh erzeugt

40 AUS ALLER WELT
Kulinarische Köstlichkeiten

42 SEINE FAVORITEN
Ideen für ihn

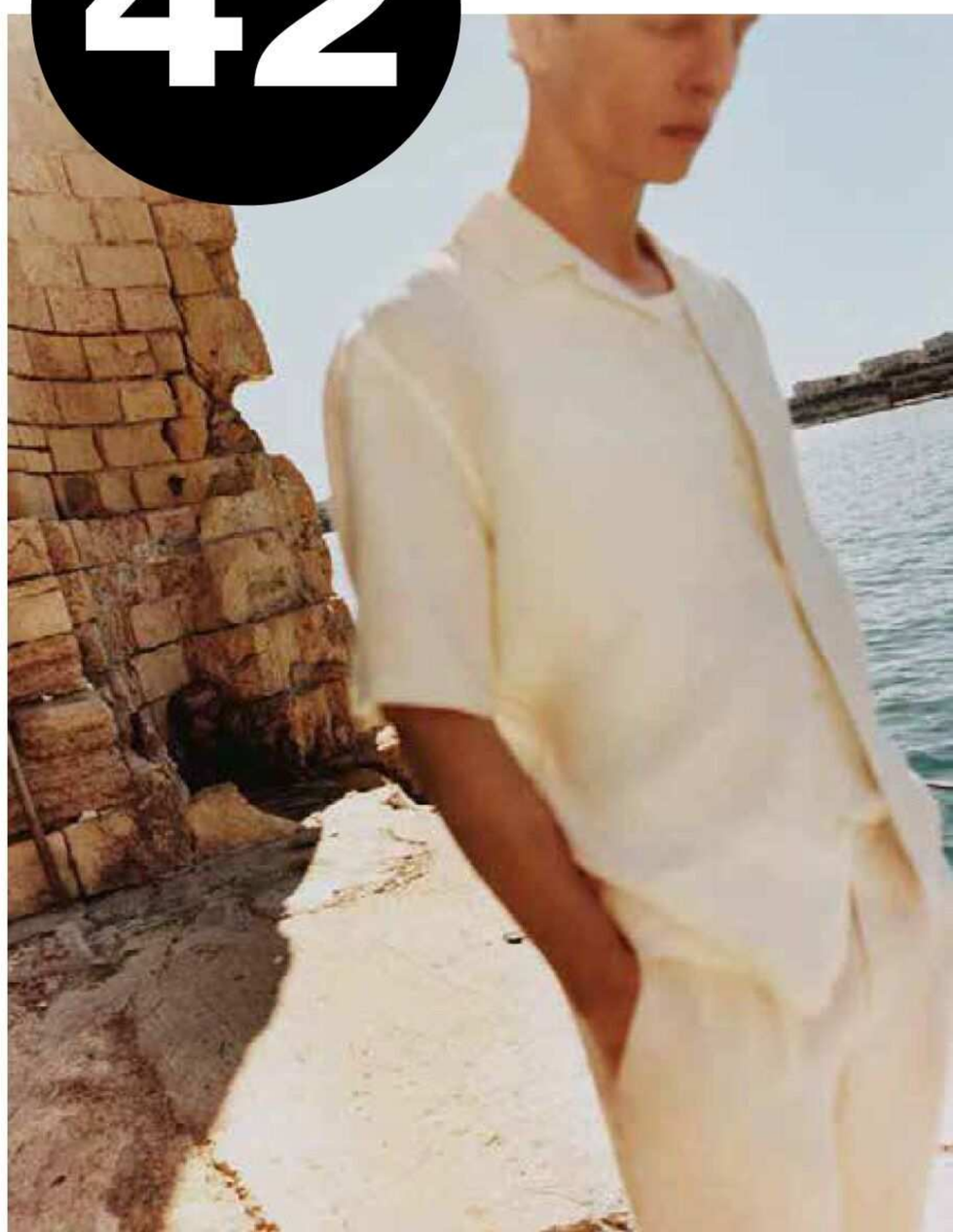
44 DIE ZEIT IM BLICK
Uhren mit zwei Zeitzonen

46 SONNIG, FRUCHTIG, FRISCH
Parfums, die nach Urlaub duften

48 BEAUTYFAVORIT
Das Haarserum von Aveda

50 FRAGEBOGEN
Valeska Voiges

42





SIE WÜNSCHEN, WIR BAUEN.

Luxuriöse Domizile sind individuelle Meisterwerke. Für Menschen, die das Besondere lieben und einen vertrauenswürdigen Baupartner schätzen, der freigeplante Architektenhäuser in Perfektion realisiert.

weberhaus.de

WeberHaus

Die Zukunft leben

JAHRESZEITEN VERLAG

Jahreszeiten Verlag GmbH
Harvestehuder Weg 42
20149 Hamburg

GESCHÄFTSFÜHRUNG
Thomas Ganske, Sebastian Ganske,
Arne Bergmann, Peter Rensmann

VERMARKTUNG
Jahreszeiten Verlag GmbH
Harvestehuder Weg 42
20149 Hamburg
www.jalag.de
Tel. 040-27 17-0

DRUCK UND BINDUNG
Walstead Central Europe
Walstead Kraków SP. z o. o.
ul. Obrońców Modlina 11
30-733 Kraków, Polen

© 2024
Jahreszeiten Verlag GmbH, Hamburg
Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung durch Film, Funk und Fernsehen, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeglicher Art nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages. Für eventuelle Fehler übernimmt der Verlag keine Haftung.

CHEFREDAKTEURIN
Gloria von Bronewski

STELLVERTRETENDER CHEFREDAKTEUR (v.i.S.d.P.)
Tim Gutke

GESCHÄFTSFÜHRUNG SALES & CONTENT SOLUTIONS
Arne Bergmann
(verantwortlich für Anzeigen)

PUBLISHING DIRECTOR
Dagmar Hansen

SENIOR BRAND MANAGER
Henning Meyer

ANZEIGENSTRUKTUR
Corinna Plambeck-Rose

DAS TEAM



Unser Cover zeigt eine Aufnahme aus New Jersey. Lesen Sie ab Seite 30 mehr zu dem "Garden State", der gerade im Herbst eine Reise wert ist.

PRODUKTION UND REALISATION
Anne Haladin
Edition Haladin GmbH

ART DIREKTION
Sunna Weber

REDAKTION
Silvia Ihring, Silke Roth,
Mira Wiesinger, Anna Walter,
Tina Totic, Laura Glynn,
Jennifer Koutni, Nico Bandl

RETUSCHE
Christian Branscheidt

TEXTCHEFIN
Kerstin Vo

LEKTORAT
Michaela Mundt

EU Ecolabel www.ecolabel.eu
PEFC PEFC/32-32-082

Foto: PR

DER NAME ENTHÜLLT DAS WESEN

OLM*



ECO APARTHOTEL IN KEMATEN, SÜDTIROL

Die Architektur Eco Aparthotel „OLM Nature Escape“ in Südtirol lehnt sich mit ihrer runden Form und den beim Bau verwendeten Materialien an den Kreislauf der Natur an und erinnert an einen traditionellen Mühlstein. Das von AGA Andreas Gruber Architekten entworfene Gebäude schmiegt sich nahtlos in die umliegende Landschaft ein und beeindruckt unter anderem mit seinem grünen Innenhof. Das daraus resultierende Ambiente wirkt ruhig, erdend und angenehm.



KULINARISCHE PLAZA

Erlebe die Vielfalt und Freiheit im PRENN° – dem Ort des kulinarischen Geschehens auf der Urban Alp. Ob beim Frühstück am Morgen, beim Genusserlebnis am Abend oder beim Glas Wein zwischendurch: Lasse Dich von PRENN° Kulinarik-Chef Berni Aichner und seinem Team verwöhnen und entdecke das innovative Kulinarik-Konzept des Aparthotels mit kleinem Restaurant & Frühstück in Südtirol.



RÄUME VOLLER ATMOSPHÄRE

Glas, Holz und mineralische Oberflächen prägen die Innenräume der Urban Alp und schaffen eine stimmige Symbiose zwischen Moderne und Aufenthaltsqualität. Die fächerförmig angeordneten Wohneinheiten deines Boutique Aparthotels im Pustertal bieten nicht nur Unterkunft, sondern auch eine einzigartige Erfahrung – begleitet vom Ausblick auf die Dolomiten und das Tauferer Ahrntal.

Drei Tage Auszeit ab 300 Euro p. P.

Ob Last Minute für ein paar Tage oder etwas länger: OLM nimmt Dich an die Hand und zeigt Dir, wie ressourcenschonender Urlaub geht. Klicke Dich durch unsere Urlaubsangebote aus dem Ahrntal.

* OLM ist Südtirolerisch und meint die Alm, die Almwiese sowie das Unendliche immer im Verstreichen der Zeit. Organisch, autark und authentisch – alles ist im Kreislauf. In OLM wirst Du ein Teil davon.

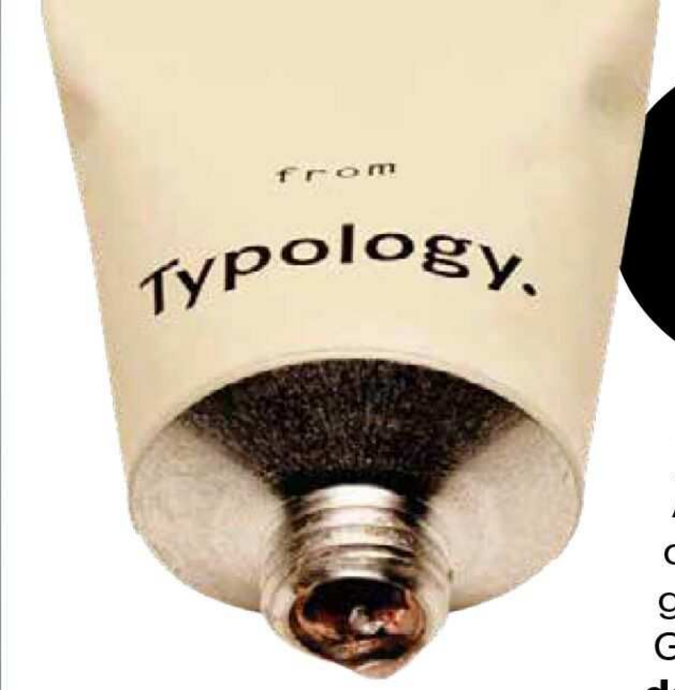
www.olm.it

REISE

Neue Reiseziele und ausgesuchte Travel-Begleiter: Autorin Silke Roth hat 16 Ideen für ein endloses Ferien-Gefühl im Gepäck.

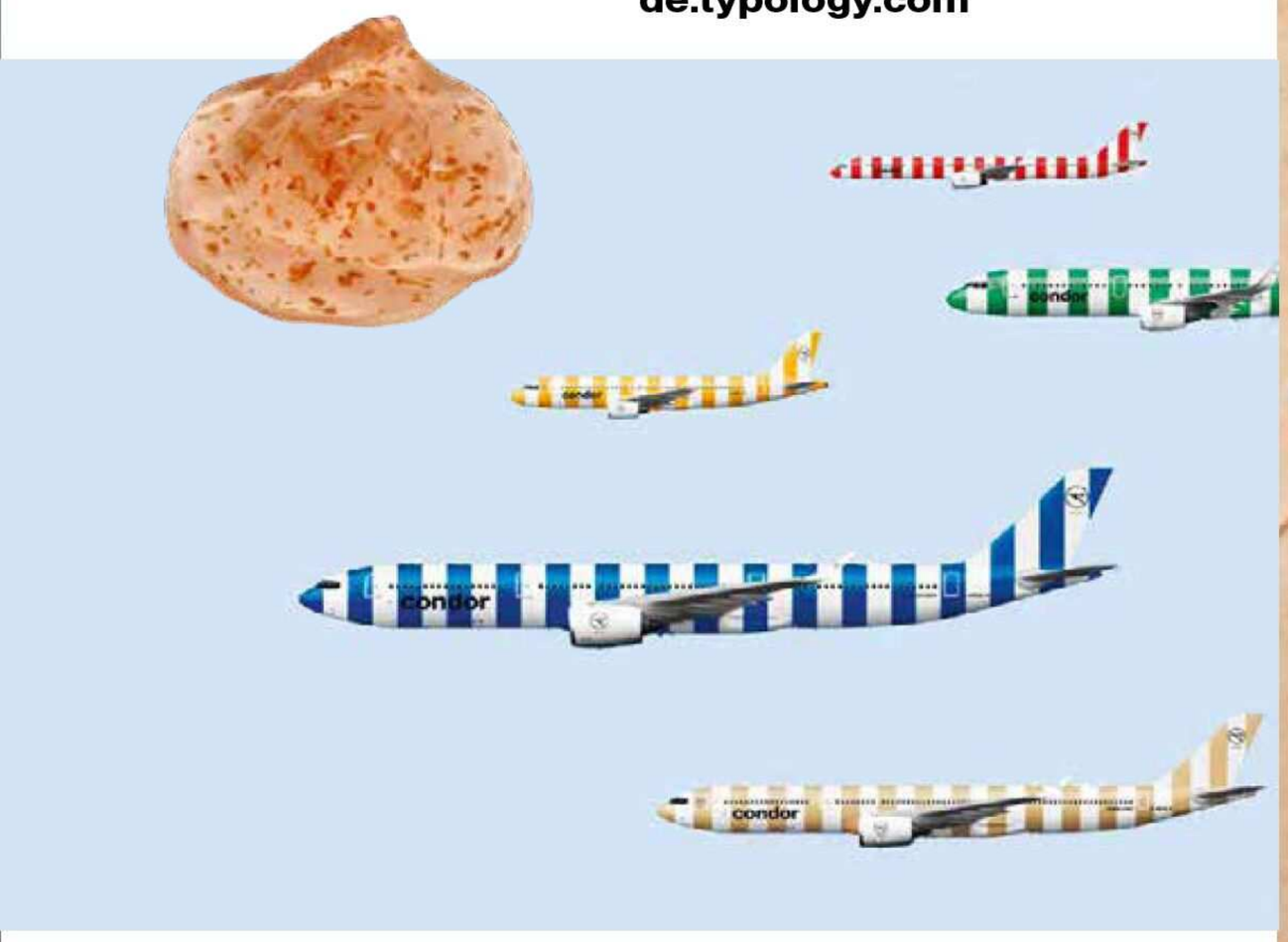
1

FÜR KURZENTSCHLOSSENE
Das witterungsfeste „Outset-Zelt“ von Thule befestigt man einfach an der Anhängerkupplung und fährt los Richtung Abenteuer. Ca. 4.000 Euro, **www.thule.com**



2

WEICHZEICHNER: Mit Aprikosenkernpulver macht das Face Peeling fahle Haut geschmeidig und verleiht ihr Glow. Von Typology, 26 Euro, **de.typology.com**



3. AUF GUTE-LAUNE-STREIFE ist die neue Flotte von Condor. Auf Mittel- und Langstrecken fliegt man jetzt in Maschinen mit Design-Farben, **www.condor.com**



4



5

Unser Favorit

ITALO-FEELING AUF REZEPT
Foodstylist Mattia Risaliti liebt und lebt im Kochbuch „Si mangia“ die toskanische Küche. Prestel, 224 Seiten, 32 Euro, über **www.thalia.de**

BESSER ALS JEDES HOTELKISSEN
ist dieses aus Seide. Die Faser kühlt und soll Haarbruch reduzieren. Von Slip, ab 40 Euro, **www.slip.com**



6. IM POSTKARTENFORMAT
kommt die vorgemixte Drink-Edition „Hawaii“ mit Negroni, Mai Tai und Mango-Margarita im 4er-Set. Von Nio, 32 Euro, **www.niococktails.de**

7. GLANZLEISTUNG: Jederzeit Sommer ins Gesicht zu zaubern funktioniert verlässlich mit den neuen Highlightern von Gucci Beauty. 57 Euro, **www.gucci.com**





10

GROSSSTADT-FEELING
Der würzig frische Duft „Coriandre 39“ ist eine Hommage an Mexico City. Von Le Labo, EdP 100 ml, 145 Euro, **www.lelabofragrances.com**



8



AUSZEIT IN DER PROVENCE: Frisch renoviert und angelegt wie ein Dorf ist das „Hotel Capelongue“ im südfranzösischen Bonnieux. Mit 57 Zimmern und Suiten, Pool, eigener Buchhandlung und Restaurant, **www.beaumier.com**



9. WELTENBUMMLER
Shopper „Paco“ ist ein Platzwunder und handgeflochten aus Raffia, einer Palmenfaser. Von Jérôme Dreyfuss, 390 Euro, **www.jerome-dreyfuss.com**

11. NATÜRLICH
Die Sneaker „M70 Dart“ sind vegan aus Kakteenleder gefertigt. Von Saye, 149 Euro, www.sayebrand.com

Fotos: Benoit Linero, NMohadjer, PR (14)



SAUBERE SACHE

Ohne Chemie reinigen Edelstahlperlen die Trinkflasche und entfernen Ablagerungen durch Reibung. Von FLSK, ca. 20 Euro, **flsk.de**

TREUE BEGLEITER

Hartschalen-Koffer von NORTVI rollen leise, sind aus nachhaltigem Polycarbonat hergestellt und haben eine lebenslange Garantie. Ab 280 Euro, **www.nortvi.com**





12. VISITENKARTE AM STRAND

Flauschig und fair produziert sind die Badetücher von Heimat Atlantica, 65 Euro, **www.heimat-atlantica.com**



15. LEICHTGEWICHT

auf Reisen: das Slipdress „Willow“ von Love Stories Intimates ist stilvolle Wäsche für die Nacht und ein Eyecatcher für den Tag. 120 Euro, **www.lovestoriesintimates.com**



4-IN-1: Dieses Haarspray ist UV-Schutz, Conditioner, Farb- und Hitzeschutz in einem. „Milky Hair Screen“ von Darling, 150ml, 31 Euro, über **www.niche-beauty.com**



Diese Seite: Das Hotel „Cretan Malia Park“ setzt auf Design und Nachhaltigkeit. Kräuter und Gemüse stammen aus dem eigenen Garten und auf Wunsch wird sogar gemeinsam in der Outdoor-Küche gekocht.

