Das Leben genießen: Reisen, Essen & Trinken

Nr. 12/2024 · Deutschland € 13,90

FEINSCHMECKER

Sylt & St. Moritz

Hotels, Restaurants, Cafés: Top-Adressen für den Winterurlaub

Koch des Jahres – Benjamin Chmura aus dem „Tantris“

50 spannende Weine – Unser Experte nennt Highlights aus 2024

Bar-Special – Trends, Locations, Bartender und Kult-Drinks

FEINSCHMECKER

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

12/2024
D 13,90 €
A 14,90 €

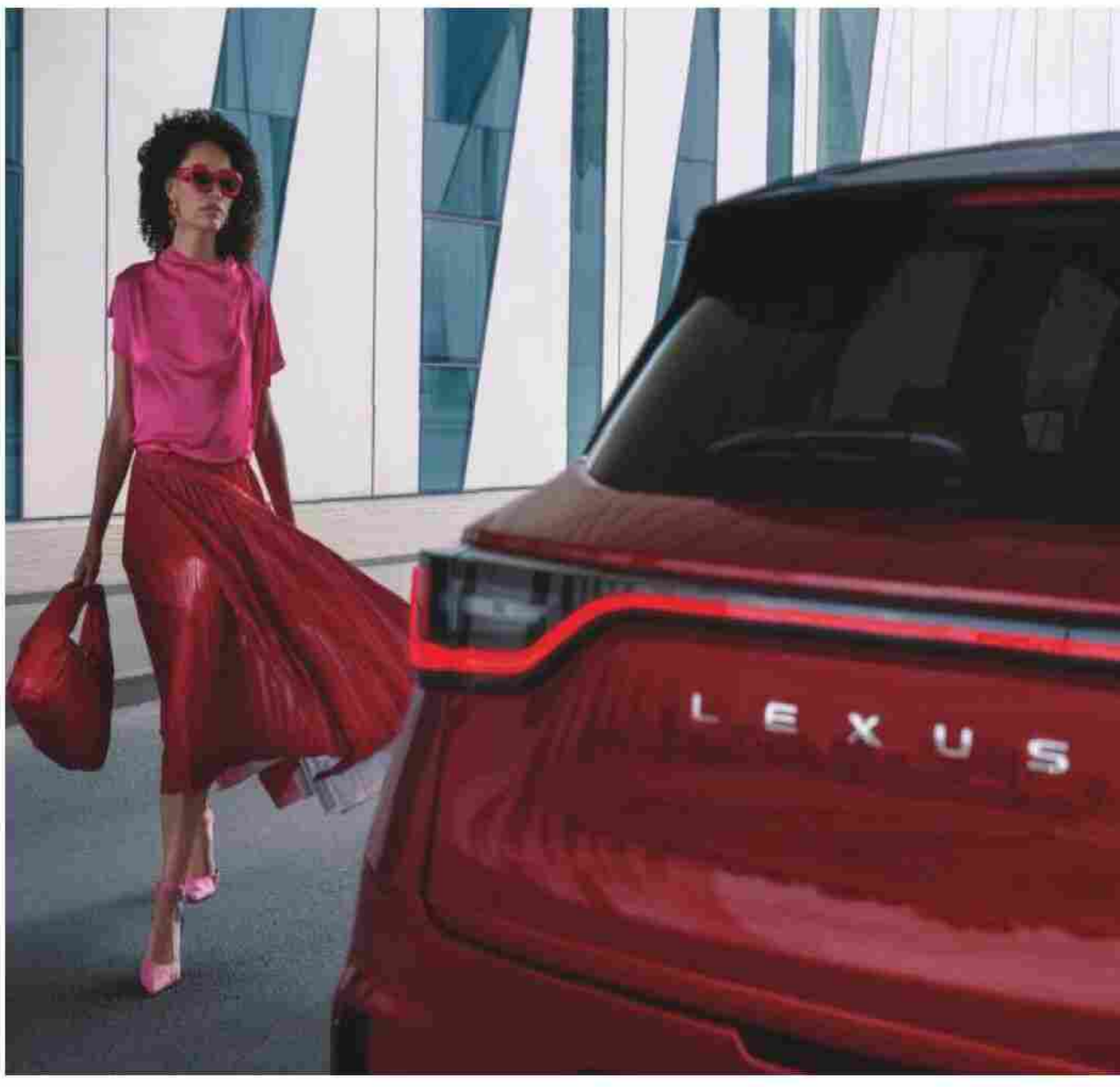
4 191752 713907 12

NEW

EVERYDAY EXTRAORDINARY

Wenn das Alltägliche außergewöhnlich wird. Wenn sich jede Fahrt um Experience Amazing dreht. Wenn selbst kleinste Details größte Aufmerksamkeit bekommen. Dann ist es das einzigartige Lexus Erlebnis. Und unser neuer Lexus LBX. Mit verschiedenen Atmospheres bringt der Kompakt-SUV individuellen Style auf die Straße – selbstbewusst, aufregend, anders. Für mehr Persönlichkeit. Für mehr Vorfreude. Und für besondere Momente.

Jetzt mehr erfahren auf lexus.de/lbx



LBX

LEXUS
EXPERIENCE AMAZING



Energieverbrauch Lexus LBX (Hybrid) mit 1,5-l-Benzinmotor 67 kW (91 PS) und Elektromotor 69 kW (94 PS), Systemleistung 100 kW (136 PS), kombiniert: 4,5 l/100 km; CO_2-Emissionen kombiniert: 102 g/km; CO_2-Klasse C. Abbildung zeigt Sonderausstattung.

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®

EDITORIAL



GABRIELE HEINS
Chefredakteurin

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

wenn ich an Bars denke, fällt mir immer wieder die Szene aus dem Film „Lost in Translation“ ein, in der Scarlett Johansson und Bill Murray vor ihren Drinks in der Hotelbar hoch über Tokio sitzen. Die Bar ist alles: private Zeitkapsel und öffentliche Bühne, hier fangen große, aber auch kleine Geschichten an. Bars faszinieren, Bars sind Legende – wozu natürlich auch die handgeschnittenen Bratkartoffeln von Charles Schumann in München zählen. Auch die Feinschmecker-Redaktion liebt Theken mit Stil, und so war es für uns nur ein kleiner Schritt über die Schwelle zum großen Bar-Special, das den Schwerpunkt dieser Ausgabe bildet. Wir stellen Ihnen die aktuellen Trends vor und die wichtigsten Barkeeper Deutschlands, die schillerndsten Tresen der Welt sowie Orte mit ganz besonderem Repertoire, außerdem liebevoll geführte Vinyl-Bars, wo sich Schallplatten knisternd zum Negroni drehen.

Bevor ich aber nun vollends ins Schwärmen gerate, schnell zu unseren anderen Themen, mit denen wir Kurs auf Weihnachten nehmen: Wir haben viele Geschenketipps für Sie ausgepackt und servieren pfiffige Gerichte für die Festtage, unser Weinexperte Jens Priewe entkorkt seine 50 Entdeckungen des Jahres – und das Sahnehäubchen ist ein weiteres Herzensthema der Redaktion: In unserem beiliegenden Taschenbuch präsentieren wir Ihnen die 500 besten Konditoreien und Röstereien von Flensburg bis Konstanz. Wie Sie sich denken können, reißen sich alle Kollegen und Mitarbeiter um die Recherchen, schließlich gilt es, die Top-Adressen für Bienenstich, Marzipantorte und Cappuccino zu ermitteln. Seien Sie gespannt, welche 16 Landessieger das Rennen gemacht haben! Und gehen Sie aus, tagsüber ins Café, abends in die Bar – so kann man bestens überwintern!

Ihre

Gabriele Heins

FOTO: VOLKER RENNER

ERLAUBT IST, WAS SCHMECKT.

Bernhard Reiser & Silia Rüttiger,
Inhaber „Aifach REISERS" Würzburg.
Mitglied bei Gerolsteiner WeinPlaces –
eine Initiative für unkomplizierten und
hervorragenden Wein-Genuss.





GEROLSTEINER®
WEINPLACES

@weinplaces @WeinPlaces weinplaces.de

© Ast Fotografie

52 ORTE. EINE PASSION. GUTE TROPFEN.

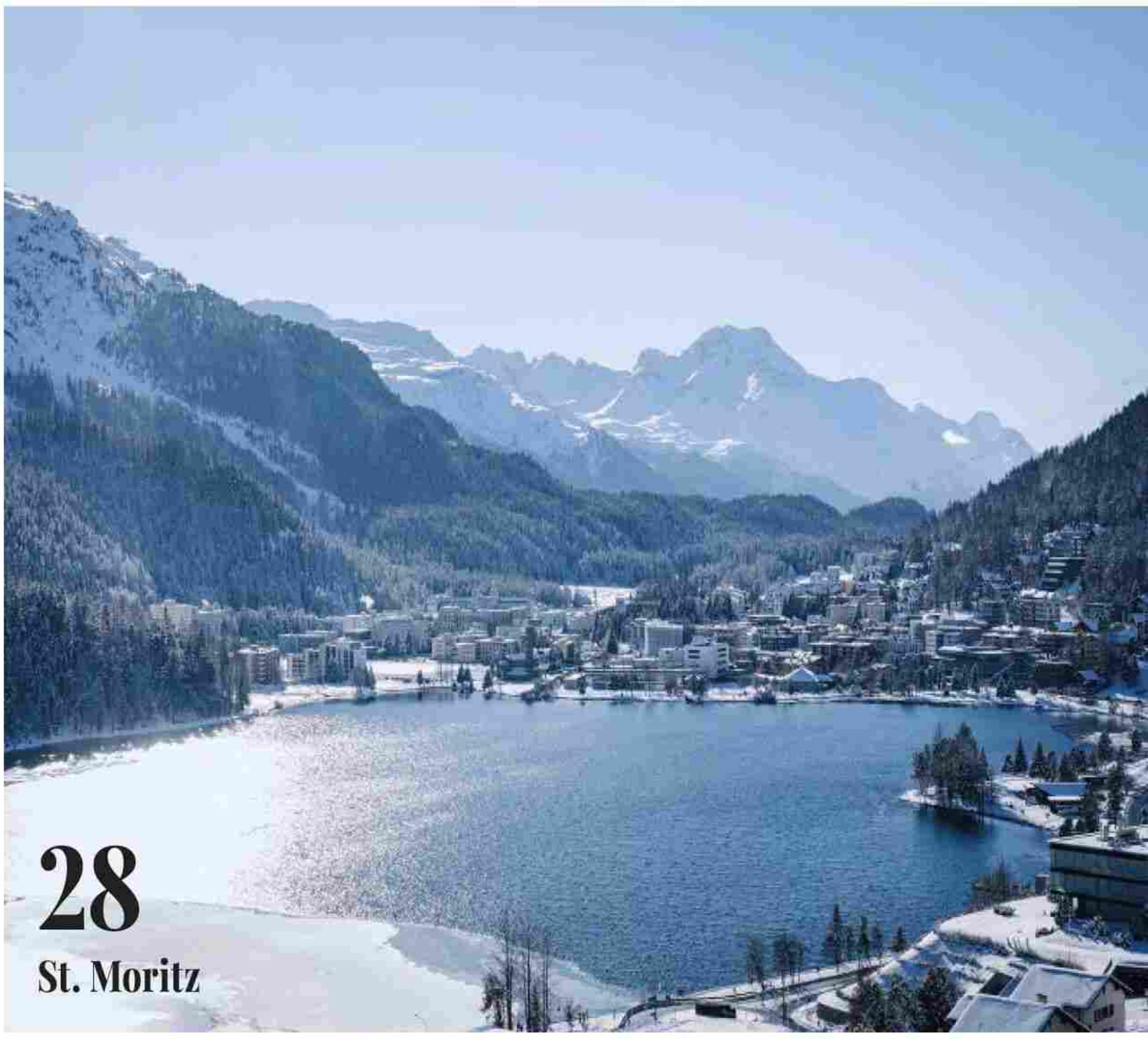
BARREL WEINBAR – BERLIN **DER WEINLOBBYIST** – BERLIN **ENOITECA IL CALICE** – BERLIN **FREUNDSCHAFT WEINBAR** – BERLIN **KURPFALZ-WEINSTUBEN** – BERLIN
MAUERWINZER° – BERLIN **VIN PUR** – BIELEFELD **LIVINGROOM** – BOCHUM **ENGEL WEINCAFÉ** – BREMEN **MINIBAR** – BÜSUM **LEOPOLD RESTAURANT** – DEIDESHEIM
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

INHALT

12/2024



Titelbild: Gingerbread Naked Cake von Andreas Neubauer (S. 87)
Foto: Mathias Neubauer



28
St. Moritz

In diesem Feinschmecker

Titelthemen in Rot

Reisen

28 St. Moritz
Der luxuriöse Ferienort lockt Gäste aus aller Welt ins Schweizer Engadin: prunkvolle Grandhotels, internationale Starköche und edle Skihütten

46 Sylt
Die beliebte Insel entfaltet im Winter einen besonderen Reiz: Tipps für Hotels, Cafés und Restaurants zum Aufwärmen nach dem Gang am Strand

56 Gute Gasthäuser
„Reiler Hof" an der Mosel: Hier werden Radler, Einheimische und anreisende Genießer glücklich

58 Top 5: London
Die britische Hauptstadt macht immer wieder mit spannenden Restaurants auf sich aufmerksam

62 Geschmackssachen
Alexander Oetker empfiehlt zwei Lokale in Hamburg – magisch!

64 Reisenotizen

Essen * mit Rezepten!

68 Koch des Jahres
Benjamin Chmura steht in der Münchner Restaurant-Ikone „Tantris" und „Tantris DNA" für erlesene Produkte und geschliffenes Handwerk

80 Saisonküche *
Zum Fest: süße Kuchen mit weihnachtlichen Aromen – von Christmas Pudding bis Pavlova

90 Auf die Schnelle *
Vanille-Ente mit Glühwein-Spitzkraut und Petersilienwurzel

92 Genusshelden
Haselnüsse in Topqualität gibt es jetzt auch in Deutschland: Martin Stiegler aus Oberfranken setzt dabei auf Handarbeit

94 Café-Guide
500 beste Cafés und Röstereien in Deutschland präsentieren wir im beiliegenden Taschenbuch

96 Meisterstück *
Christoph Rainer aus dem „Ikigai" im Hotel Schloss Elmau serviert Kingfish asiatisch-japanisch

100 Luxus aus der Dose *
Drei schnelle Rezepte mit Kaviar, Jahrgangssardinen und Wildpastete

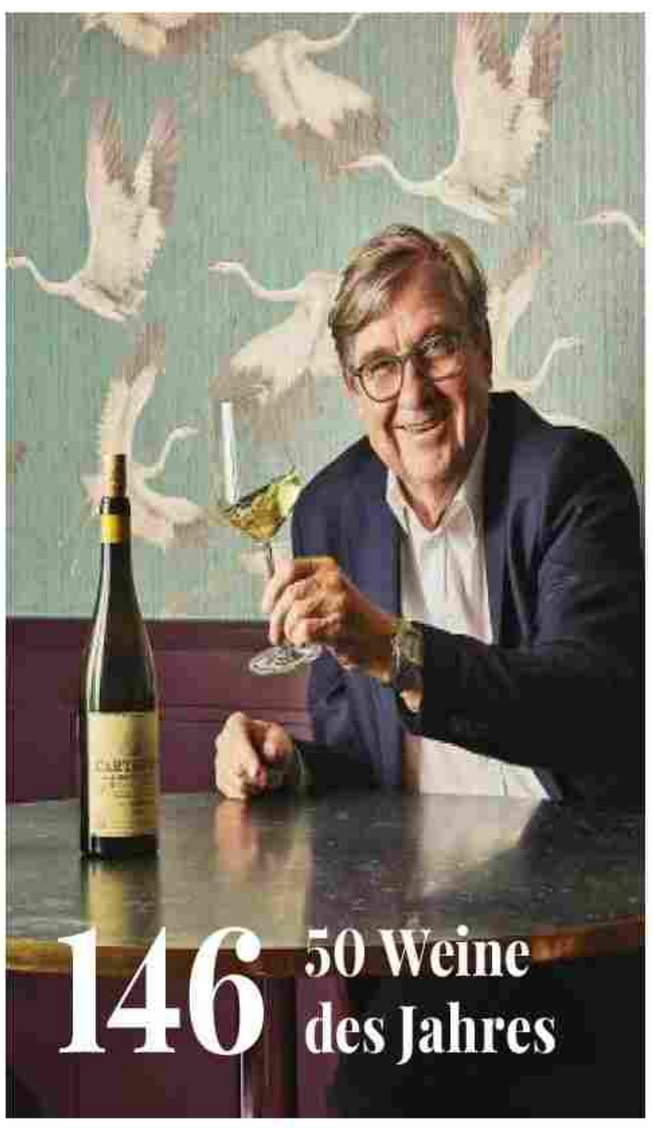
106 Küchennotizen

FOTOS: E.K.YAP, JOERG LEHMANN, VIVI D'ANGELO, OLIVIA PULVER



Alle Hotels und Restaurants getestet und bewertet
Erklärungen auf Seite 188





Trinken

DER GROSSE BAR-GUIDE

110 Die schönsten Bars der Welt
Von Singapur bis München – diese Tempel müssen Sie erleben

124 Besondere Konzepte
Speciality Bars nutzen etwa Gemüse für ihre Kreationen

132 Stars hinterm Tresen
Berühmte Barchefs im Porträt

138 Gut aufgelegt
Vinylbars bieten Genuss für den Gaumen und fürs Ohr

146 50 Weine des Jahres
Unser Weinexperte Jens Priewe stellt die Weine vor, die ihn 2024 am meisten beeindruckt haben

158 Getränkenotizen

Lifestyle

164 Geschenke
30 kreative Ideen für Freunde und Herzensmenschen, Nachbarn und Weinliebhaber

174 Lebensartnotizen

Szene

178 Neueröffnung des Monats
Das Hôtel du Couvent in Nizza entstand nach sorgsamem Umbau in einem Kloster – ein Genuss für alle Sinne mit drei Restaurants

180 Szene
Empfehlungen von Dresden bis München und von Tirol bis Piemont

190 Stopover Bologna
Stilvolle Hotels und genussvolle Restaurants – auf den Spuren von Tortellini, Mortadella und Co

6 Editorial
10 Chef's Table
12 Salon
20 Backstage
22 Bücher & Medien
172 Feinschmecker Club
194 Zahlen, bitte!
196 Leserbriefe
197 Impressum
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

Tea Time

L'Enclume, Cartmel, Großbritannien

Für Simon Rogan, Küchenchef und Inhaber des „L'Enclume" in Cartmel im Lake District, beginnt jedes Gericht auf seinem Bauernhof. Aber nicht er, sondern der Chefgärtner empfiehlt, was gerade am besten schmeckt. Bei diesem Gericht war es das Eisenkraut, das als Erstes in die Entwicklungsküche kam, wo so lange damit experimentiert wurde, bis die Aromen des Gartens voll zur Geltung kamen. So entstand ein Teller mit gegrilltem Seeteufel, Krabben in Butter, Tomatenmelasse, knusprigen Grünkohlblättern und fermentierten Garnelen. Der Eisenkraut-Tee wird erst am Tisch eingeschenkt. Ohne Milch natürlich.

FOTO: CRISTIAN BARNETT

SALON

Fantasievolle Keksdosen, aparte Leuchter, schillerndes Geschirr und edle Delikatessen: Wir starten mit Glanz und Gloria in die Festsaison



Sternstunde für Plätzchen

Verspielt mit Stil und so typisch für die italienische Designschmiede Alessi: Die Keksdose „Delight“ der slowenischen Designerin Nika Zupanc erinnert an Christbaumschmuck. Porzellan, H 28 cm, € 85, **www.alessi.com**



Countdown zum Fest

Adventskalender zum Aufklappen mit täglich zwei der dänischen Lakritzkugeln im Schokomantel – und immer einer anderen Sorte. Zum Teilen mit der Partnerin oder als Goodie nur für sich selbst! 345 g, € 45, **www.lakridsbybulow.de**



Hummer-Hommage

Feine Hummerbutter nach einem Rezept vom Vater der Haute Cuisine Auguste Escoffier aus der legendären Pariser Manufaktur Cruscana. Auf Canapés zum Weihnachts-Aperitif oder zum Verfeinern von Salatdressings, Meeresfrüchtepasta oder Sandwiches. 100 g, € 6,95, **www.der-feinschmecker-shop.de**

Zum Tafeln

Weihnachten kann kommen – mit diesen schönen Schokoladentafeln der Manufaktur Evers und Tochter aus Lübeck, die mit Motiven von Christbaumkugeln und stilisierten Tannenbaums geprägt sind. Die Vollmilchschokolade enthält 35, die Zartbitter 55 % Kakao. Je 100 g € 8,90, **www.eversundtochter.de**

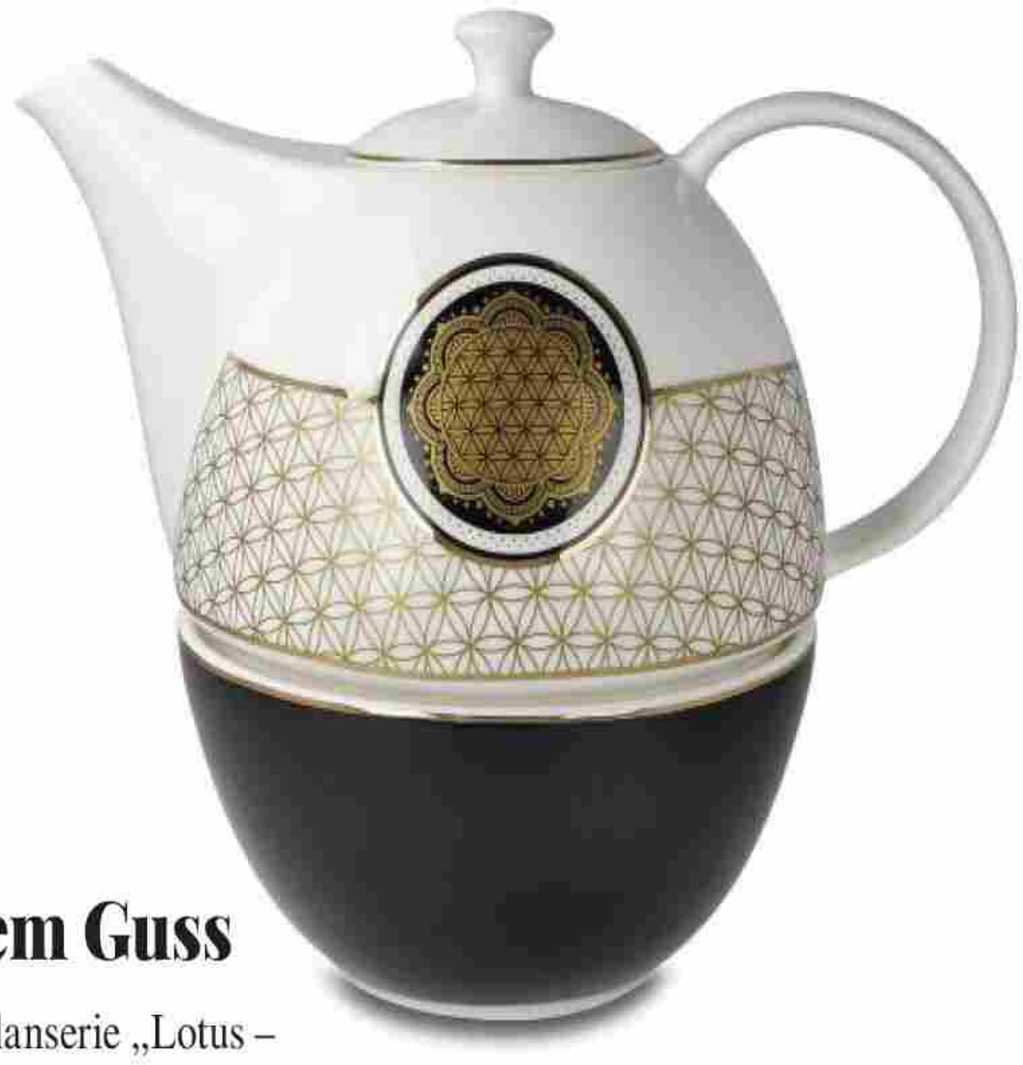


Glanzstücke aus der Hauptstadt

In irisierenden Lüsterfarben präsentieren sich die Tassen „Colors of Berlin“ für einen strahlendenden Adventskaffee. Die Serie, von Enzo Maris 1996 als Hommage an den Stammsitz der Königlichen Porzellan-Manufaktur entworfen, ist handgefertigt und in 12 Farben erhältlich, je € 95, **www.kpm-berlin.com**

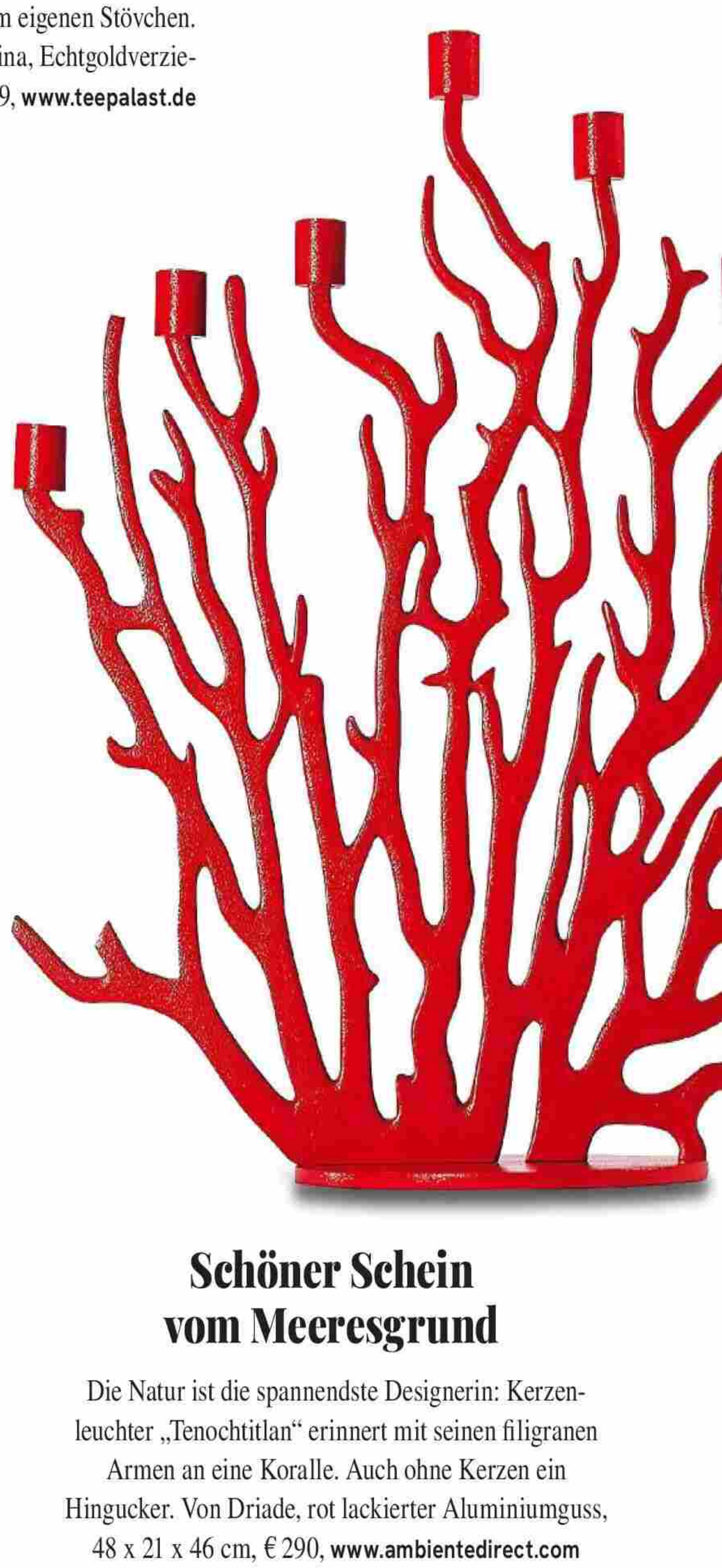


FOTO: OLFF APPOLD



Aus einem Guss

Die Teekanne aus der Porzellanserie „Lotus – Blume des Lebens“ in asiatischer Anmutung ruht formschön auf ihrem eigenen Stövchen. Von Goebel, Fine Bone China, Echtgoldverzierung (22 Karat), 1,2 l, € 99, **www.teepalast.de**



Schöner Schein vom Meeresgrund

Die Natur ist die spannendste Designerin: Kerzenleuchter „Tenochtitlan“ erinnert mit seinen filigranen Armen an eine Koralle. Auch ohne Kerzen ein Hingucker. Von Driade, rot lackierter Aluminiumguss, 48 x 21 x 46 cm, € 290, **www.ambientedirect.com**







1. „Zum Vaas“: Veronika und Johannes Bauer heißen ihre Gäste im Gasthaus mit Biergarten herzlich willkommen. 2. Die besten Falafel außerhalb Israels gibt‘s im „Beirut Beirut“, findet Benjamin Chmura. 3. Pures Ambiente, pure Sichuan-Küche im „Fuyuan“

Chef’s Choice

Unser Koch des Jahres, Benjamin Chmura, verrät hier seine Lieblingsadressen in München und Umgebung

Sonntags fahre ich gern aufs Land; am liebsten kehren wir im **„Vaas“,** östlich von München, ein. Ein schönes Gasthaus, ein Familienbetrieb mit herzlichen Menschen – und einer großartigen Weinkarte. Meistens esse ich etwas von der Tageskarte, neulich gab es gefüllte Kalbsbrust mit Gartenbohnen, sensationell! Dort wird immer frisch gekocht, alles ist mit Herz gemacht. So muss ein gutes Wirtshaus sein: Nicht viel nachdenken, einfach genießen.

www.zum-vaas.de

Die Küche der Levante ist mir sehr nah, weil ich mit meinem Vater als Kind oft in Tel Aviv war, wo er aufgewachsen ist. Bei **„Beirut Beirut“** in Sendling gibt es die besten Falafel, die ich außerhalb Israels gegessen habe. Da stimmt alles, die Zutaten, die Proportionen und die Machart: Sie müssen außen schön knusprig und innen ganz leicht sein, mit fein pürierten Kichererbsen. Der Geschmack bedeutet für mich Heimat!

www.beirutbeirut.de

Und ich bin ein großer Fan der asiatischen Küchen, esse auch gerne scharf. Im **„Fuyuan“** serviert man pure Sichuan-Küche. Ein einfaches Lokal, das immer voll ist; viele Chinesen essen dort, ein gutes Zeichen. Die Dim Sum sind hausgemacht, ich liebe auch die Gerichte mit Innereien, allen voran die lauwarm servierte Rinderzunge mit süßsäuerlicher Vinaigrette und viel Chili. Ein Wohlfühlort!

www.fuyuan-muenchen.de

Benjamin Chmura führt in München das „Tantris Maison Culinaire“ mit den Restaurants „Tantris“ und „Tantris DNA“. Mehr lesen Sie über ihn auf Seite 68



FOTOS: JOERG LEHMANN, MORITZ HOFFMANN

Weit über seltene Jahrgänge hinaus

Die Kreation des idealen Jahrgangs



Wine of the Year
2023

100/100
JAMESSUCKLING.COM

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

Der Berg ruft!

Pulverschnee und Hüttengaudi – wer's kaum erwarten kann, zelebriert schon mal daheim den zünftigen Après-Ski



Wonderland

Schwarz auf Weiß: Zarte Striche skizzieren bezaubernd einen perfekten Tag im Schnee auf dem Porzellangeschirr „Skiing". Serie aus Speise- und Dessertteller plus Becher, ab € 14,90, **www.asa-selection.com**



Pisten-Sommeliers

Die Bergwelt und den Wein der Alta Badia in Südtirol beim Skifahren kennenlernen – das verspricht das Projekt „Ski Wine Ambassador" mit Skilehrern, die gleichzeitig Weinbotschafter sind. Touren mit Verkostung unter **www.altabadia.org**



Winter im Glas

Pur, auf Eis, im Longdrink oder auch als Aperitif mit Schaumwein schmeckt das „Glühweinkräuter-Elixier" mit den typischen Extrakten und Lebkuchengewürzen, 500 ml, € 39,95, **dr-jaglas.de**



Hüttenfeeling

Holen Sie Hüttenfeeling nach Hause und verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einem Germknödel: Germ bedeutet Hefe – daher schmeckt der Einwanderer aus Böhmen auch so fluffig. Küchentipps: Milch nur erwärmen, Mehl fein sieben, Kugel mehrfach einstechen. Dazu einen Portwein!



Deftiger Snack

Aus Reh, Hirsch, Rind oder Wildschwein stellt die Südtiroler Manufaktur Sepp handwerklich-traditionell ihre Kaminwurzen her. Auch als Degustationspaket, 180 g, ab € 7,95, **speckshoponline.com**



Frisch und fruchtig

„Skiwasser" heißt der typische Südtiroler Durstlöscher aus Himbeere und Zitrone, hier als Bio-Sirup vom Südtiroler Bergbauernhof Partschiller Hof. 500 ml, € 10,99, **www.berggut.com**

Upcycling

Jakob Lederer und sein Team verwandeln ausgediente Skier und Snowboards in Möbel. Ihr Vorrat beherbergt Modelle der letzten 100 Jahre! Auch aus den eigenen „Bretterln" kann man sich etwas anfertigen lassen. Barhocker „Bode", ab € 490, **skimoebel.at**



FOTOS: ASA SELECTION, DR. JAGLAS, JULIA HOERSCH/GU/SEASONS.AGENCY, FREDDY PLANINSCHEK, ARNOLD RITTER

MIT WILTMANN GENIESST MAN.

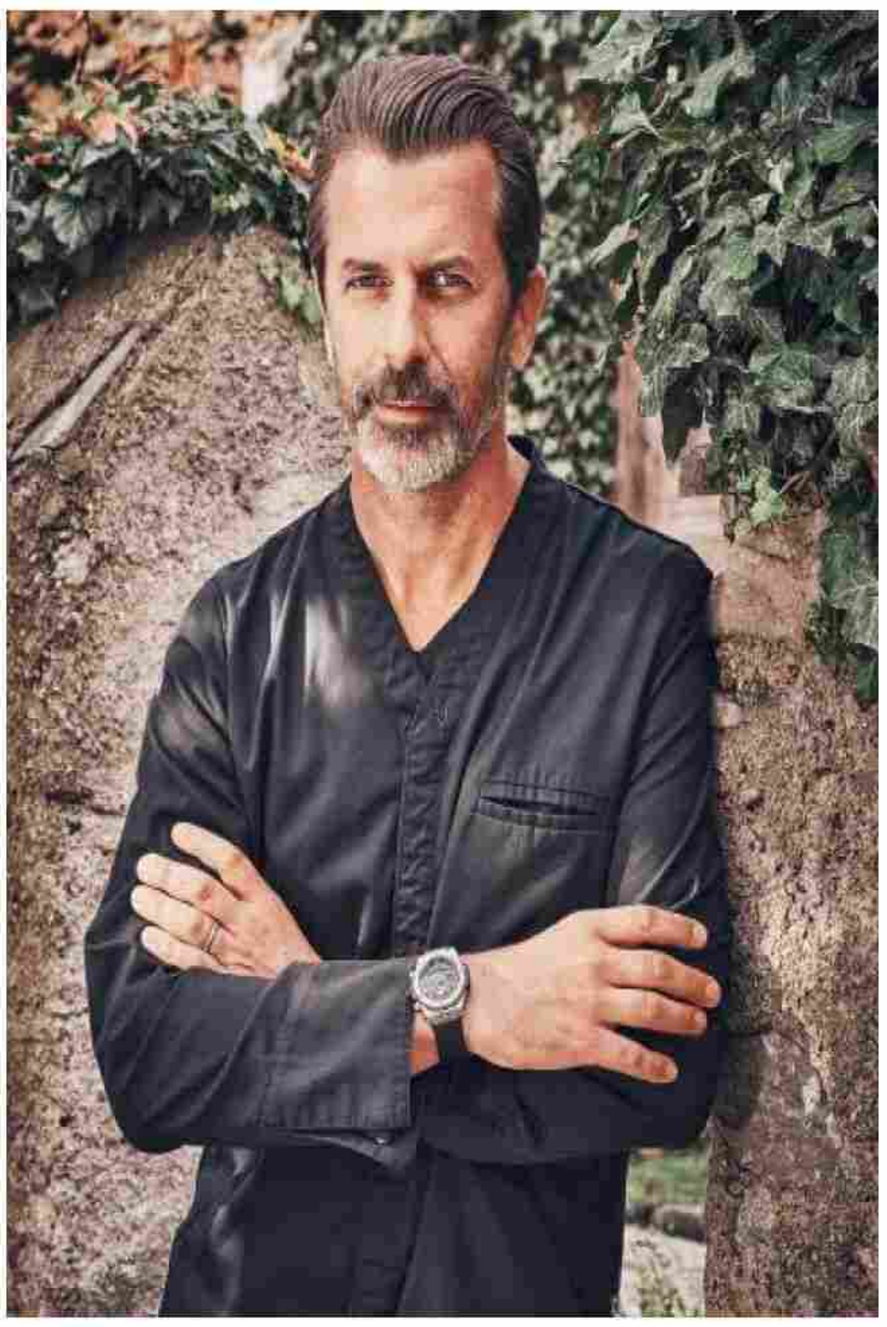
Wenn, dann Wiltmann: Qualität für diese Momente,
in denen man am liebsten so einfach wie klassisch genießt.

www.wiltmann.de

Prominentes Netzwerk

Spitzenkoch Andreas Caminada ermöglicht mit seiner Stiftung die internationale Förderung des Köche-Nachwuchses

INTERVIEW **JULIUS SCHNEIDER**



Andreas Caminada betreibt mehrere Restaurants in der Schweiz, darunter „Schloss Schauenstein" in Fürstenau

Die Gastronomie leidet unter Personalmangel, mit Ihrer Uccelin Foundation tun Sie etwas dagegen und eröffnen neue Perspektiven. Was genau bieten Sie?
Unsere Stiftung vergibt Förderprogramme für junge Menschen aus der Gastronomie. Wir haben mit unserem Restaurant viele Auszeichnungen gewonnen und haben das Bedürfnis, etwas zurückzugeben. Dafür nutzen wir unsere Kontakte in der ganzen Welt und haben ein Netzwerk aufgebaut, von dem die Stipendiaten profitieren können. Sie können dadurch in Restaurants von New York bis Peru oder Thailand arbeiten.

Was hat Sie dazu bewogen, ein eigenes Förderprogramm aufzulegen?
Wer sich bei uns bewirbt, muss mindestens fünf Jahre im Beruf sein, um Stipendiat zu werden. Mir geht es darum, den Horizont der jungen Leute zu erweitern. Sie sollen neue Impulse bekommen und etwas anderes sehen als das, was sie in ihrem Alltag erleben. Jemand, der eher nordisch kocht, bekommt z. B. neuen Input durch peruanische Spitzenküche. Vielleicht liegt der Grundstein für diese Idee auch in einer Erfahrung, die ich mit 19 Jahren in Vancouver gemacht habe. Mein Gastvater, der auch Koch war, hat mich drei Tage lang jeden Tag in die Küche eines anderen Restaurants geschickt. Das hat mir gezeigt, wie vielfältig dieser Beruf ist.

Die Stipendiaten sind erst bei Ihnen im Restaurant und dann für vier Wochen in der Welt unterwegs, wie finanziert sich das?
Zum einen durch Spenden, wir veranstalten zweimal im Jahr ein Charity-Dinner, zum anderen durch Sponsoren, die an unsere Idee glauben. Wir erwarten aber nicht, dass die Stipendiaten bei uns arbeiten, sie sollen frei sein und ihr Wissen weitergeben.

Zu dem Netzwerk zählen absolute Top-Adressen: „Per Se" in New York, „Central" in Lima oder „Jan" in München. Sie scheinen einen Nerv getroffen zu haben.
Ja, auf jeden Fall. Unsere Kolleginnen und Kollegen waren sofort dabei, und sie binden unsere Stipendiaten für die vier Wochen voll in ihren Betrieb ein. Sie sollen ja möglichst viel aus dieser Zeit mitnehmen.