DIE KUNST DES ENTDECKENS

Kulturelle Besonderheiten und die schönsten Hotels der Welt haben sich unsere Interviewpartner zum Beruf gemacht. Autorin Silke Roth sprach mit Content Creator Ben Bernschneider und Stijn Oyen, Managing Director von Design Hotels, über Reisetrends, wahren Luxus und wie man zum Lieblingsgast wird.



Der feine Unterscheid zwischen einem guten Urlaub und einer Reise, an die man sich noch lange gern zurückerinnert, liegt zu großen Teilen am richtigen Hotel. Im besten Fall ist es ein Zuhause auf Zeit, was sich auch wie eines anfühlt. Mit Content Creator Ben Bernschneider und Stijn Oyen, Managing Director von Design Hotels, treffen sich zwei Experten zum Gespräch, die um die ganze Welt reisen – immer auf der Jagd nach genau diesen versteckten Schätzen. Warum es bei der Suche nach den besten Unterkünften schon lange nicht mehr um die Anzahl der Sterne geht, worauf man bei der Wahl eines Hotels achten sollte und warum es sich lohnt, die eine oder andere Room-Tour auf Youtube zu schauen, erzählen die beiden im Interview.



Das minimalistische Interieur des Hotel „Schgaguler“ in Südtirol schafft Raum zum Entspannen und Tagträumen vor dem Panorama der Dolomiten.



ÜBER BEN BERNSCHNEIDER

Fotograf, Regisseur, Autor, Content Creator, „Style Cowboy“ und „Travelling Gentleman“: Jonas „Ben“ Bernschneider ist ein Multitalent. Auf seinem Instagram-Kanal unterhält er täglich eine halbe Million Follower, die Interesse an schönen Dingen haben. Er erzählt Geschichten über stilvolle Herrenoutfits, gibt erfrischende Reisetipps und Einblicke in die legendärsten Hotels der Welt. Wenn er nicht gerade in Los Angeles verweilt und an seinem nächsten Roman schreibt, lebt er mit seiner Frau Rike in Hamburg und plant bereits akribisch den nächsten Urlaub.

www.instagram.com/benbernschneider

FAVORIT: In Ihrer Arbeit beschäftigen Sie sich beide mit Luxus-Häusern auf der ganzen Welt. Was macht ein herausragendes Hotel im Jahr 2024 aus?

Oyen: Herausragend wird es durch die Menschen, die es betreiben. Man merkt einen großen Unterschied, wenn eine persönliche Energie in einem Hotel fließt. Authentische Gastfreundschaft und emotionale Interaktionen bleiben im Gedächtnis, mehr als ein großer Fernseher oder imposante Swimmingpools.

Bernschneider: Herausragend heißt nicht gut, sondern es ist das i-Tüpfelchen, das man nicht kaufen kann. Für mich persönlich ist es ein altes Hotel, welches die Chance hatte, sich historisch zu entwickeln. Warum gibt es ein neues Hotel in Barcelona, das so aussieht, als wäre es Art déco, aber mit der Art déco-Ära nichts zu tun hat? Der Stil muss rund sein, gelebt haben und Geschichte erzählen. Entscheidend finde ich auch das Personal, und damit meine ich nicht exzellenten Service. Ich mag Charaktere, die einen Ort formen und finde es viel charmanter, einen Concierge beim Rauchen zu erwischen, als rund um die Uhr hofiert zu werden.

FAVORIT: Welches Hotel macht Ihrer Meinung nach in diesem Sinne alles richtig?

Bernschneider: Es ist kein Geheimnis, dass ich ein großer Fan des „Château Marmont“ in Los Angeles bin. Manch einer mag sich beschweren, dass es keinen Bett-Aufschlagsservice am Abend gibt und kein Bonbon auf dem Kissen liegt, obwohl man gut 1.000 Euro pro Nacht bezahlt. Aber die Klientel, die dort eincheckt – also Künstler, Schauspieler, Menschen mit großem Ego, lieben es ja genau deswegen. Man bezahlt dafür, dass man weiterleben kann, als wäre man zu Hause. Niemand wirft einen Blick auf dich, jeder lässt dich in Ruhe. Ich erinnere mich gut an eine Szene im Garten, als zwei junge Frauen ihr Handy zückten, um eine Prominente zu filmen. Der Kellner beobachtete die beiden, und bevor losgefilmt wurde, servierte er ihnen zwei Champagner mit der Bitte, sie sollten doch lieber die schöne Aussicht genießen. Auch das Hotel „Adlon“ in Berlin hat ein unglaublich gutes Timing, was die Mitarbeiter angeht. Mein Instagram-Account wurde vor meinem Besuch komplett auseinandergenommen. Sie kannten sogar die Lieblingschips meiner Frau Rike.

FAVORIT: Wer auf Reisen oft in Luxushotels nächtigt, wird wählerischer. Herr Oyen, wie verändern sich die Erwartungen bei einem viel reisenden Geschäftsführer?

Oyen: Früher war ich von prächtigen 5-Sterne-Hotels beeindruckt, heute ist Luxus für mich etwas anderes. Er spielt sich im Stillen ab und knüpft sich an besondere Erlebnisse. Ich bin zum Beispiel leidenschaftlicher Hobbykoch und erkunde neue Reiseziele gerne kulinarisch. Kürzlich war ich im „Cretan Malia Park“ auf Kreta, einem Familienhotel, das die lokale Gemeinschaft unterstützt. Ein riesiger Kräuter- und Gemüsegarten wird von Einheimischen und Mitarbeitern gepflegt, es wird gemeinsam mit den Gästen gekocht und gegessen. Diese erlebbare und nachhaltige Integration ist wertvoller als reine Opulenz.



„Luxus bedeutet heute, etwas Besonderes zu erleben.“

Stijn Oyen

FAVORIT: Herr Bernschneider, Sie bewerten auf Instagram erfolgreich Hotels in sogenannten „Trip-Reports“. Worauf sollte man beim Betreten eines Zimmers achten?

Bernschneider: Es gibt dafür keine Liste zum Abhaken, eher ist es ein Gefühl, schon beim Reinkommen. Es gibt Suiten, die sind auf dem Papier riesig, doch beim Betreten fühlt man davon nichts, weil die ganze Fläche in viele kleine Räume gestückelt wurde – für mich ein Dealbreaker. Ich möchte keine Wand vor der Nase, denn so habe ich keinen Platz zum Nachdenken, keinen Platz zum Träumen. Wenn die Decke niedrig ist oder es überall Säulen und Schrägen gibt, nützen auch 70 Quadratmeter nichts.

FAVORIT: Ist es empfehlenswerter, Hotels auf Instagram zu entdecken oder Bewertungen auf Plattformen wie Google oder TripAdvisor zu lesen?

Oyen: Es ist eine Mischung aus beidem. Aus der Perspektive der Hotels ist Social Media fantastisch, um Community-Engagement zu schaffen, Markenbekanntheit zu steigern und zu inspirieren. Google- und TripAdvisor-Bewertungen sind relevanter, um eine engere Auswahl abzuwägen. Auf Instagram wird man zum Beispiel sicherlich nichts über die Baustelle vor der Tür erfahren.

Bernschneider: Ich nutze andere Quellen. Für ganz viele Leute bedeutet es Stress, sich mit der Hotelsuche auseinanderzusetzen. Für mich ist es Lebensinhalt. Wochenlang mache ich nichts anderes.



Diese Seite: Versteckt in den Wäldern von Umbrien liegt das Hotel „Eremito“. Das ehemalige Kloster ist auch heute ein perfekter Ort für Ruhsuchende.

Ich stöbere durch Booking.com, ich lese mich durch die negativen Kommentare, um zu erfahren, auf welcher Etage es laut ist und welche Zimmer zu nah am Aufzug sind. Deutsche Kommentare, wie „reichhaltiges Frühstück“ blende ich aus. Ich habe noch nie in einem Hotel gefrühstückt und finde Buffetessen schrecklich. Wenn ich tiefer recherchieren möchte, suche ich auf YouTube private Videos und Aufnahmen von Hotelzimmern. Ich brauche keine Weitwinkel-Fotografie, die das Hotel aufgenommen hat. Ich möchte, dass mich jemand durchs Zimmer führt, das ist Gold wert.

FAVORIT: Herr Oyen, wie findet man heute noch Hotel-Juwelen abseits des Übertourismus?

Oyen: Es ist unser Fachgebiet, kleine, unabhängige, individuelle Hotels zu beleuchten, die man nicht kennt. Unser Scouting-Team besteht aus fünf Experten, die alle international vernetzt sind. Wir arbeiten am Puls der Zeit, pflegen Beziehungen und suchen nicht im Becken der großen Hotel-Ketten. Meine Töchter entdecken neue Unterkünfte mittlerweile auch auf TikTok, ich stöbere gerne in der „T-List“ der New York Times.

FAVORIT: Design Hotels beschäftigen sich im jährlichen Trendreport mit neuen Reisetrends. Was wird zukünftig eine große Rolle spielen?

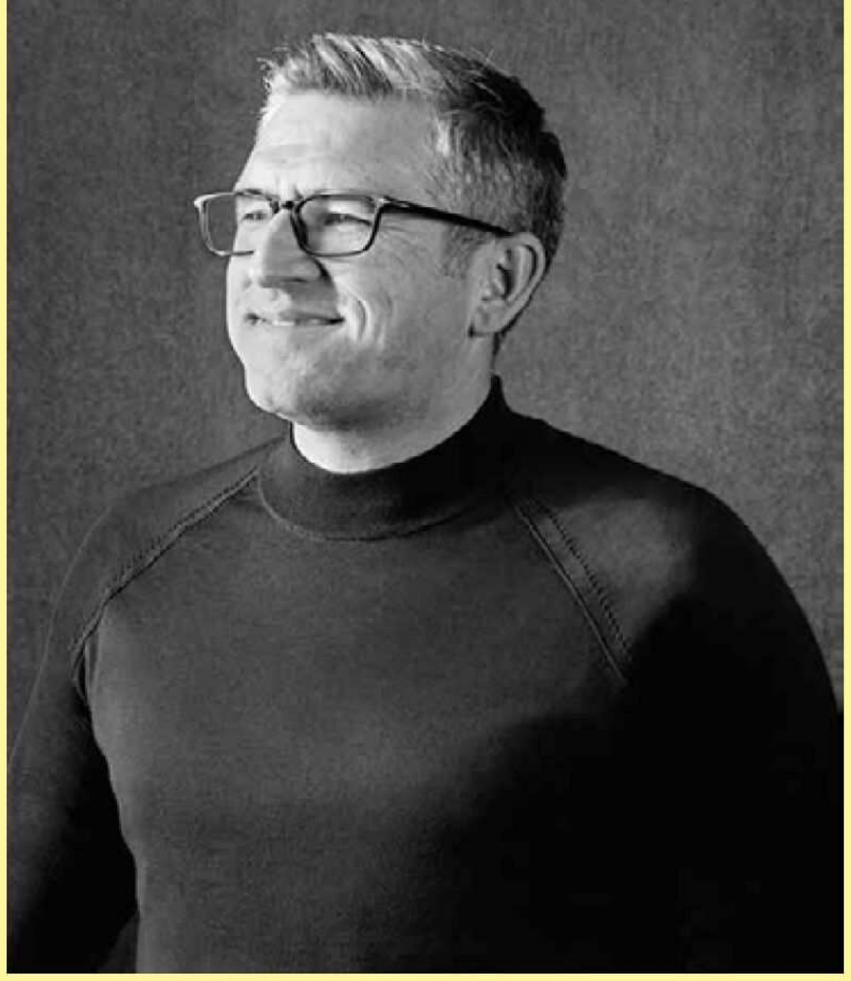
Oyen: Transformierende Reisen werden immer wichtiger – eine Art von Urlaub, in dem man sich um seine mentale und körperliche Gesundheit kümmert. Im Hotel „Schgaguler“ in Südtirol beispielsweise geht man mit Psychologen auf Wanderung und lässt dabei seinen emotionalen Ballast los. Das Hotel „Eremito“ ist ein umgebautes Kloster in Umbrien. Dort kann man auf den Pause-Knopf des digitalen Lärms drücken und isst ein „Silent Dinner“. Bei neuen Zielen haben Destinationen wie Litauen viel Potenzial, aber die sind touristisch bislang noch wenig aufgefallen. Auch die Türkei macht gerade einen großen Imagewandel zum luxuriösen Reiseziel durch. Und schließlich wird durch den Klimawandel auch Nordeuropa in den nächsten Jahren noch wichtiger werden, weil Südeuropa einfach zu heiß sein wird.

FAVORIT: Wenn wir schon gerade in die Zukunft blicken: Herr Bernschneider, Sie sind ein großer Fan von Virtual-Reality-Gadgets. Kann die Technik Reisen ersetzen?

Bernschneider: Kann sie nicht, das wäre ja auch fürchterlich. Aber wenn ich im Herbst auf meiner Terrasse in Hamburg sitze, dabei meine VR-Brille trage und mir Fotos und 3D-Videos vom letzten Palm-Springs-Besuch anschaue, kann ich damit mein Fernweh etwas stillen und zehre von diesen Erinnerungen. Wenn ich bald wieder nach Los Angeles reise, wird jede Toilette, jeder Supermarkt, jedes Ladenschild und einfach alles, was mir auffällt, als 3D-Panorama festgehalten.

FAVORIT: Glauben Sie beide, dass klassische Grandhotels in Zukunft noch eine Rolle spielen werden?

Bernschneider: Absolut. Es gibt ja Gründe – Geschichte, Design, Flair – warum diese Hotels bis heute überlebt haben und noch viele weitere Generationen bestehen werden. Ich glaube eher, dass mittelgute Hotels, die auf dicke Hose machen, aber im Verhältnis zu viel Geld kosten, sich irgendwann verabschieden.



ÜBER STIJN OYEN

Der zwischen Berlin und Mallorca lebende Belgier ist seit Januar 2024 Geschäftsführer von Design Hotels. Oyen treibt die strategische Ausrichtung und das Wachstum der Gruppe voran, zudem überwacht er ein Portfolio von 300 Hotels in über 60 Ländern. Seine Karriere umfasst Stationen bei renommierten Hotel-Ketten wie Relais & Châteaux, W Hotels und St. Regis Hotels & Resorts. Design Hotels wurde im Jahr 1993 von Claus Sendlinger gegründet, seit Februar 2021 ist es im vollständigen Besitz von Marriott International. Dennoch bleibt jedes Hotel der Sammlung privat geführt und wird unabhängig betrieben.

www.designhotels.com

Oyen: Ich habe lange das Hotel „María Cristina“ in San Sebastián geleitet und ich finde auch, dass Grandhotels kulturell relevanter denn je sind. Aber es ist ganz entscheidend, dass sie nicht stehenbleiben und sich auf ihrer Reputation ausruhen. Innerlich jung und auf dem neuesten Stand, sonst scheitert man in der Zukunft.

FAVORIT: Unter uns, wie wird man zum Lieblingsgast?

Bernschneider: Trinkgeld zu geben ist eine Sache. Am allerwichtigsten ist es aber, kein Gefälle aufzubauen von „Ich bin der Gast und ihr seid hier, um mir den Hintern zu puscheln“. Man gewinnt immer, wenn man leise ankommt und sich zurückhält und zuhört. Ich würde mein Zimmer nie unaufgeräumt hinterlassen, weil ich weiß, dass jemand fürs Putzen bezahlt wird. Einen gewissen Dresscode einzuhalten, finde ich ebenso respektvoll. Das heißt: keine Flip-Flops und kurze Hose an der Hotelbar zu tragen, sondern sich so anzuziehen, dass anderen Gästen nicht schlecht wird. Es muss kein Anzug sein, aber eben Hemd und lange Hose.

Oyen: Ich finde auch, der Schlüssel ist, respektvoll und auf Augenhöhe mit dem Personal zu interagieren, aber auch Kritikpunkte anzusprechen. Die engste Beziehung zu Gästen entstand in meiner Karriere, wenn es akute Probleme gab. Hier schafft man Vertrauen und lacht vielleicht später gemeinsam darüber. Von Hotelier-Seite kann ich Ihnen aber auch versichern: Ein gutes Trinkgeld beim ersten Besuch schadet nie.