Das hört sich nach einem Traum für junge Menschen aus der Gastronomie an. Wie viele Bewerbungen bekommen Sie?
Zweimal im Jahr kann man sich bewerben, mittlerweile bekommen wir um die 200 Bewerbungen. Am Anfang war es sehr viel weniger. Die Altersgrenze liegt bei 35 Jahren, und wir wählen die Stipendiaten aus. Wir schauen, woher sie kommen, welche Stationen sie durchlaufen haben und wie motiviert sie sind.

Zum Netzwerk gehören auch Produzenten und Winzer. Was lernt eine Servicekraft vom Metzger?
Natürlich sehr viel. Zum einen lernt sie das Handwerk kennen, bekommt ein Verständnis für die Produkte, die dort entstehen, und vor allem einen neuen Zugang zu den Lebensmitteln, die in der Küche verwendet werden. Aber es geht auch um das große Ganze und darum, neue Erfahrungen zu sammeln.

„Mir geht es darum, den Horizont der jungen Leute zu erweitern."

Bald feiern Sie zehnjähriges Jubiläum mit Ihrer Stiftung. Wie sehen Sie die Zukunft?
Uns geht es bei der Idee um Nachhaltigkeit. Es wäre schön, wenn das Netzwerk auch in 20, 30 Jahren noch wächst und an Substanz gewinnt. Es ist eine völlig unabhängige Plattform, frei von Ausbildungsvorgaben oder einem Regelwerk. Im Moment haben wir 20 Stipendiaten pro Jahr, mit zwei haben wir angefangen. Es ist schön, zu sehen, wie es immer mehr werden und das Netzwerk der Alumni wächst. Nur so können wir auch einen positiven Einfluss auf die Gesellschaft und auf die Gastronomie haben.

Die „Uccelin Foundation " (Uccelin: Vögelchen) wurde 2015 von Andreas Caminada und seiner Frau Sarah gegründet, 2016 wurden die ersten beiden Stipendiaten gefördert. **www.uccelin.com**

ANZEIGE



Induktionskochfelder mit integriertem Dunstabzug

Einmal Miele, **immer Miele.**

Das Traditionsunternehmen Miele steht seit Jahrzehnten für ansprechendes Design, perfekte Technik und Langlebigkeit. Setzen Sie mit neuen Induktionskochfeldern samt effektivem Dunstabzug in Ihrer Küche ein Statement für Komfort und Funktionalität.

Sie lieben den Duft köstlich zubereiteter Speisen, möchten aber gerne auf starke Gerüche verzichten, die zum Beispiel beim Anbraten und Schmoren entstehen? Die neu entwickelten Miele Induktionskochfelder mit integriertem Dunstabzug lösen dieses und andere Probleme in der Küche auf smarte Weise. Die technisch perfekt durchdachten Systeme kommen ganz **ohne Dunstabzugshaube** aus, der Raum über dem Kopf und die Sicht bleiben frei. Feuchtigkeit, Fett und Geruch werden dort entfernt, wo sie entstehen und gelangen erst gar nicht in die Raumluft.



Profitieren Sie in jedem Moment von der perfekten Abstimmung zwischen Kochfeld und Dunstabzug. Dank **Con@ctivity** passt sich die Intensität der Absaugung jederzeit automatisch an die Einstellungen am Induktionskochfeld an.

Die edle, mattschwarze Oberfläche **MattFinish** mit Antifingerprint-Effekt ist im Handumdrehen sauber und widerstandsfähig gegen unschöne Kratzer. Gönnen Sie sich überzeugendes Design für Ihre Küche, die Sie ein Leben lang lieben.

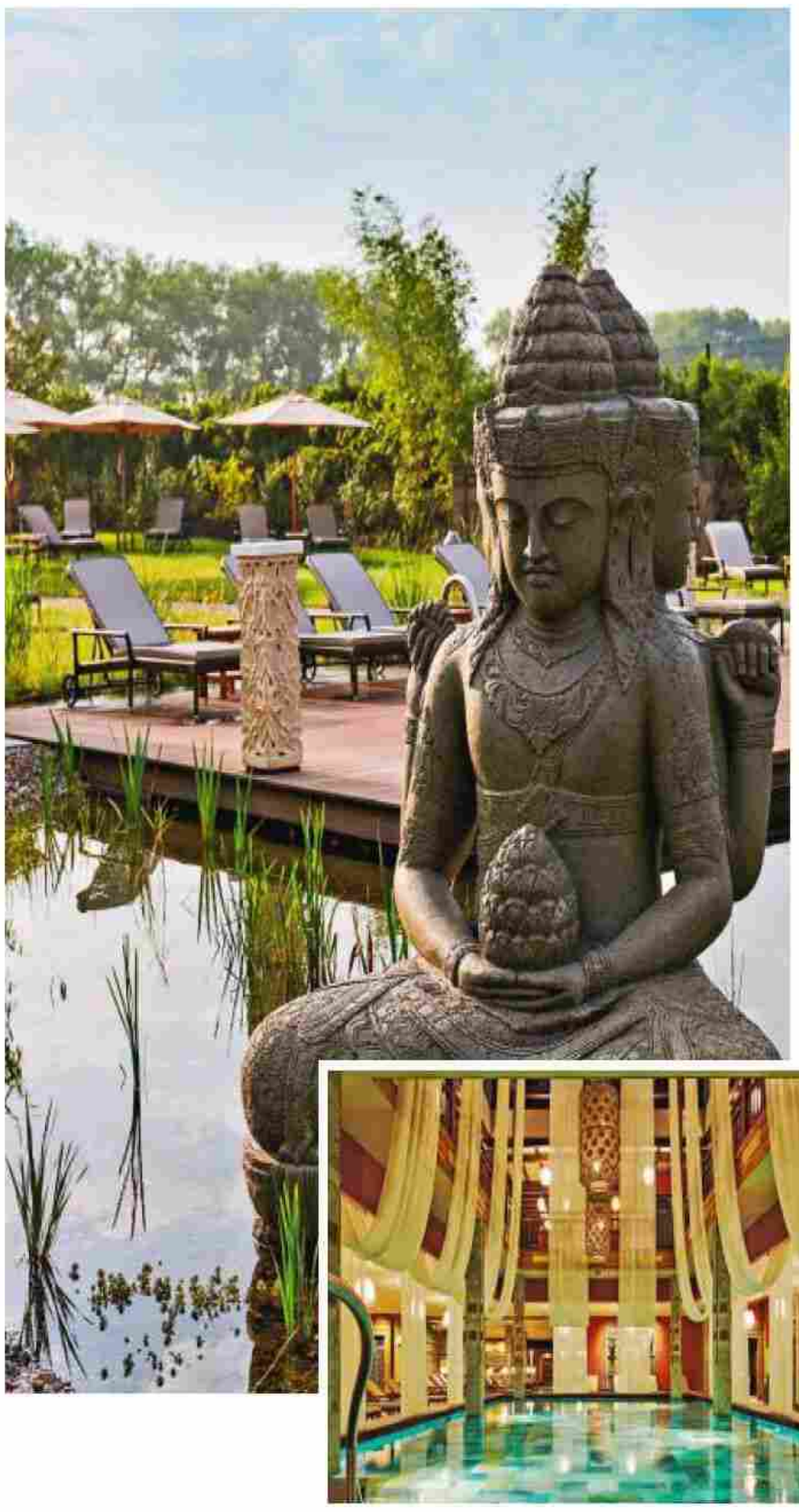


Freuen Sie sich auf den Tag, an dem Ihr Dunstabzug nicht mehr Ihre Gespräche übertönt. Der **Silence Motor** ist besonders leistungsstark und dabei angenehm leise. Plaudern, Musik hören und dabei kochen: So erleben Sie genussvolle Stunden.

Die innovativen Kochfelder mit Um- oder Abluft lassen sich in **viele Raumkonzepte** integrieren: In hohen Räumen, unter Dachschrägen oder Fenstern und auf Kochinseln spielen sie ihr Potenzial voll aus. Miele Induktionskochfelder erkennen Pfannen und Töpfe jeder Größe und heizen diese mit **reduziertem Energieeinsatz** auf, ohne Wärme an die Umgebung abzugeben.
Das auf Wunsch komplett **bündige Design** und die **PowerFlex XL Kochzonen** bieten außerdem jede Menge Platz für die Nutzung mit größeren Brätern. Nachhaltiger, energiesparender und punktgenauer können Sie Ihre Speisen nicht zubereiten. Nach dem Kochen ist die Reinigung dank der speziellen Oberfläche und spülmaschinengeeigneter Filter übrigens rasch erledigt.

Unsere private Auslese

Die persönlichen Entdeckungen des Feinschmecker-Teams sind begehrt: ob in Hamburg oder im Altmühltal





Yvonne Krüger, Projektmanagerin

Bali in der Hansestadt



Der Vabali Spa am Stadtrand von Hamburg ist für mich der perfekte Ort für eine Auszeit vom Alltag. In dem balinesischen Wellness-Resort kann man auf 36 000 Quadratmetern herrlich entspannen – mit 13 Saunen, vier Dampfbädern, fünf Pools, Naturteich, Restaurant mit asiatischer und mediterraner Küche sowie gemütlichen Ruhezonen. Ob Saunagänge mit Honig- oder Fruchtaufgüssen, belebende Kräuteranwendungen, Massagerituale aus aller Welt oder Klangbad auf dem Wasserbett – das vielfältige Angebot ist beeindruckend. Wer sich gar nicht trennen kann: Im Hotel mit stilvollen Zimmern lässt sich die Auszeit verlängern. **www.vabali.de**



Anja Haegele, freie Autorin

Verliebt in ein Apartment



Das Galeristenpaar Stephanie und Michael Zink hat aus der 1686 erbauten Vogtei im zauberhaften Mittelalterstädtchen Berching im Altmühltal einen Ort der Schönheit gemacht. Das Haus wurde aufwendigst restauriert und mit zeitgenössischer Kunst und modernem Design ausgestattet. Besonderes Augenmerk lag auf vermeintlichen Kleinigkeiten: gute Weingläser, scharfe Messer und Peugeot-Pfeffermühlen. Als Apartment-Urlauberin, die stets mit Pfeffermühle und Messern reist, bin ich schon deshalb in den Engelwirt verknallt. **www.engelwirt.com**

Gewinnspiel für Leser



2025 wird der Feinschmecker 50 Jahre alt! Aus dem Anlass möchten wir von Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, wissen: Was ist Ihr schönster Feinschmecker-Moment? Wo und wie lesen Sie unser Magazin am liebsten? Was ist der ungewöhnlichste Ort für Ihre Lektüre gewesen, und/oder welche Rubrik, welche Tipps sind für Sie am wertvollsten? Schreiben Sie uns bis zum 6. Januar 2025 in wenigen Sätzen und fügen Sie, wenn Sie mögen, auch ein Foto von Ihnen und einer Feinschmecker-Ausgabe bei. Eine Auswahl der besten Statements werden wir im Jubiläumsjahr (nach vorheriger Absprache) veröffentlichen. Alle Teilnehmer haben die Chance auf ein exklusives Paket für den Weingenuss von Villeroy & Boch: ein hochwertiger Bordeaux-Weinkühler mit stimmungsvoller LED-Beleuchtung und vier elegante Weingläser der Kollektion Manufacture Rock. Einfach den QR-Code scannen und mitmachen! Viel Glück!

FOTOS: PHOTO PORST KROHN, ERICH SPAHN, VABALI (2)



TRADITIONELLES SEKTHANDWERK
PAR EXCELLENCE

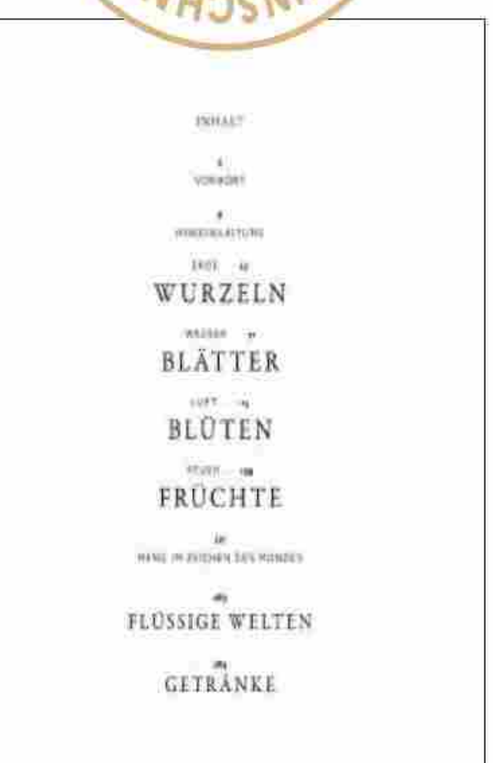
Geldermann

Wer braucht schon Winterschlaf?

Schokoladenvielfalt, Ramen-Glück und Champagner im Kino – unsere Empfehlungen im Dezember



Einblicke in eine Küche, die man so selten erlebt, finden sich in dem Buch „Mirazur“ von Mauro Colagreco



Kochbuch des Monats

Vom anderen Stern

Der Argentinier Mauro Colagreco ist ein Ausnahmetalent unter den Spitzenköchen, sein Buch „Mirazur“ zeigt, warum

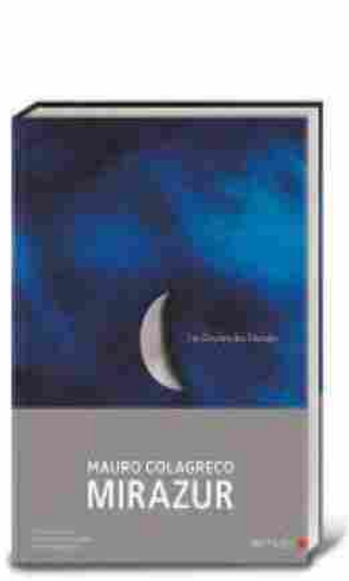
Das Restaurant „Mirazur“ von Mauro Colagreco liegt in Menton an der Côte d’Azur, nahe der italienischen Grenze. Der Blick geht aufs Meer, im Rücken die Berge und ein üppiger Garten, der das Restaurant umgibt. Hier findet der Koch seine Inspiration und die Produkte für seine einzigartige Küche. Die Pflanzen, die er verwendet, werden nach den Mondphasen angebaut und geerntet – daher der Untertitel „Im Zeichen des Mondes“.

In seinem Buch „Mirazur“ erklärt Mauro Colagreco seine Küche auf mehreren Seiten in einer fast philosophischen Einleitung. Sein Garten ist für ihn ein Geschmackslabor unter freiem Himmel und Kochen die Übersetzung von Landschaft in Essen. Seine Gerichte werden in stimmungsvollen Fotos präsentiert und stehen für sich. Die Rezepte dazu finden sich im hinteren Teil des Werks.

Ambitionierte Hobbyköche können sich an den ausgefeilten Gerichten des Sternekochs versuchen, etwa an Grüntee mit Baby-Tintenfisch, Karotten-Kumquat-Terrine mit Schweinebauch oder Chia, Zedratzitrone und Hirschtatar. Wem die Rezepte zu komplex sind, der profitiert von einzelnen Komponenten, die auch in der Alltagsküche funktionieren. Zum Beispiel die Sauce provençale, verfeinert mit eingelegten Zitronen.

296 Seiten, € 78, Matthaes

Geeignet für: Einblicke in den Kopf eines Meisters und Kochprojekte – perfekt für ein Wochenende.



Der Mond ist für Mauro Colagreco mehr als ein Erdtrabant, das zeigt auch das Cover von „Mirazur“

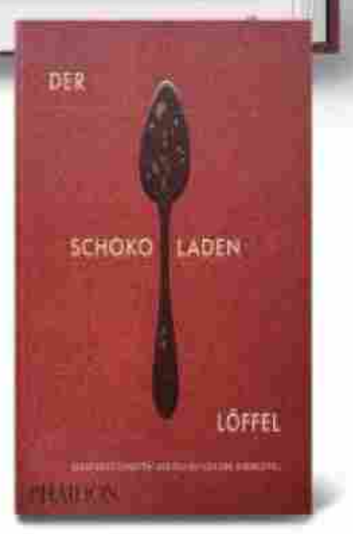


Tafelfreuden

Laut Statistik wird der Schokoladenkonsum in Deutschland bis 2026 auf 9,2 kg pro Kopf ansteigen. Das Buch „Der Schokoladenlöffel“ könnte dazu beitragen, denn es macht Lust auf selbst gemachte Kuchen, Desserts, Cremes und Pralinen: 100 einfache bis aufwendige Rezepte von Schokoladen-Tarte-Tatin, Gianduia-Makronen bis zu Schokoladenflan.

344 Seiten, € 39,95, Phaidon

Geeignet für: Schokoholics.



Der Klassiker unter den Kochbüchern jetzt mit süßem Schwerpunkt: „Der Schokoladenlöffel“

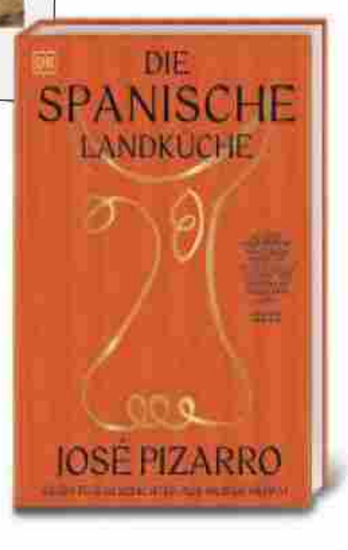


Mehr als Tapas

José Pizarro ist Koch und liebt seinen Beruf. Noch mehr liebt er es, für Familie und Freunde zu kochen: einfache Gerichte, die seine Gäste begeistern. In seinem Buch „Die spanische Landküche“ stellt er traditionelle Rezepte vor, die er an die heutige Zeit angepasst und weiterentwickelt hat. Tortilla mit Dicken Bohnen, gebratene Sardellen mit warmem Linsensalat oder geschmorter Tintenfisch mit Fenchelzwiebeln stillen nicht nur den Hunger, sie machen glücklich.

240 Seiten, € 29,95, Dorling Kindersley

Geeignet für: Spanische Landluft in der Küche.



Herzhaft, fröhlich und voller Geschmack: Die Rezepte im Buch „Die spanische Landküche“

FOTOS: LUCA COLOMBO, JOERG SAENGER

App & Podcast

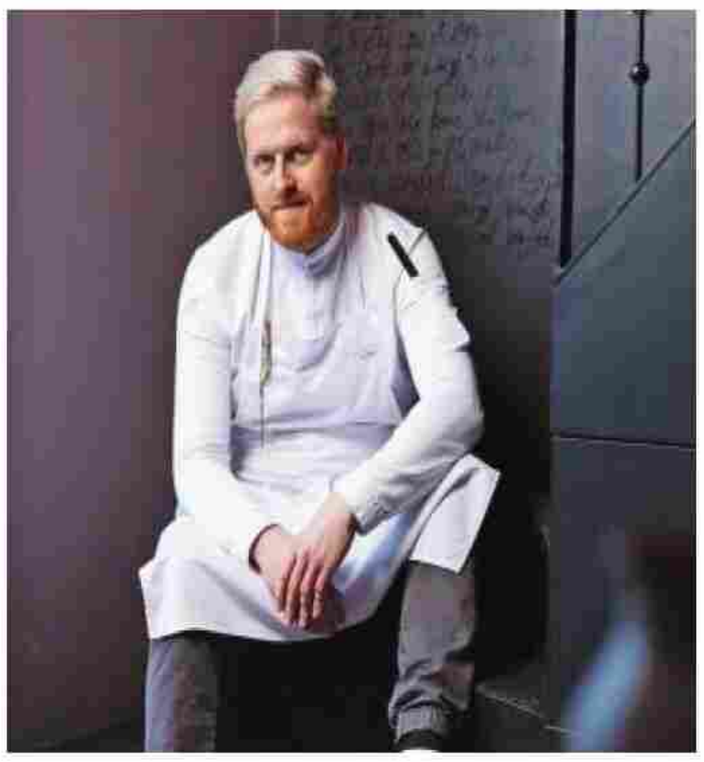


Die besten letzten Plätze

Restaurants stehen oft vor dem Problem, dass Gäste kurzfristig abspringen. Die App TheFork versucht, Abhilfe zu schaffen. 55 000 Restaurants in elf Ländern sind bereits dabei. Über die App kann kurzfristig ein Tisch reserviert werden, oft gibt es auch Vergünstigungen.

www.thefork.de

Geeignet für: Kurzentschlossene.

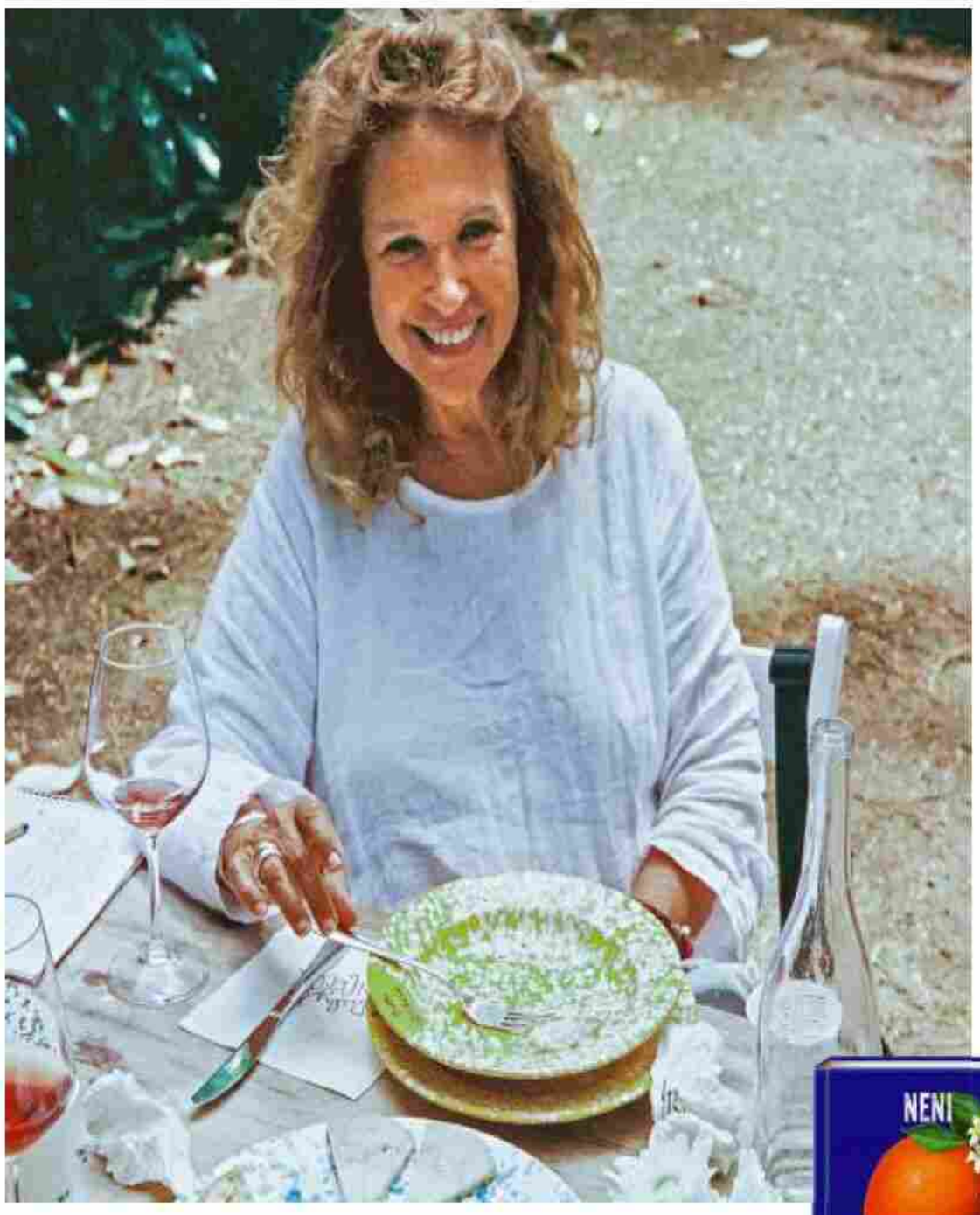


Feinschmecker-Podcast

Redakteur Julius Schneider spricht mit Persönlichkeiten aus der Foodszene, etwa mit Ricky Saward (o.) vom „Seven Swans“ in Frankfurt. Neben Gastronomen oder Spitzenköchen gehören auch Produzenten zu seinen Gästen. Jeden Monat neu. **Geeignet für:** den Überblick über die internationale Foodszene.



Zu den aktuellen Folgen: QR-Code scannen



Italien à la Neni

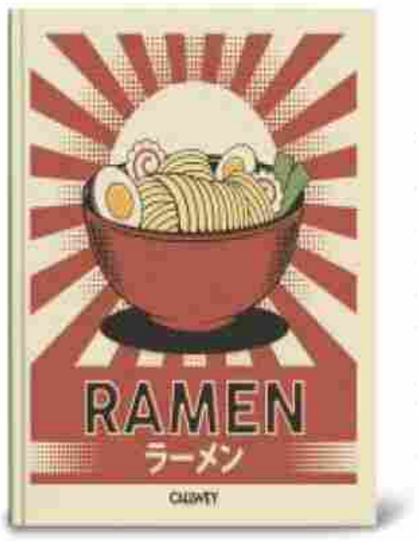
Haya Molcho (o.) hat mit ihren „Neni"-Restaurants ein kleines Imperium der levantinischen Küche aufgebaut. Doch italienische Gerichte liegen ihr ebenso am Herzen. Inspiration für die Rezepte in ihrem Buch „Neni – Italien" holte sie sich auf einem Roadtrip. Ihr Sohn Nuriel begleitete sie, hielt Eindrücke und Gerichte mit der Kamera fest. Entstanden ist ein kulinarisches Reisetagebuch mit Geschichten und Rezepten. Kichererbsensalat wird mit Tahin gewürzt, und Spargel gibt es als Carbonara – Fusionküche, die Spaß macht.

240 Seiten, € 36, Brandstätter

Geeignet für: Reisehungrige und Italienfans.



Außen kräftige Farben, innen farbenfrohe Rezepte: „Neni – Italien" von Haya Molcho



Das Buch „Ramen" zeigt die Vielfalt eines Klassikers – immer heiß und herrlich duftend

Heißes Glück in Schüsseln

Jessica und Matthias Bruckhoff waren Stammgäste in den Ramen-Bars im japanischen Viertel Düsseldorfs. Durch einen Umzug war ihr Lieblingsgericht außer Reichweite, und in Supermärkten gab es weder die passende Brühe noch Tare (unverzichtbare Würzpaste). Also versuchten sie sich an eigenen Kreationen, die so gut waren, dass sie damit das Unternehmen Tada Ramen gründeten. Ihr Wissen aus unzähligen Versuchen haben sie in dem Buch „Ramen" festgehalten. Rezepte für Brühen, die Herstellung von Tare und Rezepte wie Coconut Curry Ramen machen dieses Buch zu einem Werk, das keine Fragen offenlässt.

208 Seiten, € 45, Callwey

Geeignet für: Suppenfreude auf Japanisch.

Stream & Kinofilm



Die Welt zu Tisch

Die Netflix-Doku-Serie „Chef's Table" startete 2015 und setzte Köchinnen und Köche in Szene wie nie zuvor. Sie rückten ins Rampenlicht mit ihrer ganz persönlichen Geschichte und ihre Gerichte wurden inszeniert. Jetzt startet die siebte Staffel der Erfolgsserie mit Stars und Chefs aus aller Welt, diesmal dabei sind Norma Listman und Saqib Keval aus Mexico City (o.) oder der in New York gefeierte Koch Kwame Onwuachi vom Restaurant „Tatiana".

Ab 27. November exklusiv auf Netflix

Geeignet für: die Reiseplanung 2025.



Schaumwein auf der Leinwand

Die Champagnermarke Veuve Clicquot ist vielen ein Begriff, ihre Entstehungsgeschichte wahrscheinlich nicht. Der Film „Die Witwe Clicquot" erzählt das Leben von Barbe-Nicole Clicquot Ponsardin (Haley Bennett), die nach dem Tod ihres Mannes die Leitung der Familienkellerei übernimmt. Bennett spielt die Witwe so überzeugend und mit so viel Leidenschaft für Champagner, dass man eine Ahnung davon bekommt, woher der Name „Grande Dame der Champagne" rührt.

Ab dem 7. November im Kino

Geeignet für: Hintergrundwissen beim Anstoßen.

FOTOS: CAROLINE DUBOIS/CAPELIGHT PICTURES, 2024 NETFLIX, INC.

Grande Mercato

ANDRONACO

dal 1983

ENTDECKEN SIE DAS BESTE AUS ITALIEN BEI ANDRONACO

Wir führen über 9.000 original italienische Lebensmittel und Weine, die die Festtage zu einem besonderen Genusserlebnis machen.

10 X IN DEUTSCHLAND UND ONLINE



Andronaco bringt italienischen Genuss direkt auf Ihren Festtagstisch.

Wählen Sie aus einer riesigen Auswahl an handverlesenen Köstlichkeiten: von authentischer **Pasta** und frischen **Antipasti** bis hin zu erlesenen **Weinen** und **Olivenölen**. Jedes Produkt spiegelt die Tradition und Qualität der italienischen Küche wider.

Schenken Sie Ihren Liebsten **ein Stück Italien** mit unseren liebevoll zusammengestellten **Präsentkörben** – gefüllt mit den besten Delikatessen und ausgewählten Weinen. Perfekt als Geschenk oder zum Genießen mit Familie und Freunden.

Hier geht's zur Andronaco-Welt

Besuchen Sie uns in einer unserer 10 Filialen oder shoppen Sie bequem online.
www.andronaco-shop.de

WIR SIND ITALIEN!

Reisen

St. Moritz
Der exklusive Wintersportort in den Engadiner Alpen genießt einen legendären Ruf. Dem werden luxuriöse Grandhotels und Restaurants in jeder Hinsicht gerecht
Seite 28

Sylt
Die Nordseeinsel hat in der kalten Jahreszeit ein besonderes Flair. Unsere Empfehlungen für gemütliche Cafés, Restaurants und Hotels, wenn es hier etwas ruhiger zugeht.
Seite 46

Gute Gasthäuser
Ein Familienbetrieb, in dem Einheimische und Genießer von außerhalb gleichermaßen glücklich werden: der „Reiler Hof“ an der Mosel
Seite 56

Top 5: London
Die Restaurantszene der britischen Hauptstadt gehört zu den spannendsten in Europa, was diese fünf Neueröffnungen beweisen
Seite 58

Wintermärchen in St. Moritz: Nach der Abfahrt verwöhnen internationale Starköche in stylishen Skihütten und exklusiven Restaurants

FOTO: ST. MORITZ TOURISMUS

GENUSSREISE ST. MORITZ

St. Moritz

Das Bergdorf strahlt wie nie zuvor

FOTO: ROBERTO MOIOLA/SYSAWORLD/GETTY IMAGES

Traditionsreiche Grandhotels, internationale Starköche und edle Skihütten locken Gäste aus aller Welt in die Engadiner Alpen. Der legendäre Wintersportort boomt und bietet mehr denn je

TEXT **PATRICIA BRÖHM**

Hotels wie Paläste, mitten im Dorf. Mit einem gigantischen gastronomischen Angebot – wo gibt es das sonst?



VON AUSSEN WIRKT das Luxushotel Badrutt's Palace (l.) mit seinen Türmchen und Giebeln ein wenig gothic, innen geht es äußerst stilvoll zu, wie hier in der Grand Hall (o.). Kulinarisch steht das Haus für Vielfalt. Im Restaurant „Matsuhisa" etwa wird japanische Küche serviert, zum Beispiel Black Cod Miso (u.)



FOTOS: KMU FOTOGRAFIE, PAUL THUYSBAERT, GIOVANNI PANAROTTO



NOBU MATSUHISA (r.) ist verantwortlich für die Küche des „Matsuhisa" im Hotel Badrutt's, Executive Chef des Hauses ist der Franzose Jeremy Degras (l.)

Jedes Jahr Anfang Dezember packt Paolo Rota in Bergamo seine Skier und seine Kochmesser ins Auto und fährt über die Berge ins Engadin. Sein Plan für die kommenden vier Monate: morgens Tiefschneefahren, abends fürs ausgebuchte Restaurant kochen. „Ich habe drei Lieben im Leben", sagt der drahtige Mann mit den silbergrauen Locken. „Meine Frau, die Küche und das Skifahren." Die perfekte Besetzung also für St. Moritz, wo seine Schwager, die Brüder Enrico und Roberto Cerea, in der Wintersaison das „Da Vittorio" betreiben, ein Ableger ihres gleichnamigen Drei-Sterne-Restaurants in Brusaporto bei Bergamo. Das Restaurant im Carlton Hotel ist mit dunklem Holzparkett, weiß gedeckten Tischen und Stoffen in Dunkelrot- und Ockertönen ein Wohlfühlort und tatsächlich jeden Abend bis auf den letzten Platz besetzt. Denn die Cereas treffen mit ihrer Erfolgsformel – italienisches Comfort Food auf höchstem Niveau – einen Nerv.

Menüzwang? Für die gastfreundlichen Cerea-Brüder ein Fremdwort. Will ein Gast nur die legendären Paccheri alla Vittorio, hausgemachte Pasta mit Tomatensauce, auch gut. Wobei die Sauce natürlich eine Delikatesse ist, zubereitet aus den – laut Rota – besten Tomatensorten Italiens: San Marzano, Pachino und Piccadilly vom Vesuv. „Wir kochen sie im Sommer ein, damit unsere Gäste ihre geballte Aromatik das ganze Jahr über genießen können." Berühmt aber sind die Cerea-Brüder für ihre Kreationen aus Fisch und Meeresfrüchten – die meisten Gäste geben der Küche dafür „Carta Bianca", freie Hand. Und werden belohnt mit Genüssen wie dem saftig-intensiven Rombo, Steinbutt aus dem Tyrrhenischen Meer an der toskanischen Küste. „Der war vier Kilo schwer", sagt Rota grinsend. Er hat den Fisch am Knochen gebraten und ihm so alle Saftigkeit erhalten, serviert wird er mit Yuzu-Glace und geröstetem Kohl. Und als kleiner Side-Dish kommt ein Taco, der nochmals alle Komponenten enthält. „Produktqualität geht über alles", sagt Rota. „Man startet einfach schon mal mit großem Vorsprung ins Rennen." Fisch und Meeresfrüchte lässt er zweimal die Woche aus Italien liefern, St. Pierre aus Sardinien, Wolfsbarsch aus Chioggia und die berühmten roten Gamberi aus dem sizilianischen Mazara del Vallo.

ANGESICHTS VON SO VIEL geballter Italianità könnte man sich fast wie im Süden fühlen, läge nicht vor den Fenstern eine märchenhafte Winterlandschaft mit wie von Puderzucker überstäubten Tannenwäldern und mächtigen Bergflanken. Seit mehr als zehn Jahren schlägt die Familie Cerea ihr Winterdomizil im Carlton Hotel auf, das mit seiner denkmalgeschützten Fassade von 1913 und den pittoresken Giebeln ein wenig oberhalb des Nobeldorfs thront, von seiner Sonnenterrasse hat man einen wunderschönen Blick über das Tal. „Die Klientel in St. Moritz ist sehr international, sie verkehrt in den besten Restaurants der Welt", sagt Rota. „Aber hier sind sie im Urlaub und wollen keine verkopfte Küche, sondern den puren Genuss." Mit dieser Ansage ziehen er und die Cerea-Brüder jeden Winter in den hiesigen Wettkampf um die Gäste, von Insidern ironisch „Battle of Chefs" genannt. Denn jedes Jahr, pünktlich zum Saisonbeginn Mitte Dezember, überbieten sich die ortsansässigen Grandhotels gegenseitig im gastronomischen Name-Dropping: die Cereas im Carlton, Mauro Colagreco

FOTOS: LARS PILLMAN, OLIVIA PULVER (2), CARLTON HOTEL ST. MORITZ

RUHIG UND ERHABEN: Leicht erhöht am Rande des Nobeldorfs liegt das Carlton Hotel mit seiner traumhaften Sonnenterrasse. Das Restaurant „Da Vittorio“ ist ein Ableger des gleichnamigen Drei-Sterne-Restaurants in Bergamo, geführt von den Brüdern Cerea. Ihr Schwager Paolo Rota garantiert den berühmten Stil des Hauses in den Bergen









KLASSISCH: Was Küchenchef Fabrizio Zanetti (l.) im „Grand Restaurant" des Hotels Suvretta House zubereitet, wird oft durch Maître d'Hôtel Marco Pavesi und sein Team am Tisch vollendet, etwa dieses Bresse-Huhn-Gericht

im Kulm Hotel, Nobu Matsuhisa im Badrutt's Palace. Dazu kommt Casual Dining mit Anspruch auf den vielen Sonnenterrassen im Dorf und an den Pisten. Außerdem gibt es hochkarätige Pop-ups, die beweisen, dass man im 5000-Seelen-Ort sehr genau verfolgt, wer in der kulinarischen Welt gerade hoch gehandelt wird. Und alles gipfelt im St. Moritz Gourmet Festival, das alljährlich im Januar eine geballte Ladung weltweiter Michelin-Sterne ins Engadin holt.

ABER ST. MORITZ macht auch seine eigenen Stars: Claudia Canessa begann mit einem Pop-up im Kulm Hotel, nun hat sie dort, in einem der ersten Häuser am Platz, ihr eigenes Restaurant. Im „Amaru" zelebriert die Vollblutköchin aus Lima ihre ganz persönliche Version peruanischer Küche. Das Restaurant wurde der zierlichen Frau mit den bunt gefärbten Haarsträhnen und über und über tätowierten Armen auf den Leib geschneidert, für die Ausstattung engagierte man den Londoner Designer Luke Edward Hall. Seine olivgrüne Holzvertäfelung, lachsfarbenen Lampenschirme und die mit floralen Motiven bemalte Gewölbedecke bilden den perfekten Rahmen für Canessas mit animierender Zitrusfrische und gaumenkitzelnder Jalapeño-Schärfe angerichteten Ceviche von Wolfsbarsch, Lachs oder Thunfisch. „Für mich als Köchin ist St. Moritz ein unglaublicher Ort", sagt sie. „Mitten im Gebirge kann ich mir all meine Lieblingszutaten liefern lassen, selbst typisch peruanische Chilisorten wie Aji Amarillo oder Rocoto. Und sogar exotische Früchte wie Lucuma aus den Anden, die wir wegen ihrer dottergelben Farbe zu Hause das Gold der Inkas nennen."

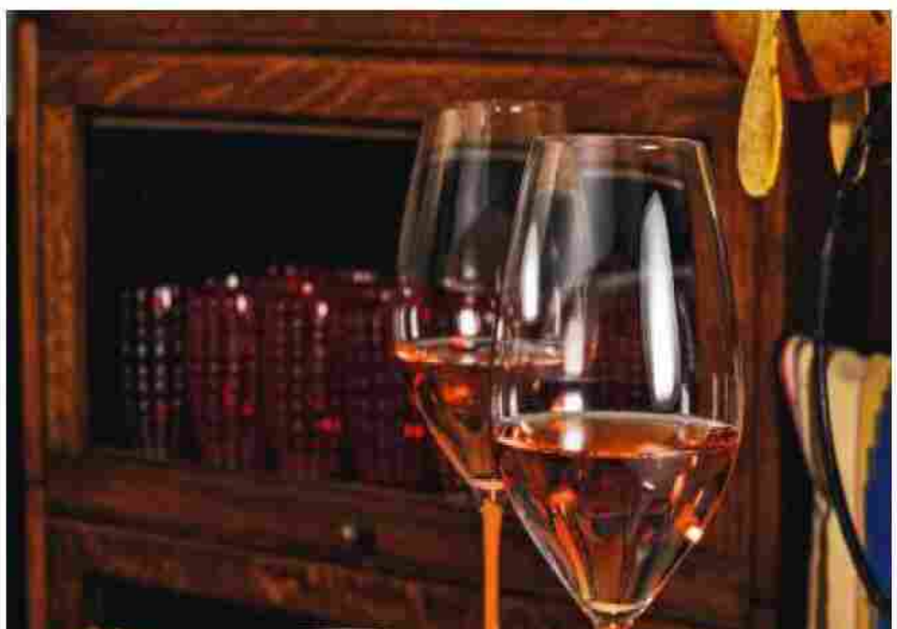
Zum Auftakt wird der Tisch gleich vollgestellt mit mehreren Startern: Allen voran „El Japo", ein hochästhetisch arrangierter Salat aus eingelegtem Daikon-Rettich, gezupfter Schneekrabbe und Tatar von roten Garnelen, dazu grüne Jalapeño-Mirin-Sauce mit Wasabi-Zesten. Das ist leicht und erfrischend, dabei von hintergründiger Schärfe und großem Genuss. Dann ein Tiradito von Gelbflossenthunfisch und Wolfsbarsch mit Tiger's Milk und der Schärfe von Rocoto-Chili, dazu gerösteter Mais, Limetten-Kaviar und „Pico de gallo", mexikanische Chili-Sauce mit Tomaten und Zwiebeln. Außerdem peruanische Hühnchen-Kroketten und Empanadas mit Garnelen, Tamarinde und Rocoto, begleitet von süß-saurem Chili-Dip. Und was trinkt man dazu? Für den gut gelaunten Maître keine Frage: „Natürlich Pisco Sour!"