Fotos: Rike Bernschneider-Fehrs, Design Hotels, PR (5)

IHRE FAVORITEN

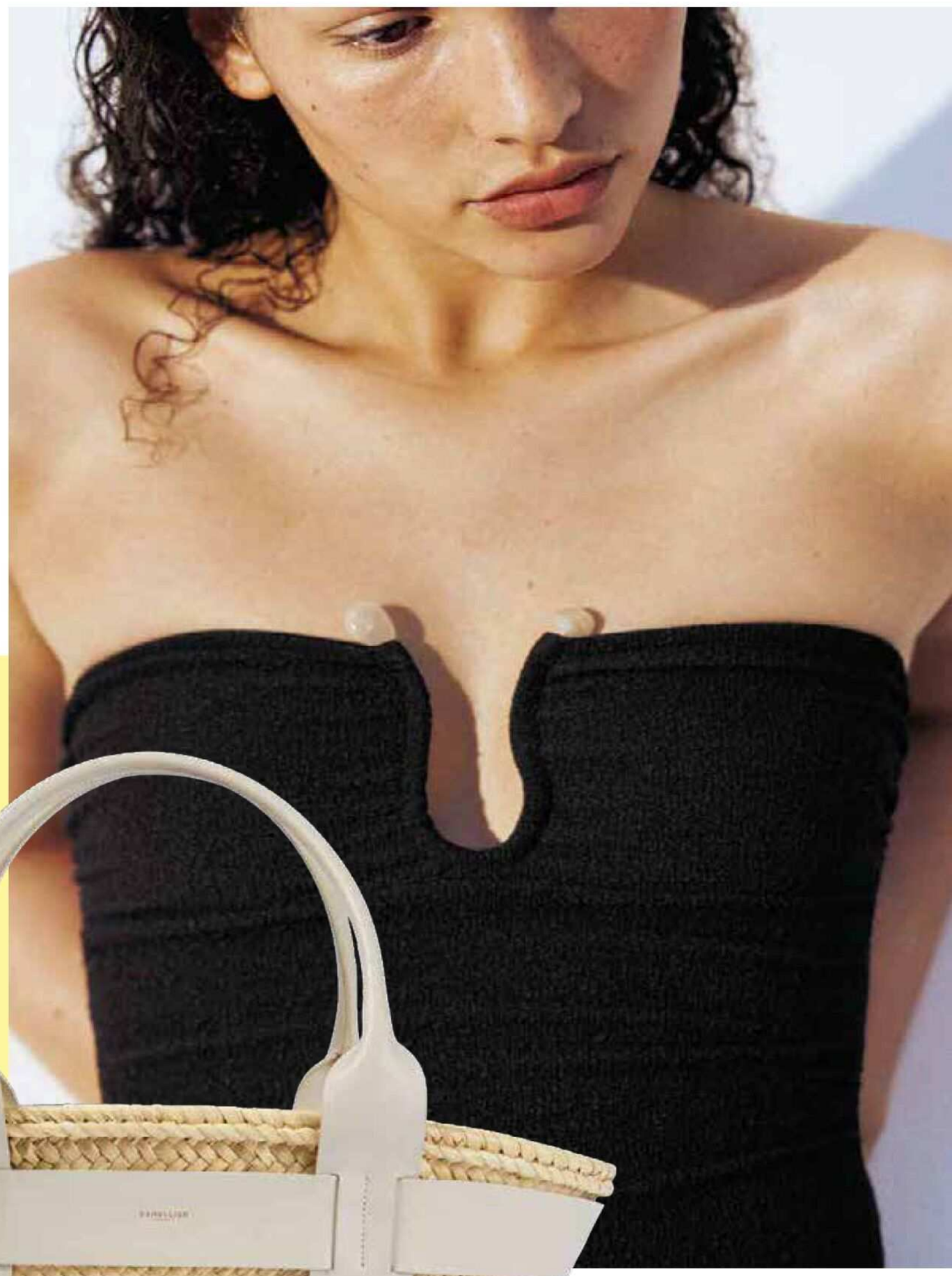
Sommer, Sonne und Strand sind schön – Redakteurin Anna Walter stellt zehn Ideen vor, mit denen aber auch zu Hause Urlaubsstimmung aufkommt.



BELLA FIGURA: Bei diesem Sommer-Look von Sézane fehlt nur noch der Aperol in der Hand. Leinenbluse, 125 Euro, und Rock, 160 Euro, **www.sezane.com**

WILLKOMMENE ABKÜHLUNG: Die After-Sun-Lotion erfrischt und versorgt die Haut nach dem Sonnenbad mit Feuchtigkeit. Von Dr. Hauschka, 23 Euro, **www.drhauschka.de**

STRANDGUT: Dieser strukturierte Badeanzug mit Perlen- und Muscheldetails ist ein ziemlich guter Fang. Von Arket, 59 Euro, **www.arket.com**



SOMMER IM GLAS: Die limitierte Edition des „Minuty M“ Roséweins wurde von der französischen Künstlerin Henriette Arcelin gestaltet. 18 Euro, **www.minuty.com**



TREUER BEGLEITER
Fährt mit auf den Wochenmarkt oder an den See: Korbtasche „Santorini“ von Demellier über Mytheresa. 330 Euro, **www.mytheresa.com**



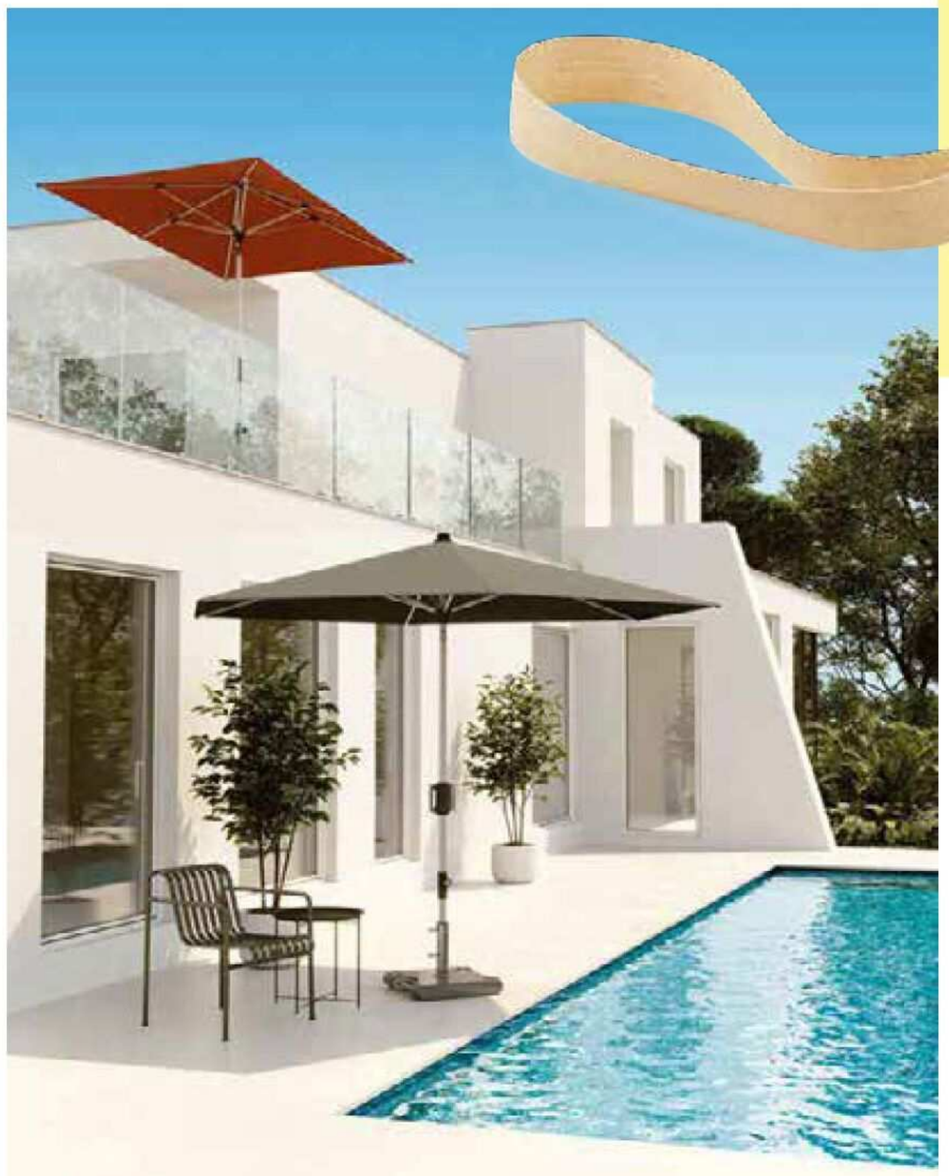
KLEIDSAM: An heißen Tagen wünscht man sich Stücke, die unkompliziert sind, wie dieses Hemdkleid aus Tencel. Aus nachhaltiger Produktion von Two Thirds, 179 Euro, **www.twothirds.com**

GUTE AUSSICHTEN: Die Sonnenbrille mit gelb getönten Gläsern lässt Retro-Flair aufkommen. Modell „The Savage" von VIU, 185 Euro, **www.shopviu.com**





SCHATTENSPENDER: Der Sonnenschirm „Apoll" bringt Farbe auf die Terrasse und lässt sich bis zu 30 Grad neigen. Von Knirps, 399 Euro, **www.knirps.de**



OBEN OHNE? Nicht in diesem Sommer! Ein Strohhut spendet Schatten und schützt die Haare vor der Sonne. Von Sandro, 108 Euro, **www.sandro-paris.com**

GOLDIG: Das Label Aliita aus Italien designt Schmuck mit einem Augenzwinkern. Kette aus Gelbgold mit Anhänger, 390 Euro, www.aliita.com

Fotos: PR

5

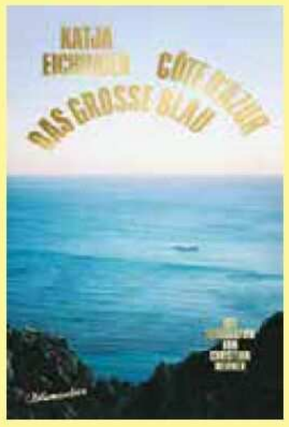
FAVORITEN

VON KATJA EICHINGER

Die Côte d'Azur ist die große Liebe der Autorin. Ihre ganz persönlichen Empfehlungen, inspiriert vom Sehnsuchtsort, hat sie Redakteurin Tina Totic verraten.



Katja Eichinger lebt in München und ist Autorin, Fotografin sowie Film- und Musikproduzentin. Sie studierte am British Film Institute und arbeitete als Journalistin in London. 2023 produzierte sie die erfolgreiche ARD-Serie „Asbest", die jetzt auf Netflix zu sehen ist. In diesem Jahr erschien ihr neues Buch „Das große Blau" (Blumenbar). Im Essay wirft Eichinger einen liebevollen, aber auch kritischen Blick auf die Côte d'Azur, die sie seit knapp 30 Jahren regelmäßig bereist. Neben dem Reisen spielt sie in ihrer Freizeit am liebsten Klavier und Geige.





PARFUM „CARNICURE" VON MARLOU

Duft ist neben Sex und Musik für mich die direkteste Form der Kommunikation, denn ein Duft geht direkt in die Seele, ohne den Umweg über das Gehirn zu nehmen. Düfte sind ein weiterer Grund, warum ich die Côte d'Azur liebe, denn Grasse ist immer noch die Welthauptstadt der Parfums. Hier gibt es nicht nur die großen Parfumhäuser Fragonard und Molinard, sondern auch zahlreiche kleine „Nasen" mit ihren eigenen Nischendüften. Meine letzte Entdeckung war „Carnicure" von Marlou, ein sehr sexy Duft mit einem holzigen und pudrigen Akkord. **www.marlou.fr**



HÔTEL BELLES RIVES, ANTIBES

Das „Hotel du Cap" am Cap d'Antibes ist ohne Zweifel eins der schönsten Hotels der Welt. Aber in der Hauptsaison kann das Ganze doch zu einem Bling-Fest ausarten. Wem der Sinn nach weniger Logos und rosa Jogginganzügen steht, sollte es im etwa 300 Meter entfernten „Hôtel Belles Rives" versuchen. Beim Belles Rives handelt es sich um die ehemalige Villa von F. Scott Fitzgerald, und der Geist des Jazz Age ebenso wie des wohl berühmtesten Romans über die Côte d'Azur, nämlich Fitzgeralds „Zärtlich ist die Nacht", ist hier allgegenwärtig. **www.bellesrives.com**



L'ANTIQUAIRE ET LA MODE

Ich liebe Vintage und bin ein Fan von „Vestiaire Collective", der Online-Plattform für Second-Hand-Mode. Bisher habe ich dort nur positive Erfahrungen gemacht. In Cannes betreiben meine Freunde Eric und Fabio ein Vintage-Depot für Haute Couture und Modeschmuck – eine echte Schatztruhe für Vintage-Fans. Fast mein halber Kleiderschrank stammt von ihnen. Man erreicht sie über Instagram und kann dort einen Termin ausmachen. **www.instagram.com/lantiquairetlamode**

ÖLE VON PHARMOS NATUR

Auch wenn mich Filler, Botox und plastische Chirurgie an anderen Leuten faszinieren, und ich das als gesellschaftliches Phänomen extrem spannend finde – an der Côte d'Azur gibt es da viel zu beobachten – möchte ich das an mir nicht. Ich bin ein Fan von Clean Beauty, besonders von Marken wie REN und Susanne Kaufmann. Neu für mich entdeckt habe ich Pharmos Natur, vor allem deren Öle. In Kombination mit Vitamin-Supplements und Sonnenschutz ist das meiner Erfahrung nach der beste Weg, um sich auch jenseits der Fünfzig beim Blick in den Spiegel gut zu fühlen. **www.pharmos-natur.com**



Fotos: Christian Werner, Olivier Amsellem, PR (5)



FONDATION MAEGHT, SAINT PAUL DE VENCE

Die Fondation Maeght ist für mich das schönste Museum der Welt. Ein Tempel der klassischen Moderne. Falls einen das Geprotze in den Yachthäfen der Côte d'Azur mal bedrückt oder den Glauben an die Menschheit verlieren lässt, dann muss man hierhin fahren, um wieder Hoffnung zu schöpfen. Wo immer ich bin versuche ich, Kunstausstellungen zu besuchen. In Deutschland gibt es gerade, sowohl in München im Museum Brandhorst als auch in Berlin in der Neuen Nationalgalerie, tolle Andy Warhol Ausstellungen. Die in München mit dem Titel „Andy Warhol & Keith Haring. Party of Life" konzentriert sich auf das Verhältnis zwischen Warhol und Keith Haring, während die Ausstellung „Andy Warhol: Velvet Rage and Beauty" in Berlin Warhols Darstellung des queeren Körpers zum Thema hat. Beide sind Grund genug für einen Besuch. **www.fondation-maeght.com**

Blau ist eine warme Farbe – zumindest an einem tropischen Strand, wie hier auf der Île aux Cerfs.

AUF ENTDECKUNGS-REISE

Palmen, weißer Sandstrand und Traumwetter – ja, aber Mauritius kann mehr als nur Klischee. Autorin Silke Roth erkundet Kultur und Natur fernab der Sonnenliege.