Einen echten Weltstar hat das Kulm Hotel auch im Programm: Mauro Colagreco übernahm im vergangenen Winter den „Kulm Country Club". Betont lässig geht es unter seiner Ägide im ehemaligen Eispavillon, von Stararchitekt Sir Norman Foster neu gedacht, zu.

HISTORISCHER CHARME: Das Grand Hotel Suvretta House liegt etwas außerhalb von St. Moritz, direkt am Einstieg ins Suvretta-Skigebiet. Der große Speisesaal beeindruckt mit kunstvoll geschnitzten Säulen aus massiver Eiche und einer aufwendig verzierten Kassettendecke. Hier sieht es noch aus wie 1912, dem Baujahr des Hotels

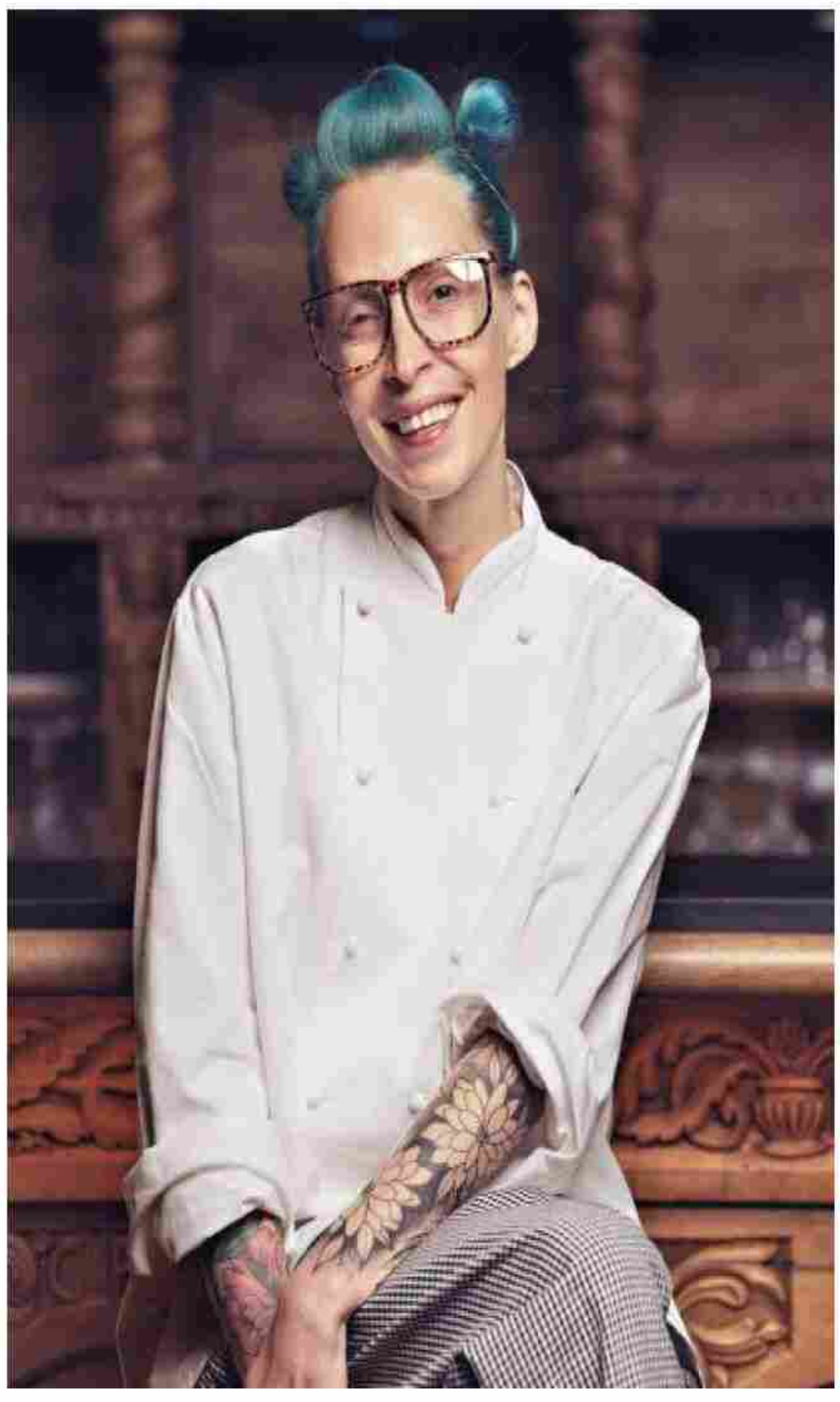
Sehen und Gesehenwerden, und das vor Alpenpanorama! Doch der Blick auf den Teller ist nicht weniger reizvoll.

SZENE-TREFF und ambitioniertes Restaurant: Die „Langosteria“ liegt im Skigebiet Salastrains, direkt an der Talstation. Küchenchef Antonio D’Ambrosio verfolgt das Ziel, „beste Produkte so frisch wie irgend möglich und ohne lange Kochzeit auf den Teller“ zu bringen. Seine Seezunge mit Selleriecreme ist ein gelungenes Beispiel









GEKOMMEN, UM ZU BLEIBEN: Die Peruanerin Claudia Canessa begann im Kulm Hotel mit einem Pop-up, nun kocht sie in ihrem Restaurant „Amaru" dort dauerhaft, begeistert zum Beispiel mit dieser Vorspeise „El Nikkei"

Der Schwerpunkt der gehobenen Bistroküche liegt auf zeitgemäßen Gemüsegerichten und diversen Cuts vom Josper-Grill.

GROSSE NAMEN hat man auch im Badrutt's Palace aufzubieten. Das monumentale Hotel im Dorfkern wirkt mit seinen Türmchen und Giebeln etwas gothic, aber das kulinarische Angebot ist unerreicht. Inklusive trendiger Pop-ups (im vorigen Winter war Dänemarks neuester Drei-Sterne-Koch Eric Vildgaard vom „Jodnaer" da), zählt man im Haus fast ein Dutzend gastronomische Angebote, dazu kommen das „Chesa Veglia" in einem alten Engadiner Haus (Baujahr 1685) im Dorfkern und das „Paradiso" als beliebtes Pistenrestaurant. Die begehrtesten Plätze im ganzen Haus aber sind jene am Sushi-Counter des „Matsuhisa". Hier kann man zusehen, wie die Köche mit flinken Fingern perfekte Reishappen formen und mit Wolfsbarsch, Thunfisch oder Königskrabbe belegen.

Minutiös austariert mit Yuzu, Ponzu, Knoblauch und Koriander ist die berühmte Jalapeño-Sauce zum Yellowtail-Sashimi; Carpaccio vom japanischen Wagyu-Rind der Top-Qualität Kagoshima A 5 schmilzt am Gaumen. Nobu Matsuhisa, japanisch-amerikanischer Grandseigneur der Nikkei-Küche, schickt in der Saison einige seiner besten Leute nach St. Moritz, im Sommer bespielen sie das gleichnamige Restaurant auf Mykonos. Die Stimmung im großzügig geschnittenen Souterrain-Raum mit dunkler Holztäfelung, roten Lederstühlen und der Vintage Bar im Loungebereich ist immer gut; an manchen Abenden, vor allem über die Festtage, schaffen sie hier drei Seatings! Und auch für Weinliebhaber ist das „Palace", wie die Einheimischen sagen, lohnend: Im Keller liegen 30 000 Flaschen, darunter fast alle Jahrgänge der Domaine de la Romanée-Conti.

NICHT NUR ABENDS sind im High-Society-Dorf die Tische hart umkämpft; viele Besucher wünschen auch an der Piste Top-Verpflegung. Eine der beliebtesten Adressen ist die „Langosteria". Das Mutterhaus des Konzepts steht in Mailand, seit Kurzem gibt es nun eine Dependance im Salastrains-Skigebiet, direkt an der Talstation. Drinnen sitzt man gemütlich bei flackerndem Kaminfeuer, doch kaum sind ein paar Sonnenstrahlen da, füllt sich die große Terrasse. Hier geht es bei einem „Cüpli" auch ums Sehen und Gesehenwerden. Gleichzeitig lässt das, was Küchenchef Antonio D'Ambrosio hier auf 2000 Meter Höhe an Fisch und Meeresfrüchten auf die Tische bringt, viele Gourmetrestaurants im Flachland alt aussehen. Das Meiste stammt vom Mailänder Fischmarkt oder aus Spanien, Langustinen werden dreimal wöchentlich aus Norwegen geliefert. „Unser Konzept ist ganz einfach",

FOTOS: DANILO SCARPATI (2), BRAMBILLA SERRANI, NILS GRUBBA, GIAN GIOVANOLI



IN DEN FONDUE-GONDELN des Carlton Hotels können bis zu vier Personen das beliebte Schweizer Tischritual genießen

Alte Schule, trendige Pop-ups – hier findet man beides auf allerhöchstem Niveau.

DER BERÜHMTESTE WINTERSPORTORT der Schweiz geht mit der Zeit – aber er kann auch auf reichlich Tradition verweisen. Schon in den 1860er-Jahren reisten wohlhabende Gäste an, um – untergebracht im damals neuen Kulm-Hotel – die sonnige Berglandschaft beim Skisport, Bobfahren und Eislaufen auf dem St. Moritz-See zu genießen. Der Status als erster moderner Wintersportort wurde durch die Ausrichtung der Olympischen Winterspiele 1928 und 1948 gefestigt. An diese Zeit erinnern in den meisten Grandhotels bis heute die „Grand Restaurants". Der spektakulärste dieser opulenten Speisesäle mit viel Old-School-Charme liegt im Suvretta House am Einstieg ins Suvretta-Skigebiet. Er ist hier im Originalzustand von 1912, dem Baujahr des Hotels, erhalten und erinnert mit der aufwendig verzierten Kassettendecke, dem imposanten Muranoglas-Leuchter und den vielen weiß gedeckten Tischen ein wenig an den Speisesaal der „Titanic", die ebenfalls 1912 fertig wurde.

Die festlich gekleideten Gäste speisen abends mit perfekt aufpoliertem Silberbesteck – und Küchenchef Fabrizio Zanetti bietet ihnen, heute eine Seltenheit, nicht nur ein täglich wechselndes Vier-Gänge-Menü, sondern auch ein riesiges À-la-carte-Angebot. Zanetti, gebürtiger St. Moritzer und Herr über ein 30-köpfiges Team, ist ein Koch alter Schule: „Wir machen alles à la minute. Selbst das Miéral-Bresse-Huhn aus dem Ofen, deshalb dauert es auch 40 Minuten."

Sein Risotto „Gran Riserva" mit Hummer, Champagner und Meeresspargel ist selbstverständlich handgerührt, Filet Wellington gibt es auf Vorbestellung, und der weit gereiste Chef, der bei Gordon Ramsay und in China gearbeitet hat, beherrscht noch Kunstgriffe, wie sie für die Zubereitung eines Pithiviers von der Wachtel nötig sind. Das edle Bresse-Geflügel packt er mit Entenleber und Périgord-Trüffel in Mangold und Blätterteig und gart es 15 Minuten im Ofen zu perfekter Zartheit. Dazu gibt es federleichte Pommes Mouseline, „mit 50 Prozent Butteranteil", wie der Chef grinsend betont. Beim Dessert steht dann die Wahl an zwischen Soufflé Chartreuse mit Granny-Smith-Sorbet oder Crêpes-Suzette.

Letztere werden natürlich am Tisch zubereitet – und sind ein letzter Beleg dafür, warum Orte wie St. Moritz, das im vergangenen Winter seine beste Saison überhaupt erlebte, heute wieder so gefragt sind.

sagt D'Ambrosio ein wenig untertreibend. „Beste Produkte, die so frisch wie irgend möglich und ohne lange Kochzeit auf den Teller kommen."

Jedes Gericht wird à la minute zubereitet. Beim warmen Meeresfrüchtesalat etwa wird sehr viel Aufwand betrieben, um die eindrucksvolle Frische und Qualität der Zutaten zur Geltung kommen zu lassen. Vom Langostino über kleine Calamari und Rotgarnelen bis zum Oktopus wurde alles einzeln und auf den Punkt gegart. Darüber ganz frisch gepresster Zitronensaft und gutes Olivenöl – ein Genuss! Klasse haben auch der Salat mit Gurke, Königskrabbe und fermentierter Chili, das Thunfisch-Carpaccio mit Aubergine und Tomate oder die sizilianischen Gamberi rossi. Sie werden mit Kopf serviert und begleitet von Spargel sowie – überraschend, aber stimmig – hauchdünn gehobeltem Mimolette-Käse. Auch den Hauptgang wird man nicht so schnell vergessen: „Chateaubriand" vom Zackenbarsch, am Robata-Grill über Holzkohle gegart und von Pak-Choi und herrlich buttrigem Kartoffelpüree begleitet. Dazu reicht man eine Weinkarte, die jedem Drei-Sterne-Restaurant zur Ehre gereichen würde.

FOTO: OLIVIA PULVER

CHAMPAGNE

PERRIER-JOUËT



FILL YOUR WORLD WITH WONDER

ENJOY RESPONSIBLY

ST. MORITZ

Lieblingsorte

Uralte Metzgertradition, Pasta- und Tortenkunst, Skihütten de luxe – im Lifestyle-Bergdorf fehlt es an nichts


1

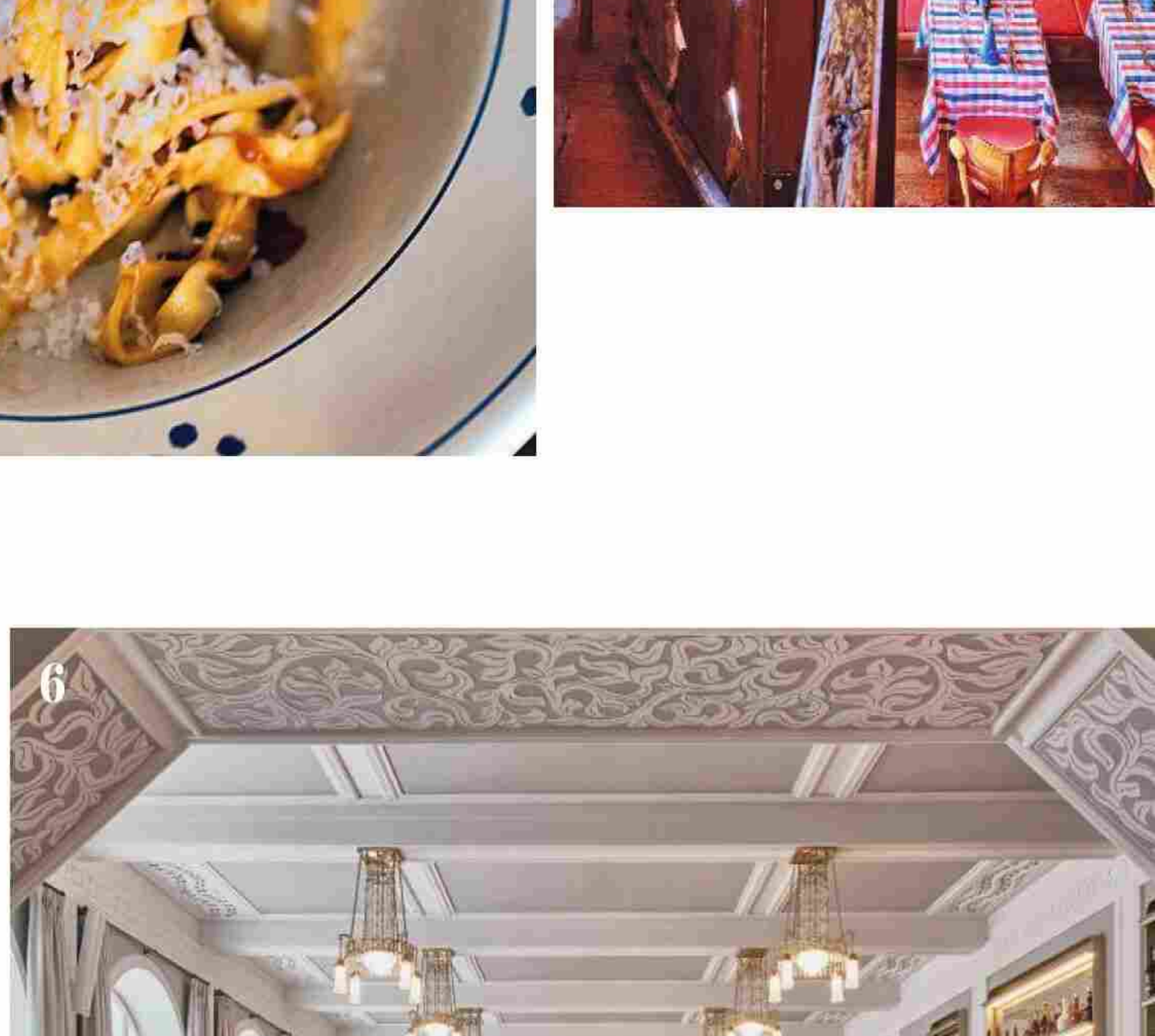

2


3



4


5


6

Tempel des Bündnerfleischs

1 Ludwig Hatecke und sein Sohn David, die Kultmetzger aus dem Engadiner Ort Scuol, betreiben auch einen Laden in St. Moritz, perfekt fürs Souvenir-Shopping oder Vor-Ort-Genießen. Ihr begehrtes Bündner Fleisch, die typische Salsiz-Wurst und andere Trockenfleischspezialitäten reifen nach uralter Tradition im Felsenkeller. Die Verarbeitung heimischer Tieren und der Verzicht auf Zusatzstoffe aller Art sind Ehrensache. Angeschlossen an die puristisch gestylte Metzgerei ist die nebenan liegende „Bar Boucherie", mit wenigen Tischen und Außenplätzen. Tipp: handgeschnittenes Rindstatar, Fleisch aus dem Big Green Egg oder „Carpaccio Assoluto" von einer acht bis zwölf Jahre alten Mutterkuh, bepinselt mit Olivenöl und Madagaskar-Pfeffer.

www.hatecke.ch

Tages-Pasta und Wein

2 Unkomplizierte „Lieblingsbeiz" für Einheimische und Urlauber: Früher war „La Scarpetta" ein Schuhladen (daher der Name), heute ist es Restaurant und Weinbar – und während der Saison stets bis auf den letzten Platz besetzt. Die Karte des gut gelaunten Gastgeber-Trios Dimi, Luca und Rosso ist kurz und wechselt ständig: erst Antipasti, Fenchelsalat mit Orange oder slow-cooked Tintenfisch mit Kichererbsencreme, dann „Pasta del Giorno", von Tagliatelle mit Safran-Parmesan-Schaum bis Tagliolini mit Alba-Trüffel. Und dazu eine bestens kuratierte Weinkarte mit vielen Piemont-Größen und handverlesenen Orange-Weinen. Gute Stimmung inklusive!

www.la-scarpetta.ch

Dreifach schlemmen im alten Bauernhaus

3 Massive Steinwände, kleine Fenster, Schieferdach – der Name „Chesa Veglia" ist Programm. Auf Rätoromanisch bedeutet er „Altes Haus" – wahrlich treffend, wenn die Grundmauern von 1658 stammen. Das immer ausgebuchte Gastro-Gesamtkunstwerk, das vom Hotel Badrutt's Palace betrieben wird, besteht aus drei Lokalen unter einem Dach: die Pizzeria „Heuboden", wo der Bestseller La Dama Bianca ist, eine weiße Pizza mit Taleggio, Büffelmozzarella und schwarzem Trüffel; die „Patrizier Stuben" mit klassischer Schweizer Küche (Fondue!); und das (nur im Winter geöffnete) „Chadafö", wo fast alles vom Holzkohlegrill kommt, ob Bresse-Poularde oder Lammkarree mit Engadiner Kräutern. Rechtzeitig reservieren!

badruttspalace.com

Heimat der Engadiner Nusstorte

4 „Viele der Rezepte, mit denen wir täglich arbeiten, stammen noch von meiner Urgroßmutter Theresia", sagt Andreas Mutschler, der die Conditorei Hanselmann in vierter Generation führt. Im Herzen von St. Moritz gelegen, steht sie seit 1894 für bestes Zuckerbäckerhandwerk. Hinter der historischen, für die Region so typischen Sgraffito-Fassade, erwartet den Gast ein traditionelles Kaffeehaus mit weiß gedeckten Tischen und schönem Ausblick. Die Auswahl an hausgemachten Torten und Pralinen ist groß, unbedingt kosten sollte man Spezialitäten wie die berühmte Engadiner Nusstorte oder Birnbrot mit Trockenfrüchten. Ein schönes Souvenir sind die vielen hausgemachten Pralinen, Trüffeln und Marrons Glacées, mit Zucker glasierte Maronen. Täglich wechselnde Mittagsgerichte.

www.hanselmann.ch

Pistenstopp für Genießer

5 Mittags ist die schöne Sonnenterrasse des „Chasellas" an der Talstation der neuen Sesselbahn im Suvretta-Skigebiet fest in der Hand der Skifahrer. Sie stärken sich hier mit Raviolini in Kraftbrühe oder Zürcher Geschnetzeltem samt knusprigen Rösti. Abends dann ein ganz anderes Bild: Der junge Küchenchef Marco Kind lässt in dem urigen Hütten-Ambiente anspruchsvolle Gourmetküche auftischen – von kurz abgeflämmter Dorade im Passionsfruchtsud oder Ceviche vom Lostallo-Lachs mit Sellerie und Zitrusfrüchten über Rote-Bete-Ravioli mit Pflaume, Ricotta und Haselnuss bis zur trockengereiften Ente aus dem Appenzeller Land. Dazu wählt man zu jeder Tageszeit aus einer gut sortierten Weinkarte.

suvrettahouse.ch

Frischer Hotelwind und edle Steaks

6 Ein Newcomer in der etablierten Hotelszene von St. Moritz: Mit seinem Boutique-Charakter, dem jungen Geist und Ganzjahres-Betrieb schließt das Grace direkt gegenüber vom Bahnhof eine Lücke. Gäste haben die Wahl zwischen einem komplett restaurierten Jugendstilgebäude mit vielen historischen Details oder dem ultramodernen Neubau mit raumhohen Fenstern und Seeblick. Kulinarisch setzt man auf Casual Fine Dining, entweder im großzügigen „The View" mit mediterranem Küchenstil oder, ganz neu ab Anfang Dezember, in der „Beefbar". Das weltweit erfolgreiche Steakhouse-Konzept bietet beste Cuts, etwa vom Kobe-Rind, und Ausgefallenes wie „Beefy Cordon Bleu" im Tempura-Teig. Zubereitet wird auf einem Robata- oder Teppanyaki-Grill.

www.gracehotels.com

FOTOS: FILIP ZUAN, STEVE HERUD, IMAGO/PUIS KOLLER, STEVE HADORN, CLAUS BRECHENMACHER & REINER BAUMANN

ST. MORITZ
Auf einen Blick

Hotels

❶ Badrutt's Palace Hotel
Das Wahrzeichen von St. Moritz mitten im Dorf wird derzeit im großen Stil erweitert, gegenüber entsteht eine Dependance mit großzügigen Suiten. Das Haupthaus bietet ein Dutzend gastronomische Konzepte, der Star bleibt Nobu Matsuhisa. Nightlife, Skischule, Spa der Spitzenklasse, Kids-Programm.
●●●●● Via Serlas 27, 7500 St. Moritz, Tel. 0041-81 837 1000, www.badruttspalace.com, 155 Zi., 43 Suiten, DZ ab € 845

❷ Carlton Hotel
Adresse der Spitzenklasse in Alleinlage am Dorfrand. Extravagantes Design, großzügige Räume, intimer Spa mit Privatsuiten. Die erste Etage ist ganz der Gastronomie gewidmet. Das Hotel hat die schönste Sonnenterrasse im Dorf und ist nur im Winter geöffnet.
●●●●● Via Johannes Badrutt 11, 7500 St. Moritz, Tel. 0041-81 836 7000, www.carlton-stmoritz.ch, 60 Suiten und Juniorsuiten, ab € 1395

❸ Grace Hotel
Junger Geist hinter historischer Fassade: Im Boutiquehotel mit 74 Zimmern und Suiten glückt die Verbindung von denkmalgeschützten und zeitgemäß-urbanen Architektur- und Designelementen. Moderner Spa, großzügiger Kid's Club und vielfältiges gastronomisches Angebot mit Bar und drei Restaurants.
●●●● Via Serlas 5, 7500 St. Moritz, Tel. 0041-81 832 2210, www.gracehotels.com, 74 Zi. und Suiten, DZ ab € 590

❹ Kulm Hotel
In dem stilvollen Haus, etwas oberhalb des Dorfs gelegen, wird ständig renoviert und modernisiert; alle Zimmer sind auf dem neuesten Stand. Superstar Mauro Colagreco kocht im „Kulm Country Club", Claudia Canessa hat für ihre peruanisch-japanische Küche ein eigenes Restaurant, das „Amaro". Elegante Cigar Lounge.
●●●●● Via Veglia 18, 7500 St. Moritz, Tel. 0041-81 836 8000, www.kulm.com, 164 Zi. und Suiten, DZ ab € 915

❺ Suvretta House
Ein wahres Märchenschloss im Oberengadin, etwas außerhalb in der Natur gelegen. Sehr diskretes, traditionelles Haus mit eleganten Zimmern und Suiten. Dem Gast fehlt es an nichts: Wellness, Hallenbad mit 25-Meter-Becken, Eisfeld für Curling, Skischule und Skiraum mit 380 beheizten Schränken. Driving Range im Hotelpark.
●●●●● Via Chasellas 1, 7500 St. Moritz, Tel. 0041-81-836-3636, www.suvrettahouse.ch, 181 Zi., Suiten und Juniorsuiten, DZ ab € 730

Restaurants

❻ Amaru
Das Restaurant der Peruanerin Claudia Canessa besticht optisch durch ein farbenfroh-stilvolles Design. Und ihre ganz persönliche Interpretation der Nikkei-Küche geht weit über die Grenzen Perus und Japans hinaus. Sehr gute Ceviche – und dazu einen Pisco Sour!
●●● Im Kulm Hotel, Via Veglia 18, 7500 St. Moritz, Tel. 0041-81 836 80 00, www.kulm.com, Dez.-März Di-Sa 18.30-21.30 Uhr, geänderte Öffnungszeiten im Sommer, Menü € 195-295

❼ Chasellas
In der Ski-Hütte mit Sonnenterrasse an der Sessellift-Talstation gibt es tagsüber Deftiges wie Rösti mit Speck und Spiegelei. Abends dann zeigt Marco Kind beim Gourmetmenü Kochkunst, von Safranrisotto mit Limette und Jakobsmuschel bis zum Teriyaki-lackierten Balfegó-Thunfisch.
●●◐ Via Suvretta 22, 7500 St. Moritz, Tel. 0041-81 833 38 54, www.chasellas.ch, Mo-So 19-21.30 Uhr, Menü € 156

❽ Chesa Veglia
Im ältesten Haus von St. Moritz, 1658 erbaut, herrscht eine heimelige Engadiner Atmosphäre. In holzvertäfelten Räumen kann man aus drei verschiedenen Speisekarten wählen, von der Pizza (wahlweise mit Trüffel) übers Lammkarree bis zum am Tisch angerichteten Hummersalat.
●●◐ Via Veglia 2, 7500 St. Moritz, Tel. 0041-81 837 28 00, www.badruttspalace.com, Mo-So 18.30-23 Uhr, Hauptgerichte € 28-48

❾ Da Vittorio
Schwesterrestaurant des gleichnamigen Drei-Sterne-Restaurants bei Bergamo. Die Familie Cerea ist bekannt für exzellente Fisch- und Meeresfrüchte-Kreationen, aber auch für beste Pasta. Sympathisches Ambiente, unkomplizierte Atmosphäre, es gibt auch ein À-la-carte-Angebot. Ausgezeichnete Weinkarte.
●●●● Im Carlton Hotel, Via Johannes Badrutt 11, 7500 St. Moritz, Tel. 0041-81 836 70 30, www.carlton-stmoritz.ch, Mi-So 19-22 Uhr, Menü € 265-420

❿ Grand Restaurant
Der stimmungsvolle Speisesaal, original von 1912, ist eine Sehenswürdigkeit für sich. Hier bietet Fabrizio Zanetti ein allabendlich wechselndes Tagesmenü sowie ein großes Angebot à la carte, darunter Klassiker wie Filet Wellington oder Lobster Thermidor.
●●● Im Suvretta House, Via Chasellas 1, 7500 St. Moritz, Tel. 0041-81 836 36 36, www.suvrettahouse.ch, tgl. 19-23 Uhr, Hauptgerichte € 78-209

Eine Kreuzfahrt der Genüsse

Ein Feinschmecker auf kulinarischer Entdeckungsreise an Bord – von Escargots über Crossover-Küche bis zum 6-Gänge-Menü.











Ein Festival der Lebensfreude: Auf AIDA kommen Feinschmecker in den vollen Genuss – ob bei exquisiten Fleischgerichten, Kreationen der Sushi-Meister oder leichten Sommergerichten.

In unserer Kleinstadt ist die Auswahl an Restaurants leider sehr beschränkt: der Ratskeller, ein Grieche, zwei Italiener, eine Dönerbude – das war es auch schon. Schwierig für jemanden, der kulinarische Abenteuer liebt und gerne neue Erfahrungen macht. Meiner Frau ist das nicht so wichtig, sie kocht ohnehin lieber selbst – und zwar hervorragend. Ich probiere aber gerne Neues aus, lerne fremde Küchen kennen und ungewöhnliche Zutaten, die es bei uns nicht ansatzweise zu kaufen gibt.

Kurz und gut: Unsere Urlaube haben sich in den letzten Jahren an den kulinarischen Möglichkeiten am Ferienziel orientiert. Umso skeptischer war ich, als Freunde uns von ihrer Kreuzfahrt auf einem AIDA Schiff vorschwärmten. Nicht, dass ich Angst gehabt hätte, nicht satt zu werden. Aber ich gehe ja auch sonst nicht jeden Tag ins gleiche Restaurant. Am Ende ließ ich mich überreden… Gottseidank.

Was wir vorfanden, war eine kulinarische Vielfalt, wie ich sie sonst allenfalls in einer internationalen Großstadt erwartet hätte – und nicht auf einem Schiff, nur ein paar Meter neben dem Liegestuhl am Pool, vor einer jeden Tag wechselnden Kulisse und mit dem eigenen Bett zwei Decks tiefer. AIDA war ein echtes Schlaraffenland mit 17 Restaurants und einer kulinarischen Vielfalt aus den spannendsten Landesküchen.

„Jeden Tag gab es neue Düfte und Aromen aus aller Welt zu entdecken."
Ralph Rudolph

Da gab es feinste französische Cuisine im „French Kiss" in stilechtem Brasserie-Flair mit Klassikern wie Escargots und Austern – Letztere raffiniert aus Schokolade hergestellt. Als Kontrast wurden im „Teppanyaki Asia Grill" bei einer spektakulär-unterhaltsamen Performance asiatische Köstlichkeiten direkt vor unseren Augen gebraten und angerichtet. Und mit dem „Sushi House" oder dem „East Restaurant" boten sich noch zwei weitere erstlassige Möglichkeiten auf AIDA fernöstlich zu speisen.

Jeden Tag entdeckten wir neue exquisite Düfte und Aromen aus aller Welt. Die kreative, leichte Crossover-Küche des „Beach House" etwa war genau das Richtige für einen lauen Sommerabend an Bord und in der typischen Trattoria „Mamma Mia" schwelgten wir bei italienischen Klassikern in Erinnerungen an unser Kennenlernen an einem sizilianischen Strand. Und als uns der Sinn nach einem saftigen, zarten Steak stand, machten wir auch noch in der Churrascaria, dem Steakhouse an Bord, halt.

Wo immer wir aßen – alle Restaurants auf AIDA überzeugten uns mit Kreativität und Qualität. Als Feinschmecker habe ich am meisten das 6-gängige Menü im Gourmet-Restaurant „Rossini", begleitet von tollen Weinen, genossen. Diesen ganz besonderen Abend haben wir stilgerecht an der Champagnerbar ausklingen lassen. AIDA – was für ein Genuss!

Mehr Informationen unter aida.de/kulinarik

AIDA

⓫ Kulm Country Club by Mauro Colagreco
Der ehemalige Eispavillon des Kulm-Hotels wurde von Sir Norman Foster komplett renoviert, historische Bobschlitten und alte Schwarz-Weiß-Fotografien erinnern an die Anfänge des Wintersports. Colagreco setzt hier auf gut gemachtes Comfort Food, vieles vom Josper-Grill – von hausgemachter Pasta über gegrillte Paprika mit Bergkäse bis zur Engadiner Lammschulter für zwei.
●●◐ Via Maistra 41,
7500 St. Moritz,
Tel. 0041-81 836 82 60,
www.kulm.com,
Mi-So 19-22 Uhr,
Hauptgerichte € 32-64

⓬ La Scarpetta
Das Lieblingslokal der Einheimischen mitten im Dorf war früher ein Schuhgeschäft, daher der Name. Unkompliziertes, täglich wechselndes Angebot an fantasievollen Antipasti und sehr guter Pasta. Kleines, aber ausgesuchtes Weinangebot, gute Stimmung.
●◐ Via Veglia 11, 7500 St. Moritz, Tel. 0041-818323209,
la-scarpetta.ch,
Do, Fr, Mo 12-14 und 18-22 Uhr, Sa, So 18-22 Uhr,
Hauptgerichte € 22-36

⓭ Langosteria
Direkt an der Talstation im Skigebiet Salastrains liegt diese extrem angesagte Edelhütte, basierend auf einem Mailänder Restaurantkonzept. Exzellente Fisch- und Meeresfrüchte-Qualität, alles wird à la minute zubereitet. Ein perfekter Ort auch, um Leute zu schauen.
●●◐ Via Salastrains 10,
7500 St. Moritz,
Tel. 0041-81 833 63 55,
www.langosteria.com,
Mo-So 12-23 Uhr, Hauptgerichte € 30–37

⓮ Matsuhisa
Eines der schönsten Restaurants im weltweiten Imperium von Nobu Matsuhisa, stimmungsvoll, mit Bar, offener Küche und großer Sushi-Theke. Fisch- und Meeresfrüchte sind von hoher Qualität, alle Klassiker des Meisters finden sich auf der Karte, zusätzlich gibt es viele Specials.
●●● Im Badrutt's Palace,
Via Serlas 27, 7500 St. Moritz, Tel. 0041-81 837 10 00,
www.badruttspalace.com,
tgl. 19-23 Uhr,
Menü € 172–300

⓯ Paradiso
Auf der Corviglia direkt an den Skipisten gelegen, mit gleich mehreren Sonnendecks ausgestattet, ist sie für viele die schönste Skihütte im Tal. Auf der Karte: sehr gute Pasta und Risottos, Kalbsgeschnetzeltes Engadiner Art – und die vietnamesische Nudelsuppe Pho mit viel frischem Thai-Basilikum. Das „Music Deck" hat einen Resident DJ, der ab 15 Uhr richtig aufdreht.
●◐ Via Engadina 3,
7500 St. Moritz,
Tel. 0041-81 833 40 02,
www.paradiso-stmoritz.com,
Fr-Di 11.30-17 Uhr,
Hauptgerichte € 37-82

Einkaufen & Erleben

⓰ Konditorei Hanselmann
1894 eröffnet, ist die Konditorei mit der schönen Sgraffiti-Fassade beliebt bei Gästen aus aller Welt. Hier hat die berühmte Engadiner Nusstorte Tradition, hier trinkt man seinen Kaffee mit Blick auf den St. Moritzsee. Sehr gute handgemachte Pralinen.
• Via Maistra 8,
7500 St. Moritz,
Tel. 0041-81 833 38 64,
www.hanselmann.ch,
Mo-So 7.30–19 Uhr

⓱ Metzgerei Hatecke
Engadiner Kultmetzgerei mit puristisch-kühlem Design und angeschlossenem Bistro. Spezialitäten der Region wie Salsiz und Bündnerfleisch werden hier mit Handwerkskunst aus Fleisch von heimischen Tieren und ohne Zusatzstoffe produziert.
• Via Maistra 16,
7500 St. Moritz,
Tel. 0041-81 833 12 77,
www.hatecke.ch,
Mo-Fr 9–18 Uhr,
Sa 10–18 Uhr



EMPFOHLEN VON
DER FEINSCHMECKER

St DALFOUR
FRANCE

Zu 100% *aus* FRÜCHTEN

Nur mit Trauben und Früchten gesüßt
Nur natürliche Zutaten
Glutenfrei



SINCE 1961 MONDE SELECTION BRUXELLES INTERNATIONAL QUALITY INSTITUTE 2024 GOLD AWARD

2024 MONDE SELECT
St. Dalfour Schwarzkirschen Fruchtaufstrich

SINCE 1961 MONDE SELECTION BRUXELLES INTERNATIONAL QUALITY INSTITUTE 2024 GOLD AWARD

2024 MONDE SELECT
St. Dalfour Feigen Fruchtaufstrich

Erhältlich bei:
Edeka*, Marktkauf, Kaufland, Rewe*, Globus, tegut

*IN AUSGEWÄHLTEN MÄRKTEN

www.stdalfour.de

FOLGEN SIE UNS AUF INSTAGRAM

Die raue Schönheit

Draußen tobt das Meer, drinnen knistert der Kamin. Gerade im Winter hat Sylt seinen besonderen Reiz: ausschlafen in stilvollen Hotels, einkehren in gemütlichen Cafés und kreativen Restaurants

TEXT **UWE PÜTZ**

Schnee – ein eher seltener Anblick, doch gerade dann ist ein Spaziergang am Ellenbogen von List ein Erlebnis

FOTOS: CHRISTINE SCHWARZ/GETTY IMAGES, YDO SOL (2)

Gemütlich schlafen

Wenn sich die Natur von ihrer barschen Seite zeigt, ist es hier besonders behaglich

Ruhe vor dem Sturm

SÖL'RING HOF

Dem champagnersäbelnden Luxus-Image der Insel stellt der Söl'ring Hof einen dezenten Ruhepol entgegen. Der liegt erhöht auf einer Düne in Rantum und ist in vielerlei Hinsicht solitär: Die Atmosphäre im Haus ist familiär, die Zimmer im friesischen Stil sind elegant. Hotelier und Chefkoch Jan-Philipp Berner pflegt einen legeren Umgang mit den Gästen. Und während abends über dem Reetdach die Sterne funkeln, bereiten Berner und sein Team ein maritim ausgerichtetes Fest aus acht Gängen zu. Prädikat: dem Himmel sehr nah.

Highlight: *lunchen im gemütlichen Wohnzimmer des Hotels.*

●●●● OT Rantum, Am Sandwall 1, 25980 Sylt, Tel. 04651-836200, 15 Zi. u. Suiten, DZ ab € 554

●●●●● Restaurant: Di-Sa 18.30-22 Uhr, Menü € 319

www.soelring-hof.de



„In der kalten Jahreszeit bin ich gern im Restaurant ‚Seenot' in Westerland. Es ist total gemütlich, wenn man im Wintergarten direkt am Strand sitzt und auf das aufgewühlte Meer schaut."