DAS KLEINE PARADIES DER ÎLE AUX CERFS

Die vorgelagerte Insel an der Ostküste ist ein grünes Fleckchen, gesäumt von Mangrovenwäldern. In der Mitte der Insel erstreckt sich dazu noch ein 18-Loch-Golfplatz. Einzige Voraussetzung, ihn nutzen zu dürfen: man ist Gast in den benachbarten Resorts „Long Beach“ oder „Ambre“ und darf damit kostenlos (inklusive Bootsfahrt) den privatisierten Inselabschnitt nutzen. Wenn nicht, bezahlt man für die Überfahrt ab Trou d’Eau Douce circa 30 Euro und bleibt auf dem öffentlichen Teil. **www.ileauxcerfsleisureisland.com**



Fotos: Silke Roth, PR (5)



DER TEMPEL VON GRAND BASSIN

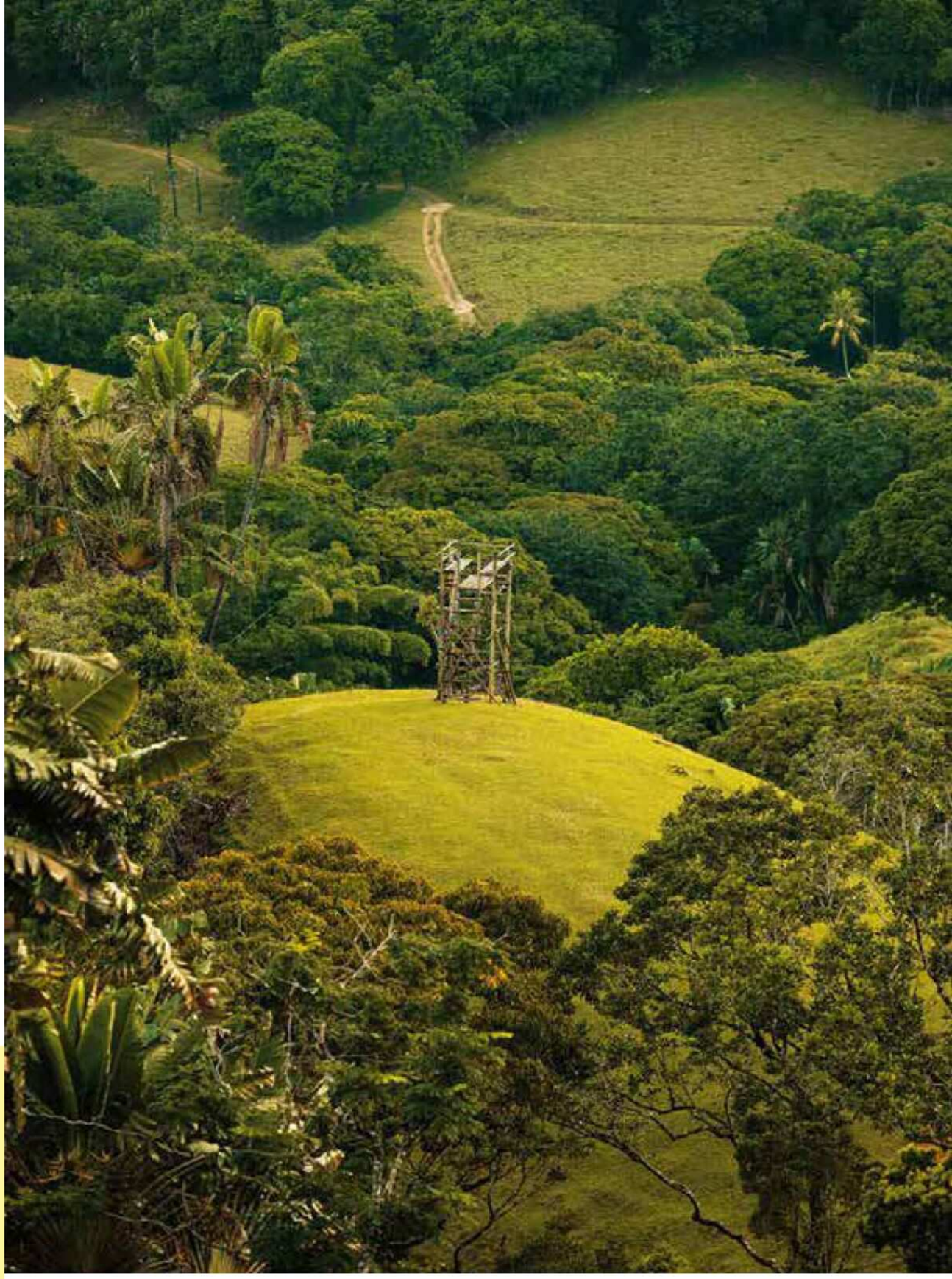
Historisch ist Mauritius ein Schmelztiegel der Kulturen. Knapp die Hälfte der heutigen Bevölkerung ist hinduistisch, die größte Pilgerstätte der Hindus außerhalb Indiens liegt im Süden der Insel, ca. 30 Autominuten vom Flughafen entfernt. Der Tempel von Grand Bassin wird umgeben vom Ganga Talao, einem heiligen See, und ist frei zugänglich. Auf der Anlage gibt es unter anderem eine 32 Meter hohe Shiva-Statue zu sehen. Wichtig: Im Tempel niemals Schuhe tragen.



EINBLICKE IN DIE MAURITISCHE KÜCHE

Indische, chinesische, afrikanische und europäische Einflüsse prägen die lokale Esskultur. Das Herz der mauritischen Inselküche findet man mittwochs oder sonntags auf dem Markt im Zentrum der Stadt Flacq. Hier probiert man sich durch die Food-Stände, schnuppert an Gewürzen oder shoppt Mitbringsel. Wer mehr möchte, bucht einen Kochkurs im Restaurant „Hasu". Aus den Einkäufen werden dort unter Anleitung eines Kochs authentische Currys und andere mauritische Köstlichkeiten zubereitet. Buchbar über **www.longbeachmauritius.com**

Der Beitrag wurde mit freundlicher Unterstützung von Mauritius Tourism erstellt. Dabei wurden die Standards der journalistischen Unabhängigkeit gewahrt.



WANDERN IM NATURRESERVAT LA VALLÉE DE FERNEY

Das 200 Hektar große Naturschutzgebiet ist für seine große Biodiversität bekannt. So bewahrt es die ursprüngliche Natur der Insel, beheimatet zahlreiche heimische Pflanzen wie Ebenholzbäume und Tiere wie die bunten Mauritius-Sittiche oder Riesenschildkröten. Die Wanderwege führen durch dichte Wälder und entlang kleiner Flüsse. Von der Hauptstadt Port Louis fährt man etwa eine Stunde Richtung Süden nach Mahébourg. Geführte Touren durch das Reservat kann man hier anfragen: **www.ferney.mu**

PARFUM-WORKSHOP IM KÜSTENORT FLIC EN FLAC

Warum als Souvenir nicht sein eigenes Parfum kreieren? Im Workshop des „L'Atelier des Sens" im „Sugar Beach"-Resort gibt es dafür den perfekten Workshop unter der Leitung eines erfahrenen Parfümeurs, der in Grasse geschult wurde. Wichtig: Unbedingt Zeit zum ausführlichen Testen mitbringen! Und um später den Sonnenuntergang am anliegenden Strand von Flic en Flac zu genießen. **www.sugarbeachmauritius.com**



AUF UND DAVON



Der nächste Trip ist gebucht, der Koffer steht bereit. Mit welchen Techniken und Gadgets packt man clever und effizient? Redakteurin Tina Totic hat drei Reiseprofis nach ihren Empfehlungen gefragt.



Fließendes Design, harte Aluminium-Schale: Carryon-Trolley aus der „19 Degree“-Kollektion von TUMI. 1.250 Euro, **de.tumi.com**

DIRK SCHMIDINGER,
General Manager bei TUMI Deutschland

FAVORIT: Was sind die häufigsten Fehler beim Packen?
Schmidinger: Oft wird einfach zu viel und zu willkürlich gepackt. Mein Tipp wäre deshalb: eine gut durchdachte Packliste anlegen, die sich auf das Wesentliche beschränkt. Schwere Gegenstände sollten unten verstaut werden, um knittrige Kleidung zu vermeiden. Für mehr Platz sind die erweiterbaren Koffer der „19 Degree“-Kollektion von TUMI ideal, da die Reisverschlusserweiterung zusätzlichen Platz von bis zu fünf Zentimetern schafft.

FAVORIT: Welche Pack-Gadgets sind besonders nützlich?
Schmidinger: Besonders nützlich sind Packwürfel, mit denen man nach Kleidungstyp, Anlass oder Outfit packen und Ordnung im Koffer halten kann. Unsere Kleidertasche mit Falthilfe ist ein weiteres praktisches Gadget, das Business-Hemden knitterfrei ans Ziel bringt. Kabel-Organizer, hochwertige Beutel und Laptophüllen erleichtern das Ein- und Auspacken und begleiten mich regelmäßig auf Reisen.

FAVORIT: Haben Sie einen Tipp für Kosmetik auf Reisen?
Schmidinger: Behältnisse, die auszulaufen drohen, packe ich in Zip-Beutel oder versehe sie mit Frischhaltefolie zwischen Verschluss und Öffnung – ein einfacher und effektiver Trick.

FAVORIT: Wie pflegt und reinigt man einen Koffer?
Schmidinger: Wir bieten spezielle Reinigungsmittel für Leder, Stoff und Hartschalenkoffer an. Leichte Verschmutzungen lassen sich meist mit einem Schwamm und Spülmittellauge reinigen. Für frischen Duft sorgt der „Refreshing Neutralizer“, während Etikettenrückstände am besten mit Olivenöl entfernt werden. Zur Pflege und Langlebigkeit gehört aber auch das „Refreshing Program“, das weltweit kostenlos für unsere Kunden verfügbar ist.

Fotos: PR



STEFAN HOLWE,
Co-Founder von Horizn Studios

FAVORIT: Was läuft am häufigsten falsch beim Packen?
Holwe: Ein Überpacken von Kleidung und die falsche Gewichtsverteilung im Koffer. Unsere internen Raumaufteiler, das „Compression Pad“ und auch die optionalen Packing Cubes erleichtern das Packen maximal.

FAVORIT: Ist das Zusammenrollen oder das Legen der Kleidung effizienter – und wieso?
Holwe: Viele sagen Rollen. Es spart Platz und verhindert Falten, da die Kleidung kompakter und gleichmäßiger verstaut wird, was auch für eine bessere Übersicht und Organisation im Koffer sorgt. Ich persönlich rolle und falte.

FAVORIT: Wie schützt man empfindliche Gegenstände?
Holwe: Am besten sollten sie in der Mitte des Koffers platziert und von weicher Kleidung umgeben werden, um Stöße abzufedern. Unsere Koffer bieten aber auch spezielle Fächer und Polsterungen, die empfindliche Elektronik und andere Gegenstände optimal zu schützen.

FAVORIT: Welche Features und Extras sind bei Koffern wirklich sinnvoll?
Holwe: Praktische Features unserer Koffer sind zum Beispiel integrierte, herausnehmbare Smart Charger, robuste und leichtgängige Rollen, wasserabweisende Materialien und leicht zugängliche Fächer für Laptops und Tablets.

Ordnung muss sein – und geht mit Packing Cubes ganz einfach. Check-in Reisekoffer „H7 Air“, 370 Euro, Packing Cubes im 4er-Set, 80 Euro, **horizn-studios.com**

Clever packen statt überpacken: mit der richtigen Technik wird der Platz im Koffer optimal genutzt.



MAREEN BÜDER,
Store-Managerin bei Samsonite

FAVORIT: Wie hält man Ordnung im Koffer?
Büder: Ich schwöre auf unsere Packing Cases. Diese packe ich nach Outfits oder Kleidungsstücken, je nach Reiseziel und Anlass.

FAVORIT: Gibt es Tricks, um Platz zu sparen?
Büder: Mit Vakuumbeuteln lässt sich viel Platz und Volumen einsparen. Textilien, die nicht anfällig für Falten sind, können einfach einvakuumiert werden. Das spart unheimlich viel Platz, besonders bei Handtüchern oder Bettwäsche für den Familienurlaub.

FAVORIT: Wie verstaut man Beauty-Produkte am besten?
Büder: Ich empfehle Kosmetiktaschen zum Aufhängen. Das spart Platz in kleinen Hotel-Bädern und alles bleibt gut organisiert.

FAVORIT: Und wie bleibt das Reisegepäck lange schön?
Büder: Von außen und innen kann man Koffer mit einem weichen Tuch und warmem Wasser mit milder Seife reinigen. Das Tuch sollte nicht zu nass sein, damit kein Wasser ins Innere gelangt. Praktisch ist ein herausnehmbares Innenfutter, wie bei unserem „Restackd“-Modell, das per Handwäsche gereinigt werden kann. So ist der Koffer für die nächste Reise frisch.

Der Handgepäck-Trolley „Restackd“ beinhaltet Packing Cubes und ist erweiterbar. 240 Euro, **www.samsonite.de**

Das neue MERIAN

Jetzt Probeabo sichern.



Mehr Seiten für mehr individuelle Reiseerlebnisse

Jetzt 33% sparen!

Mit kuratierten Mehrwerten und GoogleMaps Service

Mehr erleben durch eine größere Themenvielfalt

3 Ausgaben mit 33% Rabatt für nur 19,80 €

merian.de/probe

Telefon: 040 / 236 704 000

HOTEL FAVORIT

AUSGEWÄHLT → → → VON → → → DER → → → REDAKTION → → →







Klare Linien und großzügiges Design ziehen sich durch das Resort – vom Spa-Bereich mit Pools und Kältekammer bis zum Fine-Dining-Restaurant des Sternekochs Manuel Ulrich.

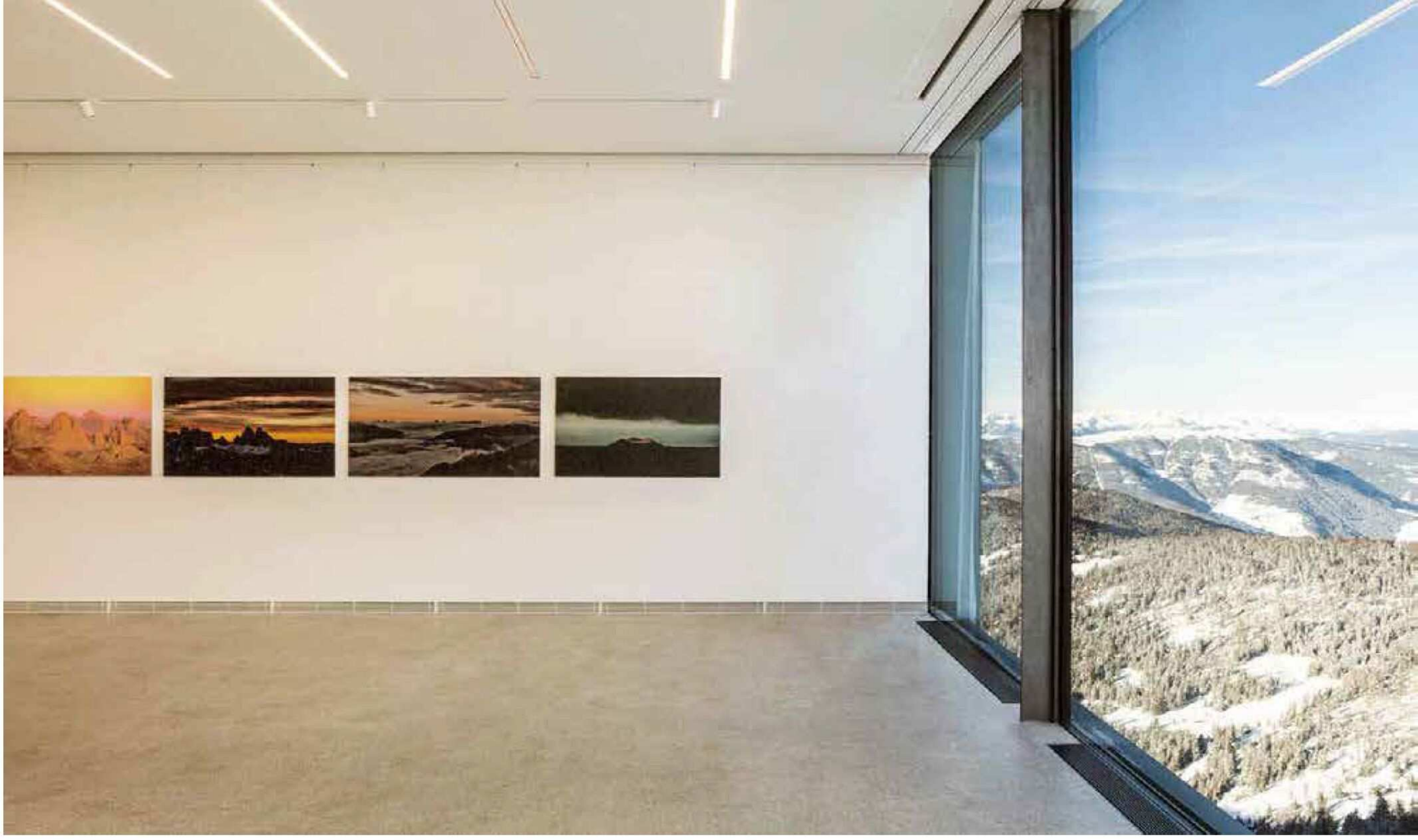
Wo residieren Europameister beruflich? Autorin Silke Roth blickt ins Resort „Der Öschberghof“ an der Schweizer Grenze.

Warum für ein Spätsommer-Getaway um die halbe Welt reisen?! In der Sonne liegen, ein bisschen Sport treiben und richtig gut essen funktioniert auch im „Öschberghof“ am Rande des Schwarzwalds gut. So gut, dass die spanische Nationalmannschaft sogar ihr EM-Quartier hierher verlegte.

Das Fünf-Sterne-Resort verfügt insgesamt über 111 Doppelzimmer und 16 Suiten, die alle achtsam und großzügig designt wurden, in ruhigen Farben und mit Holzelementen. Die drei Golfplätze auf der Anlage fügen sich harmonisch in die umgebende Landschaft ein. Beeindruckend, auch für Nicht-Golfer: Der 5.500 qm große Wellness & Spa-Bereich mit Saunen, Infinity-Pools und Beauty-Anwendungen. Auf Sterne-Niveau geht es auch im Fine-Dining-Restaurant „Ösch Noir“ weiter. Mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet, kocht Manuel Ulrich moderne französische Küche, während Chef-Sommelier und Restaurantleiter Michael Häni die Menüs mit ausgesuchten Weinen abrundet.

Eine Nacht im Nebenhaus kostet ab 439 Euro für zwei Personen, inklusive Frühstück. Dazu buchbar sind Golf-Gebühr, Spa-Gutscheine oder ein 5-Gänge-Menü am Abend. Das Resort ist ganzjährig geöffnet.
www.oeschberghof.com

Fotos: PR

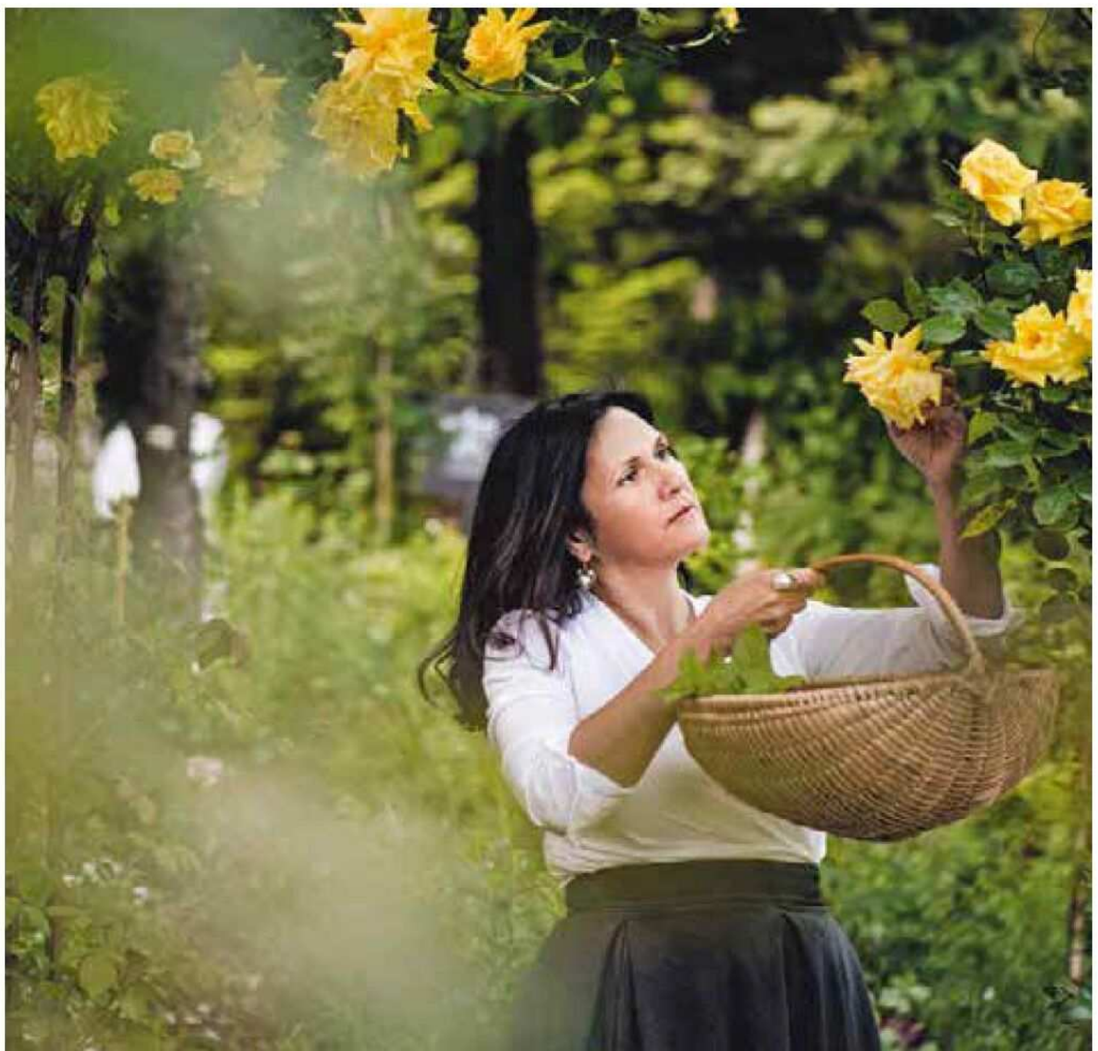


LUMEN MUSEUM
Bauliche Raffinesse wird an diesem Ort im wahrsten Sinne des Wortes auf die Spitze getrieben. Das Lumen-Museum für Gebirgsfotografie ragt weit über die Dolomiten hinaus und residiert samt dem Restaurant „AlpiNN“ in der alten Bergstation der Kronplatz-Seilbahn. Die schönste Kultur- und Kulinarik-Pause beim Mountainbiken oder Wandern!
www.lumenmuseum.it

WO GENUSS UND DESIGN ZU HAUSE SIND

In Südtirol trifft eine beeindruckende Naturkulisse auf Dolce-Vita-Gefühl. Autorin Silke Roth stellt fünf besondere Orte für Genießer und Schöngeister vor.

HOTEL CASTEL FRAGSBURG
Reichlich Sonnenstunden und den schönsten Panoramablick über Meran verspricht das ehemalige Jagdschloss aus dem 17. Jahrhundert. Auf einem Privathügel gelegen, gehört ein 50.000 Quadratmeter großer Schlossgarten zum Hotel. Wellness-Tipp: Unbedingt im alchimistischen Heilspa eine Behandlung inklusive Bad im Holzbottich buchen.
www.fragsburg.com



Fotos: Letizia Cigliuttid, Konstantin Volkmar/fink Restaurants&Suites, Paolo Riolzi, PR

PARKHOTEL MONDSCHEIN

In einer Seitengasse, fernab des Trubels von Bozen, versteckt sich diese stilvolle Oase. Im Parkhotel selbst verschmilzt der Charme vergangener Tage mit der modernen Vision der Hotelier-Brüder Moritz und Klaus Dissertori. Der idyllische Garten mit Kiosk und Pool ist perfekt, um einen Aperol-Spritz zu trinken, während der Blick über Palmen und Dolomitenkette schweift. **www.parkhotelmondschein.com**



HOTEL FINK

In vierter Generation wird das Stadthaus in Brixen nun als nachhaltiges Suiten-Hotel geführt. Nach der jüngsten Neugestaltung schläft man in einer von neun Suiten, isst im Lauben-Restaurant mit Klosterküche und ruht im Spa mit Holzsauna und Pool. Die beruhigende und minimalistische Designsprache verbindet moderne Holzmöbel mit jahrhundertealter Architektur und Fresken. **www.fink1896.it**



MONTAMONT A.I.C.

Das Innsbrucker Design-Studio Bureau Rabensteiner präsentiert mit gekonnten Travel-Guides die Schönheit der Alpen und gibt reichlich Inspiration für den nächsten Roadtrip. Entlang ausgearbeiteter Routen werden 45 Hotels, Chalets, B&Bs und Hütten vorgestellt, welche die verschiedenen Alpenregionen sowohl ästhetisch als auch nachhaltig bereichern. 26,90 Euro, **montamont.com**



DIE FARBEN VON NEW JERSEY

Blau wie der Ozean, bernsteinfarben wie die Blätter: Im Herbst zeigt der „Garden State“ seine Vielfalt am schönsten. Autorin Silvia Ihring hat sieben Ideen für einen Trip an die Ostküste gesammelt.



Cape May ist zu jeder Jahreszeit idyllisch – besonders aber nach den trubeligen Sommermonaten.

Vorfreude auf den Herbst mag für so manche ein unbekanntes Gefühl sein, aber in New Jersey gibt es allen Grund dazu. Die sonst tiefgrüne Landschaft verwandelt sich in eine Melange aus Orange, Bernsteinfarben und Purpurrot, die Farben des Herbstes treffen auf ungestüme Wellen und menschenleere Strände. Als Reiseziel hat New Jersey in dieser Jahreszeit nicht nur wegen des „Foliage“, also des Herbstlaub-Spektakels einiges zu bieten. Es gibt noch mehr Gründe, warum sich der Besuch in einen der ältesten Staaten der USA genau jetzt lohnt.

Die Strände

Lang, breit und leer – so hat man Strände doch am liebsten. Im Herbst geht es auf der knapp 210 Kilometer langen Küstenlinie von New Jersey ruhiger zu. Ein Angebot an luxuriösen Hotels und Restaurants sorgt jedoch dafür, dass man die entspannte Stimmung genießen und dabei trotzdem etwas erleben kann. Das „The Reeds“ in Shelter Haven zum Beispiel wurde bereits mehrfach als eines der besten Hotels der USA ausgezeichnet, aufgrund seiner wunderschönen Lage am Strand und einem Spa mit Salzkammer und Türkischer Sauna. In Long Branch wiederum beeindruckt das „Wave“ mit seiner Architektur inklusive wellenförmigem Dach und Pool mit Blick auf den Ozean.

Die Weihnachtsstimmung

Wer New Jersey im November oder Dezember besucht, wird von der vorweihnachtlichen Stimmung mitgerissen, die im Küstenort Cape May besonders zelebriert wird. Die Häuser werden mit Lichterketten verziert und „Christmas Candlelight House Tours“ führen durch die Kulisse, die jeden Weihnachtskitsch-Liebhaber begeistern und vielleicht auch ein paar Skeptiker umstimmen wird. Die Touren führen auch zum „Emlen Physick Estate“, einem Museum, das sich in einem viktorianischen Haus aus dem Jahr 1879 befindet und von der Lebensart und Architektur der Ära erzählt.

Zwei Milliarden Liter Wasser schnellen jeden Tag durch die „Great Falls“ in Paterson. Den besten Ausblick auf die Wasserfälle hat man von der Brücke über dem Passaic River.



Am Boardwalk in Atlantic City befindet sich der „Steel Pier“, einer der ältesten Vergnügungsparks der USA.

Die Drinks

Der berühmte (TV-)Koch Anthony Bourdain berichtete einst in seiner Kult-Sendung „Parts Unknown“ über die kulinarischen Höhepunkte seines Heimatstaats New Jersey. Die über 200 Brauereien, Destillerien und Weingüter hätten allerdings ihre ganz eigene Sendung verdient. Vor allem die Craft-Beer-Fangemeinde, die in den vergangenen Jahren eine lebendige Szene hervorgebracht hat, kommt hier auf ihre Kosten – Brauereien wie die „Montclair Brewery“ und die „New Jersey Beer Company“ gehören auf jede Programm-Liste. Das diverse Klima und die Geografie wiederum sorgen für eine Vielfalt an Rebsorten, die von über 50 Weingütern angebaut werden. Die Wein-Community in New Jersey ist noch relativ jung und sie arbeitet hart daran, dass der Bundesstaat als Wein-Standort im Heimatland sowie international anerkannt wird. Überraschend ist die Tatsache, dass man hier aber auch Destillerien für Reis-Vodka oder Raki findet – ersterer kommt von der „Milk Street Distillery“ in Branchville, zweiterer wird von der „Lazy Eye Distillery“ in Wildwood produziert. Aber natürlich wird man auch eine große Auswahl an amerikanischen Klassikern wie Bourbon oder Whiskey finden, zum Beispiel bei „Jersey Artisan Distilling“ oder in der „Blue Rascal Distillery“.

Die Geschichte

Amerikas Krieg um die Unabhängigkeit von Großbritannien war lang, ereignisreich und fand zu großen Teilen in New Jersey statt. Um die 300 militärische Einsätze spielten sich hier ab, und wer sich die Zeit nimmt, kann mehrere Tage nur mit der Besichtigung von Monumenten, Museen und Orten verbringen, die von dieser Geschichte erzählen. Eine Tour im nördlichen Teil

Stadt, Küste, Nationalparks: New Jersey bietet eine große Vielfalt auf einer kleinen Fläche.





Der Speedwell Lake in Morristown ist ein Ruhepunkt mitten in der Stadt.

Fotos: PR



Tour durch die Natur: Im „Delaware Water Gap“-Nationalpark gibt es Spazier- und Wanderrouten für jedes Aktivitätslevel.

von New Jersey führt zum Beispiel vom „Fort Lee Historic Park“, in dem ein Militärcamp aus dem 18. Jahrhundert rekonstruiert wurde, nach Springfield. Die Kleinstadt war Schauplatz einer wichtigen Schlacht und wartet mit zahlreichen historischen Gebäuden und Friedhöfen auf, die man besichtigen kann. Den Abschluss der Tour bildet Morristown, wo sich ebenfalls viele strategisch wichtige Stützpunkte befanden. Zu den bedeutendsten historischen Museen gehört das „Old Barracks Museum“ in Trenton, welches sich in einer ehemaligen Kaserne befindet, die von den britischen Soldaten um 1756 während des Siebenjährigen Krieges zwischen den Kolonialmächten genutzt wurde.

Die Landschaft

Tagelange Wanderungen und damit die Möglichkeit, sich ganz auf die Natur einzulassen – das geht bei einem Ausflug durch die Nationalparks von New Jersey. Im „Delaware Water Gap“-Nationalpark beginnt zudem ein Abschnitt des „Appalachian Trail“, einem über 3.000 Kilometer langen Wanderweg. Zum Seglen oder Fischen ist der Delaware River, der den Park kreuzt, ein perfektes Ziel. Er führt vorbei an den Kittatinny Mountains, zu Wasserfällen, Seen und Wäldern. Einen der größten Wasserfälle an der Ostküste der USA wird man im „Paterson Great Falls National Historic Park“ finden: Milliarden Liter Wasser fallen hier jeden Tag von einer Höhe von über 23 Metern herab. Viele State Parks können übrigens auch mit dem Fahrrad erkundet werden. Und wer lieber am Ozean als an Bergen und Bäumen vorbeiradeln will, fährt den „Ocean City Boardwalk“ in Cape May County entlang.

Das Outlet-Shopping

Unzählige Shops voller Markenkleidung zu steuerfreien Outlet-Preisen? Ein Traum für viele, der sich in New Jersey ziemlich leicht erfüllen lässt. Amerikanische Shopping-Malls sind Attraktionen für sich, in denen man ohne große Schwierigkeiten einen ganzen Tag verbringen kann. Eine der spektakulärsten befindet sich in New Jersey: In der „American Dream“-Mall sorgen eine Eisbahn, ein Minigolf-Platz und ein Surfbecken für Abwechslung während des Shopping-Tags. Outlets wie „Gloucester Premium Outlets“ und „The Mills at Jersey Gardens“ kommen aber auch ohne Freizeitpark-Programm aus – bei Preisreduktionen bis zu 70 Prozent will man sich ohnehin nur auf das Angebot konzentrieren.

Der Beitrag wurde mit freundlicher Unterstützung von NJ Tourism erstellt. Dabei wurden die Standards der journalistischen Unabhängigkeit gewahrt.

MEHR ALS EIN RAUM

Reisen und sich wie zu Hause fühlen – oder ein Abenteuer im Schloss erleben? Die Suche nach der perfekten Unterkunft macht den Reiz von Airbnb aus. Aber wie findet man sie? Redakteurin Tina Totic hat bei Kathrin Anselm, General Manager DACH, CEE & CIS bei Airbnb, nachgefragt.



Das persönliche Lieblingsziel von Kathrin Anselm ist die griechische Insel Sifnos.



Abgehoben: Wem eine klassische Unterkunft zu langweilig ist, kann bei Airbnb auch UFOs zum Übernachten finden.

FAVORIT: Frau Anselm, wie findet man die besten Airbnbs?
Anselm: Besonders die Bewertungen anderer Gäste sind sehr hilfreich. Deshalb haben wir letztes Jahr die Gäste-Favoriten eingeführt – eine Kollektion der zwei Millionen beliebtesten Unterkünfte auf Airbnb, basierend auf Bewertungen und Zuverlässigkeit. Diese Favoriten bieten einfache Check-ins, Sauberkeit, genaue Angaben, eine Top-Lage, gute Kommunikation und ein faires Preis-Leistungs-Verhältnis. Die Filter helfen außerdem, die Suche nach Preis, Ausstattung, Lage und persönlichen Bedürfnissen zu verfeinern.

FAVORIT: Welche oft übersehenen Filter sind nützlich?
Anselm: Filter wie „Arbeitsplatz“ oder „WLAN“ sind ideal für Remote Work. Für Reisende mit Haustieren ist der Filter „Haustiere erlaubt“ besonders praktisch.

FAVORIT: Gibt es besonders günstige Zeiträume für Airbnb-Buchungen?
Anselm: Wenn man in der Nebensaison oder unter der Woche bucht, bekommt man oft bessere Preise und eine höhere Verfügbarkeit. Last-Minute-Buchungen können ebenfalls günstiger sein, da Gastgeber Rabatte anbieten, um freie Termine zu füllen.

FAVORIT: Wann sollte man buchen, um die besten Preise und Verfügbarkeiten zu erhalten?
Anselm: Das variiert je nach Reise und Reiseziel, aber im Allgemeinen erhöhen sich die Chancen auf gute Angebote und gewünschte Termine, wenn man mindestens ein paar Monate im Voraus bucht. In Deutschland planen viele Reisende gerne frühzeitig und buchen im Durchschnitt etwa zwei Monate vorher.

FAVORIT: Haben Sie auch Tipps für Last-Minute-Bucher?
Anselm: Wer bei Reisedaten und Ziel flexibel ist, kann auch kurzfristig noch tolle Angebote und Verfügbarkeiten finden. Mit den Kategorien auf Airbnb und der Funktion „Ich bin flexibel“ lässt

Fotos: CZS, PR (3)

Einmal wohnen wie ein Hollywood-Star – oder eine Filmfigur.

sich eine größere Auswahl an Unterkünften entdecken, die oft noch unbekannt sind. Das kann ein Schloss in Schottland oder eine rote Holzhütte auf einer schwedischen Insel sein.