Bärbel Ring, Sommelière Söl'ring Hof





Spitzenlage am Insel-Zipfel

BUDERSAND HOTEL GOLF &SPA

Im Süden von Sylt kommt man dem Meer ganz nah. Das spüren die Gäste nicht nur im weitläufigen Spa-Bereich mit Panoramablick. Viele Zimmer, dekoriert mit zeitgenössischer Kunst, bieten die Aussicht aufs Wasser, die man auch im Restaurant „Strönholt“ genießen kann. Während die Küche hier bodenständig ist, serviert Chefkoch Felix Gabel im „KAI3“ seine „Nordic Fusion“ – geschmacksexplosive Miniaturen im Menü.
Highlight: *die legere Atmosphäre rund um Kamin und Bar im Foyer.*

●●●● OT Hörnum, Am Kai 3, 25997 Sylt, Tel. 04651-46070, 77 Zi., DZ ab € 375
●●● KAI3, Menü ab € 168-228, Mo-Di, Fr-So 18.30-21 Uhr
www.budersand.de

FOTOS: JASMIN HEIMBERGER, YDO SOL, AXEL STEINBACH

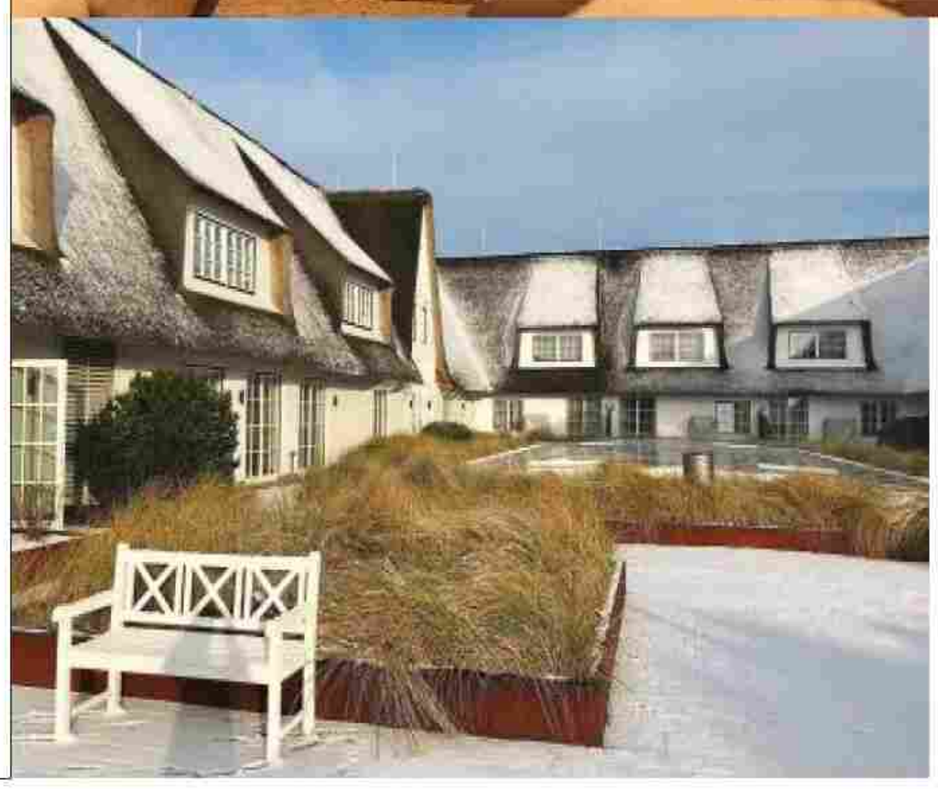


Cocooning am knisternden Feuer

SEVERIN'S RESORT & SPA

Nah am Wattenmeer, mit Blick auf Dünengras und die weite Landschaft, wird man im Severin's schnell zum Naturschwärmer. Dabei locken indoor viele Gelegenheiten, in den Cocooning-Modus zu wechseln – ob in den großzügigen, eleganten Zimmern, im Restaurant Hoog mit norddeutschen Lieblingsgerichten oder im luxuriösen Spa mit Schwimmbad und Saunen.
Highlight: *die Lobby mit einladenden Sofas und Feuerstelle.*

●●●●◐ OT Keitum, Am Tipkenhoog 18, 25980 Sylt, Tel. 04651-460660, 62 Zi. und Suiten, DZ ab € 495
●● „Hoog", Hauptgerichte € 26-78, Mo-So 13-17 Uhr und 17.30-22 Uhr
www.severins-sylt.de



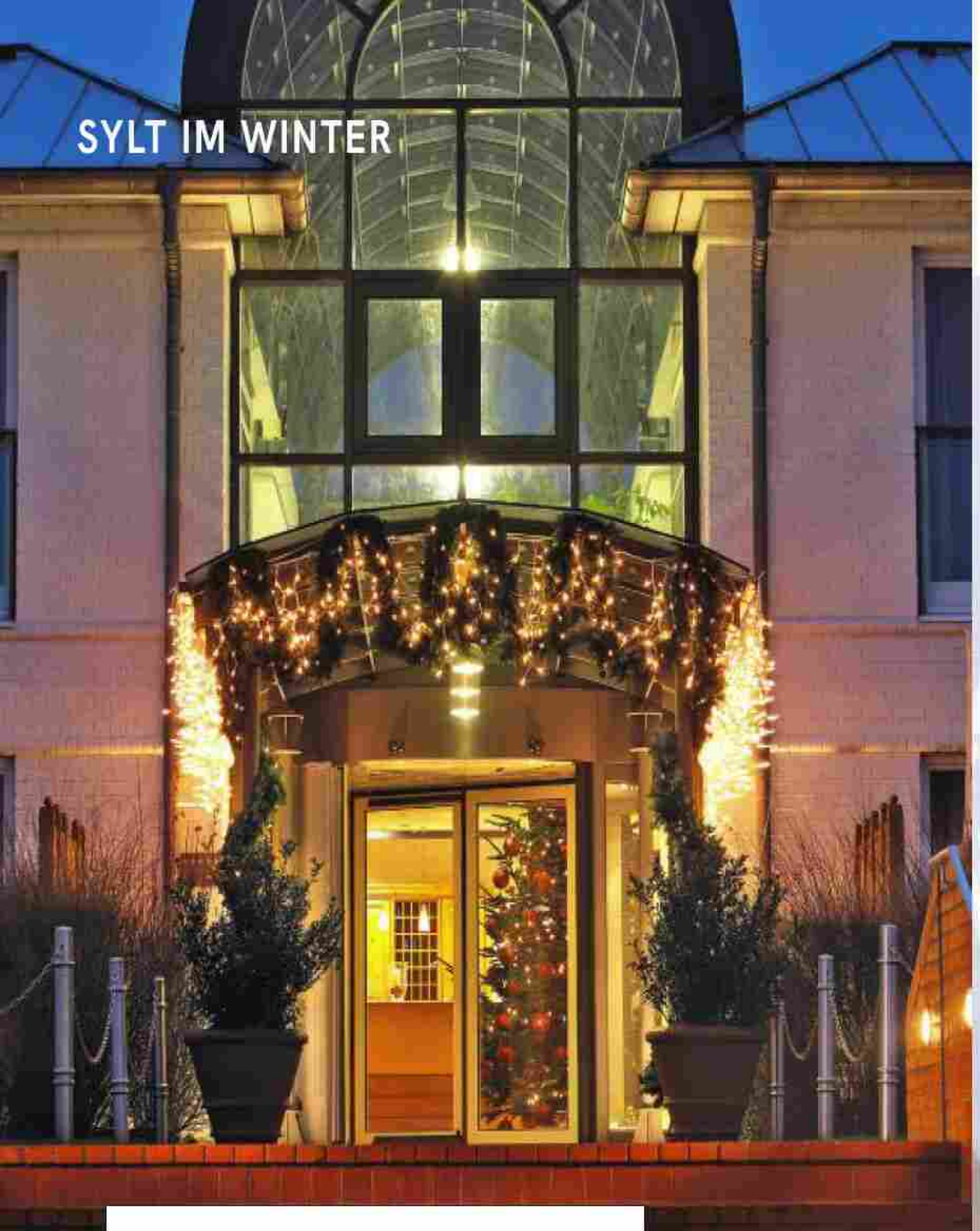


Weltläufigkeit unterm Reetdach

LANDHAUS STRICKER

Im Reetdachhaus hat in den frisch designten Zimmern die Moderne Einzug gehalten. Bequeme Polstermöbel in kräftigen Farben setzen Akzente und sorgen mit viel Holz und Naturtönen für Behaglichkeit. Schöne Wellness-Lounge mit Saunen und Kamin. Gastgeber Holger Bodendorf serviert im „Bodendorf's" zeitgemäße Gourmetküche, im „Siebzehn84" werden regionale Produkte mal kreativ mal klassisch interpretiert.
Highlight: *das Langschläfer-Frühstück, serviert bis 14 Uhr.*

●●●◐ OT Tinnum, Boy-Nielsen-Str., 10, 25980 Sylt, Tel. 04651-88990, 38 Zi., DZ ab € 290
●● „Siebzehn84", Mo-So 17.30-22 Uhr, Hauptgerichte 26-48
www.landhaus-stricker.com





Hinein in die gute Friesenstube

FÄHRHAUS SYLT

Das elegante Hotel am Munkmarscher Jachthafen versprüht einen traditionellen Charme, der nie in die Jahre gekommen ist. Gerade in den dunklen Monaten freut man sich über das helle nordische Design und sucht die Nähe zum friesischen Kachelofen im Restaurant „Selmer's", um Skrei an geröstetem Spitzkohl oder die Friesentorte mit Pflaumenmus und Schmand (unbedingt) zu probieren.

Highlight: *auch im Winter – der Sonnenaufgang auf der Restaurant-Terrasse im viktorianischen Stil.*

●●●● OT Munkmarsch, Bi Heef 1, 25980 Sylt, Tel. 04651-93970, 44 Zi., DZ ab € 398

●● Selmer's, Hauptgerichte € 20-70, Mo-So 8-21.30 Uhr

www.faehrhaus-sylt.de



FOTOS: THOMAS NECKERMANN (3), YDO SOL

Gut essen

Gute Gründe, einzukehren, gibt es im Winter genug. Und manche kulinarische Überraschung

Ein Nikolaus zum Dessert

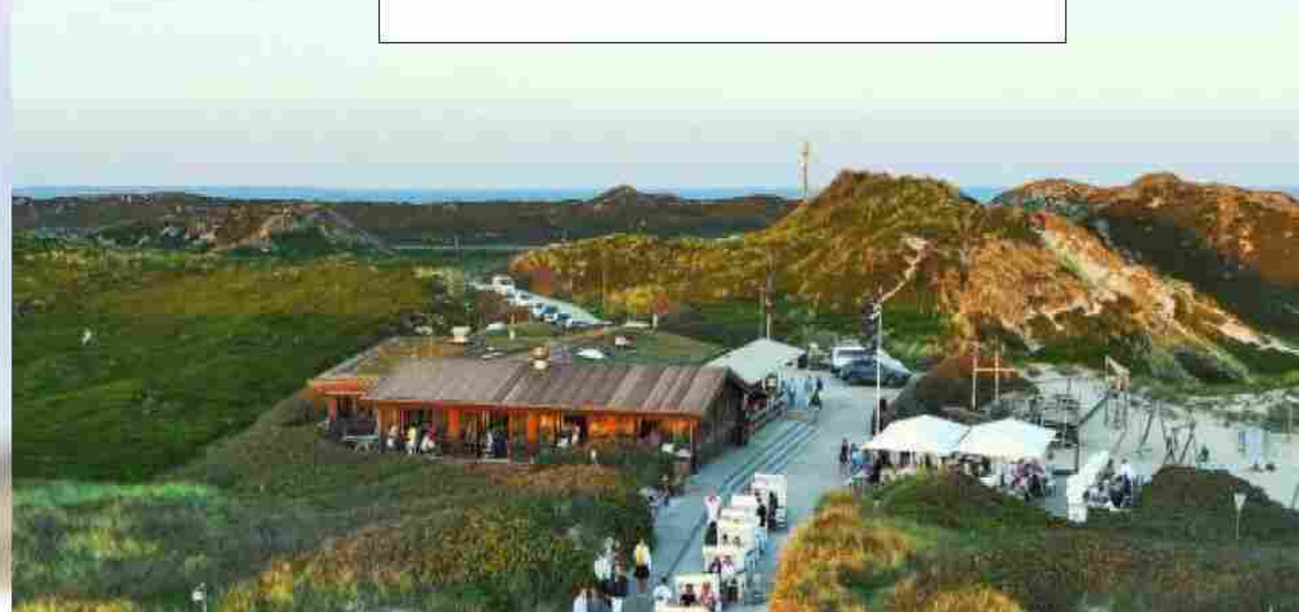
SANSIBAR

Die Sansibar ist Kult, keine Frage. Die Lage in den Dünen, die famose Weinauswahl, die Promidichte. Und natürlich die Mischung aus Luxus und Lockerheit, in der neben Fischgerichten auch Klassiker wie Kaiserschmarren in bester Zubereitung auf den Tisch kommen.

Highlight: *als Dessert ein Schoko-Nikolaus aus der Dekoration – in den Wintermonaten ist das Lokal liebevoll geschmückt.*

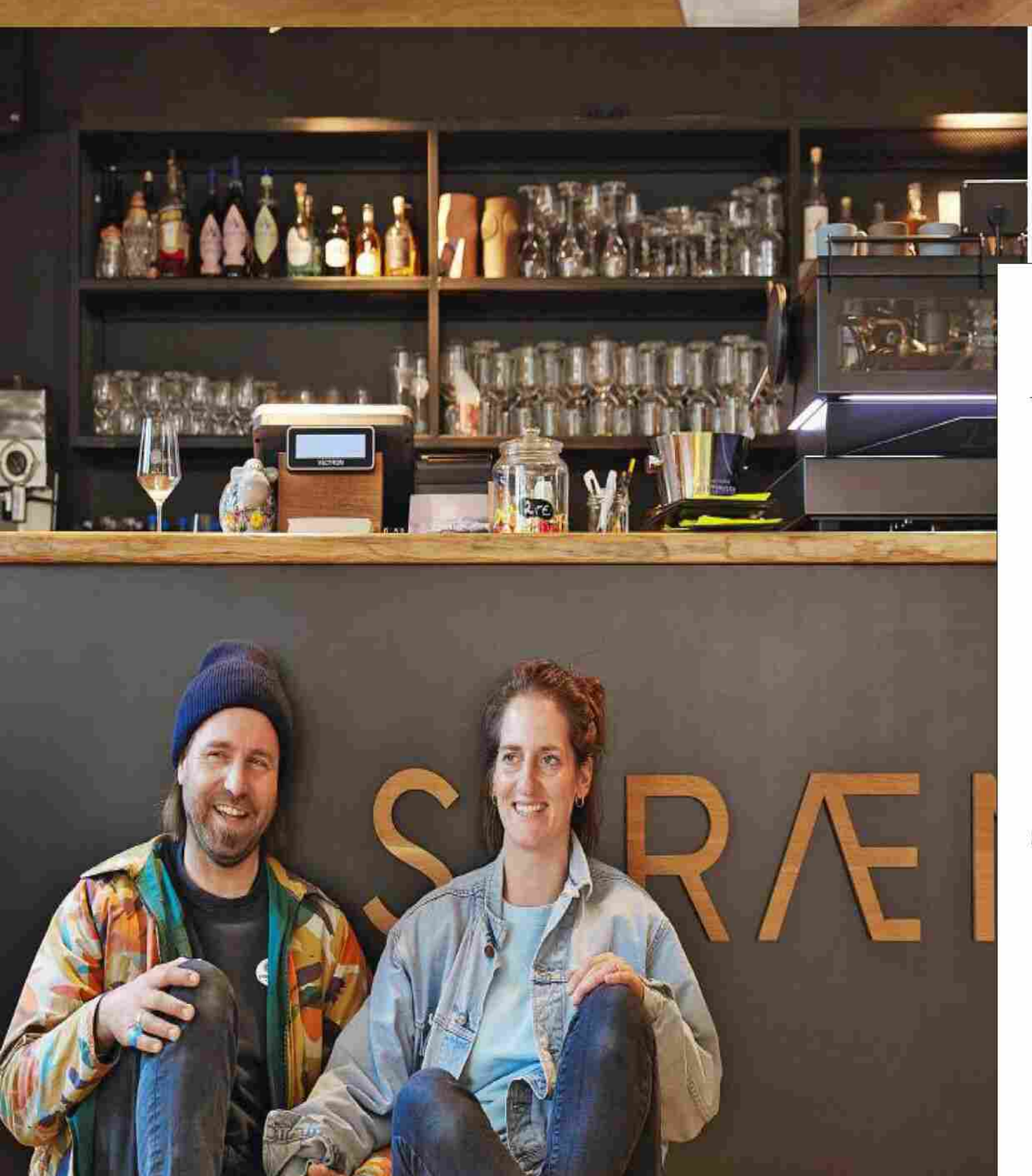
Sansibar
OT Rantum, Hörnumer Str. 80,
25980 Sylt, Tel. 04651-964646,
Mo-So 12-23 Uhr,
Hauptgerichte € 21-80
www.sansibar.de











Ganz im Süden in den Dünen

STRÆND

Wenn ein Tischler im Team ist, wird auch eine Shabby-Chic-Bude in den Dünen von Hörnum ein stylisher Ort. Jan (der Tischler) und Dennis John (im Foto neben Partnerin Anne Hoth) leben seit Grundschultagen das Motto „Eine Hand am Grill und die andere auf dem Herzen“, und so ehrlich schmecken auch die aus regionalen Biozutaten zubereiteten Gerichte.
Highlight: *die Pinsa! Der Teig aus Soja-, Reis- und Weizenmehl ist lockerer als normaler Pizzateig.*

Strænd
OT Hörnum, Am Campingplatz 3, 25997 Sylt, Tel. 04651-9364333, Di-So 13-21 Uhr, Hauptgerichte € 20-32
www.straend-sylt.de

FOTOS: JAN P.H. SCHNEIDER, YDO SOL, AXEL STEINBACH (2)



Weihnachtsmarkt mit Gourmet-Happen

RESTAURANT JÖRG MÜLLER

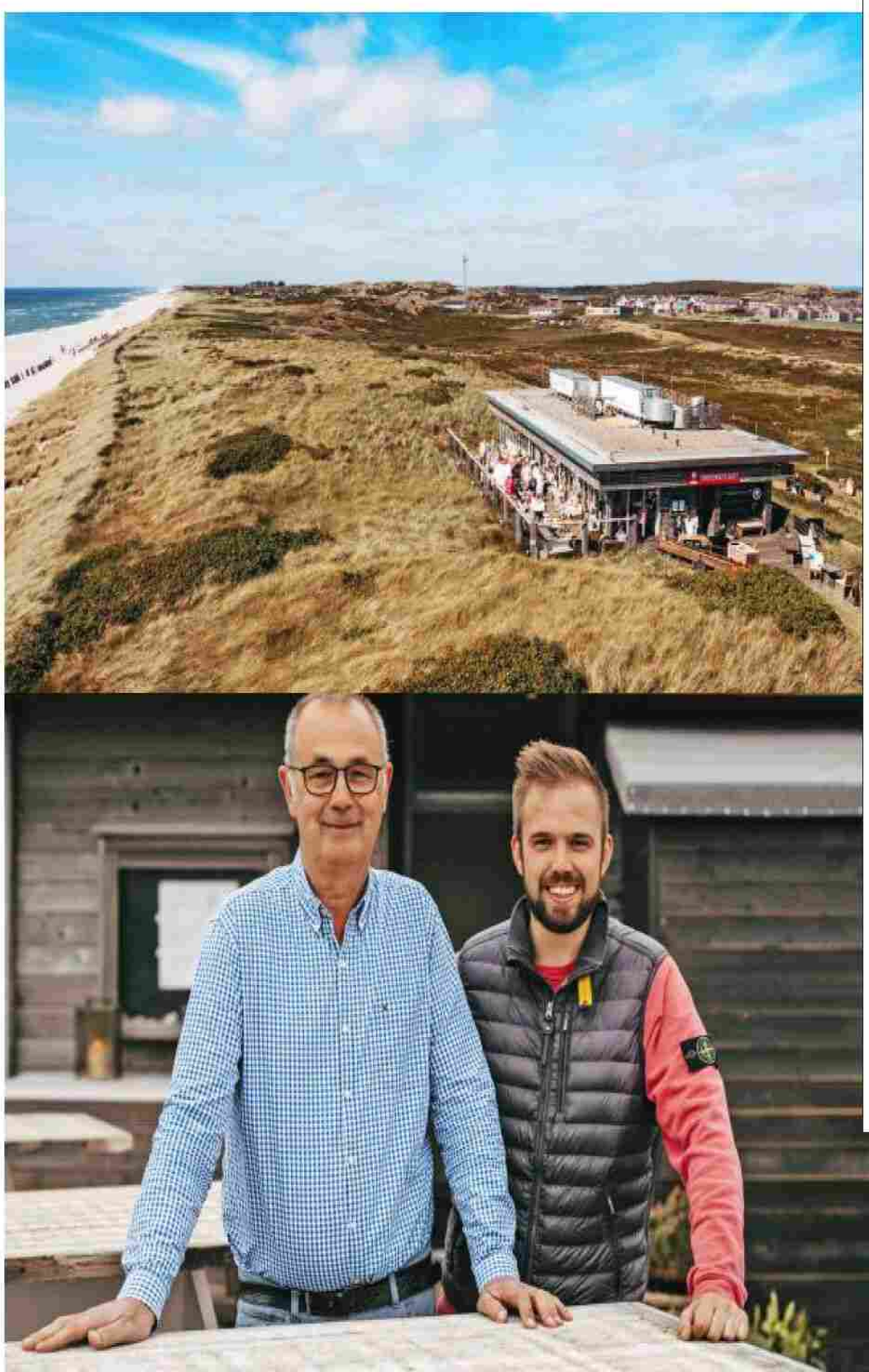
Die Kochlegende von Westerland versteht es, regionale Klassiker wie Dorsch oder Fassmatjes auf Gourmet-Niveau zu veredeln. Besonders stimmungsvoll geht es bei Jörg Müller zu, wenn er mit seiner Tochter Jane die Fläche rund um Hotel und Restaurant in einen Weihnachtsmarkt verwandelt, Buden und einen Heustadel aufstellen lässt und in urigem Ambiente Lammbratwürste, Backfisch oder halbe Enten serviert.
Highlight: *die heißen Waffeln mit Vanilleschaum.*

●●● OT Westerland, Süderstr. 8, 25980 Sylt, Tel. 04651-27788, Mi-So 17-22 Uhr, Hauptgerichte € 28-76
www.jmsylt.de



„Vor Weihnachten gehe ich mit meiner Familie in die ‚Sansibar'. Wenn meine Enkel die vielen Geschenke unter der Decke sehen, leuchten ihre Augen."

Jörg Müller, Koch und Hotelier



Immer für eine Überraschung gut

LANDFEIN SYLT

Von den Dünen blickt das Küchenteam um Inhaber Jost (l.) und Roman Rossel in alle Richtungen. Mal mediterran, mal asiatisch, mal nordisch bodenständig – hier darf man sich überraschen lassen. Beim „Abendmahl"-Menü wählen Gäste den Hauptgang, etwa Saltimbocca vom Seeteufel mit Nussbutter-Espuma, die weiteren Gerichte stellt die Crew zusammen. Tapas bis 16.30 Uhr; Tageskarte mit beliebten Standards wie Milchreis, Eintopf und Kartoffelpuffer.
Highlight: *das „Abendmahl"-Upgrade für Genießer.*

●● OT Hörnum, Strandweg 14, 25997 Sylt, Tel. 04651-2003204, Di-So ab 13 Uhr, Hauptgerichte € 17-66, Menü ab € 54
www.landfein-sylt.de

Auszeit am Nachmittag

Nach der frischen Luft lockt die warme Stube – und davon hat Sylt einige zu bieten

Süßes und Saures in Bestform

LUND SYLT

Aus wenig das Beste herausholen – das ist die Philosophie von Bäcker und Konditor Jens Lund, der sich in Hörnum auf besondere Brotsorten spezialisiert hat. Seine Sauerteigbrote aus Sylter Weizen, Roggen und Dinkel sind so begehrt, dass er damit Restaurants bis nach Hamburg beliefert. Im liebevoll restaurieren Café gibt es Frühstück, Mittagessen sowie Kaffee & Kuchen. **Highlight:** *Schoko-Birnentorte mit Rum (Foto u.) und „Lund Iskreem“.*

OT Hörnum, Rantumer Str. 1-3, 25997 Sylt, Tel. 0465-881034, Di-Sa Frühstück 9-11.30 Uhr, Mittag ab 12.30 Uhr, Bäckerei und Konditorei 7-18 Uhr

https://lund-sylt.de



„Mein Lieblingsplatz im Winter ist der Parkplatz K4 bei Hörnum. Oben auf der Düne hat man einen tollen Blick in alle Himmelsrichtungen.“

Jens Lund, Konditor des Familienbetriebs Lund Café



Britisches Flair mit 50 Teesorten

KONTORHAUS KEITUM

Hier trifft nordische Gastfreundschaft auf englische Teekultur mit mehr als 50 Sorten zur Auswahl. Dazu wird Süßes und Herzhaftes mit viel Raffinesse serviert. Zu empfehlen ist der friesische Butter-Mandel-Kuchen, aber auch der laktosefreie Eierlikör-Sandkuchen.

Highlight: *der High-Tea, bei dem man glatt vergisst, dass diese Insel nicht England ist.*

OT Keitum, Siidik 15, 25980 Sylt,
Tel. 04651 88 911 94,
Frühstück € 18-29, High-Tea € 49,
Mo-Sa 11-18 Uhr, So 11-13 Uhr.
www.kontorhauskeitum.de





Röstaromen zum Windbeutel

KAFFEERÖSTEREI SYLT

Die Röstung macht's – und darauf ist der Barista Christian Appel spezialisiert. Er unterzieht die Bohnen einer so schonenden Behandlung, dass sie am Ende wenig Säure und volle Aromen haben. Das schmeckt man, ob beim Espresso aus der Siebträgermaschine oder dem Handfilter-Kaffee. Gäste des rustikalen Manufaktur-Cafés in Rantum können alle paar Tage miterleben, wie die Bohnen in den Röster gefüllt werden und sich der Duft ausbreitet.

Highlight: *zum Kaffee die Windbeutel-Torte mit roter Grütze.*

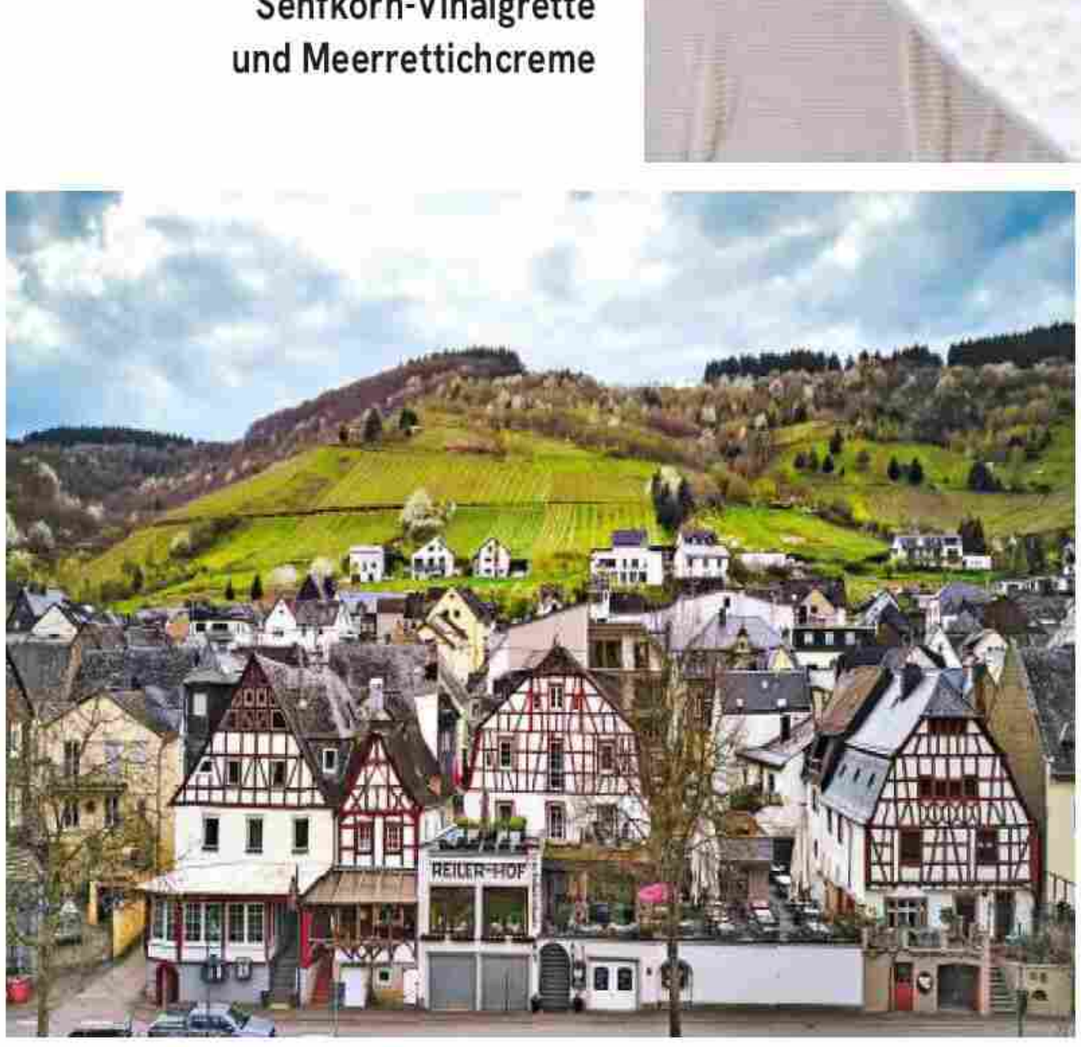
OT Rantum, Hafenstraße 9
25980 Sylt, Tel. 04651-2995757,
Mo-So 11-17 Uhr
www.kaffeeroesterei-sylt.com

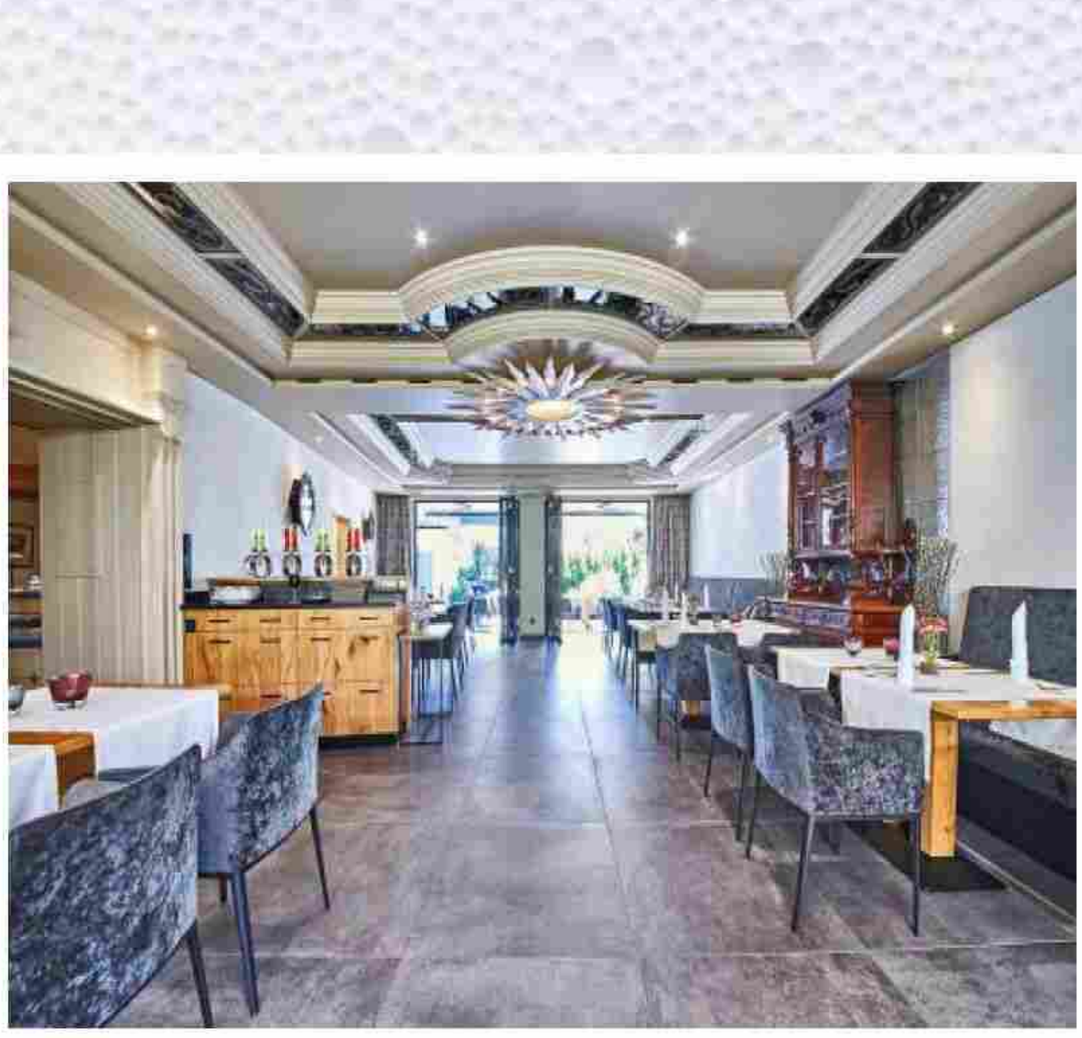
FOTOS: KLAUS LORKE, SVEN SCHOMBURG (2), AXEL STEINBACH





Christoph Heim, Küchenchef im „Reiler Hof“, lässt im großen Gastraum des Hauses marktfrisch Feines auftischen – etwa gebackenen Kalbskopf mit Radieschen-Senfkorn-Vinaigrette und Meerrettichcreme





FOTOS: DANIEL ROOS

Gute Gasthäuser

Heimspiel

An der Mosel macht Christoph Heim mit dem Familienbetrieb „Reiler Hof“ alle glücklich: Radler, Einheimische und eigens anreisende Genießer

TEXT **KLAUS SIMON**

ES GIBT NOCH GUTE Nachrichten aus der Gastronomie:. Neun Auszubildende sind im „Reiler Hof“ in diesem Jahr unter Vertrag, „ein Rekord unter den gastronomischen Betrieben zwischen Trier und Koblenz“, sagt Christoph Heim nicht ohne Stolz. Für den in dritter Generation im fachwerkschmucken Moselweindorf Reil geführten Familienbetrieb hat sich Heim gemeinsam mit der IHK Trier auch in Fernost um Nachwuchs bemüht. Von den neun Azubis stammen drei aus Indonesien.

Der 39-jährige Hotelbetriebswirt und Koch, der 2011 an die Mosel zurückkehrte, um das Gasthaus der Familie zu übernehmen, hat früh über den Tellerrand hinausgeschaut. Stationen im „Waldhotel Sonnora“ und im „Gästehaus Klaus Erfort“ führten den Jungkoch in die Welt der neuen deutschen Hochküche ein. Von Erfort kam die Ermunterung, im Gasthaus an der Reiler Uferpromenade das Gelernte umzusetzen – und dabei nicht nach den Sternen zu greifen.

„Wir wollten auf dem Teppich bleiben. Unsere Karte sollte für jeden zugänglich sein“, sagt Heim rückblickend. Wie zum Beweis strömt eine Gruppe Radfahrer mit Helm auf dem Kopf und Spikes an den Rennradschuhen an den größten Tisch auf der Terrasse. Wie alle Gäste hier, wird die hungrige und durstige Gruppe mit großer Freundlichkeit von Heims Frau Maria, einer Winzertochter von der Obermosel, begrüßt und versorgt. Im Service hilft die Seniorchefin, Heims Mutter, mit.

Ein Schnitzel steht noch immer auf der Karte, aber es ist heute selbstverständlich ein Wiener Schnitzel vom Kalb mit hauchdünner Panade. Jenseits gutbürgerlicher Klassiker gibt es Hummer-Raviolo mit zweierlei Fenchel, Kalbsbries auf Erbsencreme oder eine Maispoulardenbrust mit Salzzitrone und confierten Tomaten – alles schmeckt großartig.

Auch im neuen, mit taubenblauen Fauteuils und Holztischen möblierten Restaurantsaal sitzen noch viele Einheimische. Doch die Schar der Gäste von außerhalb wächst – nicht zuletzt wegen der hervorragenden Weinkarte. Bei der Auswahl von Moselweinen stand mit Nik Weis vom Sankt Urbans-Hof in Leiwen ein Familienmitglied zur Seite, er ist mit der Schwester von Maria Heim verheiratet. Die Auswahl, ein Who's who der Winzer der Region, überrascht zugleich mit Neuentdeckungen wie dem nach Champagnermethode vinifizierten Rieslingsekt brut „Mademoiselle“ vom Weingut Villa Huesgen.

„Wir wollten auf dem Teppich bleiben. Unsere Karte sollte für jeden zugänglich sein.“

Christoph Heim, „Reiler Hof“

Heim's Restaurant im Reiler Hof

Moselstraße 27, 56861 Reil, Tel. 06542-26 29, www.reiler-hof.de,
Do-Di 12-20.30 Uhr, Menü € 46-109, Hauptgerichte € 26-46

Top 5

Good News aus London

Keine andere Metropole Europas hat so eine spannende Restaurantszene wie die britische Hauptstadt – was diese fünf Neueröffnungen wieder einmal beweisen

TEXT **ALEXANDRA KILIAN**

DIE TOWER BRIDGE, eine Straßen- und Klappbrücke über die Themse, zählt zu den Wahrzeichen Londons

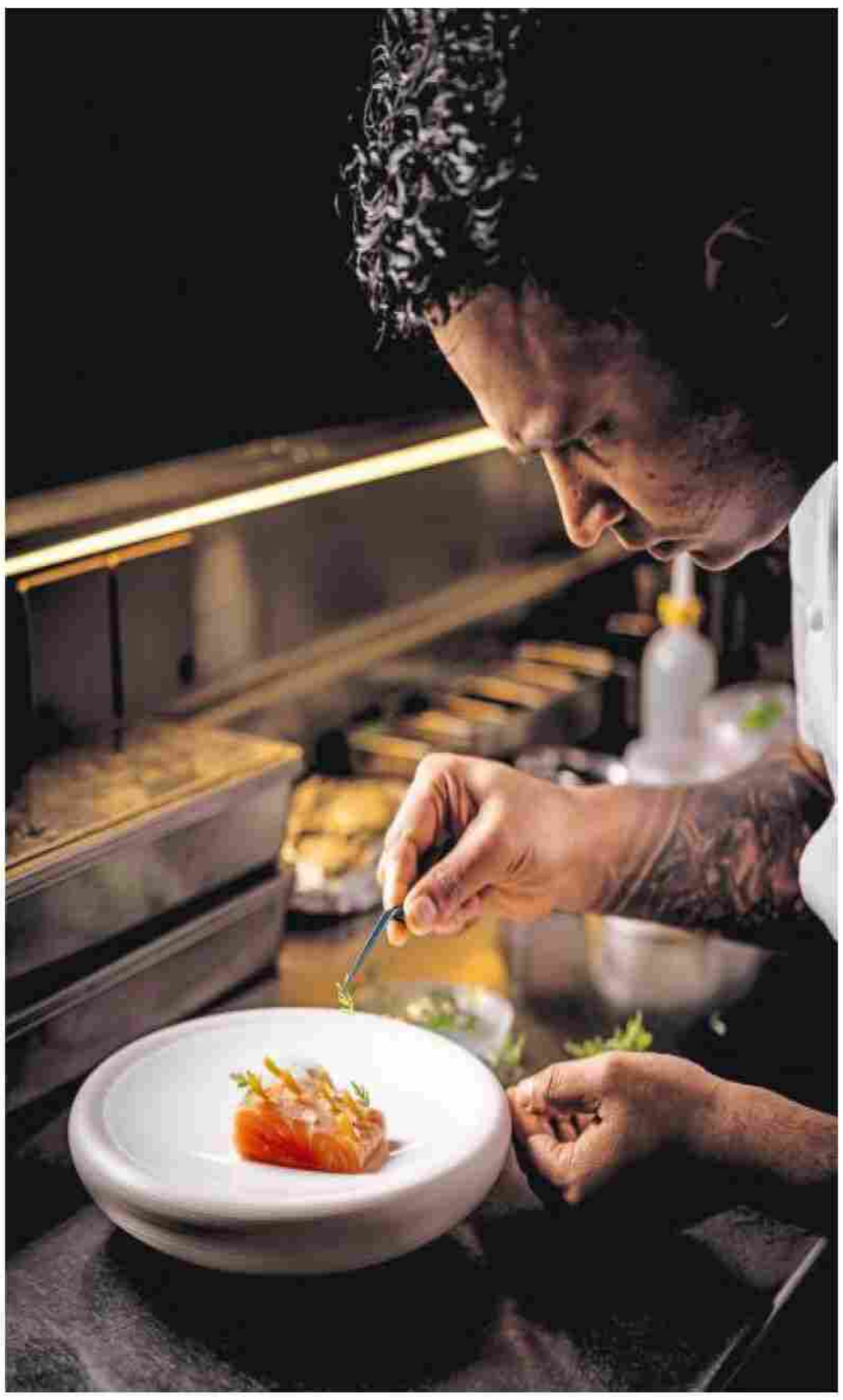
1

AUFSTEIGEN LOHNT
The Cocochine

Das von außen unscheinbare Townhouse in Mayfair wartet innen mit vier spektakulären Etagen auf. Das Erlebnis beginnt im Erdgeschoss mit einem holz- und stoffverkleideten Gastraum mit acht Tischen, Helmut-Newton-Fotografien und einer 1,8 Tonnen schweren Anrichte aus Devon-Stein. Drei Ledersorten in den Farben des Bodenmosaiks winden sich um das Geländer des Treppenhauses, das nach unten in den modern gestylten Weinkeller mit 1000 Flaschen in Klimaschränken führt. Nach oben geht es zum Chef's Table an einer saalgroßen offenen Küche sowie ein Stockwerk höher in ein Private-Dining-Penthouse – mit Kamin und Originalen von Andy Warhol. „The Cocochine" ist das erste Restaurant des „Hamiltons Gallery"-Eigentümers Tim Jefferies. Viele Meerestiere bezieht man aus Schottland, den Thunfisch aus Tokio. Verarbeitet werden die Produkte zu höchst differenzierten Gerichten – wie etwa einem im Bananenblatt zart gedünsteten Hummer, der mit Kardamom-Jus und Tupfen von Zitronen-Gel serviert wird – von einem Team, das in Maßanzügen steckt.