FAVORIT: Können Sie uns einige der spektakulärsten Unterkünfte auf der Plattform vorstellen?
Anselm: Airbnb hat eine Menge außergewöhnlicher und einzigartiger Unterkünfte zu bieten. In der „Wow!"-Kategorie findet man einige der spektakulärsten Unterkünfte auf der Plattform: Von UFOs und U-Booten bis hin zu Baumhäusern und Schlössern ist für jeden Geschmack etwas dabei.

FAVORIT: Gibt es auch neue Kategorien, die besonders interessant sind?
Anselm: Dieses Jahr wurde die Kategorie „Ikonen" eingeführt. Sie bietet außergewöhnliche Erlebnisse, bei denen die Gastgeber bekannte Namen aus Musik, Film, Fernsehen, Kunst, Sport und mehr sind. Wer diese Aufenthalte bucht, hat die Chance, in besonderen Unterkünften zu wohnen und die Welt durch die Augen seiner Helden zu sehen – sei es Barbie, die „reale" Version des Hauses aus dem Film „Oben" oder Philipp Lahms Villa.



Volltreffer: Die Villa von Philipp Lahm ist für einen einmaligen Aufenthalt auf der Plattform gelistet.

Prunkvolle Schlösser und Herrenhäuser auf der ganzen Welt machen den Urlaub zur Zeitreise.



FAVORIT: Welche Reiseziele sind gerade gefragt?
Anselm: Europa hat in der Sommerzeit tolle Reiseziele zu bieten. Besonders gefragt sind diesen Sommer zum Beispiel Mallorca, Fethiye und die Algarve in Portugal, die mit tollen Küstenlandschaften, einer vielfältigen Kultur und zahlreichen Möglichkeiten für Aktivitäten punkten. Aber auch Kroatien wird immer beliebter und zieht Familien mit seinen kinderfreundlichen Attraktionen und wunderbaren Küstenstädten an.

FAVORIT: Gibt es Trend-Destinationen, die man im Auge behalten sollte?
Anselm: Japan ist in diesem Jahr sehr beliebt unter deutschen Reisenden, besonders im Frühling und Sommer. Die Geschichte, die beeindruckenden Landschaften und lebhaften Städte ziehen Abenteuerlustige aus der ganzen Welt an.

FAVORIT: Haben Sie eine Lieblingsunterkunft auf Airbnb, die Sie empfehlen können?
Anselm: Ich reise gerne im Sommer nach Griechenland und mein persönlicher Geheimtipp ist die kykladische Insel Sifnos. Es gibt dort keinen Flughafen, man kann sie nur mit dem Boot erreichen. Dieses Jahr habe ich zum zweiten Mal eine kleine Unterkunft gebucht, die direkt an den Klippen liegt. Von den Felsen aus beobachte ich dann gerne den Sonnenuntergang und die kleinen Boote der Nachbarn in den Buchten.

IRLANDS WILDE KÜSTE

Eine Reise durch die grüne Insel ist eine Reise der Kontraste: Zwischen der rauen Natur und den einsamen Stränden verstecken sich elegante Hotels und historische Orte. Autorin Jennifer Koutni stellt sie vor.



Meer sehen: Einer der schönsten Aussichtspunkte ist der „Mussenden Temple“ an der nordirischen Küste.

Stilvoll übernachten in Herrenhäusern und Schlössern

Den Roadtrip startet man am besten am Wild Atlantic Way, denn entlang der Küstenstraße im Westen Irlands warten nicht nur schöne Ziele zum Sightseeing, sondern auch einige besondere Unterkünfte. Im County Mayo liegt beispielsweise das 4-Sterne-Hotel „Mount Falcon Estate“ in einem bewaldeten Anwesen. Hier kann man sich in der Kunst der Falknerei üben, im „Elemis“-Spa oder Pool entspannen und erstklassige regionale Küche im angeschlossenen Restaurant genießen. Ebenfalls in der Region liegt das imposante „Ashford Castle“. Im 5-Sterne-Schlosshotel am Lough Corrib wohnten schon Gäste wie Brad Pitt oder John Travolta. Weiter südlich im County Galway befindet sich das „Ballynahinch Castle“-Hotel mit einem 283 Hektar großen Anwesen. Wer nach Postkarten-Flair sucht, ist hier richtig: das Interieur mit Chesterfield-Sofas, einer Bibliothek inklusive offenem Kamin und einer holzvertäfelten Bar im Pub-Stil lässt keine Wünsche offen.

Genuss entlang der Causeway Coastal Route

Der Titel um die älteste lizenzierte Whiskey-Brennerei der Welt ist umstritten. Viele meinen allerdings, dass es die „Old Bushmills“-Distillery in Nordirland sein soll, die an der Causeway Coastal Route liegt. Ihre Geschichte geht bis ins Jahr 1608 zurück und seitdem werden das Wissen und die Technik der Whiskey-Herstellung von Generation zu Generation weitergegeben. Wer in die Historie eintauchen – und dabei sehr guten Whiskey verkosten – möchte, bucht eine Tour mit anschließendem Tasting. Ein Highlight ist die Tour „Whiskey on the rocks“ am Giant’s Causeway: Auf den 60 Millionen Jahre alten Basaltfelsen nippt man am „Bushmills Distillery Reserve Whiskey“. Der ist zwar „nur“ 12 Jahre alt, sein Aroma verschmilzt hier aber auf besondere Weise mit der salzigen Meeresluft. Also, Prost – oder besser gesagt: Sláinte!



Die „Old Bushmills“-Distillery soll die älteste Whiskey-Brennerei der Welt sein und bietet Touren und Tastings an.



Grün, Grün, Grün ... Die Farbe wird nicht umsonst mit Irland assoziiert. Oft gehen die Wiesen direkt in den Strand über.



Auf einem Roadtrip entlang des Coastal Causeway kommt man auch an den „Dark Hedges“ vorbei, einer Allee aus über 300 Jahre alten Buchen.

Natur pur am Wild Atlantic Way

Mit über 600 Metern sind die Slieve-League-Klippen die steilsten in ganz Europa. Die beste Sicht auf die beeindruckende Kulisse hat man vom Boot aus – es ist also ratsam, eine Tour zu buchen. Mit etwas Glück kann man sogar Delfine beobachten. Wer den Blick noch höher richten möchte: Im „Mayo Dark Sky Park“ kann man den Nachthimmel ganz ohne Lichtverschmutzung entdecken und Sternbilder so genau wie nirgends sonst sehen. Oder aber man schaut in die entgegengesetzte Richtung: auf den Meeresboden. Beim Seegras-Sammeln entlang der Küste von Kerry lernt man die Vielfalt essbarer Algen kennen und kann den gesunden Snack gleich probieren. Im Städtchen Sligo – übrigens ein verstecktes Surferparadies – kann man sogar in ihnen baden. Denn die örtlichen „Seaweed-Baths“ setzen auf die angeblich heilende Wirkung der Algen. Und entspannend sind sie allemal.

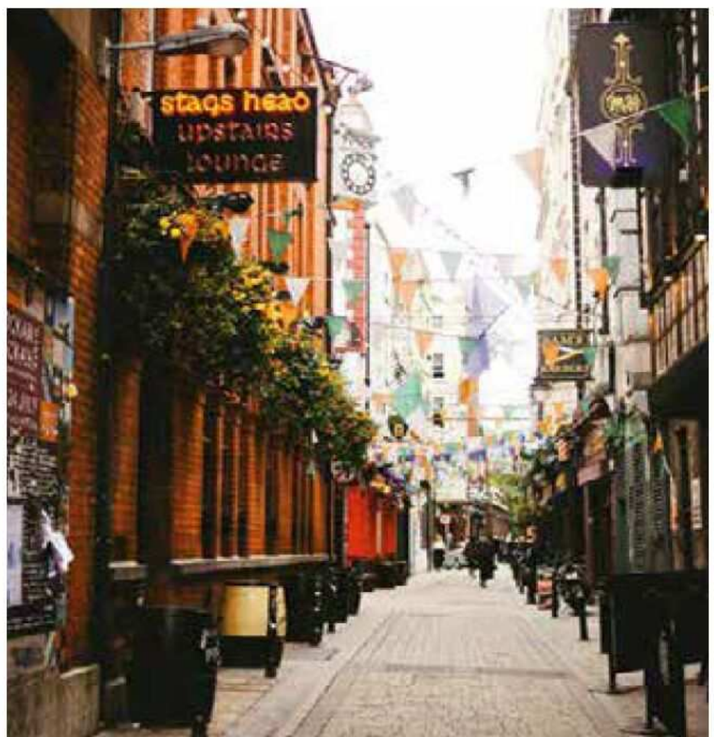
INFO

Ursprüngliche Natur entdecken, aber dabei nicht auf Komfort verzichten müssen? Dafür ist Irland das perfekte Ziel. So lässt es sich zum Beispiel in Schlössern nächtigen und in Fine-Dining-Restaurants essen, während der nächste Aussichtspunkt wie die Cliffs of Moher immer nur einen Katzensprung entfernt ist. Auf den Routen des Wild Atlantic Way an der Westküste und der Causeway Coastal Route im Norden warten 2.700 Kilometer Landschaft, die man entspannt mit dem Mietauto entdecken kann.

Anreise: Irland/Nordirland ist von Deutschland aus direkt erreichbar mit Aer Lingus, Lufthansa, Ryanair und Eurowings. Fährverbindungen gibt es mit Irish Ferries, DFDS, Stena Line und Brittany Ferries von verschiedenen europäischen Häfen aus. Am besten bucht man sich ein Mietauto oder Motorrad vor Ort.
Mehr Infos finden Sie unter **www.ireland.com.**

Der Beitrag wurde mit freundlicher Unterstützung von Tourism Ireland erstellt. Dabei wurden die Standards der journalistischen Unabhängigkeit gewahrt.

Fotos: Christopher Heaney, Therese Ahern for Tourism Ireland, PR, Unsplash, Brian Morrison for Tourism Ireland, PR, Unsplash



Dublin – Fixpunkt jeder Reise

„When I die, Dublin will be written in my heart." So drückte der berühmteste Sohn der Stadt, James Joyce, seine Liebe zum Ort aus. Für viele ist die irische Hauptstadt sogar das bessere London. Nicht ohne Grund, denn die Gastfreundschaft gehört so sehr zur irischen Kultur wie das Kleeblatt. Außerdem gibt es viel zu entdecken: die „Windmill Lane Studios“ etwa, in denen Alben von U2 oder den Rolling Stones aufgenommen wurden. Das Ausgehviertel Temple Bar mit seinen Pubs. Oder aber man konzentriert sich im „Irish Whiskey Museum“ erst auf die Theorie des Drinks, bevor man sich anschließend in einer Bar der Praxis widmet.

FERIEN FÜR IMMER

Diese 14 Schmuckstücke wecken mit spielerischem Design und buchstäblich bewegender Kreativität das Fernweh – Autorin Mira Wiesinger lädt zur goldenen Gedankenreise ein.



1. TICKET TO TAHITI
Ein Südsee-Traum aus der „H2O"-Kollektion von Gellner. Ohrstecker aus 18 Karat Weißgold mit Brillanten und Tahiti-Zuchtperlen. 1.995 Euro pro Paar, **www.gellner.com**

KLARER FAVORIT: Die „Jellyfish"-Ohrringe aus Bergkristall mit Tentakeln aus 18 Karat Roségold von Bibi van der Velden bestechen mit fluiden Formen. 10.200 Euro pro Stück, **www.bibivandervelden.com**

STEILER ZAHN: Der „Magic Color Shark"-Anhänger von CADA ist zum Anbeißen. Aus Sterlingsilber und 18 Karat Rotgold mit Diamanten und Saphiren. Preis auf Anfrage, **www.cada.de**





FISHING FOR COMPLIMENTS: Der Ring „The Fish out of the Sea" von Francesca Villa verbindet galant 18 Karat Gelbgold, Titan, Tsavorite, Peridote, Türkis und Emaille-Malerei unter Bergkristall. 6.310 Euro, **www.francescavilla.it**

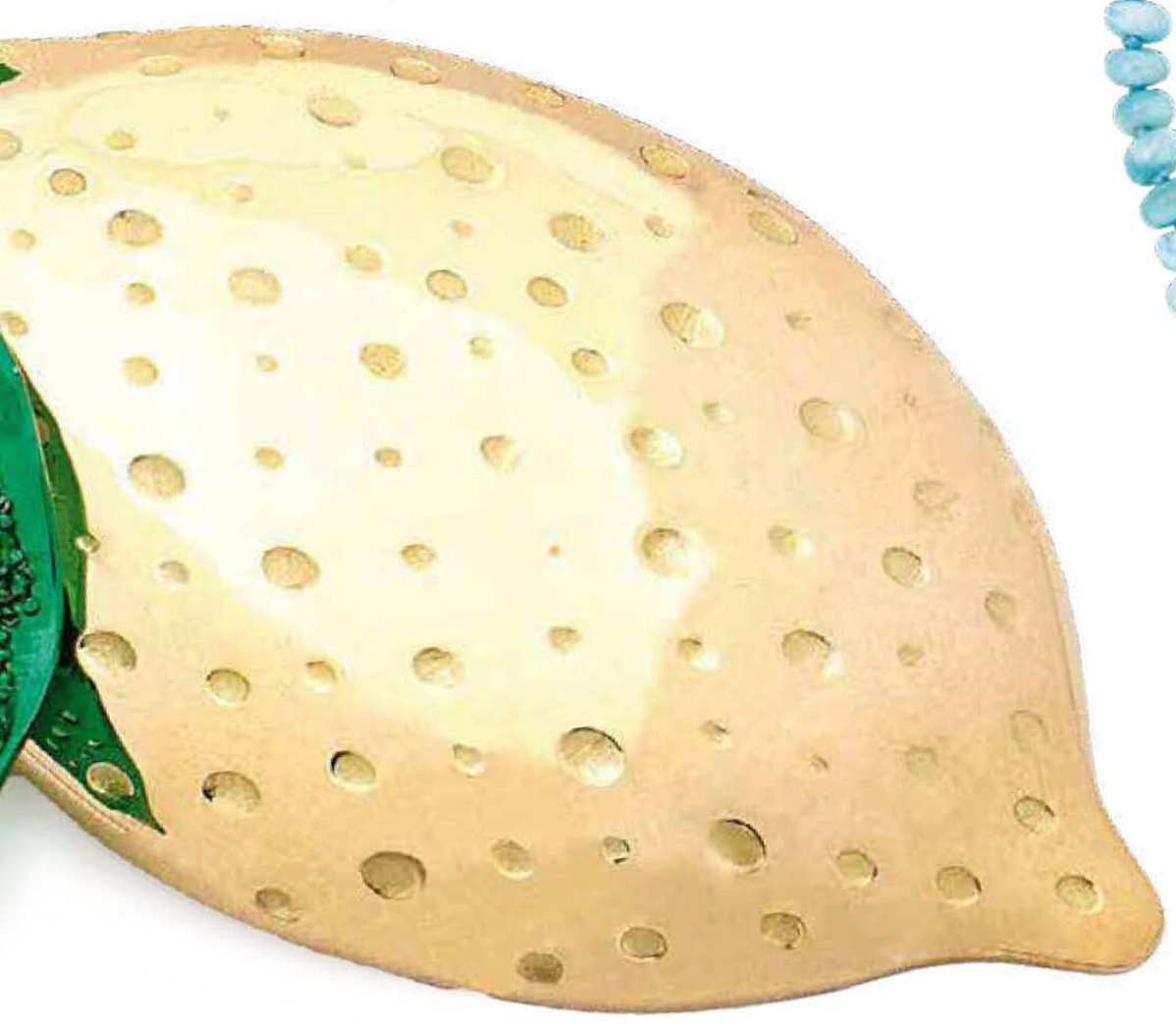
5 & 6. KLASSIKER: Die Muschelketten „Conch Shell Choker" (außen) und „Shells by the Yard" (innen) von Anita Ko sind unvergängliche Urlaubssouvenirs. Jeweils aus 18 karätigem Gelbgold und Diamanten, 83.220 Euro und 12.030 Euro, **www.anitako.com**

FARB-COCKTAIL: Der „Lime Slice"-Ring von Sorellina versprüht Frische. Aus 18 Karat Gelbgold mit Tsavoriten, Peridoten und Diamanten, 6.569 Euro **www.sorellinanyc.com**



Fotos: PR

8. SÜSS SAUER: Der Zitronen-Anhänger von Faraone Mennella sorgt mit 18 Karat Gelbgold und Tsavoriten für den mediterranen Touch. 9.816 Euro, **www.faraonemennella.com**



EIN KOFFER VOLLER EDELSTEINE hängt an der Kette „Colombian Beauty". Aus 18 Karat Gelbgold mit Smaragden, Karneolen und Diamanten, 11.706 Euro, **www.nevernot.co.uk**

EWIG SCHÖN: Die „Forever"-Kette von Lorraine Astrid aus 18 Karat Gelbgold mit schwarzen Diamanten in Emaille und unbehandeltem Larimar passt zu (fast) allem. 3.000 Euro, **www.lorraineastrid.com**

11. PRIVATINSEL: Der Anhänger „Paradise Island" von Yvonne Léon kann gedanklich ganzjährig angeflogen werden. Aus 18 Karat Gelbgold mit Diamanten, Tsavoriten, Saphiren und Rubin. 19.420 Euro, **www.yvonneleon.com**





GUTEN FLUG mit dem vielseitigen Charm-Anhänger aus Sterlingsilber mit buntem Steinbesatz. Von Thomas Sabo, 69 Euro **www.thomassabo.com**

ZUCKERSÜSS: Ein Ring wie eine Köstlichkeit, die das ganze Jahr versüßt. Aus der „360"-Kollektion von Schaffrath, aus 18 Karat Gelbgold und Diamanten. 8.200 Euro, **www.schaffrath1923.com**

14. ABENDROT: Wie der Sonnenuntergang schimmert der Ring „Solaris" im Farbverlauf aus 18-karätigen Goldlegierungen – eine Spezialität von Niessing. Ab 11.841 Euro, **www.niessing.com**



AUS ALLER WELT

Wer keine Urlaubspläne hat, bestellt sich die Welt auf den Teller nach Hause. Redakteurin Tina Totic stellt sechs lokale Köstlichkeiten von nah und fern vor – von der Sachertorte aus Österreich bis zur neuseeländischen Kiwi aus Italien.



ÖSTERREICH: DIE ORIGINAL SACHERTORTE

Der Prinz von Metternich beauftragte im Jahr 1832 seinen 16-jährigen Bäckerlehrling Franz Sacher, einen Kuchen für seine anspruchsvollen Gäste zu kreieren. So entstand die weltberühmte Sachertorte aus Schokolade und Marillenmarmelade. Noch heute wird sie nach dem Originalrezept von Hand gefertigt. Das Beste: Sie kann online bestellt werden – rund 360.000 Stück werden jährlich weltweit geliefert. Die Torte schmeckt am besten mit Schlagsahne, oder wie es in Österreich heißt: Schlagobers!
Ab 54 Euro, **shop.sacher.com**

Fotos: Hotel Sacher, PR (5)



JAPAN: MATCHA VON PAPER AND TEA

Das Ritual der Matcha-Zubereitung lenkt die Achtsamkeit aufs Hier und Jetzt. Der „Shinto Matcha“ von Paper and Tea ist ein biologisch angebauter grüner Tee aus der japanischen Präfektur Kagoshima. Er hat eine leuchtend grüne Farbe und einen ausgewogenen Geschmack, der Noten von frischem Gras, Mandel und Pfirsich vereint. Der Tee wird nach jahrhundertealter Tradition von Hand geerntet und in steinernen Mühlen gemahlen. Dadurch bleibt Matcha besonders reich an Antioxidantien und Nährstoffen. Und durch seinen Koffeingehalt ist der Matcha ein perfekter Ersatz für den Kaffee am Morgen. 29 Euro, **www.paperandtea.de**



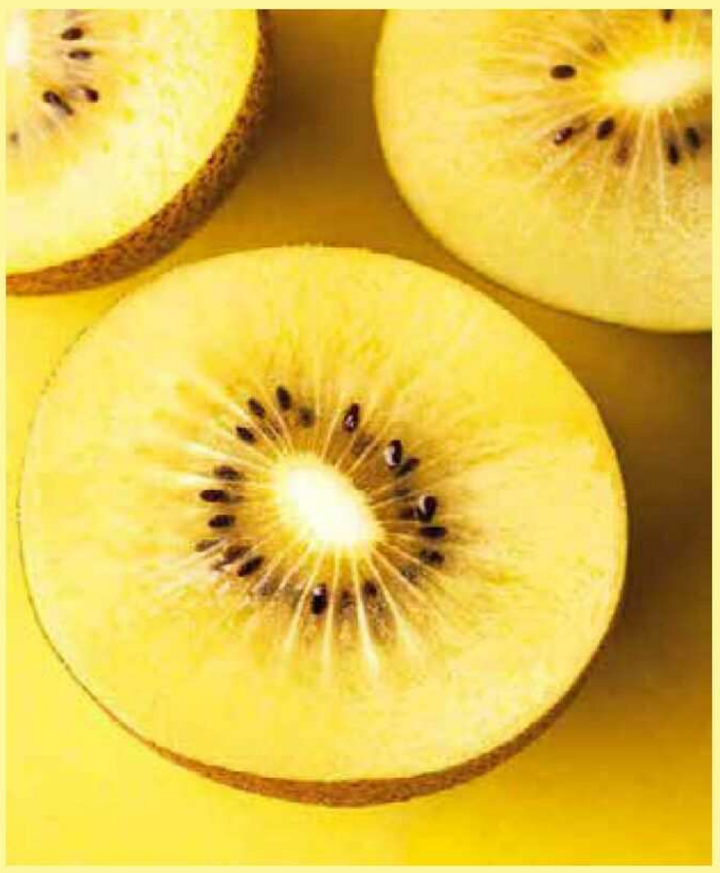
MEXIKO: PATRÓN TEQUILA

Tequila ist weitaus mehr als ein Party-Shot. Bestes Beispiel: der komplexe Patrón Tequila. Durch die lange Reifezeit entwickelt er einen weichen, facettenreichen Geschmack. Hergestellt aus 100 % blauer Weber-Agave, wird dieser Premium-Tequila in kleinen Chargen handwerklich produziert. Man kann ihn pur genießen oder als Basis für Cocktails wie den Paloma nutzen: Der erfrischende Drink wird aus frischer Grapefruit, Limette, Agavensirup, Soda und Patrón „Reposado“ Tequila gemixt. 45 Euro, **www.patrontequila.com**

GRIECHENLAND: ECHTER FETA VON DER LESBOS KÄSEREI

Feta ist nicht gleich Feta. Geschmacklich schon gar nicht, aber tatsächlich handelt es sich auch um eine geschützte Ursprungsbezeichnung. Der echte Feta wird aus Schafs- und maximal 30 Prozent Ziegenmilch hergestellt, wobei die Milch von Tieren stammen muss, die auf dem griechischen Festland oder der Insel Lesbos leben – der einzigen Insel, die echten Feta herstellen darf. Feta der Lesbos Käserei reift zwei Monate in Salzlake, was ihm eine geringe Säure und feine Cremigkeit verleiht. Ca. 6 Euro, **www.lesvos-cheese.com**





NEUSEELAND: GELBE „SUNGOLD“ KIWI VON ZESPRI

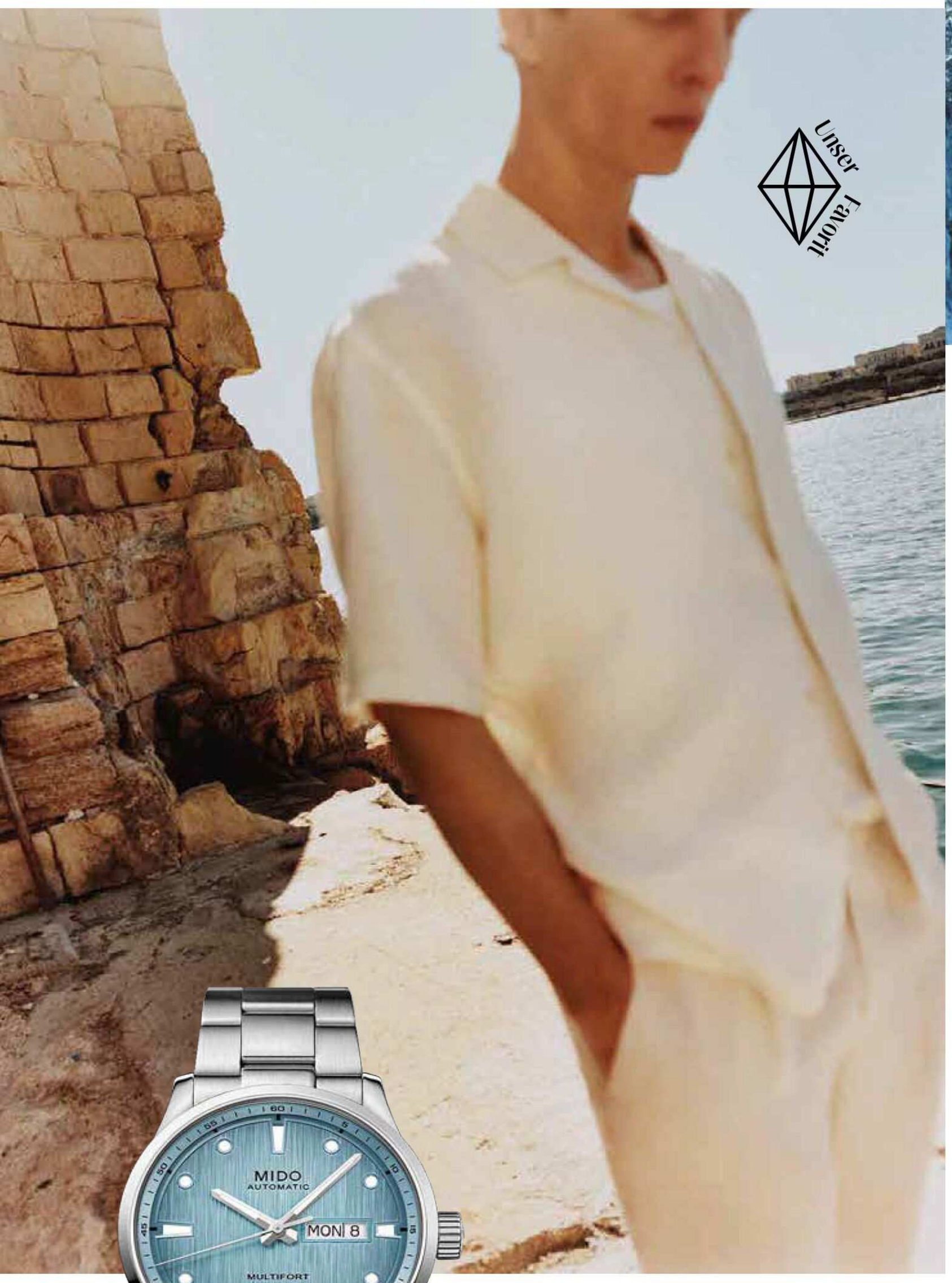
In eine Kiwi direkt hineinbeißen? Ist sehr gesund, denn direkt unter der Schale stecken die meisten Nährstoffe. Die „SunGold“-Kiwi von Zespri hat eine dünne und essbare Schale, was sie zum perfekten Snack macht. Übrigens wird die neuseeländische Beerenfrucht mittlerweile weltweit angebaut, auch von 150 Landwirten in Italien. **www.zespri.com**



ITALIEN: ÖL VON DER FATTORIA LA VIALLA

Die „Fattoria La Vialla“ ist ein Hof in der Toskana, der seit über 200 Jahren existiert und von der Familie Lo Franco geführt wird. Das Olivenöl Extravergine „La Vialla“, hergestellt aus sechs Olivensorten, hat einen fruchtigen Geschmack mit einer leicht herben Note. Wer nicht nur kulinarisch auf Reise gehen möchte, hat auch die Möglichkeit, die Fattoria zu besuchen. Geschlafen wird in Bauernhäusern aus dem 18. Jahrhundert, und im Restaurant kommen fast ausschließlich die eigenen Produkte auf den Tisch. Ab 14 Euro, **www.lavialla.com**

ALLROUNDTALENT: Ein Leinenhemd funktioniert am Strand genauso gut wie an der Hotelbar. Von Mango, 50 Euro, **www.mango.com**



EISZEIT
Ein Blick auf dieses Zifferblatt genügt als Abkühlung: Uhr „Multifort M Freeze" aus Edelstahl von Mido. 920 Euro, **www.midowatches.com**

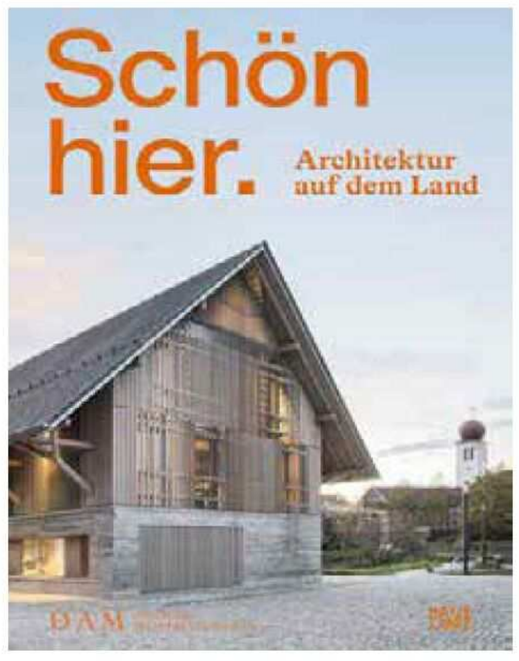


AUF STREIFE: Das Strandtuch aus Bio-Baumwolle wärmt nach einem Sprung ins kühle Nass. Von Tekla, 125 Euro, **www.teklafabrics.com**



MUNTERMACHER
Die Augencreme pflegt nach einem langen Flug: „Total Revitalizer Eye" von Shiseido Men, ca. 70 Euro, **www.shiseido.de**

HAUSBESUCH: Der Bildband „Schön hier. Architektur auf dem Land" widmet sich lokalen Wohnhäusern, Dorfläden, Weingütern und Hotels. Von Hatje Cantz, 40 Euro, **www.hatjecantz.de**



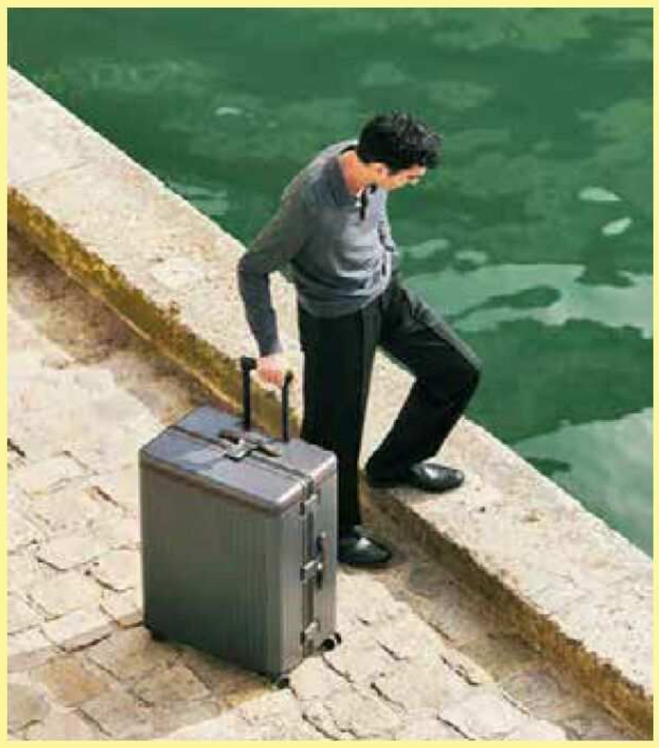
SEINE FAVORITEN

Ob Roadtrip, Städtereise oder Strandurlaub: Redakteurin Anna Walter hat zehn passende Produktneuheiten für die nächste Auszeit zusammengestellt.

Fotos: PR (10)

ABGETAUCHT: In den Shorts mit Allover-Print geht man stilvoll baden. Von Marc O'Polo, 80 Euro, **www.marc-o-polo.com**





RAUMGESTALTUNG
Endlich ein Koffer, der genug Platz für die komplette Urlaubsgarderobe bietet – und dabei elegant aussieht. Check-in-Modell von Carl Friedrik, 595 Euro, **www.carlfriedrik.com**

RAUS DAMIT! Tragbar, robust und wasserdicht: Der kleine Bluetooth-Lautsprecher „Beosound Explore" aus Aluminium ist perfekt für draußen. Von Bang & Olufsen, 249 Euro, www.bang-olufsen.com



COFFEE TO GO: Nie mehr Kaffee aus der Hotel-Maschine! Für den Premium Instant Coffee „Blonde Roast" von Blaek benötigt man nur heißes Wasser. 13 Euro, **www.blaek.coffee**



SCHUTZSCHILD: Die Sonnencreme von Doctor Mi! mit LSF 50 schützt vor UV-Strahlung und soll der Hautalterung vorbeugen. 69 Euro, **www.doctormi.de**



UHREN

Um auf Reisen immer die richtige Zeit im Blick zu haben, eignen sich Uhren mit zweiter Zeitzone. Redakteur Nico Bandl stellt sechs Modelle vor.