●●●● Mayfair, 27 Bruton Place, London W1J 6NQ, Tel. 0044-(0)20-38353947, www.thecocochine.com, Di-Sa mittags und abends, Hauptgerichte ab € 30





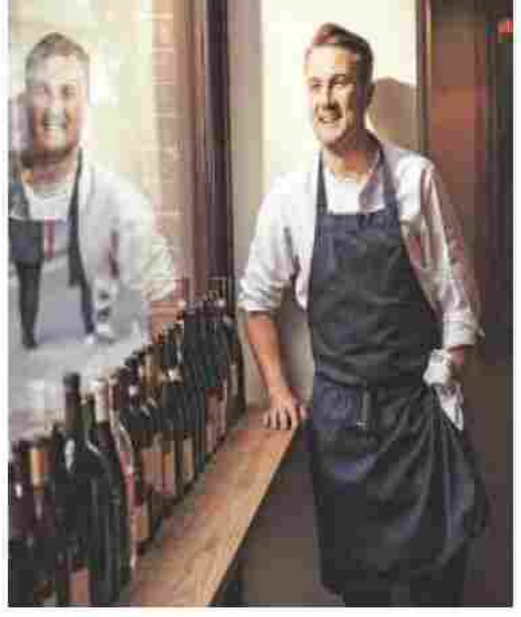
FOTOS: BENJAMIN MCMAHON (2), LATEEF.PHOTOGRAPHY, ALEXANDER SPATARI/GETTY IMAGES

2

FEURIG UND COOL
Mountain

Die Stimmung ist großartig, die walisisch-baskischen Gerichte vom Grill schmecken bombastisch. Chef Tomos Parry (Foto), dessen „Brat" in Shoreditch mit die längsten Wartelisten der Stadt produziert, hat Soho quasi einen großen Bruder geschenkt. Im großzügigen Gastraum mit offener Küche und zwei Bartresen mitten im Raum liegt auch hier der Fokus auf Produktqualität und offenes Feuer. Den im Ganzen langsam über glühenden Kohlen gegarte und mit Essig besprühten Tagesfang aus Cornwall kennen viele Gäste aus dem „Brat"– auch hier ist er fantastisch aromatisch. Gerichte wie Bries mit Lauch oder zwei Tage zubereiteter Hummer-Eintopf geben dem „Mountain" jedoch eine völlig neue Dimension. Das ist Cool Casual Dining, immer dem Zeitgeist voraus.

●●●◐ Soho, 16-18 Beak St, London W1F 9RD, https://mountainbeakstreet.com, Mo-Sa 12-14.45 und 17-22 Uhr, So 12-20 Uhr, Hauptgerichte ab € 17



THE DEVONSHIRE
Der Gastropub in einem Gebäude von 1793 ist eine hervorragende Adresse für Fleisch- und Fischliebhaber

3

EINS A-GASTROPUB
The Devonshire

Die Eröffnung hat Aufsehen erregt, denn mit „The Devonshire“ heben Ashley Palmer-Watts, Charlie Carroll und Oisín Rogers das Thema Gastropub auf ein neues Level. Carroll und Rogers bringen als „Flat Iron“-Gründer und „The Guinea Grill“-Gastgeber viel Erfahrung mit, Palmer-Watts als Ex-Küchenchef des „The Fat Duck“ von Heston Blumenthal die Kochkunst. Und so werden in dieser lebhaften Ecke von Soho, in den Gemäuern eines alten Pubs von 1793, Premium-Rind aus Schottland sowie Lamm und Meeresfrüchte aus Cornwall über der Glut eines imposanten Grills unfassbar saftig zubereitet. Das Fleisch wird zuvor vom hauseigenen Schlachter zur Perfektion gereift. Im Erdgeschoss erwartet den Gast noch immer ein uriger Pub mit Pints und Snacks; zum kleinen Gastraum im Brasserie-Stil mit toller Terrasse geht es nach oben.
Für dort sollte man unbedingt reservieren. Tipp: die Jakobsmuscheln mit Malt Vinegar und Speck oder die hocharomatischen Lammkoteletts. Dazu gibt es Bio-Riesling aus dem Elsass, aber auch ein 2005er Château Lafite-Rothschild 1er Cru liegt bereit.

●●● Soho, 17 Denman St, London W1D 7HW, Tel. 0044-(0)20-81610396, www.devonshiresoho.co.uk, tgl. 12-22 Uhr, Hauptgerichte ab € 22



FOTO: DANNY J. PEACE/AKA COMMUNICATIONS



4

WILDE TELLER
Lita

Strozzapreti-Pasta mit Entenragout und 36 Monate altem Parmesan. Apart marinierte Würfel vom Hereford-Rind mit Kapern, Amalfi-Zitrone und krossen Pommes frites. Steinbutt aus Cornwall, galicisches Rind, Lamm aus Wales, Ente aus Devon – alles über Feuer gegrillt. Die Teller des „Lita“ sind ein saisonales Cross-over aus mediterranen Lieblingsgerichten mit britischen Produkten. Dahinter steckt der irische Küchenchef Luke Ahearne, der zuvor im „Clove Club“, „Luca“ und „Corrigan's“ gearbeitet hat und nun mit dem jungen Gastro-Entrepreneur Daniel Kukarskih sein erstes eigenes Projekt im Stadtteil Marylebone umsetzt. Das Konzept, trotz eleganten Designs vor allem ein Nachbarschaftsbistro sein zu wollen, geht auf. Bar und Terrasse sowie die Thekenplätze an der offenen Küche sind voll besetzt.

●●● Marylebone, 7-9 Paddington St, London W1U 5QH, Tel. 0044-(0)20-8191 2928, litamarylebone.com, Mo-Sa 12-14.30 und 18-23 Uhr, So 12-14.30 und 18-22.30 Uhr, Hauptgerichte € 35-90

5

SOUL FOOD FUSION
Akira Back

Rund 25 Restaurants leitet Akira Back (Foto) weltweit. Nun hat es der ehemalige Profi-Snowboarder auch nach London geschafft. Im Hotel Mandarin Oriental Mayfair, der neu eröffneten Ultra-Boutique-Version der großen Schwester aus Knightsbridge, serviert der in Seoul geborene, in Aspen aufgewachsene und von Sushi-Meister Kenichi Kanada geschulte Back seine westlich-japanisch-koreanische Soul Food Fusion. Dazu gehören dezent angebratenes Tataki von schottischem Lachs mit Miso, Shiso und Wasabi oder knusprige Wagyu-Tacos mit Tomaten-Ponzu, Koriander und Jalapeño. Dazu kommt ein beeindruckendes Ambiente: 14 Meter Deckenhöhe, eine Ming-Marmor-Wendeltreppe und eine spiralförmige Installation, die sich aus der Holzverkleidung einer Seitenwand windet.

●●◐ Mayfair, 22 Hanover Square, London W1S 1JP, Tel. 0044-(0)20-78898888, www.mandarinoriental.com, tgl.12-14.30 und 18-22.30 Uhr, Hauptgerichte ab € 33



Oetkers Geschmackssachen

Wie Nächte magisch werden

Neulich hatte ich mal wieder so ein Dinner, an dessen Ende ich entlang der Elbe durchs nächtliche Hamburg wankte und mich fragte: Wie entsteht eigentlich derlei Magie, die einen sensationellen Abend von vielen guten unterscheidet? Es war drei Uhr nachts, und ich wusste, dass der nächste Morgen, wenn auch ein wenig verkatert, mit tiefer Glückseligkeit beginnen würde.

Das lag, neben der grandiosen Begleitung, an drei Dingen. Zuerst einmal an der Qualität. Denn der Abend begann in einem Lokal, das ganz am Rande Hamburgs liegt, am Osdorfer Weg, ein Ort, an den sich keine Touristen verirren: Aber hier gibt es einen Italiener, von dem viele Einheimische und Eingeweihte sagen, er sei „der beste nördlich der Alpen".

Seit 1981 betreibt Antonio Cotugno sein „L'Europeo" im Hamburger Osten. Das Restaurant ist seine Bühne, zusammen mit seinem Neffen Mario präsentiert er allabendlich dasselbe Stück. Dann geht der Vorhang auf für die Vielfalt der italienischen Küche, mit einem Wirt in der Hauptrolle, der an jedem Tisch seine Gerichte vorträgt: Klassiker wie grandioser Culatello-di-Zibello-Schinken oder Fritto Misto von Pulpo und Gambas, aber auch selten gewordene Preziosen wie Brust vom Kapaun mit Trüffel-Parmesan oder gebackener Steinbutt in Brotkruste. Die Pasta wird nicht eigens vorgestellt, da bereitet die Küche einfach jedes Gericht zu, das sich der Gast wünscht.

Dass eine große Karte der Feind von Frische und Qualität ist, mag in der Regel stimmen, hier ist es nicht so. Im „L'Europeo" werden ausgesuchte Zutaten verwendet, die Gerichte sind hocharomatisch, und auch für ausgefallene Teller verfügt die Küche über das nötige Know-how.

Und damit sind wir bei der zweiten Bedingung, damit ein Abend magisch werden kann: dass es keine Grenzen gibt und schon gar keine Sturheit.

Eine zweite Vorspeise? Na klar. Eine Dessertauswahl? *Come no?* Aber natürlich! Bester Stimmung fuhren wir nach dem Essen noch zum Hamburger Dom, dem großen Rummel auf dem Heiligengeistfeld. Morgens um eins dann die bange Frage: Und jetzt?

Darauf gibt es für mich in Hamburg in tiefer Nacht eigentlich nur eine gute Antwort: ab in die Erika. „Erika's Eck" ist einer dieser Läden, von denen es leider nur noch wenige gibt: eine Bierstampe, sie liegt direkt am Hamburger Fleischgroßmarkt. Am Wochenende ist sie eine Oase für hungrige Nachtschwärmer; freitags hat die Eckkneipe sogar rund um die Uhr geöffnet.

Der Laden ist ein Treffpunkt für schier alle, für Kiez-Luden, Taxifahrer, Verleger, Müllfahrer und Sauftouristen, die sich aber alle den Regeln dieser Kneipe unterwerfen: Hier drinnen verhält man sich gesittet, konsumiert nicht nur Alkohol, sondern auch etwas zu essen und ist freundlich zu den älteren Damen hinterm Tresen, die unentwegt die besten Mettbrötchen mit Zwiebeln schmieren, die es in Deutschland landauf, landab so gibt.

Aber bei den Brötchen bleibt es natürlich nicht. Hier servieren sie nachts um drei exzellent gebratene Schnitzel mit Champignonsauce, Roastbeef mit Remoulade und Bratkartoffeln, Sauerfleisch und Brathering. Ja, das alles wird nicht selten in angetrunkenem Zustand konsumiert, ist aber so gut, dass es dennoch im Gedächtnis bleibt.

Denn darin liegt die dritte und letzte Voraussetzung für einen denkwürdigen, magischen Abend: dass man das Gefühl hat, eine Reise gemacht zu haben, in bester Gesellschaft. Und am Ende zwar irgendwo ganz ungeplant gelandet ist – aber in jeder Hinsicht angekommen.

L'Europeo, Osdorfer Weg 27, 22607 Hamburg, www.leuropeo.de

Erikas Eck, Sternstr. 98, 20357 Hamburg



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

„Es war drei Uhr nachts, und ich wusste, dass der Morgen, wenn auch ein wenig verkatert, mit Glückseligkeit beginnen würde."

FOTO: SEBASTIAN BLUTAU

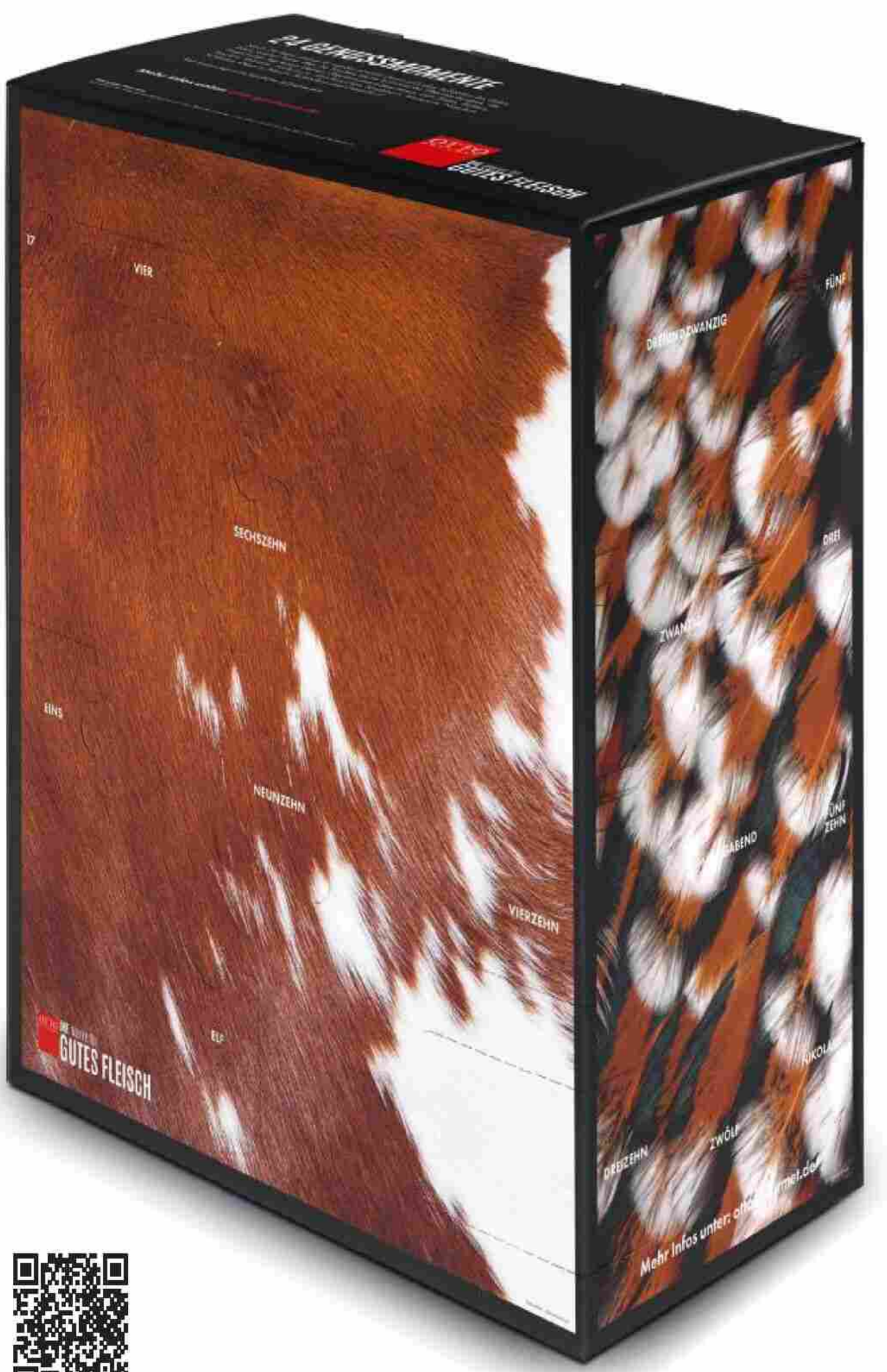
OTTO GOURMET

DIE Marke für

GUTES FLEISCH

24 Glücksmomente

Der beste **Adventskalender** des Jahres für eine genussvolle Vorweihnachtszeit - getestet und empfohlen von Spitzen- und Sternenköchen!



hier bestellen

GUTES FLEISCH & MEER: **otto-gourmet.de**



„Bobby Bräuer und Lutz Niemann gehen in den wohlverdienten Ruhestand und wir sind gespannt, wie es weitergeht." JULIUS SCHNEIDER, REDAKTEUR

News & Trends



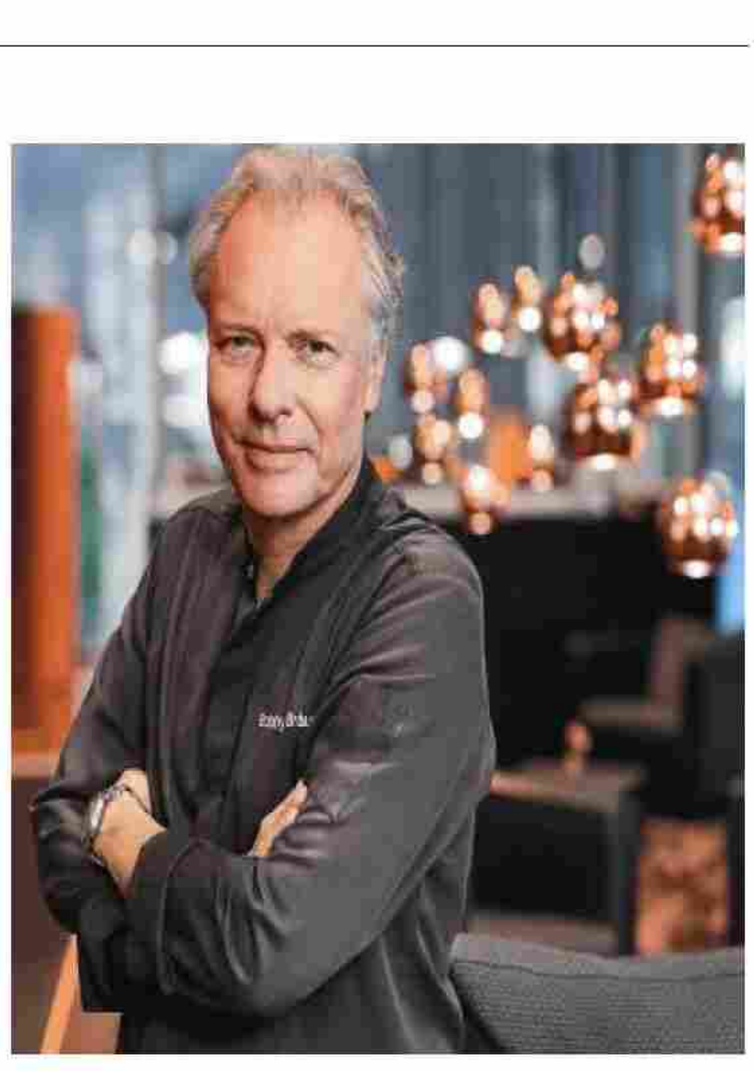
Daniel Humm ist kulinarischer Sonderbotschafter

Spitzenkoch Daniel Humm, Inhaber und Küchenchef des renommierten „Eleven Madison Park" in New York, ist seit Ende September 2024 Unesco-Sonderbotschafter für Ernährungsbildung. Der Schweizer Koch, der sein Restaurant 2021 ganz auf pflanzliche Gerichte umstellte und drei Michelin-Sterne behielt, wird die Organisation bei internationalen Veranstaltungen vertreten und Unesco-Stätten fördern, die kulinarische Traditionen bewahren. Als eine seiner ersten Initiativen wird Daniel Humm im Januar 2025 mit seinem Kollegen Mauro Colagreco vom „Mirazur" in Frankreich ein öffentliches veganes Dinner veranstalten. Darüber hinaus wird er eine aktive Rolle bei der Entwicklung eines neuen internationalen Lebensmittelatlas der Unesco spielen, der den Schutz kulinarischer Traditionen fördern und unterstützen soll.

www.elevenmadisonpark.com

Servus: Bobby Bräuer wird Privatmann

Nach mehr als einem Jahrzehnt verlässt Bobby Bräuer das „EssZimmer" in der BMW Welt München. Zum Jahresende beendet der 63-Jährige seine Tätigkeit in der Topgastronomie, um mehr Zeit für Familie und persönliche Projekte zu haben. Bräuer hat das Restaurant seit 2013 zu zwei Michelin-Sternen und vier Feinschmecker-Punkten geführt. Er übergibt die Küche Jens Madsen, seinem bisherigen Souschef. Mit neuem Konzept wird das „EssZimmer" im Frühjahr 2025 weitergeführt. **www.feinkost-kaefer.de**



Lafer live

Zum Start in die Weihnachtszeit kommt Johann Lafer am 6. und 7. Dezember 2024 mit seiner Dinnershow „Johann Lafer live genießen" ins Atlantic Grand Hotel Travemünde. Dort präsentiert er ein 4-Gänge-Menü, das er live vor Publikum zubereitet. Neben kulinarischen Highlights bietet das Event auch persönliche Einblicke und Anekdoten aus Lafers 40-jähriger Karriere.

www.atlantic-hotels.de

Lutz Niemanns letzter Service

Mehr als 30 Jahre lang hat Lutz Niemann erfolgreich die Küche der „Orangerie" im Maritim Seehotel Timmendorfer Strand geleitet. Der dienstälteste Spitzenkoch an der Ostsee verlässt das Haus zum Jahresende und geht in den Ruhestand. Sein langjähriger Küchenchef Thomas Lemke wird die Leitung der Küche übernehmen.

www.orangerie-timmendorfer-strand.de

Björn Swanson mit neuem Restaurant

Am 8. Oktober 2024 eröffnete das „SWAN&SON" in Berlin-Charlottenburg. Björn Swanson erfüllt sich damit den Traum eines eigenen Bistros im Stil der 60er- und 70er-Jahre. Es gibt Frühstück, Mittag- und Abendessen.

www.swanson-bistro.com

FOTOS: FLORIAN JAEGER, VOLKER RENNER

Was man liebt, das pflegt man

Mit den folgenden Tipps sorgen Sie für eine saubere und langlebige Kaffeemaschine sowie perfekten Kaffeegenuss.

1 Entkalker sind keine Reiniger

Bei der *Entkalkung* wird unerwünschter Kalk aus allen wasserführenden Teilen der Kaffeemaschine entfernt. Regelmässiges Entkalken verhindert das Verstopfen von Leitungen und beugt dadurch Defekten vor. Bei der *Reinigung* werden unhygienische Kaffeerückstände wie Öle, Fette und Pulverreste von der Brüheinheit bis hin zum Kaffeeausgang beseitigt. Entkalker und Reiniger erfüllen also ganz unterschiedliche Aufgaben bei der Kaffeemaschinen-Pflege und sollten somit stets kombiniert angewendet werden. Es braucht beide!

2 Kalk effizient beseitigen

Hartnäckiger Kalk entsteht durch erhitztes Wasser. Er umschliesst die Heizelemente und verhindert, dass die richtige Brühtemperatur erreicht wird. So können sich die vielfältigen Kaffee-Aromen nicht richtig entfalten und der Kaffee schmeckt plötzlich bitter. Auch kann Kalk den Stromverbrauch erhöhen und feine Leitungen der Maschine schädigen. Der **Spezial-Entkalker durgol swiss espresso** ist für Kaffeemaschinen aller Typen und Marken die ideale Lösung gegen Kalk.

3 Wie oft entkalken und reinigen?

Eine Entkalkung ist alle 3 Monate oder nach ca. 300 Kaffeebezügen zu empfehlen. Deutlich regelmässiger sollte hingegen die gründliche Reinigung stattfinden. Kaffeefette, - öle und Pulverreste sollten mindestens alle 2 Wochen entfernt werden.

4 Effektiv und hygienisch reinigen

Bei Kaffeevollautomaten und Espresso-Maschinen ist die Reinigung bzw. das Entfernen von Kaffeerückständen wichtig. Diese Ablagerungen setzen sich bei Vollautomaten vor allem im Mahlwerk und bei Espresso-Maschinen in den Siebträgern fest. Dies ist nicht nur ein Hygiene-Problem, sondern auch der Kaffeegeschmack leidet darunter. Die **durgol Reinigungs-Tabletten** entfernen jegliche Kaffeerückstände schnell und gündlich.

5 Auch Kapsel- und Padmaschinen brauchen Pflege

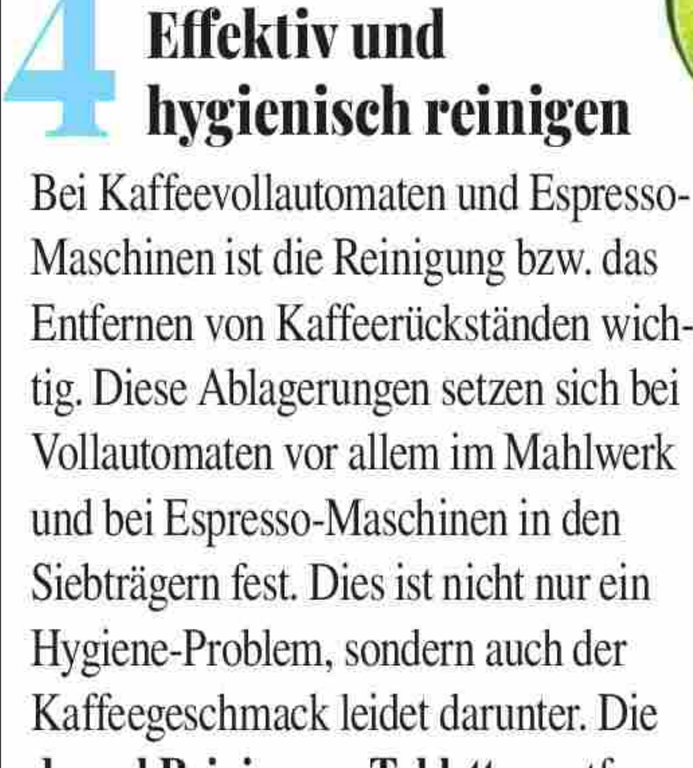
Auch bei der Verwendung von Kapseln und Pads können sich Kaffeerückstände im Inneren der Maschine und am Kaffeeausgang ansammeln. Daher ist neben der regelmässigen Entkalkung auch hier die gründliche Reinigung sehr wichtig für die Hygiene und Langlebigkeit der Maschine.

Hätten Sie es gewusst?

Von Hausmitteln wie Essig und Zitronensäure sollte man lieber die Finger lassen. Nur professionelle Entkalkungs- und Reinigungsmittel säubern Kaffeemaschinen gründlich und gleichsam schonend. Essig kann Weichmacher aus Kunststoffen lösen und Dichtungen verspröden lassen. Zitronensäure bildet Ablagerungen, sogenannte Zitrate, die Kalk einschließen und unlöslich machen.



Professionelle Entkalkung



Hygienische Reinigung

Vorteile der regelmäßigen Pflege Ihrer Kaffeemaschine

- Vollmundiger Kaffeegenuss
- Längere Lebensdauer der Maschine
- Hygienische Sauberkeit
- Geringerer Stromverbrauch

Mehr Tipps zur Pflege von Kaffeemaschinen unter durgol.com

durgol®

Essen

Koch des Jahres
Benjamin Chmura ist Küchenchef des „Tantris Maison Culinaire“ mit „Tantris“ und „Tantris DNA“. Er tritt mit ausgesuchten Produkten und geschliffenem Handwerk in die großen Fußstapfen seiner berühmten Vorgänger
Seite 68

Saisonküche
Weihnachtskuchen, die Eindruck machen: Christmas Pudding und Mandel-Bouche, Buchteln, Pavlova und ein Gingerbread Naked Cake
Seite 80

Auf die Schnelle
Ente, ganz adventlich, mit Glühwein-Spitzkohl und Petersilienwurzel
Seite 90

Genusshelden
Martin Stiegler aus Franken ist in Deutschland mit seinen Haselnüssen ein Pionier. Die Topqualität schätzen Spitzenköche und Patissiers
Seite 92

Café-Guide
Für süße Stunden: die 500 besten Cafés und Röstereien in Deutschland – von Flensburg bis Konstanz
Seite 94

Meisterstück
Christoph Rainer vom „Ikigai“ in Elmau holt mit Kingfish auf französisch-japanische Art den Geschmack des Meeres in die bayerischen Alpen
Seite 96

Luxus aus der Dose
Drei schnelle festliche Gerichte mit Kaviar, Jahrgangssardinen und Wildpastete
Seite 100

Das Dessert Noisetier mit Haselnuss, Sojabohnenmehl und Miso vom Koch des Jahres Benjamin Chmura aus dem Münchner „Tantris“

FOTO: JOERG LEHMANN

UNSER KOCH DES JAHRES

Franzose? Deutscher? Kosmopolit!

Wenn die Vorgänger Eckart Witzigmann, Heinz Winkler und Hans Haas heißen, braucht man einen Plan. Benjamin Chmura hat ihn: beste Produkte, bestes Handwerk und große französische Küche fürs 21. Jahrhundert. Er ist unser Koch des Jahres!

TEXT **PATRICIA BRÖHM**
FOTOS **JOERG LEHMANN**

BENJAMIN CHMURA

ALTER: 35 Jahre
STATIONEN: Geboren in Ottawa, wächst er in Brüssel auf; seine Mutter ist Deutsche, sein Vater der polnisch-israelische Dirigent Gabriel Chmura. Nach dem Abitur lässt er sich am Institut Paul Bocuse in Lyon zum Koch ausbilden. Zu seinen prägenden Stationen zählen die elsässische „Auberge de l'Ill", das „Le Cinq" in Paris und das „Maison Troisgros" in Roanne. Internationale Erfahrung sammelt er im Londoner „The Greenhouse" und in einem japanischen Restaurant an der australischen Sunshine Coast.
RESTAURANT: Seit 2021 führt er als Küchenchef das „Tantris Maison Culinaire" mit den Restaurants „Tantris" und „Tantris DNA". Das legendäre hummerrote Seventies-Ambiente (unter Denkmalschutz) setzt im „Tantris" den Ton. Mit 60 Plätzen zählt es zu den größten Gourmet-Restaurants Deutschlands. 24 Mitarbeiter in der Küche, 12 im Service.
FREIZEIT: Chmura wandert gern durchs Voralpenland oder fährt Rennrad. Sein liebstes Hobby: Essengehen.

Benjamin Chmura hat die Fabelwesen aus Beton, die im „Tantris“ für Exotik sorgen, offenbar ins Herz geschlossen

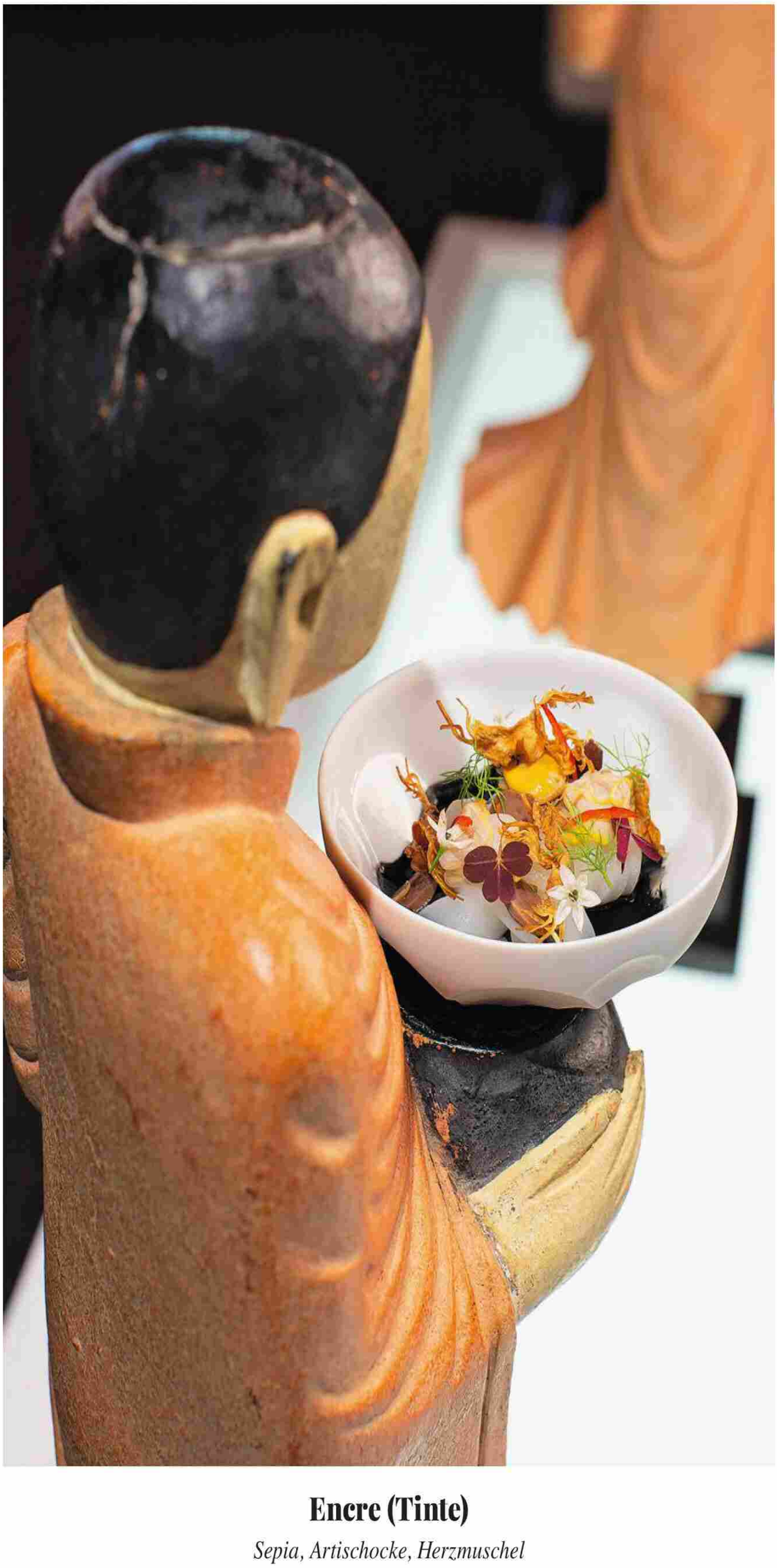
Escabeche

Tomate, Miesmuschel, Sardine



Galette

Taschenkrebs, Zitrus, Sauerampfer



Encre (Tinte)

Sepia, Artischocke, Herzmuschel

„Für mich ist die französische Haute Cuisine die Mutter aller Küchen. Und sie erfindet sich immer wieder neu.“

Jardin

Gurke, Thunfisch, Buchweizen

„Für meinen Vater ging es immer um seine Musik – und um Perfektion. Ich werde ihm immer ähnlicher. Auch ich bin sehr emotional mit meiner Arbeit.“

Das 70er-Jahre-Ambiente des „Tantris“ genießt Denkmalschutz. Man sitzt bequem an runden Tischen

KOCH DES JAHRES



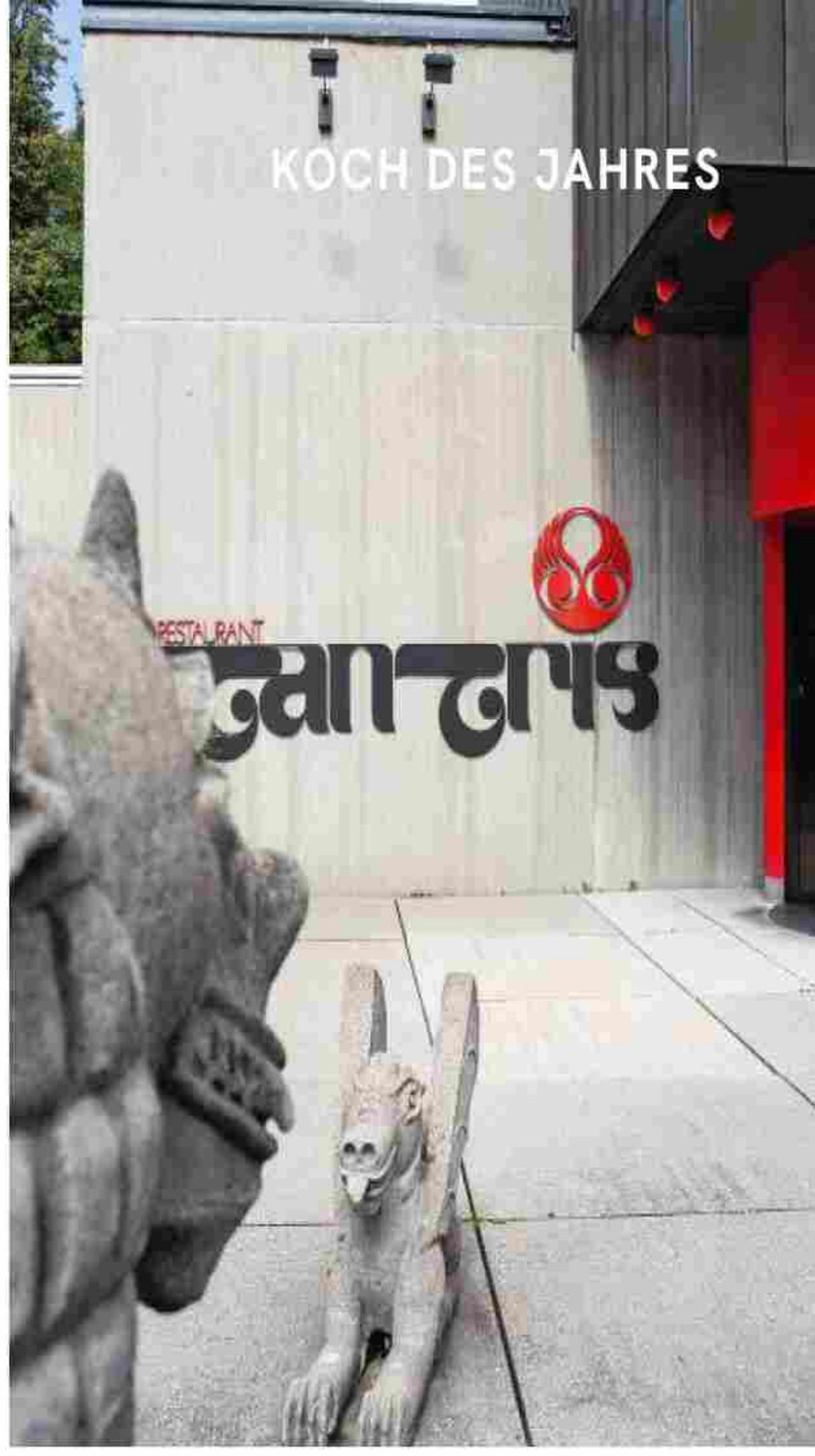
Forêt (Wald)

Feldhase à la royale

Noisetier (Haselnuss)

Haselnuss, Kinako (Sojabohnenmehl), Miso





Benjamin Chmura (3.v.l.) mit Souschefs und Patissiers. Am Eingang des „Tantris“ kam er schon als Junge bei Spaziergängen vorbei

Wenn Benjamin Chmura als Junge seine Oma in München besuchte, dann führte ihr Spazierweg immer an einem großen grauen Gebäude vorbei, das ihn faszinierte. Nicht nur, weil vor dem Eingang zwei aus Stein gehauene Fabelwesen wachten. Sondern auch, weil man durch die bodentiefen Fenster vielen gut gelaunten Menschen beim Genießen zusehen konnte. „Wenn du groß bist, lade ich dich hier zum Essen ein“, versprach die Großmutter. Leider hat sie nicht mehr erlebt, dass ihr Enkel das Restaurant seiner Kindheitsträume eines Tages leiten würde; dass es ihn in die Küche zog, war allerdings früh klar. In Brüssel wuchs er sehr kosmopolitisch auf – und mit verschiedenen kulinarischen Prägungen. Seine deutsche Mutter kochte Königsberger Klopse, der polnisch-israelische Vater Falafel und Baba Ganoush, die Eltern seiner Freunde klassisch französisch. Mit 15 begann er, neben der Schule in einem Restaurant zu jobben: „Dort habe ich mich endgültig in die Gastronomie verliebt“, sagt er. Nach Stationen bei einigen der größten Köche Frankreichs ist Chmura seit 2021 Küchenchef im „Tantris“. Dass er dank seiner Mutter perfekt Deutsch spricht, ist hilfreich, aber er sagt auch: „Erst seit ich hier lebe, ist mir klar, wie französisch ich bin.“

Wie zeitgemäß ist die französische Haute Cuisine?

„Für mich ist sie die Mutter aller Küchen. Und sie erfindet sich immer wieder neu“, sagt Chmura. Mit ihrem Fokus auf Regionalität und Saisonalität, mit schmackhaften Gemüsezubereitungen und den vielen Rezepten, bei denen alles vom Tier verwendet wird, sieht er sie auf der Höhe der Zeit. „Es ist für mich die Küche, die am meisten Sinn macht.“ Wichtig ist ihm, bei kleinen Produzenten zu kaufen. Und zwar am liebsten direkt, ohne Zwischenhandel, ganz gleich, ob Lamm vom Gutshof Polting aus Niederbayern oder handgeangelte Seezunge aus der Bretagne: „Was zählt, ist die Qualität des Produkts.“ Dank seiner Zeit bei Michel Troisgros pflegt er freundschaftliche Beziehungen zu den besten Erzeugern Frankreichs. Ob Seeigel, Taschenkrebs oder lebende Garnelen – sein Freund Antoine aus dem bretonischen Guilvinec schickt ihm Fisch und Meeresfrüchte direkt, in einer Frische und Qualität, die im meerfernen München ihresgleichen sucht.

Zwei Restaurants unter einem Dach – wie funktioniert das?

Ein herausfordernder Spagat: Neben dem „Tantris“, wo mittags und abends große Menüs serviert werden, führt Chmura auch das „Tantris DNA“. Hier kann man Gerichte der klassisch französischen Küche à la carte bestellen. „Eine Küche, ein Team, zwei Speisekarten“, sagt Chmura. Er sieht es als Herausforderung, freut sich, dass er im kleineren Schwesterrestaurant zeigen kann, wie zeitgemäß und genussvoll klassische Zubereitungen sein können. Zum Beispiel zur Weihnachtszeit ein Lachs Koulibiac für zwei, ummantelt von Spinat, Pfifferlingen und Buchweizen, in buttrigem Blätterteig zu vollendeter Glasigkeit gegart. Oder fluffiges Jakobsmuschelsoufflé mit zarter Meeresfrüchtearomatik, inspiriert von Heinz Winkler. Der Clou: Beim Anschneiden fließt aus dem Inneren flüssiges Eigelb auf den Teller!

Er ist ein großer Verfechter klassischen Handwerks. Warum?

„Es ist die Basis für alles, und ich mache mir Sorgen, dass es verloren geht“, sagt Chmura. In vielen Küchen ersetzt heute moderne Technik mehr und mehr die

MYTHOS „TANTRIS“

Die Münchner Restaurant-Ikone wurde 1971 von Fritz Eichbauer gegründet und gilt als eine der Wiegen der deutschen Spitzengastronomie. Hier entwickelte Eckart Witzigmann (1971-78) die Blaupause für Haute Cuisine in Deutschland. Sein Nachfolger Heinz Winkler (1978-91) erkochte drei Sterne für das Haus. Hans Haas (1991-2020) prägte einen raffiniert-bodenständigen „Tantris“-Stil. Paula Bosch (1981-98) war die erste deutsche Sommelière von Rang. 2021 eröffneten Felix und Sabine Eichbauer das Haus nach aufwendiger Renovierung neu mit Küchenchef Benjamin Chmura und Executive Chef Matthias Hahn.



Viele Gäste sind fasziniert von den Figuren, die der Künstler Bruno Weber erschuf

5 BEKENNTNISSE VON BENJAMIN CHMURA

Meine größte Küchenpanne ...
passierte in meinem ersten Jahr im „Tantris", als ein Mitarbeiter mitten im Service ein Blech mit 60 vorbereiteten Quitten-desserts fallen ließ. Wir hatten eine halbe Stunde, um sie neu zu machen ...

Das Essen meines Lebens war bisher ...
in einem winzigen Lokal mit Plastikstühlen in Bangkok. Frittierte Garnelen mit Ingwer und Erdnüssen, dann soufflierter Schellfisch im Bananenblatt mit rotem Curry - das war alles so perfekt abgeschmeckt, ein unglaubliches Spiel von Schärfe, Säure und Süße. Ich war fassungslos vor Begeisterung.

Gern würde ich einmal kochen für ...
meinen Vater. Er starb überraschend, kurz bevor ich im „Tantris" anfing. Er hat mich damals ermutigt, nach München zu gehen. Ich hätte ihm so gerne gezeigt, was daraus geworden ist.

Meine geheime kulinarische Sünde sind ...
Spaghetti aglio e olio. Mein Vater kochte sie schon für uns, als wir noch Kinder waren - mit Knoblauch, Olivenöl und etwas Pimento.

In 50 Jahren wird die Gastronomie ...
hoffentlich noch viel mehr auf Regionalität und Saisonalität setzen. Der Klimawandel ist eine Tatsache, wir müssen auch unsere Esskultur danach ausrichten.

Handarbeit. Chmuras junge Mitarbeiter lernen dagegen, Saucen jeden Tag frisch anzusetzen, Fisch erst wenige Stunden vor dem Service zu filetieren, Gemüse nicht vorzukochen. „Es gibt ein Zauberwort in der französischen Küche, das heißt: à la minute. Es ist der einzige Weg, die Frische und den Geschmack eines Produkts direkt an den Gaumen zu bringen."

Nie würde er den begehrten grünen Spargel von Robert Blanc aus der Provence vorgaren und auf Eis kalt stellen, um ihn vor dem Servieren nur noch aufzuwärmen. „Ich nehme das Risiko auf mich, ihn à la minute zu garen. Das schmeckt ganz anders als vorblanchiert." Anders als in den meisten deutschen Spitzenküchen werden im „Tantris" seit Kurzem wieder Kochlehrlinge ausgebildet: „Wir müssen unser Wissen an die nächste Generation weitergeben, sonst geht es verloren."

Wie schmeckt ein typisches Chmura-Gericht?

Seine Bandbreite ist enorm. Zu Beginn des Menüs gibt es oft minutiös gearbeitete kleine Kunstwerke, in deren Mittelpunkt Gemüse oder Meeresfrüchte stehen. Zum Beispiel im Sommer die Fleur de concombre, ein bildschönes Tartelette, gefüllt mit Bonito und Buchweizen, gekrönt von unzähligen, zu filigranen Röschen gedrehten Gurkenscheibchen: „Die Idee entstand, weil wir so viele Gurkenabschnitte hatten, die wir verwerten wollten." Oder eine federleicht-knusprige bretonische Galette, gefüllt mit Taschenkrebsfleisch, begleitet von cremigem Krustentiersabayon. Auch bei den kräftigeren Hauptgängen geht Chmura Saisonalität über alles: „Jetzt, in der Vorweihnachtszeit, haben wir wieder Lièvre à la Royale auf der Karte, stundenlang geschmorter Wildhase mit einer Sauce aus den eigenen Innereien, gebunden mit seinem Blut. Ein Rezept aus dem 18. Jahrhundert."

Mit 35 Jahren an der Spitze einer Restaurant-Ikone – wie fühlt sich das an?

„Ich sehe mich noch ganz am Anfang meines Wegs. Es liegt noch sehr viel Arbeit vor mir." In letzter Zeit denkt er oft an seinen Vater, den Dirigenten Gabriel Chmura, der überraschend starb, kurz bevor der Sohn im „Tantris" antrat. „Für ihn ging es immer nur um seine Musik – und um Perfektion." Er erinnert sich an die letzten Gespräche, die sie führten: „Ich glaube, ich werde ihm immer ähnlicher. Auch ich bin sehr emotional mit meiner Arbeit."

Tantris
●●●●● Ab Johann-Fichte-Str. 7, 80805 München,
Tel. 089-3619590, www.tantris.de, Mi-Sa 12-16 und 18.30-24 Uhr,
Menü mittags € 140, abends € 295

Das Gute leben.

Schweizer Käse.
Gemacht, um Menschen zu verbinden.

Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de

Skandinavische Mandel-Bouche

Rezept auf Seite 86

Das Kuchen-Fest!

Zum Advent haben wir uns von den Backstuben der Welt inspirieren lassen: Italiens Panettone, australische Pavlova oder englischer Naked Cake: All I want for Christmas!

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

Christmas Pudding mit Gewürzbirnchen und Butter-Karamell-Sauce

Rezept auf Seite 86



Gingerbread Naked Cake

Rezept auf Seite 87

Christmas Pavlova

Rezept auf Seite 88

Panettone-Buchteln mit Vanillesauce

Rezept auf Seite 88



Skandinavische Mandel-Bouche

Schwierigkeitsgrad: schwer
Zubereitungszeit: 1 Stunde plus 12 Minuten Backzeit und 30 Minuten Kühlzeit
Zutaten für 1 längliche Rolle (ergibt 6–8 Stücke)

Biskuit

- 50 g gemahlene Mandeln
- 4 Eier (Größe M)
- 50 g Zucker
- 75 g Mehl

Creme

- 250 ml Mandelmilch
- 1–2 EL Mandellikör
- 20 g Mandelpudding-Pulver
- 3 EL Mandelnougatcreme
- 75 g weiche Butter

Garnitur

- 75 g gehobelte Mandeln
- 100 g weiße Schokolade
- 50 g Zartbitterschokolade

1 Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2 Gemahlene Mandeln in einer Pfanne goldbraun rösten, anschließend abkühlen lassen. Eier trennen. Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Anschließend die Eigelbe nacheinander unter den Eischnee heben. Mehl mit Mandeln mischen, auf die Eischaummasse sieben und behutsam unterheben.
3 Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (etwa 30 x 40 cm) geben, gleichmäßig etwa 1 cm dick verstreichen und in der mittleren Einschubleiste 10–12 Minuten backen. Anschließend auf einen zweiten Bogen Backpapier stürzen, oberes Backpapier vorsichtig abziehen. Biskuit auskühlen lassen.
4 Für die Creme Mandelmilch mit Likör und Puddingpulver in einen Topf geben und unter ständigem Umrühren erhitzen. Sobald die Mischung eine puddingartige Konsistenz erlangt, Topf vom Herd nehmen. Mandelnougatcreme und Butter unterrühren. Mix abkühlen lassen.
5 Biskuit gleichmäßig dünn mit etwa zwei Drittel der Creme bestreichen. Dann von der Schmalseite her aufrollen. Rolle mit restlicher Creme rundherum einstreichen und etwa 1 Stunde kühl stellen.
6 Inzwischen gehobelte Mandeln in einer Pfanne goldbraun rösten, dann abkühlen lassen und etwas zerbröseln. Biskuitrolle aus dem Kühlschrank nehmen, Mandelbrösel rundum andrücken. Rolle auf eine Platte umsetzten und nach Belieben mit Schokosplittern garnieren und etwas Puderzucker bestäuben.
7 Für die dekorativen Schokosplitter zuerst die weiße Schokolade klein hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Anschließend die Schokolade gleichmäßig dick mit einem Pinsel als längliche Streifen von etwa 3 cm breite auf ein großes Stück Backpapier streichen. Flüssige Zartbitterschokolade mit einem möglichst dünnen Pinsel in kürzen länglichen und dünnen Streifen quer auf die noch flüssige weiße Schokolade streichen. Papier einrollen und für etwa 20 Minuten in das Gefrierfach geben.
8 Danach das Papier langsam wieder aufrollen und die dabei entstehenden Schokosplitter für das Garnieren verwenden.

Tipp: Dazu schmeckt sehr gut ein Kompott aus Cranberrys oder Preiselbeeren.



Christmas Pudding mit Gewürzbirnchen und Butter-Karamell-Sauce

Schwierigkeitsgrad: leicht bis mittelschwer
Zubereitungszeit: 1 Stunde plus 25 Minuten Garzeit
Zutaten für etwa 6 kleine Portionen

Birnchen

- 6 kleine Birnchen, ersatzweise 3 halbierte mittelgroße Birnen
- 200 ml Weißwein
- 50 ml Ahornsirup
- 1 Vanilleschote, der Länge nach aufgeschlitzt
- 1 Zimtstange
- 2–3 Stück Sternanis
- 2–3 angedrückte Kardamomkapseln
- 250 ml Birnensaft

Pudding

- 125 g gemischtes Dörrobst (etwa Pflaumen, Datteln, Aprikosen)
- 4 EL Brandy
- 100 g Zartbitterschokolade
- 50 g weiche Butter
- 1 TL Zimt
- 75 g brauner Zucker
- 4 Eier (M)
- 75 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Sauce

- 50 g brauner Zucker
- 50 g Zucker
- 50 g Butter
- 125 ml Sahne

1 Birnen schälen und von unten mit einem Kugel-Ausstecher sorgfältig entkernen. Weißwein mit Ahornsirup, Gewürzen und Birnensaft aufkochen. Birnen in den Sud geben und darin bei mittlerer Hitze in 8–10 Minuten weich pochieren. Topf vom Herd ziehen, Birnen im Sud auskühlen lassen.
2 Für den Pudding das Dörrobst würfeln, mit Brandy und 100 ml kochend heißem Wasser in einen hohen Becher geben und 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Mischung mit einem Mixstab pürieren.
3 Schokolade klein hacken. Weiche Butter, Zimt und braunen Zucker mit dem Handrührgerät glatt rühren. Nach und nach die Eier hinzufügen und untermixen. Danach Mehl, Backpulver, das Dörrobst-Püree und die klein gehackte Schokolade untermischen.
4 Den Teig in etwa 6 kleine gut gefettete Förmchen (ersatzweise Tassen) mit etwa 150 ml Fassungsvermögen füllen. Förmchen bis knapp zum Rand in einen breiten flachen Topf mit leicht

köchelndem Wasser stellen und mit gebuttertem Backpapier abdecken. Topf mit einem Deckel zudecken, Pudding darin 25–30 Minuten garen.
5 Inzwischen für die Sauce braunen und normalen Zucker in einen Topf schmelzen. Butter und heiße Sahne dazugeben und unter gelegentlichem Umrühren bei schwacher mittlerer Hitze etwas einkochen, bis sich der fest gewordene Zucker größtenteils wieder aufgelöst hat. Sauce etwas abkühlen lassen.
6 Die Förmchen aus dem Wasserbad nehmen, Pudding stürzen und noch warm auf Teller setzen. Je 1 Birnchen in jeden Pudding leicht hineindrücken und mit der Karamellsauce übergießen.



Gingerbread Naked Cake

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer
Zubereitungszeit: 1 Stunde plus 1 Stunde Backzeit
Zutaten für 1 Cake mit etwa 14 cm Durchmesser (ergibt 6–8 Stücke)

Gingerbread

- 50 g frischer Ingwer
- 150 g Weizenmehl
- 60 g Roggenmehl
- 1 Tüte Backpulver (etwa 8 g)
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 150 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- abgeriebene Schale von 1 Biozitrone
- 2 Eier (M)

Creme

- abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Orange
- 125 ml Sahne
- 20 g Vanillepuddingpulver
- 50 g Zucker
- 150 g zimmerwarme Butter
- 2 EL Orangeat
- 2 EL Zitronat
- 2 EL fein gehackte Pistazien

Garnitur

- 2 Orangen
- etwa 1 TL Stärke, mit etwa 1 EL Wasser verrührt
- 4–6 gepellte Physalis
- gehackte Pistazien nach Belieben
- getrocknete Orangenchips nach Belieben

1 Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Die Form gründlich fetten und mit Mehl bestäuben.
2 Ingwer schälen und fein reiben. Weizenmehl mit Roggenmehl, Backpulver und Lebkuchengewürz mischen.
3 Weiche Butter mit Zucker und Zitronenschale in einer Schüssel mit dem Handrührgerät in etwa 5 Minuten





winterhalter®

www.winterhalter.de/glaeserspuelen

The Home of Glasswashing

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

schaumig schlagen. Dann zuerst nach und nach die beiden Eier, danach den Mehlmix und den geriebenen Ingwer unterrühren.

4 Teig in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen und in der Mitte des Ofens etwa 1 Stunde backen. Anschließend den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen. Danach Gingerbread aus der Form nehmen und waagerecht in 3 gleichdicke Böden schneiden.

5 Inzwischen für die Creme Orangensaft und abgeriebene Schale mit Sahne, Puddingpulver und Zucker in einen Topf geben und unter ständigem Rühren aufkochen. Sobald die Mischung eine puddingartige Konsistenz erlangt, Creme in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Anschließend nach und nach die weiche Butter unter die abgekühlte Creme rühren.

6 Den obersten Gingerbread-Boden dünn mit etwas Creme bestreichen. Die restliche Creme mit Orangeat, Zitronat und Pistazien mischen. Mix auf die beiden übrigen Böden geben und gleichmäßig verteilen. Alle drei Böden zu einer Torte zusammensetzen und für 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

7 Für die Garnitur 1 Orange schälen und filetieren. Die andere Orange auspressen. Den Saft aufkochen und mit Stärke binden. Orangenfilets mit dem eingedickten Saft mischen und abkühlen lassen. Physalis je nach Größe halbieren.

8 Torte aus dem Kühlschrank nehmen und mit Orangenfilets, Sauce, Physalis und nach Belieben gehackten Pistazien und Orangenchips dekorieren.



Christmas Pavlova

Schwierigkeitsgrad: leicht bis mittelschwer
Zubereitungszeit: 45 Minuten plus 1 ½ Stunden Trockenzeit für den Baiser
Zutaten für 8 kleine Portionen

Baiser

- 3 Eiweiße
- 1 Prise Salz
- 150 g Zucker
- Saft von ½ Limette
- *Spritzbeutel mit großer Lochtülle*

Garnitur

- 200 ml Sahne
- 2–3 EL Vanillezucker
- 150 g Himbeeren
- 150 g Johannisbeeren
- 30 g Gelierzucker 3:1
- 1–2 reife Pflaumen
- einige Rosmarinzweige
- etwas Puderzucker

1 Ofen auf 100 °C Umluft vorheizen.

2 Eiweiß mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis das Eiweiß dick-cremig und sehr steif ist. Dann den Limettensaft unterrühren.

3 Eischnee in den Spritzbeutel umfüllen und 8 große Tupfen dicht an dicht und kreisrund auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Im Ofen etwa 1 ½ Stunden trocknen lassen. Am Ende sollte das Baiser außen fest und knusprig, aber im Inneren noch weich und cremig sein.

4 Inzwischen Sahne mit Vanillezucker cremig steif schlagen.

5 Beeren verlesen und waschen. Die Hälfte davon zusammen mit Gelierzucker fein pürieren. Mischung in einen kleinen Topf geben und 3–4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Danach durch ein Sieb streichen und vollständig abkühlen lassen.

6 Pflaumen waschen und in dünne Spalten schneiden.

7 Den getrockneten Baiser aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Dann vorsichtig mit einer Palette oder einem Messer vom Backpapier lösen und auf eine Platte umsetzen.

8 Cremige Vanillesahne, restliche Beeren und Pflaumen darauf verteilen. Alles mit der Beerensauce beträufeln und nach Belieben mit einigen Rosmarinzweigen garnieren und mit Puderzucker bestäuben.



Panettone-Buchteln mit Vanillesauce

Schwierigkeitsgrad: leicht bis mittelschwer
Zubereitungszeit: 45 Minuten plus 1 ½ Stunden Gehzeit und 35 Minuten Backzeit
Zutaten für 6 Portionen

Füllung

- 50 g Orangeat
- 50 g Zitronat
- 50 g Sultaninen oder Rosinen
- Saft von ½ Orange
- 1–2 EL Rum
- 50 g Gelierzucker 3:1

Teig

- 20 g Hefe
- 150 ml lauwarme Milch
- 300 g Mehl
- 50 g Zucker
- 3 Eigelbe
- 1 Prise Salz
- 75 g flüssige Butter
- 30 g flüssige Butter zum Bestreichen
- 3–4 EL Hagelzucker zum Bestreuen
- *Ausstecher von 6 cm Durchmesser*

Vanillesauce

- 1 Vanilleschote
- 200 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 1 Prise Salz
- 75 g Zucker
- 3 Eigelbe

1 Für die Füllung Orangeat, Zitronat und Sultaninen fein hacken. Alles mit Orangensaft, Rum und Gelierzucker in einen kleinen Topf geben und unter gelegentlichem Rühren etwa 4 Minuten sprudelnd kochen. Anschließend vollständig erkalten lassen.
2 Für den Teig zunächst die Hefe in die lauwarme Milch bröckeln und mit 1–2 EL Mehl und etwa 1–2 TL Zucker glatt rühren. Mix zudecken und an einem warmen Ort etwa 20 Minuten gehen lassen, bis sich die Größe des Vorteigs fast verdoppelt hat.
3 Vorteig gemeinsam mit dem restlichen Mehl, den Eigelben, 1 Prise Salz, dem restlichen Zucker und 75 g flüssiger Butter zu einem schön glatten Teig verkneten. Diesen mit einem Geschirrtuch zudecken und an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen. Danach zusammenschlagen, durchkneten und nochmals etwa 30 Minuten gehen lassen. Dadurch werden die Buchteln noch zarter.
4 Den Teig etwa 1 cm dick ausrollen. Mit dem Ausstecher 12 runde Kreise ausstechen. In die Mitte jedes Kreises einen Esslöffel von der abgekühlten Füllung platzieren und die Buchteln gut verschließen, sodass nichts auslaufen kann. Dann zu runden Kugeln drehen.
5 Ofen auf 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
6 Die Teigkugeln dicht nebeneinander in eine oder zwei ausgebutterte runde Formen setzen. Nochmals an einem warmen Ort zugedeckt etwas gehen lassen. Danach mit Butter bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und im heißen Ofen in etwa 35 Minuten goldbraun backen. Panettone-Buchteln am besten noch lauwarm servieren. Dazu schmeckt Vanillesauce.
7 Für die Vanillesauce die Vanilleschote längs halbieren. Mark auskratzen und mit Milch, Salz und Zucker in einen Topf geben. Ausgekratzte Vanillehälften und 3 Eigelbe hinzufügen, alles gründlich verquirlen und unter ständigem Rühren erhitzen. Sobald das Ganze eine cremige und leicht dickliche Konsistenz erlangt, Topf vom Herd nehmen, Sauce durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen.





In 40 Minuten fertig

Auf die Schnelle

Vanille-Ente mit Glühwein-Spitzkraut und Petersilienwurzel

Wir präsentieren ein Gericht für zwei, das sich fix zubereiten lässt. Hier bekommt Entenbrust eine adventliche, würzige Begleitung

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

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer
Zubereitungszeit: 35–40 Minuten
Zutaten für 2 Personen

Ente

- 6 kleine Petersilienwurzeln à 60–80 g
- 150 g Butter
- 100 ml Sahne
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 Entenbrüste à 150–200 g
- 1 Msp. gemahlene Vanille oder Mark von ¼ Vanilleschote
- 1 fingerdicke Scheibe Spitzkohl
- 300 ml Glühwein
- nach Belieben einige gezupfte Blättchen frischer Kerbel
- *Fleischthermometer, Pinsel*

1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorbereiten. Die Petersilienwurzeln putzen, die Schale abreiben und trocknen. Die Butter im Topf schmelzen, die zwei kleinsten Wurzeln hineingeben, mit Alufolie abdecken und 10–12 Minuten im Backofen weich garen.

2 Den Strunk der verbliebenen Wurzeln abschneiden, die Wurzeln in kleine Würfel schneiden und zusammen mit der Sahne in einen zweiten Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, einem Deckel verschließen und bei mittlerer Temperatur 10–12 Minuten einkochen.

3 Die Entenbrüste trocken tupfen, die Hautseite rautenförmig einschneiden und rundherum mit Meersalz würzen.

4 Nach Ende der Garzeit die Petersilienwurzeln aus dem Ofen nehmen.

5 Eine Pfanne erhitzen, die geschmolzene Butter (ohne die Molke, die beim Erwärmen unten im Topf bleibt) und die Ofenwurzeln in die Pfanne gießen und die Entenbrüste, beginnend mit der Hautseite, 3–5 Minuten kräftig anbraten. Dabei einmal wenden. Danach mit gemahlener Vanille und Pfeffer würzen und 6–8 Minuten im Ofen garen, bis die Kerntemperatur 63–65 °C (Fleischthermometer) erreicht ist.

6 In derselben Pfanne den Spitzkohl 3–5 Minuten anbraten, dabei einmal wenden und mit Meersalz würzen. Danach mit Glühwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen.

7 Die Entenbrüste aus dem Ofen nehmen und weitere 3–5 Minuten ohne Hitze ruhen lassen.

8 Die eingekochte Petersilienwurzel in Sahne fein pürieren. Den Spitzkohl halbieren und anrichten. Den einen Teil des Suds mit einem Pinsel auf die vorgewärmten Teller streichen. Jeweils die Petersilienwurzel auflegen und die Creme auf die Teller streichen. Die Entenbrüste halbieren, mit dem restlichen Glühweinsud angießen und mit Kerbel garnieren.

Tipp: *Entenbrüste von weiblichen Tieren sind in der Regel etwas kleiner, zarter und weniger fettdurchzogen als die der männlichen.*



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

Genussheld

Haselnüsse Nose-to-Tail

Piemont? Muss nicht sein. Spitzenköche ordern Haselnüsse bei Martin Stiegler in Franken. Dort werden sie gehegt und veredelt. Stieglers Hühner kriegen sie auch – und legen besondere Eier

TEXT **UWE STUDTRUCKER**

„Das Know-how in Sachen Anbautechnik, Sortentypizität, Düngung, Veredelung und Vermarktung. Und der kompromisslose Anspruch an die Qualität."

Die besten Haselnüsse kommen aus dem Piemont. Das weiß jedes Kind, meist aus der Werbung. Dass es edle Haselnüsse auch in Franken gibt, wissen vor allem Spitzenköche, Patissiers und Genießer rund um den fachwerkprächtigen Markt Cadolzburg. Mächtig erscheint die namensgebende Burg im Rückspiegel auf der Fahrt durch das Fürther Land nach Gonnersdorf – zu Fritz Stiegler, der es nicht nur als Mundart- und Romanautor zu einiger Berühmtheit gebracht hat. Der Landwirt ist auch der Pionier der Haselnüsse in Mittelfranken. Auf dem Hang und der Anhöhe über der Farrnbach stehen auf zehn Hektar rund 5000 Bäume, bis zu sechs Meter hoch. „Mit viel Platz drumherum, für optimale Durchlüftung", sagt Stieglers Sohn Martin.

Der drahtige Mittdreißiger und studierte Landwirt hat Anbau, Verarbeitung und Veredelung professionalisiert und leitet heute den Biohof. „Wir sind 2006 mit 40 Sorten gestartet", erinnert er sich, „die Hälfte der halbjährigen Bäumchen war von Anfang an krank. Es war viel Learning by Doing damals." Dann kam Oregon. Stiegler zog für sein Praxissemester in Nordamerikas „Hazelnut State", 99 Prozent der US-Haselnussproduktion finden dort statt. Und zwar zu Rob Hilles auf dessen Farm in Corvallis, der Betrieb kooperiert mit dem renommierten Haselnuss-Forschungsdepartment der Oregon State University. „Alles, was wir hier haben, baut auf meinen Erfahrungen dort auf", sagt Stiegler.

Heute wachsen in Gonnersdorf sechs Aromasorten: die piemontesischen Tonda di Giffoni und Tonda gentile delle Langhe, die längliche Lange Zeller, dazu Hallesche Riesen, Katalonski und Corabel. Eine spannende Vielfalt. Die fruchtige, herbsüße Lange Zeller wird in aller Regel ungeröstet geknabbert und zum Kochen und Backen verwendet. „Verkaufen wir überwiegend an Lebküchnereien", sagt Stiegler. Die anderen Sorten werden geröstet. „Sie sind alle vergleichbar crunchy, intensiv nussig und von wunderbar ausdifferenzierter Süße." Vom Pflegen und Ernten übers Trocknen, Sortieren, Knacken und Reinigen bis zum manuellen Verlesen und der Verarbeitung passiert alles im blitzsauberen Hof der Stieglers mit seinen sandsteinverblendeten Neubauten und dem schicken Hofladen in der Einfahrt.

„Das Rösten ist das Herzstück des Betriebs", sagt Martin Stiegler, während er die Nase in die duftende Rösttrommel hält. Er entnimmt eine Probe, probiert. Passt! „Das ginge alles auch automatisiert, aber ich steh auf Handarbeit. Mein Gaumen entscheidet, wann ich die Nuss rauslass."

Toprestaurants wie das „Aura" in Wirsberg, Hamburgs „Lakeside" oder Salzburgs „Ikarus" ordern bei ihm – bevorzugt die großen Nüsse mit mehr als 18 Millimeter Durchmesser. „Die werden beim Rösten nicht ganz so knackig, gewinnen aber eine breite, edle Aromatik", sagt Stiegler. Die Kleineren verarbeitet seine Firma Franken GeNuss für Hofladen und Onlineshop zu einem palmölfreien Nuss-Nougat-Aufstrich der Extraklasse, zu Mus oder kalt gepresstem Öl. Seine Schwiegermutter veredelt damit ihre Cantuccini und Kuchen im Glas. Und Stieglers Haselnuss-Geist ist die Basis für den hauseigenen Eierlikör.

Die Eier stammen von Hühnern, die im Haselnussfeld geschrotete, durchs Qualitätsraster gefallene Nüsse knabbern. Das ist Teil des konsequenten Nachhaltigkeitskonzepts des Haselnussbauern. Und freut Eier-Kunden wie die Zuckerbäcker in Nürnbergs feiner Patisserie „Tafelzier", so Stiegler. „Weil die nussige Saat die stabile Struktur des Eiweißes begünstigt."

www.franken-genuss.com

Nuss-Nougat-Aufstriche bietet Stieglers Firma Franken GeNuss in mehreren Varianten an – bestellbar im Onlineshop



FOTOS: MARKUS MÜLLER

„Das Rösten ginge automatisiert, aber ich steh‘ auf Handarbeit. Mein Gaumen entscheidet, wann ich die Nuss rauslass.“

Martin Stiegler,
Haselnussbauer

Martin Stiegler in seinem Betrieb. Das Know-how für seine Arbeit erwarb er in Oregon, Haselnuss-Hochburg der USA

1. Zarte Versuchungen bei Beatrix Wittl in Neumarkt.
2. In der roestbar in Münster wartet man gern auf den perfekten Kaffee.
3. Wolfgang Knigge führt mit der Bremer Konditorei einen modernen Klassiker.
4. Das Café im Rilkehaus in Fischerhude entführt in alte Zeiten.
5. Dominik Rider und Thomas Schatz (v.l.) sind die „Kaffeemänner“ in Aschersleben

Erste Sahne!

Hochkarätiges Konditorenhandwerk, Patisseriekunst wie in Frankreich sowie raffinierte Kaffeeröstungen: So entstehen in Deutschland Glücksgefühle!

TEXT **KERSTEN WETENKAMP**

Schichtarbeit von oben nach unten: Orangenmousse, Pistaziencreme, Orangen-Vanille-Confit, aufgeschlagene Grand-Marnier-Ganache – die Gabel teilt die Cremes und Böden für einen Happen, der die Geschmackssinne nachhaltig beeindruckt. „Ein sensationelles Spiel der Aromen und Texturen", urteilte unser Tester Uwe Studtrucker über die Torte „Inez" von der Konditorin Beatrix Wittl in Neumarkt in der Oberpfalz. Für unseren Autor keine Frage: Wittl ist die beste Konditorin Bayerns, Landessiegerin der 500 besten Cafés, Konditoreien und Kaffeeröster.

Für den Guide, der dieser Ausgabe beiliegt, sind 25 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu rund 600 Konditoren und Kaffeeröstern in ganz Deutschland gefahren, haben Kuchen und Torten, Cappuccino und Filterkaffee probiert und am Ende die 500 besten ausgewählt. Eine Recherche, die nachhaltig Glücksgefühle beschert!

Was zeichnet ein überragendes Café aus? Im Idealfall serviert es aus der eigenen Backstube mit größtem handwerklichen Geschick gebackene Kuchen und Torten aus besten Zutaten mit kreativem Kick, mit Bezug zur Region und gern auch mit Früchten der Saison. Die Atmosphäre sollte entspannt und angenehm sein, das klassische Wiener Kaffeehaus ist noch immer Vorbild für urbane Cafés.

Und perfekt wäre natürlich ein schonend langsam gerösteter Kaffee dazu, mit Liebe aufgebrüht und in schönem Porzellan von freundlich-kompetenten Mitarbeitern serviert.

Das Café Knigge in Bremen, auch Landessieger, ist so ein schönes Konditorencafé. Wolfgang Knigge betreibt das 1889 gegründete Haus in vierter Generation. Sein Sortiment an Kuchen und Torten ist ein wirksames Verwöhnprogramm gegen Nervenstress und Großstadthektik: Baumkuchenspitzen und Stollen, Sachertorte und Buttercremetorte oder die von ihm ausgetüftelte Kapuzinertorte mit Kirschwasser und Baiser. Cafés verwöhnen mit süßer Kunst, schenken aber auch Zeit und Muße.

Sie sind natürlich auch Anlaufstellen für Spaziergänger, Wanderer oder Radtouristen. Mitten in der Landschaft entdeckt man Oasen des Genusses wie das Café im Rilkehaus in Fischerhude: Durch einen romantischen Vorgarten betritt man ein Kleinod, in dem früher Rilkes Ehefrau Clara Rilke-Westhoff wohnte. Heute serviert die Chefin ihre hausgebackenen gedeckten Apfelkuchen oder Nusskuchen mit Vanillecreme. Bei schönem Wetter genießt man draußen den Blick auf die Wümme und die Wiesen, drinnen erfreut man sich an den Antiquitäten der Einrichtung und glaubt, jeden Moment könnten Rilke oder der Maler Otto Modersohn Platz nehmen.

Ein wichtiger Trend bei Konditoren: Die französische Patisserie wird immer stärker Vorbild für jüngere Zuckerbäcker. Quanah Schott etwa, unser Bester im Saarland, nutzt die geografische Nähe zum Nachbarland, kauft in Frankreich seine Zutaten ein und begeistert die Saarbrückener mit seinen Eclairs, kreativ gefüllten Macarons und Törtchen. Auch die spektakuläre neue Patisserie mit Café in Hamburg, „Johanna", verführt mit Tartelettes und Petits fours.

Die besten deutschen Röster kaufen mit großem Aufwand aus kleinsten Lagen. Viele pflegen den direkten Kontakt zu den Produzenten. Der Kaffee wird dann in vielen Stunden der Fermentation sorgsam aufbereitet (um mehr Fruchtaromen in die Röstung zu bekommen) und in alten erprobten Trommelröstern veredelt.

Neuer Trend beim Espresso: Es wird immer mehr Robusta beigemischt. Gelungenes Beispiel ist „Frau Meyers Mischung" mit 40 Prozent Robusta der roestbar in Münster. Mit der einst verpönten, weniger komplexen Kaffeesorte erreichen die Röster einen kräftigen italienischen Geschmack und reagieren auf den Klimawandel: Robusta verträgt die zunehmenden Wetterkapriolen besser als Arabica.

Auch bei Kaffee sind kreative Ideen gefragt. Starker Einfall ist etwa der „Wein-Kaffee" der „Kaffee-Männer" aus Aschersleben in Sachsen-Anhalt. Die Röster Thomas Schatz und Dominik Rider (unsere Landessieger bei den Röstern) haben sich für ihren neuesten Coup mit dem Weingut Kloster Pforta (Saale-Unstrut) zusammengetan und die Bohnen im Wein-Barriquefass gelagert. Der direkt gehandelte Kaffee aus Peru reifte fünf Wochen im Portugieser-Fass. „Durch die Lagerung haben sich die schokoladige Note und die Fruchtaromen von Aroniabeeren noch sehr verstärkt", resümiert Thomas Schatz. „Abgekühlt, ist das eine Aromabombe!"



UNSERE BESTEN 500 Adressen für Cafés, Konditoreien und Röstereien finden Sie auch online: www.feinschmecker.de

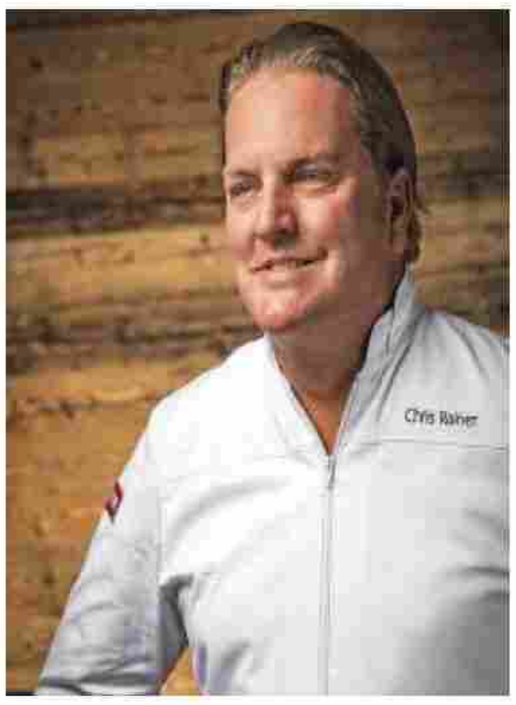
FOTOS: THOMAS ENGST, FRANCA HENGSTERMANN, CARSTEN HEIDMANN, DANIEL ERNST SCHNEIDER

Meisterstück

Alpine Meeresbrise

In dieser Serie stellen wir herausragende Gerichte deutscher Spitzenköche vor, geben Einblick in Idee, Komposition und Aufwand. Diesmal: Hiramasa Kingfish mit Kaviar von Christoph Rainer, „Ikigai“ im Hotel Schloss Elmau, Bayern





Christoph Rainer über sein Gericht:

„Mein Küchenkonzept basiert auf der Kombination von französisch und japanisch inspirierten Gerichten, wobei die Produkte und ihre Eigenschaften im Mittelpunkt stehen. Leichtigkeit, Produktqualität und Nachhaltigkeit spielen in meinen Gerichten eine große Rolle. Die Idee zu diesem Gericht war, dass ich für unsere Gäste den Geschmack des Meeres in die bayerischen Alpen transportieren möchte! Mit den jodhaltigen und leicht salzigen Küstenpflanzen, dem Austernkrauteis in Kombination mit dem Kingfish und dem Kaviar ist uns das sehr gut gelungen. Alles zusammen auf der Gabel oder dem Löffel gipfelt für mich in einer kulinarischen Ästhetik."