TAG HEUER „AQUARACER PROFESSIONAL 300 GMT“
Die Aquaracer Professional 300 Modellreihe von TAG Heuer wurde dieses Jahr modernisiert und ist nun mit einem kleineren Gehäusedurchmesser von 42 mm und einem neuen, leistungsstärkeren Uhrwerk mit einer Gangreserve von 80 Stunden ausgestattet. Der markante hellblaue GMT-Zeiger zeigt die zweite Zeitzone auf einer zweifarbigen Lünette an, um einfacher zwischen Tag und Nacht unterscheiden zu können. Ab 3.750 Euro, **www.tagheuer.com**



LONGINES „SPIRIT ZULU TIME“

Longines stellte bereits 1908 die ersten Taschenuhren mit zwei Zeitzonen vor. Die Spirit Zulu Time ist eine moderne Interpretation fürs Handgelenk. Sie ist mit moderner Technologie im Uhrwerk ausgestattet, das nicht nur eine Gangreserve von 72 Stunden bietet, sondern es auch ermöglicht, den Stundenzeiger unabhängig von der GMT-Anzeige zu verstellen. Die zweite Zeitzone wird über einen Extra-Zeiger und die Lünette mit 24-Stunden-Teilung abgelesen. 3.450 Euro, **www.longines.com**



NORQAIN „NEVEREST GMT GLACIER 41MM“

Die schwarze Neverest GMT von Norqain ist eine echte Statement-Uhr mit ihrem DLC-beschichteten Gehäuse sowie den Rotgold-beschichteten Zeigern und Indexen. Die 24-Stunden-Lünette, über welche die zweite Zeitzone abgelesen werden kann, ist aus Keramik gefertigt. Ein weiterer Hingucker ist das Zifferblatt, das von Gletscherspalten des Mount Everest inspiriert wurde. Ab 4.190 Euro, **www.norqain.com**



MÜHLE GLASHÜTTE „SPORTIVO TRAVEL GMT“

Mühle Glashütte hat mit der Sportivo eine neue Uhrenkollektion geschaffen, die für die Fusion von Funktion und Ästhetik steht. Die hellblauen Elemente auf dem Zifferblatt und das blaue Kautschukband harmonieren ausgezeichnet mit der schwarzen Keramiklünette und dem schwarzen Canvas-Überzug des Bandes, das zu 100 Prozent aus recycelten PET-Flaschen besteht. Ein dezenter Pfeilzeiger zeigt über einen Ring mit 24-Stunden-Skala die zweite Zeitzone an. Darüber hinaus verfügt die Uhr über eine Datumsanzeige und 300 Meter Wasserdichtigkeit. 2.700 Euro. **www.muehle-glashuette.de**



TUDOR „BLACK BAY 58 GMT“

Für einen stilsicheren Auftritt sorgt die Black Bay 58 von Tudor – und das nicht zuletzt auch wegen des Ex-Fußballers David Beckham, der als Testimonial und Fan der Marke regelmäßig mit der Uhr am Handgelenk gesehen wird. Die neueste GMT-Variante der Black Bay 58 ist nicht nur elegant, sondern auch praktisch. Sie zeigt mit einem zusätzlichen Zeiger im typischen Tudor-Snowflake-Design und über eine Lünette mit 24-Stunden-Skalierung die zweite Zeitzone an. Ab 4.380 Euro, **www.tudorwatch.com**



MIDO „OCEAN STAR GMT SPECIAL EDITION“

Zum 80. Jubiläum der Ocean Star präsentiert Mido eine Sonderedition, bei der ein Hauch Nostalgie mitschwingt: So ist das Saphirglas im originalen Glassbox-Stil gefertigt und in der Uhrenbox ist neben dem Textilband auch ein Edelstahlband enthalten. Im Inneren tickt dafür ein hochmodernes Uhrwerk mit antimagnetischer Nivachron-Spiralfeder und einer Gangreserve von 80 Stunden. Die zweite Zeitzone wird über einen rot lackierten Zeiger und den 24-Stunden-Höhenring angezeigt. 1.440 Euro, **www.midowatches.com**

Fotos: PR

PARFUM

Sonnig, fruchtig und frisch: Autorin Laura Glynn stellt sieben Düfte vor, die das Urlaubsgefühl verlängern.



EIN TAG AM MEER: Der Mix aus frischer Birne, Mango und Zypressenharz duftet einfach hypnotisierend. „Cosmic“ von LOEWE aus der „Paula‘s Ibiza Collection“, EdP 100 ml, 130 Euro, **www.perfumesloewe.com**



SOLARENERGIE: Ingwer und Bergamotte versprühen gute Laune! „Sun Rae“ von Vyrao, EdP 50 ml, 170 Euro, über **www.niche-beauty.com**



HARMONISCH: Grüne Mandarine, Kastanie und Leder lassen den Duft leuchten. „Soufflot“ von Miller Harris, EdP 100 ml, 230 Euro, **eu.millerharris.com**

DOLCE VITA
Mediterranes Flair dank Kaktusfeige, Iris und Jasmin: „Ilio“ von Diptyque, EdT 100 ml, 140 Euro, **www.diptyqueparis.com**

Fotos: PR



ZEITLOS: „ABSOLU“ von Trudon ist eine Hommage an die Orangenblüte. EdP 100 ml, 210 Euro, www.trudon.com





Unser Favorit

STIMMUNGSAUFHELLER
Zitrusnoten und würziger Kardamom wirken belebend: „bergamot.“ von Malin + Goetz, EdP 50 ml, 96 Euro, **eu.malinandgoetz.com**

KRÄUTERGARTEN
Die Komposition aus Ingwer, Basilikum und Eukalyptus duftet erfrischend: „Swimming Pool“ von BIBBI Parfum, EdP 100 ml, 245 Euro, **www.bibbi-parfum.com**



BEAUTY FAVORIT

AUSGEWÄHLT → → → VON → → → DER → → → REDAKTION → → →





Hat die Haare schön: Autorin Laura Glynn testete das „Nutriplenish Overnight Serum“ von Aveda.

Von Stroh zu Seide? Das „Nutriplenish Overnight Serum“ von Aveda im Test.

Eine Haarpflege-Routine, die nur aus Shampoo und Spülung besteht? Das war einmal. Heutzutage gibt es, ähnlich wie bei der Gesichtspflege, eine Vielzahl von Haarprodukten, die gezielt Probleme „beim Schopf packen“. Das „Nutriplenish Overnight Serum“ ist das neueste Mitglied der „Nutriplenish Collection“ von Aveda. Inspiriert von der Textur und Wirkung hochwertiger Gesichtsseren verspricht diese Pflege, den Feuchtigkeitsgehalt des Haares in nur einer Nacht zu verdoppeln.

So ein Feuchtigkeits-Boost ist besonders nach den Sommermonaten wohltuend, wenn die Haare durch UV-Strahlung, Hitze und Chlorwasser strapaziert sind. Die Formel von Avedas Overnight-Serum pflegt die Haarstruktur mit einem Superfood-Komplex aus Mangobutter, Bio-Kokosöl und Bio-Granatapfelöl. Dieser Komplex bildet eine unsichtbare Schicht aus Nährstoffen, die das Haar hydratisieren und regenerieren sollen.

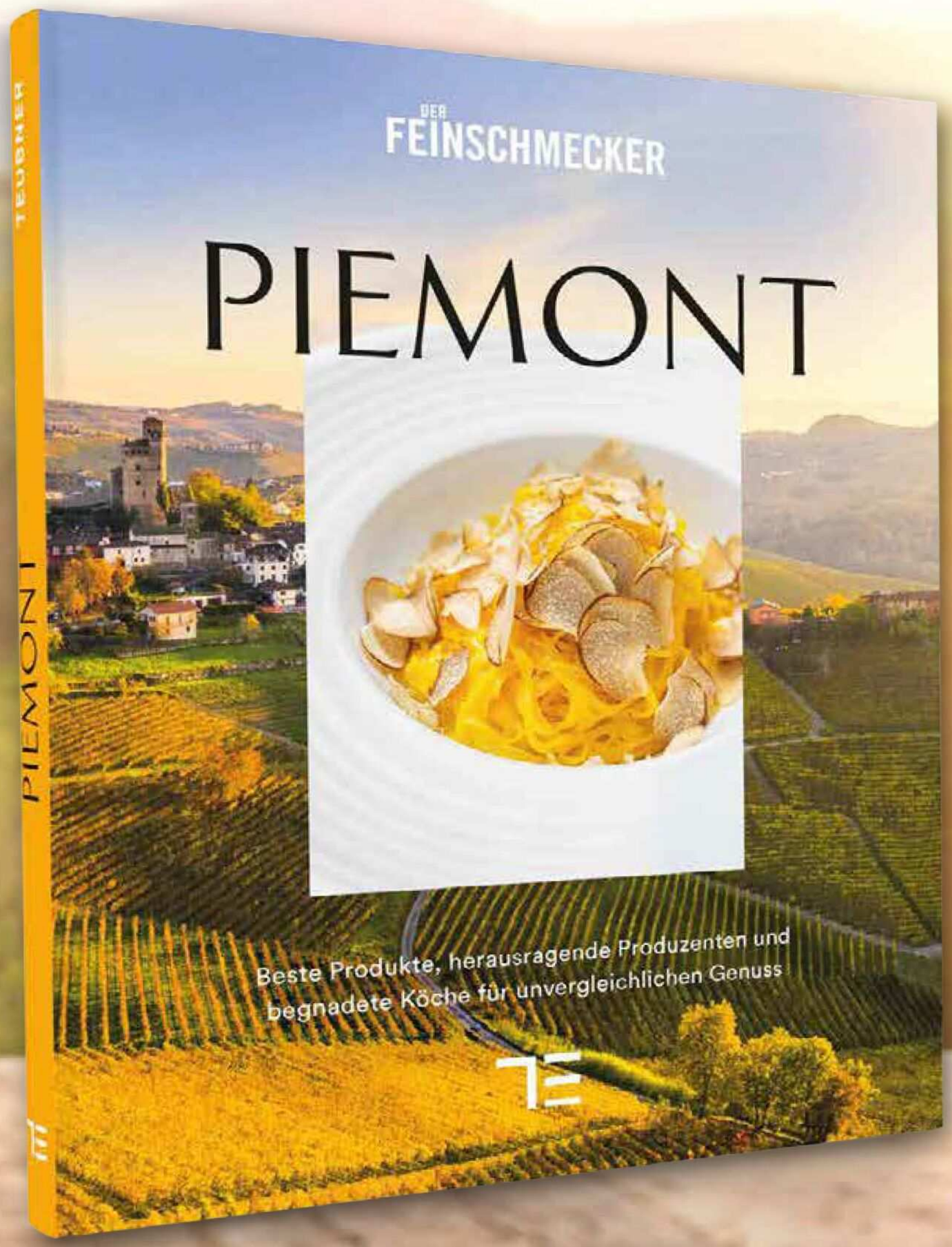
Die Anwendung ist denkbar einfach: Vor dem Schlafengehen ein paar Pumpstöße der Pflege in die Längen und Spitzen einarbeiten, fertig. Das Serum ist für alle Haartypen geeignet, auch für Menschen wie mich, die von Natur aus kräftiges Haar haben. Aveda beschreibt die Formel als „kissenfest“ – und das stimmt. Das Produkt zieht sofort ein, ohne das Haar zu beschweren oder fettig wirken zu lassen. Mein Fazit: Am nächsten Morgen glänzt mein Haar und fühlt sich deutlich geschmeidiger an.

„Nutriplenish Replenishing Overnight Serum“, 52 Euro,
www.aveda.de

Fotos: PR, Laura Glynn

GAUMENFREUDEN DER EXTRAKLASSE

Das Beste für Italien-Liebhaber und Genießer!
Unvergleichliche kulinarische Genüsse aus der Herzkammer Italiens.
Spannende Einblicke in die besten Produkte und Produzenten der Region.
Exklusive Rezepte und Geheimnisse der piemontesischen Spitzenköche.
Egal, ob Sie zu Hause kochen oder die Köstlichkeiten vor Ort genießen möchten.



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

TEUBNER

© shutterstock.com/chaiyapruek youprasert



Auf gepackten Kisten: Chefköchin Valeska Voiges (rechts) und Souschefin Tracy On.

ICH PACKE MEINE KOFFER...

Valeska Voiges, Chefköchin von Coldplay, befindet sich seit bald drei Jahren mit der Band auf der „Music Of The Spheres World Tour“. Mit Autorin Mira Wiesinger sprach sie über das Leben unterwegs.

Was darf in Ihrem Gepäck niemals fehlen?
Für mich ist es wichtig, dass ich in jedem Hotelzimmer theoretisch eine Mahlzeit zubereiten könnte. Dafür habe ich viele Utensilien dabei: einen Wasserfilter, einen Mörser, eine faltbare Salatschleuder, Schneidebretter, Schäler und natürlich meine Messer. Mit auf Reisen gehen auch ein Teesieb für meine Kräutermischungen, Elektrolyte und Himalaya-Salz. Anders als Meersalz ist es frei von Mikroplastik, deshalb koche ich ausschließlich damit und löse es nach Flügen in Wasser auf, um dem Körper Mineralien zuzuführen. Ich habe auch tütenweise „Epsom Salt“ dabei, Magnesiumsulfat, das ich nach Langstreckenflügen als Badezusatz verwende. Das wirkt super gegen Schwellungen.

Welche Tipps haben Sie gegen Jetlag und Erschöpfung?
Ich habe immer eine Handzitronenpresse im Gepäck und einige Zitronen. Ich trinke jeden Morgen ihren Saft, der im Körper basisch wirkt und das Immunsystem stärkt. Tägliches Pilates, egal wie müde ich bin, hält mich mental und körperlich fit. Und für den Fall, dass ich doch durchhänge, habe ich einen French-Press-Kaffeekocher dabei und Matcha-Pulver gegen das Tief am Nachmittag. Schließlich, so banal es klingt: Viel Wasser trinken hilft.

Wenn Sie auf Tour gehen, muss eine mobile Küche mit. Wie kann man sich das Prozedere vorstellen?
Meine Souschefin Tracy ist mir immer einen Tag voraus und baut unsere mobile Küche im Stadion auf, bevor ich ankomme. Zu der Küche gehören ein Ofen, Induktionsplatten und eine Grillplatte, außerdem Töpfe, Pfannen und elektrische Küchengeräte. Wir haben auch Schubladen voller getrockneter Kräuter, Körner und weiterer Zutaten dabei. Man kann sich das wie eine wandelnde Speisekammer vorstellen. Es gibt auch große Boxen voller Geschirr, das bei uns, anders als bei den meisten Tour-Caterings, nicht in Plastik, sondern in Filz verpackt wird. Das ist aufwendiger, aber die Band und ich legen viel Wert auf Nachhaltigkeit.

Welchen Snack haben Sie immer im Gepäck, um den Körper mit Energie zu versorgen?
Ich bereite Energie-Shots vor, die von den lokalen Früchten und Superfoods der Saison profitieren. Daraus mache ich eine Basis, die ich dann mit Zitrone, Ingwer und Kurkuma anreichere.

Lassen Sie sonst lokale Einflüsse in Ihre Tour-Küche einfließen? Welches Land hat Sie am meisten inspiriert?
Mich hat Brasilien begeistert, die Auswahl an frischen Früchten und Nüssen ist einfach überwältigend. Aber ich finde überall gute Lebensmittel, und ich lasse sie auch regelmäßig in meine Küche einfließen. Gerade bin ich in Finnland, also gibt es viel frischen Fisch. Tracy und ich planen die Menus zwar sorgfältig im Voraus, nehmen aber oft spontane Änderungen vor, wenn wir spannende regionale Zutaten finden.

Sie haben schon fast auf der ganzen Welt gekocht, auch in Hotels. Was sind die größten Herausforderungen?
Ich muss mich immer wieder flexibel an die Rhythmen unterschiedlicher Hotelküchen anpassen und werde dort nicht immer sofort herzlich empfangen. Man muss bedenken, dass in den Küchen von Luxus-Hotels oft Sterne-Köchinnen und -Köche engagiert werden, die nicht immer Verständnis dafür haben, dass ich für die Band kochen soll, und nicht sie. Mit der Zeit habe ich gelernt, damit behutsam umzugehen und mittlerweile in einigen Hotelküchen sogar gute Freunde gefunden, von denen ich Neues lernen konnte – und die sich umgekehrt auch von mir und meiner Küche inspirieren ließen.

www.instagram.com/valeskavoiges_thefoodhealer

Foto: Valeska Voiges, Unsplash

→VORSCHAU

IN DER NÄCHSTEN AUSGABE VON FAVORIT
dreht sich alles um die Themen **Beauty, Wellness und Düfte**.
Sie erscheint am 17. Oktober 2024.





Jetzt 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!

Diese Topköche und -köchinnen verwöhnen Sie kulinarisch


Johann Lafer, TV-Koch


Cornelia Poletto, Restaurant Cornelia Poletto


Rosina Ostler, Restaurant Alois


Joachim Glemser, Grand Elysée


Ricky Saward, Seven Swans


Jan-Philipp Berner, Söl'ring Hof


Marco Müller, Restaurant Rutz


Hubert Wallner, Gourmet Restaurant Hubert Wallner


Jaimy Reisinger, Gourmet Restaurant Hubert Wallner


Tobias Bätz, Restaurant Aura

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 1925 · Grande Mercato Andronaco dal 1983 · Liebherr · Grand Elysee Hamburg · Staatl. Fachingen · leo wittwer since 1920

PROUD TO BE
THE
ORIGINAL

glashuette-original.com

Senator Excellence Ewiger Kalender

Glashütte
ORIGINAL

Deutsche Uhrmacherkunst seit *1845*.

Glashütte Original Boutique · QF, Quartier an der Frauenkirche
Töpferstraße 4 · 01067 Dresden · Tel. +49 (0)351 82 12 59 70

Beijing · Chengdu · Dresden · Hong Kong · Seoul · Shanghai · Shenyang · Tokyo · Vienna · Wuhan · Xi'an · Zhengzhou