Schwierigkeitsgrad: schwer
Zutaten für 6 Personen

Kujyo-Vinaigrette

400 g kräftige Dashi-Brühe
90 g Premium-Sushireisessig
60 g transparente Sojasauce
60 g Läuterzucker (Zucker und Wasser im Verhältnis 1:1)
30 g Sudachi-Saft (von japanischen Zitrusfrüchten)
25 g Mirin (Reiswein)
1,5 g Xanthan (Verdickungsmittel)
10 g fein geschnittener Estragon
10 g fein geschnittener Kerbel
60 g Kujyo Negi (japanisches Fertigprodukt aus Rapsöl mit Lauchzwiebeln)
60 g Schnittlauchöl

1 Alle Zutaten (außer den Ölen) miteinander emulgieren. Fein geschnittenen Estragon und Kerbel dazugeben und 1 Stunde ziehen lassen.
2 Durch ein feines Strumpfsieb passieren.
3 Die Öle einrühren, jedoch nicht emulgieren.

Tranchen vom Hiramasa Kingfishfilet

1 Seite Kingfish (Gelbschwanzmakrele), küchenfertig und längs halbiert in Rückenfilet und Bauchstück
40 g grobes Meersalz
Kammervakuumierer

1 200 g Kingfishfilet von beiden Seiten mit dem Meersalz bestreuen und 8 Minuten beizen.
2 Das Bauchstück für das Tatar beiseitelegen.
3 Das Filet unter fließendem Wasser abspülen und in 6 Tranchen à 14 g schneiden. Diese mit einem Drittel der Kujyo-Vinaigrette (siehe Rezept oben) bedecken und offen im Kammervakuumierer vakuumieren.

Tatar vom Hiramasa Kingfishbauch

150 g Bauchstück vom Hiramasa-Kingfish (s.o.)
10 g Gurkenwürfel, blanchiert
10 g Daikon-Rettichwürfel, gepickelt
10 g fein geschnittener Schnittlauch
10 g eingelegte Reisessigschalotten
Abrieb und Saft von ½ Limette
30 g milde Dashi
20 g Kujyo Negi (s.o.)
Salz
Zucker

1 Den Kingfish in 5 x 5 mm große Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten vermischen. Mit Salz und Zucker abschmecken.

Schnittlauchöl

100 g Schnittlauch, gezupft
200 g Traubenkernöl
Thermomix

1 Alle Zutaten 5 Minuten im Thermomix bei 80 °C auf Stufe 4,5 laufen lassen.
2 Durch ein Strumpfsieb passieren und kalt stellen.

Grüne Salzkräuteremulsion

80 g Mizunapüree (aus blanchierten, pürierten Mizunablättern)
80 g Salty Fingers (Salzkraut, z.B. über www.koppertcress.com)
80 g Salicorne, blanchiert
35 Stück Oyster Leaves (Austernpflanze, z.B. über www.koppertcress.com)
35 g Basic Textur (Bindemittel und Texturgeber aus Albedo, der weißen inneren Schichte der Zitronenschale, übers Internet erhältlich)

FOTO: JOSS ANDRES/MATTHAES VERLAG

„Ich möchte für unsere Gäste den Geschmack des Meeres in die bayerischen Alpen transportieren.“

Christoph Rainer, „Ikigai“ im Hotel Schloss Elmau

50 g Seidentofu, gesiebt ohne Wasser

Thermomix, Pacodosen (Pacojet), Spritzflaschen

1 Alle Zutaten im Thermomix auf vollste Stufe fein mixen.
2 In Pacodosen füllen und tiefkühlen. Vor der Verwendung viermal pacossieren. Aufrühren, dann mit dem Seidentofu und dem Basic Texture aufmixen, bis der Coulis bindet.
3 In kleine Spritzflaschen füllen.

Gurkenperlen, gepickelt

1 Salatgurke
250 g Reisessig
250 g Wasser
250 g Zucker
2 Stangen Zitronengras, angeklopft und zerkleinert
30 g frischer Ingwer, gerieben
1 Lorbeerblatt
5 g Korianderkörner
6 g Meersalz

Kugelausstecher

1 Die Gurke schälen und nach Belieben 3–6 Perlen à 1 cm Durchmesser pro Person ausstechen.
2 Für das Einlegewasser die restlichen Zutaten zusammen aufkochen und heiß über die Gurkenperlen gießen.
3 Die Perlen mindestens 24 Stunden pickeln.

Austernkraut-Eis

260 g Joghurt (3,5 % Fett)
60 g Sahne
45 g Yopol von Texturas (übers Internet erhältlich)
60 g Granny-Smith-Apfel, geschält und entkernt
60 g Passepierre, blanchiert
18 Oyster Leaves, in Streifen geschnitten ohne Stiele (siehe Rezept Salzkräuteremulsion)
etwas Meersalz

Thermomix, Pacojet

1 Alle Zutaten im Thermomix fein pürieren.
2 In Pacodosen füllen und einfrieren. Vor dem Gebrauch dreimal fräsen.

Reischip

100 g Koshikari-Reis (Sushi-Reis)
400 ml Wasser
4 g Meersalz
Nori-Algenstaub (dafür Nori-Algen pürieren und sieben)

Thermomix, Silpatmatte

1 Den Reis in reichlich Wasser weich garen. Passieren und im Thermomix fein pürieren.
2 Den Algenpuder dazugeben, aber nicht untermixen.
3 Die Reismasse dünn auf Silpatmatten streichen und bei 110 °C heißen Ofen 40–45 Minuten backen. Vor dem Anrichten in kleine Stücke brechen.

Anrichten

1 Zwei Tranchen Kingfishfilet in einen Ring (Ø 8 cm) legen. Die Lücken mit dem Tatar auffüllen, sodass eine gerade Fläche entsteht. Jeweils 3 Punkte Salzkräuteremulsion, Gurken- und Kaviarperlen abwechselnd auf dem Rand anrichten. Die Zwischenräume mit Salzkräutern und Algen ausfüllen. Eine teelöffelgroße Nocke Austernkraut-Eis in die Mitte setzen und mit 3 kleinen Reischips garnieren. Die angerührte Kujyo-Vinaigrette angießen.

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.

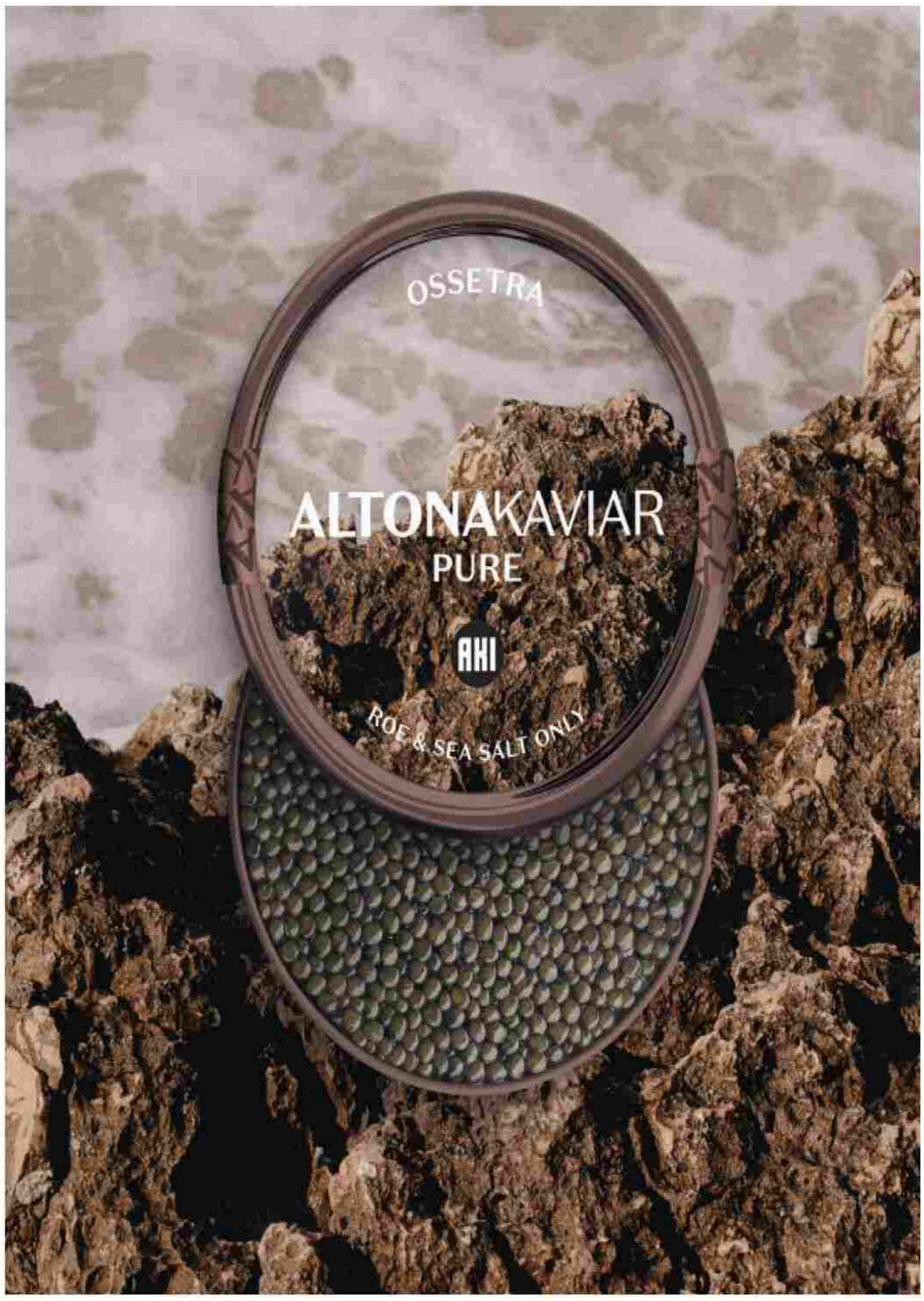
Made with care:
Mit der Pure-Linie bietet das Altonaer Kaviar Import Haus (AKI) ein neues Produkt in – für den bis dato eher traditionellen Kaviarmarkt – frischer Optik.

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

Luxus aus der Dose

Kaviar, Jahrgangssardinen und Wildpastete:
Mit diesen exklusiven Zutaten bereiten wir
ruck, zuck ein festliches Gericht zu

REZEPTE, FOODSTYLING UND WEINTIPPS **MARION SWOBODA**
FOTOS **ULRIKE HOLSTEN**



Gebackenes Kartoffelpüree in der Schale mit Butter und Kaviar

Rezept auf S. 104

Tatar und Jahrgangs-Sardinen mit Amalfi-Zitronen-Creme

Rezept auf S. 104

Wildpastete auf Blini mit Rotwein-Birnen

Rezept auf S. 105



Gebackenes Kartoffelpüree in der Schale mit Butter und Kaviar

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer
Zubereitungszeit: 1,5 Stunden
Zutaten für 4 Portionen

4 große festkochende Kartoffeln à 350–450 g
Salz
300 g Butter
8 Wachteleier
Pfeffer aus der Mühle
1 Dose Kaviar (50 g, z. B. Baerii PURE von AKI)
20 g Sea Fennel (Wochenmarkt oder über www.koppertcress.com/de/kollektion/sea-fennel-r; ersatzweise Estragon oder Dill)
200 g Crème fraîche
etwas Piment d'Espelette
Spritzbeutel mit Sterntülle

1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen.
2 Kartoffeln mit einer Gemüsebürste gründlich abbürsten und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Auf ein Backblech legen, mit Salz einreiben, in Backpapier einwickeln und im heißen Ofen für etwa 45–55 Minuten weich backen.
3 120 g Butter weich werden lassen. Die restliche Butter in kleine Würfel schneiden und auf einem Teller in den Tiefkühler stellen. Die weiche Butter mit einem Schneebesen luftig aufschlagen. In einen Spritzbeutel füllen und kleine Tupfen auf ein Stück Backpapier spritzen. Buttertupfen kalt stellen.
4 Wachteleier etwa 2 Minuten wachsweich kochen, kalt abschrecken und pellen.
5 Kartoffeln aus dem Backofen nehmen, quer halbieren und das Innere der Kartoffel mit einem Löffel vorsichtig herauslösen, dabei die Schale intakt lassen. Kartoffelstücke durch eine Kartoffelpresse in einen Topf drücken. Gepresste Kartoffeln im Topf unter Rühren kurz erhitzen, vom Herd nehmen. Die eiskalten Butterwürfel nach und nach kräftig unter die heißen Kartoffeln rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6 Backofengrill vorheizen.
7 Kartoffelpüree in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in die Schalen spritzen. Unter dem heißen Grill für etwa 5–10 Minuten goldbraun rösten.
8 Gefüllte Kartoffeln mit halbierten Wachteleiern, etwas Kaviar, Sea Fennel und Buttertupfen auf Tellern anrichten. Crème fraîche mit Piment d'Espelette bestäuben und mit dem restlichen Kaviar dazu servieren.

Champagne Grand Cru – Brut Tradition, Gatinois, Champagne, Frankreich
www.weinamlimit.de, € 45
Die Rebsorten Pinot Noir (Spätburgunder) und Chardonnay gedeihen auf kreidehaltigem Boden, was dem Wein seinen klassischen Champagner-Charakter verleiht. Die verführerischen Noten von Quitten, Anis und Blüten sowie die feine Perlage passen perfekt zum Kaviar.



Tatar und Jahrgangs-Sardinen mit Amalfi-Zitronen-Creme

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 25 Minuten plus Einfrierzeit 30 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

500 g Rinderfilet
1–2 Amalfi-Zitronen
50 g abgetropfte Kapern
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Piment d'Espelette
1 TL Zitronen-Öl (Olivenöl mit Zitrone aromatisiert)
100 g Mascarpone
100 g saure Sahne
2 Dosen Jahrgangs-Sardinen in Olivenöl à 100 g (z.B. 2021 Sardine Pollastrini aus Anzio; www.der-feinschmecker-shop.de)
1 Beet Vene Cress (z.B. über www.koppertcress.com)
8 lila Shisoblätter (Asienladen)
1 EL eingelegte (in etwas Essig mit Salz und Zucker) Schalottenringe oder Ringe von roten Zwiebeln
Servierring à 8 cm Ø, Einwegspritzbeutel

1 Fleisch in etwa 3 mm dünne Scheiben schneiden, auf einen Teller geben und im Gefrierfach 30 Minuten anfrieren.
2 Das Fleisch aus dem Gefrierfach nehmen und erst in dünne Streifen, dann in feine Würfel schneiden. Zum Schluss das Fleisch noch zusätzlich feiner hacken.
3 Amalfi-Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen. Kapern fein hacken.
4 Das fein gehackte Filet (Tatar) mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette, ½ TL Zitronenschale und Kapern würzen und gut verrühren.
5 In 4 Portionen teilen, jede Portion in einen Servierring auf den Teller geben und gut andrücken. Die Taler aus dem Ring lösen und die Teller kurz kalt stellen.
6 Restliche Zitronenschale, -öl, 1 EL Saft, Mascarpone und saure Sahne mit dem Schneebesen des Handrührers cremig aufschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen.
7 Teller mit Tatar aus dem Kühlschrank nehmen, Creme in einen Spritzbeutel füllen.
8 Fischfilets aus der Dose nehmen, auf das Tatar legen, kleine Cremetupfen daneben spritzen. Vene Cress vom Beet schneiden und darauf legen. Zum Anrichten Shisoblätter und Schalottenringe dazugeben und servieren.

2014 Brut Nature „Leopardi" Bio, Llopart, Penedès, Spanien, www.weinwerk.de, € 27,60
Dank der 48-monatigen Flaschengärung entfalten sich Aromen von Brioche, Nüsse und Birnen. Der Cava-Produzent ist zugleich Winzer und besitzt eigene Weinberge. So kann er die Reben nach seinen Vorstellungen für die Schaumweine kultivieren. Der Brut Nature ist ein Cava ohne Dosage und schmeckt knochentrocken. Die tiefe Aromatik harmoniert mit dem Tatar und den Jahrgangssardinen.



Wildpastete auf Blini mit Rotwein-Birnen

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 45 Minuten plus 1 Stunde Abkühlzeit und 30 Minuten für den Teig
Zutaten für 6 Portionen

Birnen

4–6 feste kleine Birnen (z.B. Abate Fetel)
750 ml trockener Rotwein (z.B. St. Laurent)
2 Lorbeerblätter
1 Sternanis
2 Nelken
2 große Zweige Rosmarin
2 große Zweige Thymian
4 Wacholderbeeren
6 schwarze Pfefferkörner
1–2 ½ TL Zucker
Salz
1–2 TL Butter
100 g Maronen (vorgekocht, vakuumiert)
1 Glas Preiselbeeren (225 g)

Blini

4 Bio-Eier
100 ml Milch
200 g Mehl (Type 550)
2 TL Weinsteinbackpulver
Salz
2–3 EL Öl
100 g Radicchio Trevisano
2 Gläser Wildpastete vom Reh mit Steinpilzen (Beauharnais, 180 g; z. B. von www.nurgutes.de)

1 Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen. Birnen in einen weiten Topf geben, sodass die Hälften nebeneinanderliegen. Den Rotwein darübergießen. Lorbeer, Sternanis, Nelken, Rosmarin, Thymian, ½ TL Zucker und ¼ TL Salz in den Topf geben.
2 Wacholderbeeren und Pfefferkörner in einem Möser grob zerstoßen, ebenfalls in den Topf geben. Aufkochen und für etwa 7 Minuten köcheln lassen. Die Birnen im Sud vollständig abkühlen lassen.
3 Für die Maronen Butter und 1–2 TL Zucker in einer Pfanne schmelzen. Maronen dazugeben und leicht bräunen bzw. karamellisieren. Herausnehmen und in Scheiben schneiden.
4 Preiselbeeren mit 4–5 EL Rotweinsud verrühren.
5 Für die Blini Eier und Milch verrühren. Mehl, Backpulver und 2 Prisen Salz mischen und darüber sieben. Mit einem Schneebesen unterrühren und etwa 30 Minuten abgedeckt beiseitestellen.
6 1 TL Öl in einer Pfanne erhitzen, kleine Teigkleckse (etwa 6 cm Ø) hineingeben und bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2 Minuten goldbraun braten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Aus dem restlichen Teig im restlichen Öl weitere Blini braten.
7 Zum Anrichten 1 Klecks Pastete auf die Blini geben. Maronenscheiben und Preiselbeeren darauf verteilen. Mit Rotweinbirnen und Radicchio Trevisano auf Tellern servieren.

Soalheiro Espumante Bruto Rosé, Quinta de Soalheiro, Minho, Portugal, www.weinamlimit.de, € 17,50
Der orangefarbene Schaumwein duftet nach Erdbeeren und Johannisbeeren, begleitet von würzigen Kräuternoten. Die Pinot-Noir-Trauben wachsen nahe der Küste, während Alvarinho und Touriga Nacional im Inland gedeihen. So entsteht ein perfektes Zusammenspiel von Säure, geprägt durch die kühle Atlantikbrise, und aromatischen Qualitäten, gefördert durch die höheren Temperaturen im Inland. Ein Rosé-Schaumwein zum Feiern, der hervorragend zu Blini mit Pastete und Preiselbeeren passt.

Die Getränkeempfehlungen



stammen von Marion Swoboda, Foodstylistin und Weinexpertin, die auch die vorliegenden Rezepte entwickelt hat. Sie schätzt Schaumweine als exzellente Begleiter zu Speisen. Neben dem Klassiker Champagner hat sie zwei besondere Schaumweine aus Spanien und Portugal ausgewählt, die festliche Gerichte mit Eleganz und Leichtigkeit untermalen. Ihre Tipps:

• **Flöten oder Sektschalen** beeinträchtigen Aroma und Perlage von Schaumwein. Besser geeignet ist ein Weinglas, das unten und oben schmaler, in der Mitte bauchiger ist. So entfalten sich die Aromen optimal.

• **Die ideale Trinktemperatur** liegt bei 10 Grad Celsius – nicht zu kalt servieren, um die Aromen nicht zu dämpfen.

• **Ist der Schaumwein zu warm,** hilft ein Kühltrick: wenig Wasser, viel Eis und etwas Salz in einen Sektkühler geben, die Flasche einbetten und 10 bis 20 Minuten warten.

• **Ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis** haben auch „Corpinnat"-Schaumweine aus dem Penedès, die handwerklich in Premiumqualität hergestellt werden.

FOTO: CARSTEN EICHNER



„Knusprige Gans, handgemachte Schokolade und gereifter Käse – drei gute Gründe, sich auf den Winter zu freuen." GABRIELE HEINS, CHEFREDAKTEURIN

News & Trends

München: Food & Life

Rechtzeitig vor den Festtagen Inspiration schöpfen: Vom 27.11. bis 1.12. zeigen auf dem Messegelände mehr als 200 Manufakturen ihre Spezialitäten wie Brezen, Käse, Kaffee und Schnaps. Vieles ist bio und nachhaltig, überall kann verkostet werden, und auf der Bühne unterhalten prominente Autorinnen wie Véronique Witzigmann und die Schauspielerin Luise Kinseher.

www.food-life.de

Deidesheimer Hof

Französische Klassiker interpretieren die Spitzenköche Boris Rommel, Stefan Neugebauer und Felix Jrzina beim Six-Hands-Dinner am 17. November: Lachs mit Champagner-Vinaigrette, Rettich und Avocado, bretonischer Hummer, Wildfasan mit Trüffel und Schwarzwurzel und Kalbsfilet mit Madeira und Topinambur sowie Paris-Brest-Törtchen als Dessert.

www.deidesheimerhof.de

Tübingen: ChocolArt

Wenn die Altstadt in festlicher Beleuchtung der Lichtkünstler-Ateliers Illuminist und Leuchtfeuer strahlt, wissen die Tübinger, es ist Schokoladen-Zeit. Bei der 16. Auflage des Festivals ChocolArt vom 3. bis 8. Dezember gibt es süße Köstlichkeiten aus 13 Ländern zu verkosten.

www.chocolart.de

Goldenes Händchen für Schokolade



In wenigen Wochen wird in Erfurt Jubiläum gefeiert: Vor 20 Jahren begann auf der Krämerbrücke im „Haus zum güldenen Helm" die Geschichte der Goldhelm Schokoladenmanufaktur. Mit traditionellem Handwerk, Bohnen direkt von Plantagen und eigenen Rezepten samt frischer saisonaler Zutaten entwickelt Chocolatier Alex Kühn (r.) handgemachte Tafeln, Edelkakao, Pralinen, Trüffel, Ganache-Schokoladen, Eis und vieles mehr. Er arbeitet dabei mit Edelbrennern, Milch- und Obstbauern, Kräutersammlern zusammen und verwendet hochwertige Gewürze. Charakteristisch ist auch die liebevolle Verpackung mit Illustrationen, die er selbst zeichnet. Markenzeichen der Manufaktur sind Tafeln, die dünn und frei auf der Marmorplatte ausgezogen werden, dies war auch die Pioniertat, die in seiner kleinen Laden-Küche entstand. Bis heute entwickelt der Chocolatier Tafeln, die ihren eigenen kreativen Stil erkennen lassen. Zusätzlich bietet er Verkostungen an, um die Philosophie und Freude an der Schokolade zu teilen. Die Produktion findet in einen historischen Vierseithof unweit von Erfurt statt.
Der Feinschmecker hat mit Goldhelm gerade eigene Pralinen herausgebracht. Die „Genussreise" umfasst sechs unterschiedliche Aromen – von „Sylt" über „Tirol" bis „Catalana" und „Amalfi". Erhältlich unter

www.goldhelm-schokolade.com

Cremiger Genuss vom Ziegenhof

Der Cabri Ariégeois ist ein Bauernkäse aus Ziegenrohmilch. Er stammt vom Hof Col Del Fach in Loubières im Département Ariège in der Region Okzitanien, erzählt Maître Affineur Volker Waltmann aus Erlangen. Er wird in einer Holzschachtel angeboten und mit einem Riemen aus Fichtenrinde umwickelt, der ihm ein harziges Aroma verleiht. Die Reifung dauert einen Monat, in der Zeit wird die Rinde regelmäßig mit Salzwasser gewaschen. Der Cabri wird wegen seiner fließenden Konsistenz mit einem Löffel genossen, er hat eine Kruste in Rosé, die einen weißen, sehr cremigen Teig bedeckt. Hier mischen sich in Geschmack und Duft Holz- und Ziegenaromen – fein ist auch das samtige Gefühl auf der Zunge.







Knusprig und zart: die perfekte Gans

Wie gelingt die Weihnachtsgans? Wir fragen einen Profi: **Lorenz Eskildsen**, Inhaber von Dithmarscher Geflügel

Die Karadinalfrage zum Fest: Wie wird die Gans knusprig, zart und saftig zugleich?

Damit die Gans außen knusprig wird, empfehle ich, sie kurz vor Ende der Garzeit mit Honig zu bestreichen und die letzten 15 Minuten bei 200 Grad zu rösten. Ansonsten sollte man sich aber für das Garen Zeit lassen, meine Faustregel ist pro Kilogramm Gans eine Stunde Garzeit bei 100 bis maximal 120 Grad. Durch die niedrige Temperatur bleibt das Fleisch saftig und die Haut verbrennt nicht.

Worauf sollte man beim Einkauf achten?

Beim Kauf einer guten Gans sollte man keine Importware wählen, sondern deutsche Herkunft. Damit ist sichergestellt, dass die Vögel nicht gestopft oder lebend gerupft wurden. Importware stammt meistens aus der Stopfleberproduktion. Wichtig ist auch die Trockenschlachtung. Diese ist Garant dafür, dass die Geflügelhaut, in der fast 90 Prozent der Aromastoffe stecken, nicht mit Wasser überbrüht wurde. Diese Schlachtweise ist aufwendiger und teurer.

Haben Sie noch einen Extra-Tipp?

Die Gans muss zum Garen richtig verschlossen werden. Außerdem sollten die Beine zusammengebunden werden. Das sieht besser aus, und man braucht auf dem Blech oder im Bräter weniger Platz.

Und was die Lagerung betrifft …

… sollte man sich bei frischem Geflügel nach dem Einkauf nicht allzu lange Zeit lassen, sondern die Gans schnellstmöglich in den Kühlschrank legen.

Haben Sie eine Empfehlung für die Füllung?

Nein, die kann jeder so machen, wie er mag, es geht sogar ohne Füllung. Für mich unerlässlich ist allerdings Beifuß, der sollte immer dabei sein.

Am 7. Dezember bietet der Feinschmecker-Club ein Event im Hamburger „Louis C. Jacob“ mit der Dithmarscher Gans an (siehe S. 172).

FOTOS: MICHAEL BERNHARDI, HEINER ORT/ SEASONS.AGENCY/ JALAG, VOLKER RENNER

EIN EDLES WEINGLAS FÜR ALLE FÄLLE



Gabriel-Glas®
UNGLAUBLICHER WEINGENUSS

www.gabriel-glas.at

BAR-
SPECIAL

Happy Hours

Wir huldigen dem stilvollen Umtrunk – und zeigen spektakuläre Bars in aller Welt, Szeneadressen in Deutschland, berühmte Bartender sowie Hardware für die Hausbar samt Rezepten der Klassiker-Cocktails

Hereinspaziert und Platz genommen – wir laden Sie zu einem Cocktail ein! Oder auch zwei. Trinken tut gut, möchten wir behaupten – denn es bringt Menschen zueinander, schafft Rahmen für regen Austausch und belohnt nach einem harten Tag. Seit amerikanische Saloon-Betreiber die ersten Drinks zusammenrührten, geht von Bars eine Faszination und Sehnsucht aus. Bars sind Treffpunkte für Kenner und Genießer mit Anspruch. Sie geben uns ein bisschen Luxus im Alltag, einen Schimmer Bling-Bling. Wenn der Weg zum Casino nach Monte-Carlo gerade zu weit ist – die nächste Bar ist erreichbar.

Gönnen Sie sich einen Old Fashioned, Sidecar oder Mojito, und genießen Sie das Können der Barkeeper. Neben Cocktailrezepten, Hardware, Büchern und tollen Bars stellen wir auch die Helden hinter den Tresen aufs Podest. Wie Klaus St. Rainer sagt: „Bei aller Kreativität habe ich niemals den guten Service am Gast vergessen, zu dem wir Bartender verpflichtet sind." In diesem Sinne: Cheers! *Kersten Wetenkamp*

INHALT BAR-SPECIAL

1. Die schönsten Bars der Welt 110
Ein Gin-Turm in Singapur, goldenes Funkeln in München und britische Eleganz in London

2. London, my Love 118
Nirgends trinkt es sich schöner als in der englischen Metropole, vom Pub bis zum Club

3. Teure Tropfen 122
Die neuen Luxus-Whiskys sind handverlesen

4. Speciality Bars und Trends 124
Phänomen Speakeasy, Südsee-Flair, selbst gesammelte Zutaten und wilde Experimente – die spannendsten Szene-Bars in Deutschland

5. Stars hinterm Tresen 132
Berühmte Barkeeper, die Sie kennen müssen

6. Neu: Vinyl-Bars 138
Musik vom Plattenteller und feine Drinks

7. Hardware und Bücher 142
Shaker, Barhocker, Gläser und Lektüre

FOTOS: 5PH/GETTY IMAGES, JANINA LASZLO, SARAH SCHLOPSNIES, E.K.YAP





Staunen, trinken und genießen – Bars und Bartender machen Lust auf den nächsten köstlichen Drink







1. Hoch hinaus: die Atlas Bar in Singapur mit ihrem 15 Meter hohen Gin-Turm

2. Der Drink„No 7“ mit Whisky, Palo-Santo-Holzaromen und Oloroso aus der „Scarfes Bar“, London

3. Essen und Trinken in schönster Harmonie im „Bonvivant“, Berlin

4. Stets elegant und ein souveräner Gastgeber: Barchef-Legende Charles Schumann

5. Einer der berühmtesten Cocktails: „Manhattan“ aus Rye-Whisky, Wermut und Angostura Bitter

Cheers!

London, Athen, Singapur – die ganze Welt ist ein funkelnder Tresen. Die schönsten Bars zeigen wir Ihnen hier. Da müssen Sie hin!

TEXT **KERSTEN WETENKAMP**

Atlas // Singapur

Babels Trink-Turm

Die „Atlas Bar“ im Parkview-Square-Gebäude in Singapurs Bughis-Viertel ist einzigartig: Sie füllt die 15 Meter hohe Lobby mit einem Gin-Turm. Außerdem hat das Barteam um Chef Roman Foltán 50000 Flaschen Wein gesammelt und 10000 Whiskys. Neben den exquisiten Cocktails konzipiert Küchenchef Daniele Sperindio aufwendige Gerichte. Die Gäste können hier von morgens bis morgens genießen.

www.atlasbar.sg

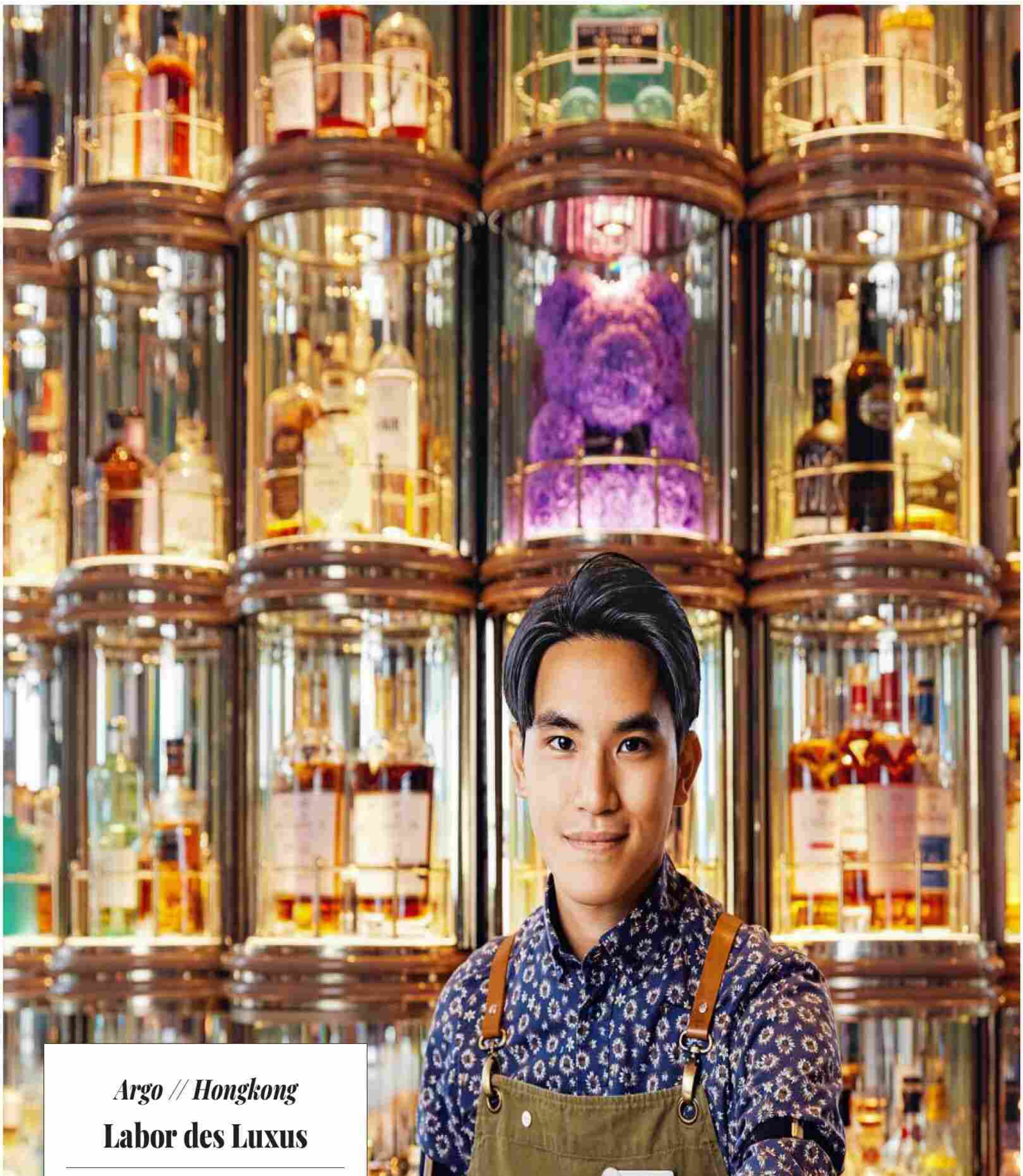


FOTO: E.K.YAP PHOTOGRAPHY

Argo // Hongkong

Labor des Luxus

In der „Argo"-Bar des Four Seasons Hotels hat Bar-Manager Federico Balzarini mit Summer Lo und Barchefin Yvonne Chan einen Cocktail-Katalog mit innovativsten Drinks entworfen, die Spirituosen dafür werden zum Teil mit viel Aufwand selbst entwickelt. Beim Fields Manhattan etwa trifft Scotch Whisky auf salzige Kumquat und Kakao-Bitterliköre. Diese Bar ist rund um die Uhr geöffnet.

www.fourseasons.com

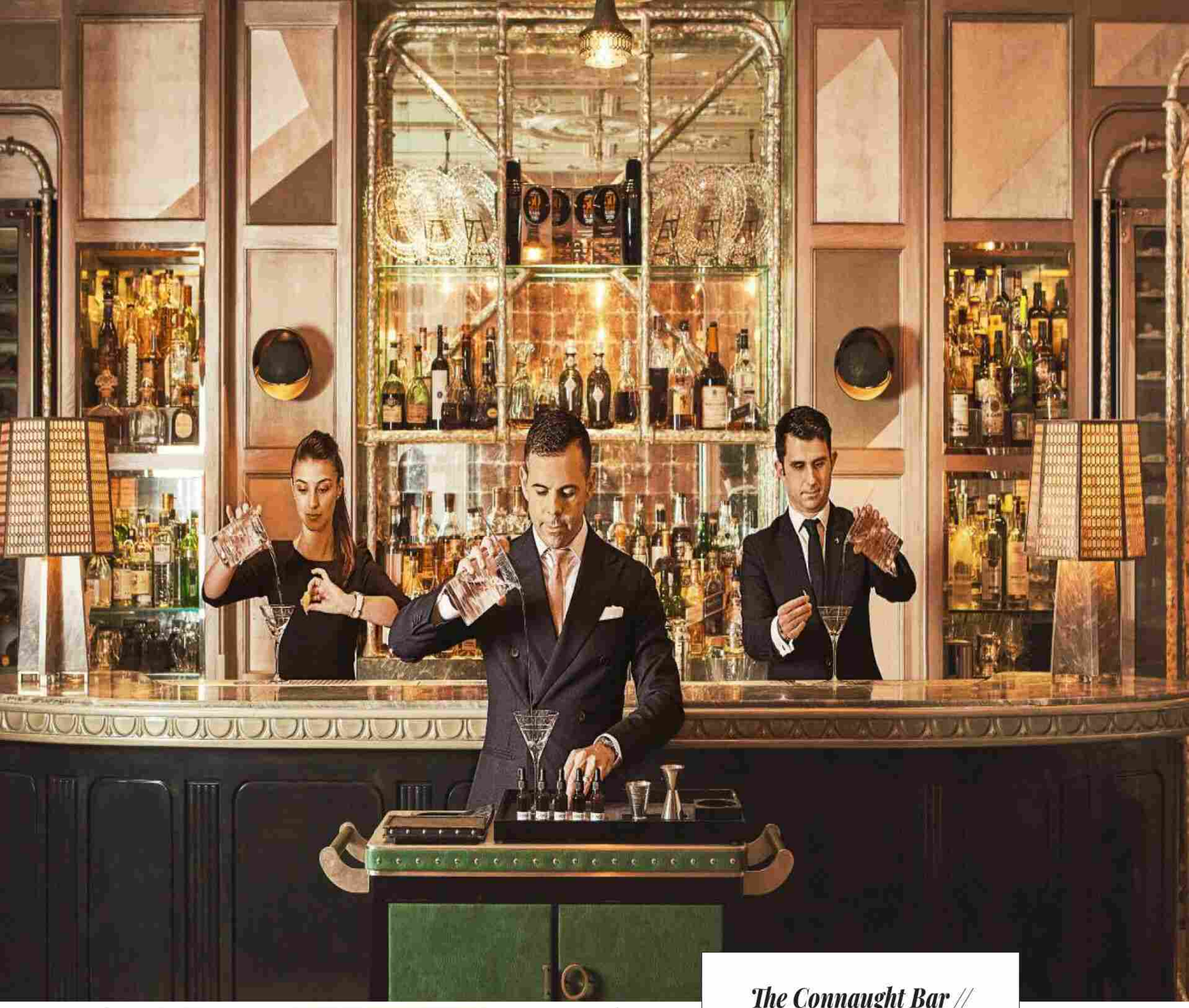
Goldene Bar // München

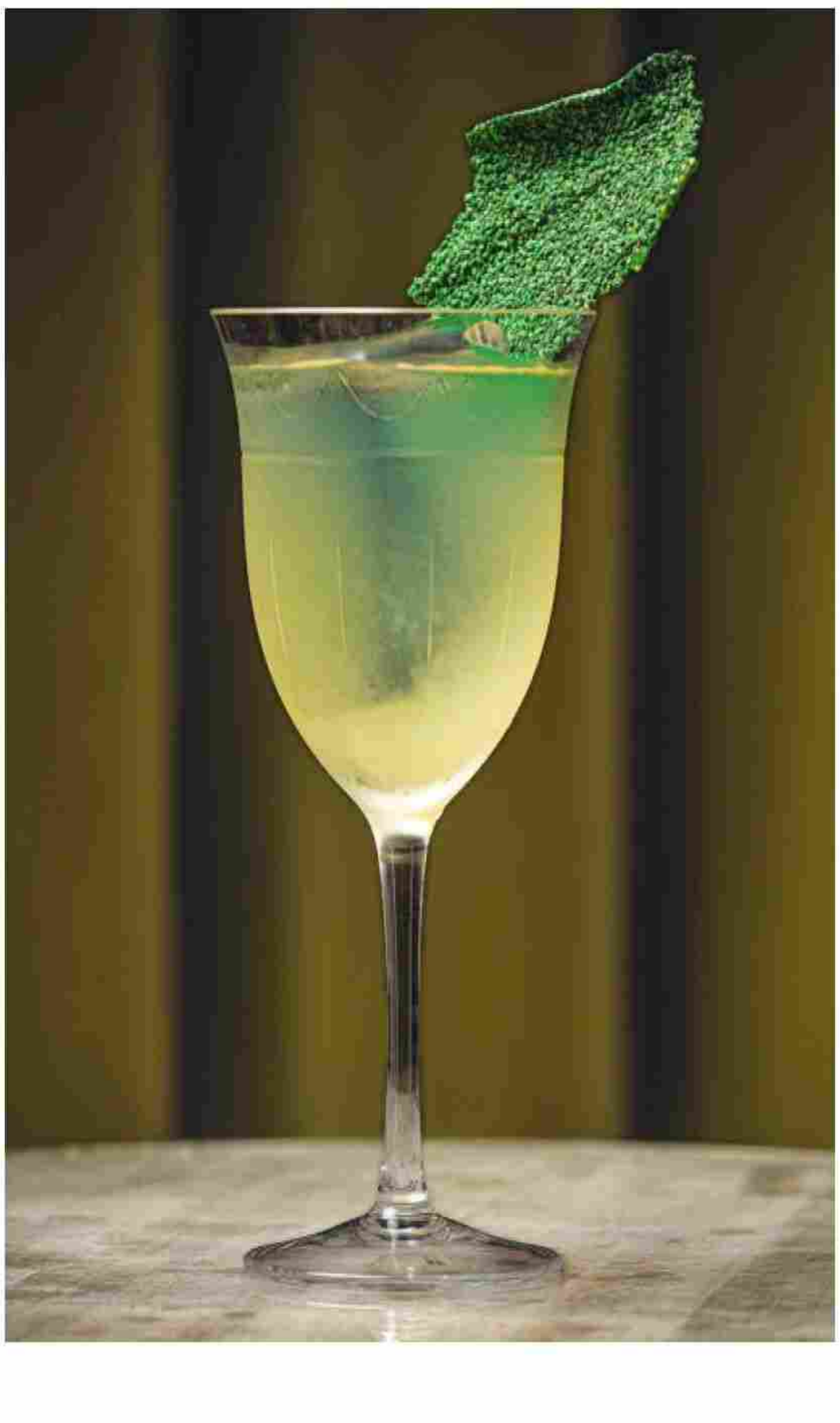
Alles Gold, das glänzt

Die funkelnde „Goldene Bar“ wurde 1937 im Haus der Kunst eröffnet, nach dem Krieg verschwand die Goldfarbe hinter schnödem Weiß, 2010 übernahm der legendäre Barchef Klaus St. Rainer die inzwischen wieder strahlende Bar mit Leonie von Carnap, beide setzen auf witzig aufgefrischte Klassik mit hochwertigsten Zutaten und vielen schönen Ideen. Bestellen Sie mal Smooth Criminal, Crustafari, Gintelligence oder Klaus of Pain!

www.goldenebar.de

FOTO: ALESCHA BIRKENHOLZ





The Connaught Bar // London

Ladies & Gentlemen!

An der Carlos Place im Herzen Londons fasziniert die „Connaught Bar“ nicht nur die Gäste des gleichnamigen Hotels, sondern auch trinkfreudige Einheimische und Touristen. Italienischer Pfiff und Flavour sind stets dabei – seit Jahren begeistert Barchef Agusto Perrone (Foto vorn) mit seinem Team die Gäste. Sehr zu empfehlen sind die delikaten Canapées. Kultdrink ist der Fleurissimo in Gedenken an Gracia Patricia von Monaco.

www.the-connaught.co.uk

Die stilvollste Adresse für gehobene Trinkkultur in London ist die „Connaught Bar“, geführt von einem Italiener.

BKK Social Club // Bangkong

Asien bis Argentinien

Der „BKK Social Club“ im Four Seasons Hotel am Chao-Phraya-Fluss verbindet das Flair Thailands mit Inspirationen aus Argentinien – von der Einrichtung mit grünen Samtsofas über die weißen Jacken der Kellner bis zur Playlist. Auch die Drinks sind nach Größen aus Buenos Aires benannt, etwa Maradona oder Evita Perón. Schon mehrmals wurde der Social Club zur besten Bar Asiens gewählt.

www.fourseasons.com

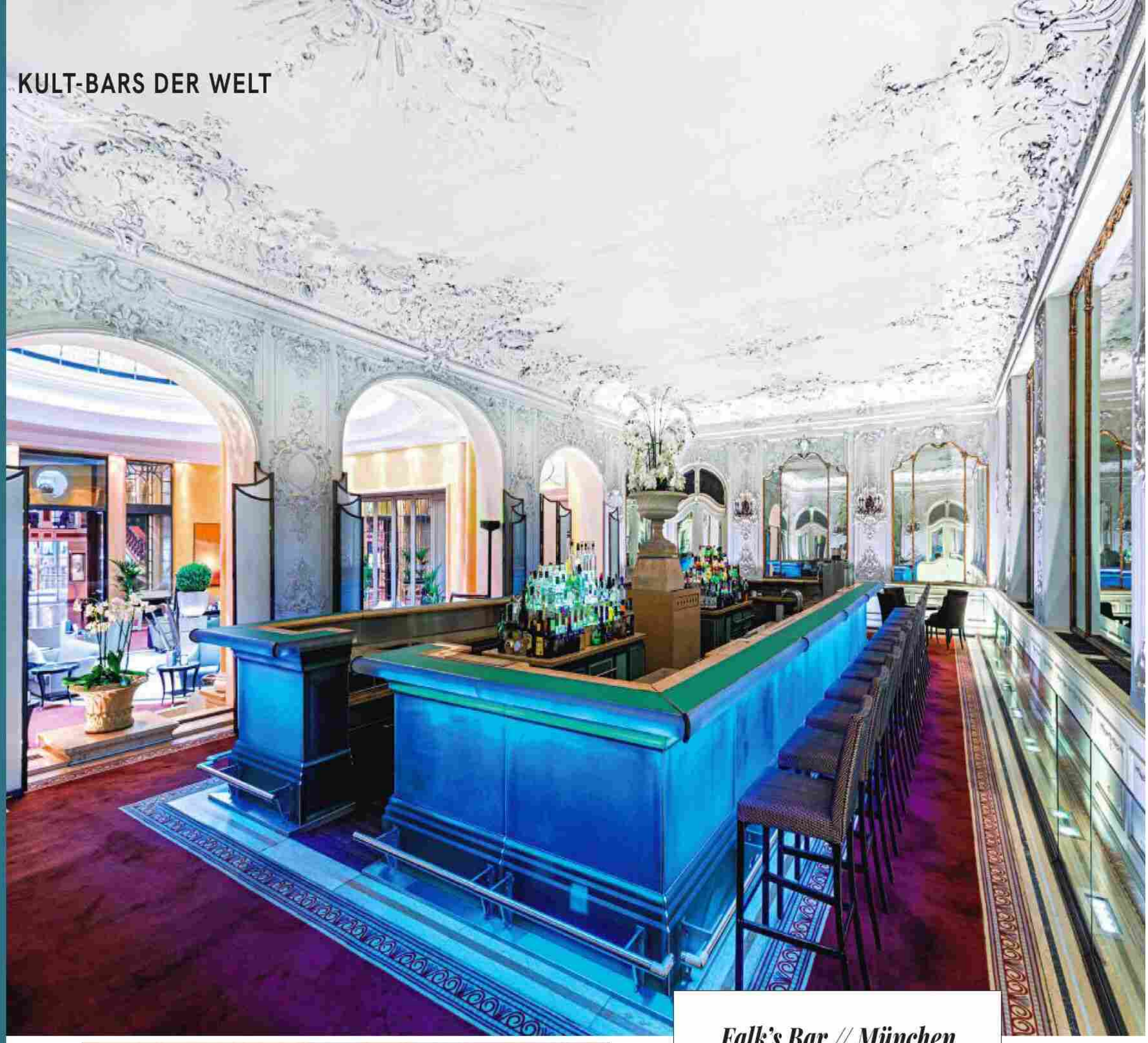
The Clumsies // Athen

Wilde Ideen

Gegründet von den beiden Bar-Enthusiasten Vassilis Kyritsis und Nikos Bakoulis, begeistert die „Clumsies"-Bar mit entspanntem, fröhlichem Ambiente und sehr kreativen Drinks. Die neueste Karte heißt „Happy Accidents" mit Cocktails wie „Forgetting the Umbrella", der Cardhu Whisky, Nori-Algen, Pfirsich-Mirin, Edamame und Birnensekt verknüpft. Unbedingt probieren! Und: online surfen. Denn schon die Homepage macht Spaß!

www.theclumsies.gr

FOTO: KENSEET





Falk's Bar // München

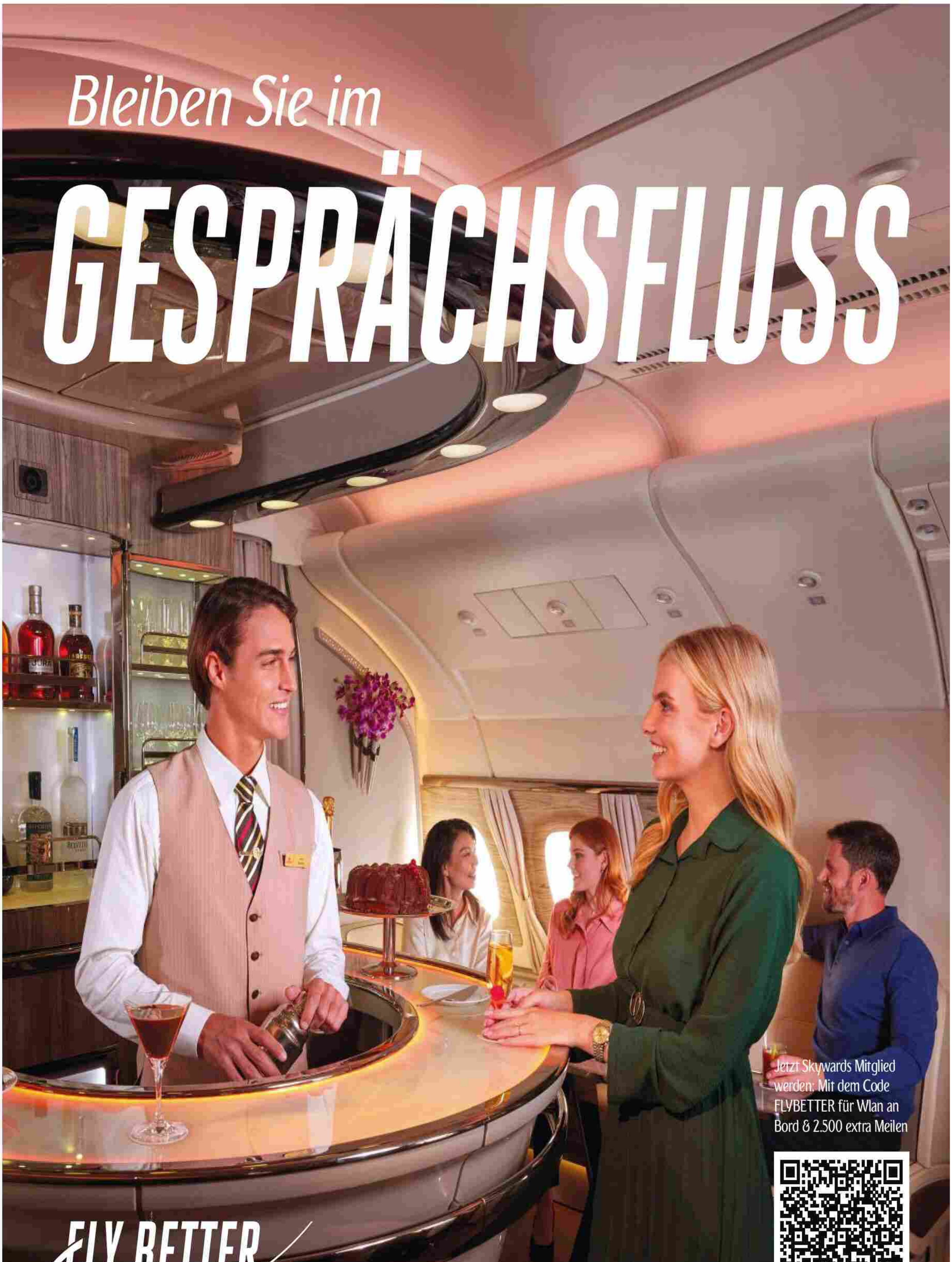
Geschichtstrunken

Die „Falk's Bar" im Hotel Bayerischer Hof öffnete schon 1839 ihre Türen. Der aktuelle Barchef Philipp Schmidt (Foto) setzt auf behutsam modernisierte Klassiker, eine imposante Auswahl an Champagner und Whisky und sehr stimmig ausgetüftelte Rezepte. Unsere Favoriten: „Skyfall" (ein preisgekrönter Champagnercocktail), „Munich Mule" und „Falk's Zombie". Im wunderschönen weißen Stuck-Ambiente genießen!

www.bayerischerhof.de

In der Münchner „Falk's Bar" genießt man zu den Cocktails auch die Atmosphäre im historischen Spiegelsaal.

FOTOS: BENJAMIN ANTONY MONN, MORITZ NOWAK



Produkte und Dienstleistungen können je nach Flugzeugtyp variieren.

BAR-SPECIAL

Glasweise Kulturgeschichte

London muss sich niemand schöntrinken. Aber schön trinken lässt es sich dort, und wie! Pint im Pub, Gin im Club und höhere Mixologie – wir haben vorgekostet

TEXT **JULIANE REICHERT**

Zum Drink haben die Engländer ein besonderes Verhältnis, er ist ein Stück Kultur. Wer England also wahrhaft kennenlernen will, muss mittrinken, was einfach ist, denn kein wichtiges Essen, egal ob in privater oder beruflicher Gesellschaft, beginnt ohne das appetitanregende Gläschen vorab. In dem befindet sich, ob gemixt oder auf Tonic, oft das britischste aller Destillate: der Gin. Der eigentlich ein holländisches Getränk ist, Genever. Britische Soldaten haben den Wacholderschnaps aus den niederländisch-spanischen Religionskriegen mitgebracht. Wacholder gab es auch auf der Insel, Brennen war einfacher (und günstiger!) als Brauen, und so konnte endlich klassenübergreifend in großen Mengen getrunken werden!

Als die Regierung im 18. Jahrhundert auch noch die Biersteuern erhöhte, führte das zum „Gin Craze", dem quasi hemmungslosen Saufen. Es wird geschätzt, dass um 1740 jeder Engländer mehr als einen halben Liter Gin pro Tag konsumierte. Ein Land von Alkoholikern, wo Prostitution und Verbrechen um sich griffen. Die Regierung erließ in der Folge acht „Gin Acts", Verbote und Regeln zur Eindämmung des Konsums und einer Verbesserung der oft fürchterlichen Qualität der Brände, die mit Terpentin und Schwefelsäure gestreckt wurden. Trotzdem wurde weitergebrannt und -getrunken, nun eben heimlich. Nicht nur in London, sondern auch in Bristol, Liverpool und Plymouth lag zu Zeiten des Gin-Verbots die Revolution in der Luft – und im Glas. „No Gin! No King!", skandierte das Volk auf den Straßen und pochte auf das Recht auf Trunkenheit. Mitunter – und das kommt dem heutigen Speakeasy-Trend vermutlich am nächsten – gab es während des Gin-Verbots an vielen Kneipen eine schwarze Katzenfigur. Aus ihr konnte man, nach Einwurf einer Münze, billig Gin zapfen – der erste Getränkeautomat der Welt.

DIE FLÜSTERKNEIPE EROBERT DIE SZENE

Wenn es in Großbritannien auch nie eine ausgesprochene Prohibition gab, konnten die Engländer in der Gin-Krise das besondere Flair eines Alkoholverbots doch auskosten. Vielleicht deshalb übernahmen sie mit Begeisterung den aus den USA während der dortigen Prohibition ab den 1920er-Jahren über den Atlantik schwappenden Trend der Speakeasy Bar, der Flüsterbar, in der heimlich getrunken wird, vorbei an Gesetz, Steuer und sonstiger Regulierung.

Auch wenn die Speakeasy-Kultur in Städten wie Hamburg, Berlin und Frankfurt Einzug gehalten hat – in London floriert sie ganz besonders, etwa in der **Purl Bar** *(www.purl-london.com)* in einem Untergeschoss nahe der Baker Street oder im **Barts,** an dessen

FOTOS: ANTONINO BARTUCCIO/HUBER-IMAGES, DURSTON SAYLOR

Im Schatten von Westminster Abbey drohten die Londoner im 18. Jahrhundert „No Gin, no King!". Unten: In der Scarfes Bar im Rosewood Hotel begeistert der Drink „No 7" aus Whisky, Palo Santo und Oloroso mit holzigen Noten

Ob im elitären Commonwealth Club oder einfach im Pub – das gemeinsame Trinken ist ein leidenschaftliches Hobby der Briten

geheimnisvoll-aufregendem Stil sich seit 1929 nur wenig verändert hat *(www.barts-london.com).*

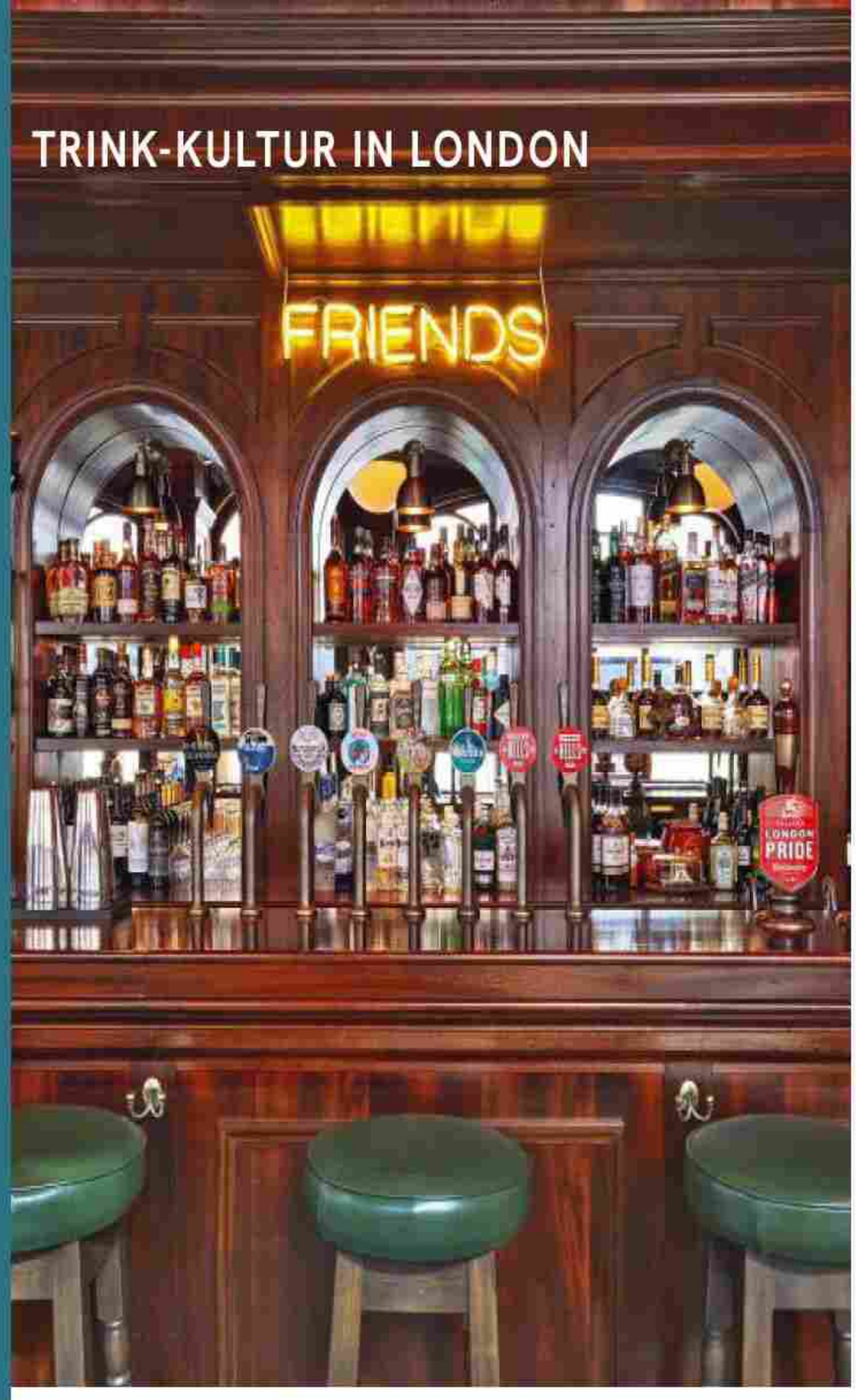
Eine ganze andere, aber ähnlich aufgeladene Aura umgibt die Gentlemen's Clubs der Upper Class. Hier trafen (und treffen) sich seit dem 19. Jahrhundert Geschäftsleute und Politiker und diskutieren aktuelle Themen. Und während sich viele Clubs demokratisierten und auch Frauen zugänglich wurden, ist zum Beispiel der **Commonwealth Club,** in dem ein strenger Dresscode und Handyverbot gilt, noch immer reine Männersache. Mitglied wird man nur auf Empfehlung, ab 18 Jahren und mit einer Beitragssumme von rund 800 Euro (*www.eastindiaclub.co.uk*). Frauen, die etwas Ähnliches suchen, können sich etwa dem **University Women's Club** in Mayfair anschließen (*www.universitywomensclub.com).*

Rund 40 solcher Clubs gibt es noch heute in London, die meisten in der Gegend um Pall Mall und den St. James's Palace, die auch Clubland genannt wird. Neue Formen der Club-Idee werden etwa im **Soho House** *(www.sohohouse.com)* umgesetzt. Hier geht es weniger traditionell (und angestaubt) zu. Um aber, zum Beispiel, Mitglied im Berliner Soho House zu werden, und damit Zugang zu weltweit allen Soho Houses zu bekommen, sind erst einmal 1800 Euro Anmeldegebühr fällig.

TRADITION TRIFFT INNOVATION

Zum Glück kann, wer in Gesellschaft trinken möchte, auch einfach in ein Pub gehen. Das ist günstiger und ein leidenschaftliches Hobby der Briten. Und niemand muss auf den Abend warten, um das Hobby zu pflegen. Ab 11 Uhr öffnen die Pubs, die Bars gegen 18 Uhr, allerdings hatte der Spaß bis 2005 regulär um 23 Uhr ein Ende; inzwischen dürfen Gastronomien unentwegt ausschenken, doch haben sich die 12 Stunden „from 11 to 11" ins Nationalverhalten eingependelt. Ein „zu früh" für ein Pint in England gibt es nicht. Ein Pint, das ist die Menge, in der in Großbritannien und Irland Bier ausgeschenkt wird, und die beträgt exakt 0,568 Liter – bei kühler Zimmertemperatur, wohlgemerkt.

Läuft man also mittags durch London, braucht es keine Viertelstunde, bis der Mund beim Anblick all der gülden funkelnden Gläser trocken zu werden beginnt. Dazu eine Portion Fish & Chips, und der Tag





Beste Adresse für zünftige Fish & Chips, Scotch Eggs und ein frisch gezapftes Pint: das Audley Public House (l.). Rechts: die herrlich beständige American Bar im Savoy Hotel

hat ein freundliches Gesicht. Letztere verspeist man am besten im **Audley Public House** in Mayfair *(theaudleypublichouse.com)* dazu Scotch Eggs, das sind in Mett eingehüllte, panierte und frittierte Eier, und zu denen passt, na klar, ein frisch gezapftes Bier oder ein Cider. Vermutlich gibt es auch Cola oder Saftschorle auf der Karte – aber das trinkt hier um 11.30 Uhr kein Mensch.

Grundsätzlich gibt es wenige Regeln im Pub, die nicht auch in einer deutschen Kneipe gälten. Außer, und das macht man eigentlich ohnehin nur in Deutschland: getrennt bezahlen. Gerechtigkeitsfanatiker trinken eben so viele Biere, wie die Gruppe groß ist, bezahlt wird jede Runde einzeln, und das direkt am Tresen.

Ähnlich traditionsreich wie die Pubs und herrlich beständig sind viele Londoner Bars, zum Beispiel die **American Bar** im Savoy Hotel *(www.thesavoylondon.com)*. Gemeinsam mit der **Scarfes Bar** im Rosewood Hotel *(scarfesbar.com)* verkörpern diese Bars die Seele städtischer Trinkkultur: Hier wird die Eleganz vergangener Zeiten nicht nur bewahrt, sondern originell und kunstvoll zelebriert. Unbedingte Drink-Empfehlung, und zwar an beiden Orten: die White Lady. Die Mischung aus Gin, Cointreau und Zitronensaft klingt einfach, aber mit fein abgestimmten Kräutern und Botanicals verschiedener Gins zeigen die beiden Bars die Vereinbarkeit von Tradition und Innovation. Klassisch, subtil und zugleich revolutionär – das muss ein Barkeeper erst mal können.

Einen ganz anderen Stil pflegt etwa das **Lyaness** mit Blick über die Themse *(www.lyaness.com)*. Hier wird von Ryan Chetiyawardana, besser bekannt als Mr. Lyan, experimentelle Mixologie betrieben. Die wunderschön gestaltete, auch haptisch ansprechende Barkarte würde man am liebsten mitnehmen. Die Drinks werden um ein Geschmackssystem aus Säure, Süße, Umami und Bitter komponiert, dazu kommen außergewöhnliche Ingredienzen wie etwa Reiscreme oder geräucherte Kokosnuss.

IM KELLER BEI KERZENSCHEIN

Und dann sind da noch die Londons verborgene Schätze, die „hidden gems". So das **Nightjar** in Shoreditch – wobei inzwischen auch eines in der Carnaby Street, in Sohos Norden, aufgemacht hat *(www.barnightjar.com)*. Denn die Nightjar Bar floriert, obwohl sie eine Speakeasy Bar par excellence ist: Getrunken wird im Keller bei Kerzenschein, weit weg von neugierigen Passanten, den Weg weist das Logo der Nachtschwalbe. Typisch Speakeasy: Schwer auffindbar, unterirdisch und düster. Die Karte ist aufgeteilt in Pre-Prohibition, Prohibition, Postwar und Nightjar Signatures. Unbedingt probieren: Den Cascara, bestehend aus Wodka, gerösteter Buchweizen-Tinktur und süßem Wermut auf Basis von Merlot-Trauben, der mit Cascara – der übrig gebliebenen Frucht der Kaffeekirsche – aufgegossen wird. Dazu Kaffeelikör, kalt aufgebrühter Kaffee und eine Reduktion aus getrockneten Datteln und Balsamico.

Übrig Gebliebenem zu neuer Trinkbarkeit zu verhelfen, ist übrigens ein weiterer Trend der Barszene. Nachhaltigkeit und Zero-Waste-Konzepte machen viele Londoner Bars zu Vorreitern der globalen Szene. Das **Little Mercies** *(littlemercies.co.uk)* etwa, eine mehrfach prämierte Nachbarschaftsbar, gewann im vergangenen Jahr den Bar World of Tomorrow Award, weil dort zwar saisonal und regional eingekauft wird, die Zutaten aber fürs ganze Jahr verwertbar gemacht werden und wo immer möglich, Abfall vermieden wird, ob im Glas, auf dem Teller oder als Garnitur.

Umso besser, wenn die Spirits, die ausgeschenkt werden, vom Brennkessel an den Tresen auch keine weiten Strecken zurücklegen müssen. Immer häufiger werden lokale Gins und Bitters ausgeschenkt. Bei Touristen hinterlässt das ein wohliges Gefühl: Es geht gar nicht so sehr ums Trinken, sondern um eine Kulturgeschichte im Glas.

FOTOS: SIMON BROWN PHOTOGRAPHY, JACK HARDY

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

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/**

SieMatic

Raritäten-Kabinett

Selten und exorbitant teuer sind die neuen Whiskyserien der großen Hersteller. Zum Preis eines Sportwagens gibt's dann aber auch Glas-Kunstwerke inklusive

TEXT **KERSTEN WETENKAMP**

1



2



3



4



1 Glenfiddich Grand Château. 2 Dalmore „Luminary No 2 The Rare" mit Glas-Skulptur. 3 Bei Ardbegs „The Abyss" wird der Flaschentresor gleich mitgeliefert. 4 Der Hennessy Richard ist einer der teuersten Cognacs, die auf dem Markt verfügbar sind. 5 Macallans „Time: Space Mastery Limited Edition" zum 200-jährigen Jubiläum. 6 Das Dreier-Set Glenmorangie „Pursuit of Passion"

5



6





Einer der teuersten Whiskys der Welt ist der 50-jährige Balvenie „Fifty First Edition“

„Oft schenken die Raritäten wirklich spektakuläre Erlebnisse.“

Whisky-Experte Bernhard Schäfer

Lust auf Luxus? Natürlich! Jeder Spirituosenfreund muss nicken, denn mit zunehmendem Preis steigt in der Regel auch das Geschmackserlebnis eines Whiskys oder Cognacs. Freunde stellen einem ja oft die Frage: Ist teurer gleich besser? Bei Spirituosen heißt die Antwort, leider, meistens „ja!“ Je länger eine Spirituose im Fass reift, desto voller und komplexer entwickelt sich ihr Bukett, desto weicher, runder und auch intensiver wird ihr Geschmack. Das trifft jedenfalls auf Cognac zu und für Whisky bis zum Alter von etwa 35 Jahren.

Für den Cognac **Hennessy Richard** etwa komponierte der Kellermeister rund 100 einzelne Chargen, die bis zu 200 Jahre in Eichenfässern lagerten. Im Bukett fügen sich Noten von Blüten, Früchten, Vanille und Karamell zusammen. Der Geschmack bleibt nach dem Hinunterschlucken noch sehr, sehr lange auf der Zunge und zeigt einen leicht oxidativen Ton, den die Spanier „rancio“ nennen. Übersetzt heißt das etwa „lang gereift.“ Der Preis des Hennessy Richard liegt bei rund € 6000 (www.wineintime.at). Manche Händler verlangen jedoch auch € 8000 für die 0,7-Liter-Flasche: große Nachfrage, geringes Angebot!

RARITÄTEN SIND AUCH BEI WHISKYS DER NEUE TREND. Vom 31-jährigen **Glenfiddich Grand Château,** der neun Jahre in Bordeauxfässern seine Reifezeit beendete, gibt es nur 505 Flaschen für den deutschen Markt. Mit einem Preis von € 1899,99 pro Flasche ist der Single Malt vergleichsweise erschwinglich. Im ähnlichen Preissegment liegt **Glenmorangies „Pursuit of Passion“**, ein Dreier-Set von Single Malts, die 27, 28 und 29 Jahre in Margaux-Bordeauxweinfässern reiften, ist für € 7500 zu haben (www.glenmorangie.com). Überhaupt nur drei Flaschen gibt **The Balvenie** von der neuen Serie **„Fifty First Edition“** nach Deutschland, zu je € 48 999. Jede davon entstammt einem einzigen Fass, das 1973 gefüllt wurde.

Die Destillerie **Ardbeg** von der schottischen Insel Islay hält dagegen: Ihre im Durchschnitt mindestens 35 Jahre alte Abfüllung **„The Abyss“** ist auf 400 Flaschen limitiert, die für je 25 000 Euro verkauft werden. Und der 73 Jahre alte **Macallan** „Tales of the Macallan Vol. 2“ ist sogar online erhältlich, für € 129 000 (www.delicando.de). Preiswerter ist die **„Time: Space Mastery Limited Edition“** für rund € 1300 (www.themacallan.com).

Wer für einen Whisky so viel Geld ausgibt wie für einen Sportwagen, bezahlt nicht nur für den Inhalt, sondern auch für Aufmachung und Karaffe. Das kann mitunter eine gelungene Investition in Kunst sein. Wie beim Single Malt **The Dalmore „Luminary No. 2 The Rare“,** von dem weltweit nur drei Flaschen existieren. Für die ganz exklusive Sonderabfüllung eines 49-jährigen Dalmore Malts hat Designerin Melodie Leung eine aufsehenerregende Skulptur aus bernsteinfarbenem Glas gestaltet, das 500 Stunden poliert werden musste. Das Set wurde bei Sotheby's für 117 400 US-Dollar (€ 105 370) versteigert. Die Summe wurde an das schottische Designmuseum V&A Dundee gespendet.

Was treibt die Getränkekonzerne an, solche Luxuseditionen aufzulegen? Whiskyexperte Bernhard Schäfer nennt drei Gründe dafür. „Erstens, die teuren Raritäten binden das superreiche Klientel an die Marke. Es gibt genügend vermögende Liebhaber, die ganz besondere Abfüllungen suchen.“ Zwar könne der Besitzer die Flasche teurer weiterverkaufen, aber der Erfolg sei fraglich. „Dafür muss es den Markt geben, und der schwächelt zur Zeit.“

Zweitens strahlt die Luxusedition auf die ganze Marke ab und verleiht auch schlichten Einstiegsqualitäten mehr Glanz. Und drittens verdienen die Konzerne natürlich gutes Geld mit den Abfüllungen. „Whiskygenießer profitieren insgesamt von dem Trend, denn über 30 Jahre alte Single Malts gab es früher gar nicht“, resümiert Schäfer. „Oft schenken die Raritäten wirklich spektakuläre Erlebnisse.“

BLEIBT DIE FRAGE: Lohnt sich denn der hohe Preis? Schäfer rät zur Vorsicht. „Tolle Qualitäten aus über 40 Jahre alten Fässern bleiben die Ausnahme. Große Destillerien wie Glenfiddich, Balvenie, Dalmore oder Macallan haben noch große Fasslager, sodass ihre Blendmaster die Top-Qualitäten gewährleisten können. Bei Kleineren wurde ich trotz hohen Alters vom Geschmack schon oft enttäuscht.“

Zwei gute Tipps gibt es für die Suche nach dem Exklusiven: Einerseits können bei Whiskymessen wie der InterWhisky in Frankfurt oder der Finest Spirits in München auch teure Raritäten zum Probierpreis von wenigen Euro pro Glas verkostet werden. Andererseits lohnt sich ein Besuch bei der Destillerie selbst. Beim geführten Tasting etwa bei Macallan oder Glenmorangie werden auch Probeschlucke teurer Tropfen ausgeschenkt, die meist dann auch vor Ort gekauft werden können. Notizblock nicht vergessen – und natürlich die Kreditkarte!

FOTO: TILL BRITZE

Trendsetter

Zeitreisen in die Zwanziger Jahre oder selbst gepflückte Zutaten – das sind die aktuellen Tendenzen in der Szene. Herausragende deutsche Pioniere stellen wir vor

TEXT **JULIANE EVA REICHERT, KERSTEN WETENKAMP**

Behagliche Sitzplätze, ambitionierte Speisen und hochklassige Drinks im „Bonvivant“

Sitzgruppe im Retro-Stil der 60er: Dazu passen High Heels und Jackett

TREND: *Food & Drinks auf Augenhöhe*

Bonvivant // Berlin

Geniale Gedecke

Ein Original mit Raffinesse – auf dem Teller wie im Glas: Das Menü bietet kunstvoll zubereitete vegetarische Gerichte, denen die Drinks auf Augenhöhe begegnen. Gurke vom Landgut Pretschen mit Dashi und Wasabi wird begleitet von einem Cocktail aus Gurke, Sake, Dill und Tonic, den Kartoffelkäse vom Ökodorf Brodowin nimmt perfekt ein Drink aus Wermut, Kaffee und geröstetem Sesam auf. Die regionalen Zutaten aus Brandenburg betonen den lokalen Bezug, der komplette Arbeitsablauf ist auf Nachhaltigkeit und Low Waste gepolt. Wer hier isst und trinkt, weiß, wie Festes und Liquides jenseits von Wein kombiniert werden können. In farbenfrohem Interieur erklärt die Crew die Ideen hinter den jeweiligen Pairings. Aber beim Team unter Barchef Elias Heintz ist natürlich auch ein Drink mal nur solo erlaubt.

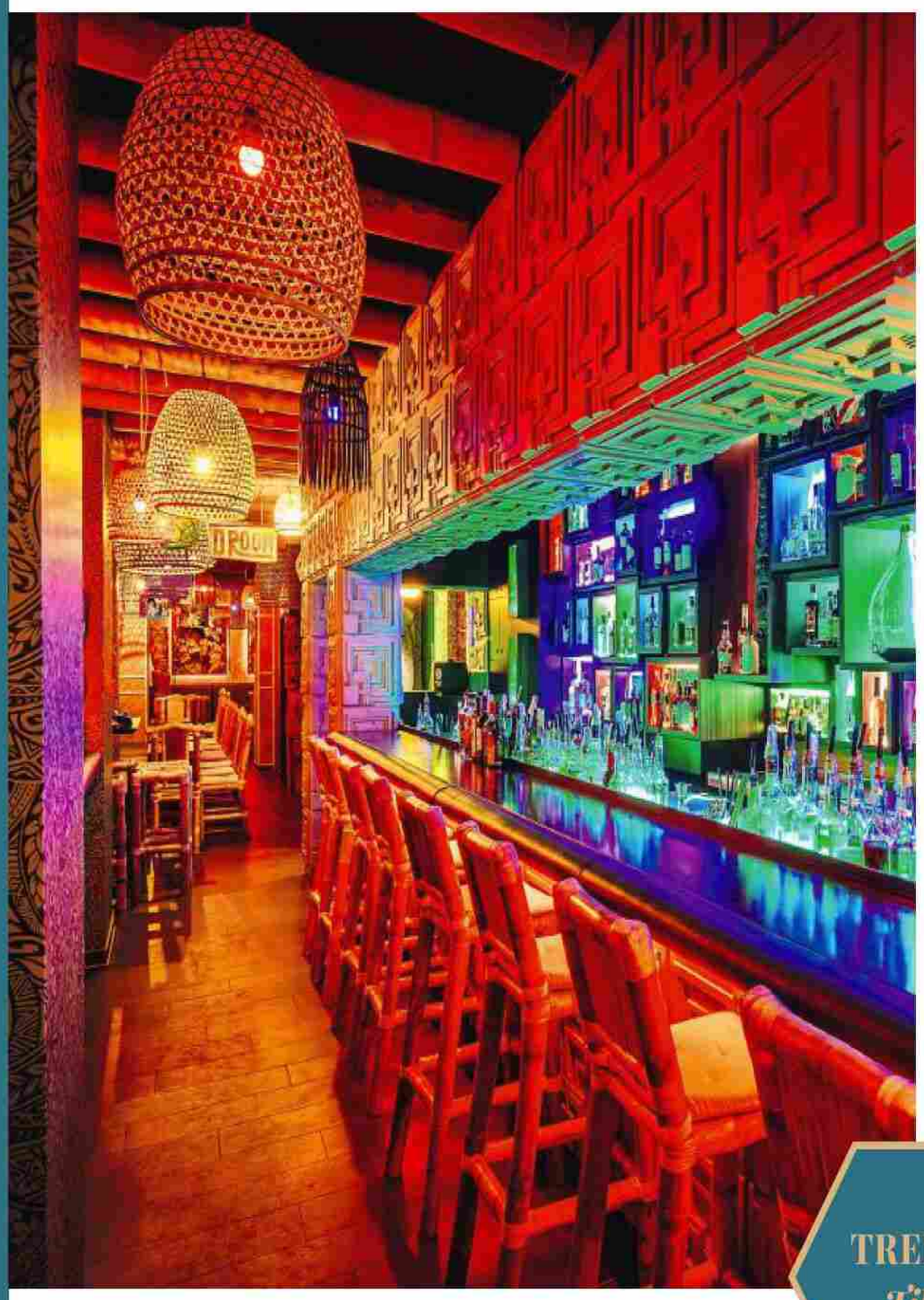
www.bonvivant.berlin

Tagetes-Granité mit einem Schaum aus Teeauszug und dazu pochierte Quitte



Elias Heintz serviert Cocktails, Wein und Alkoholfreies

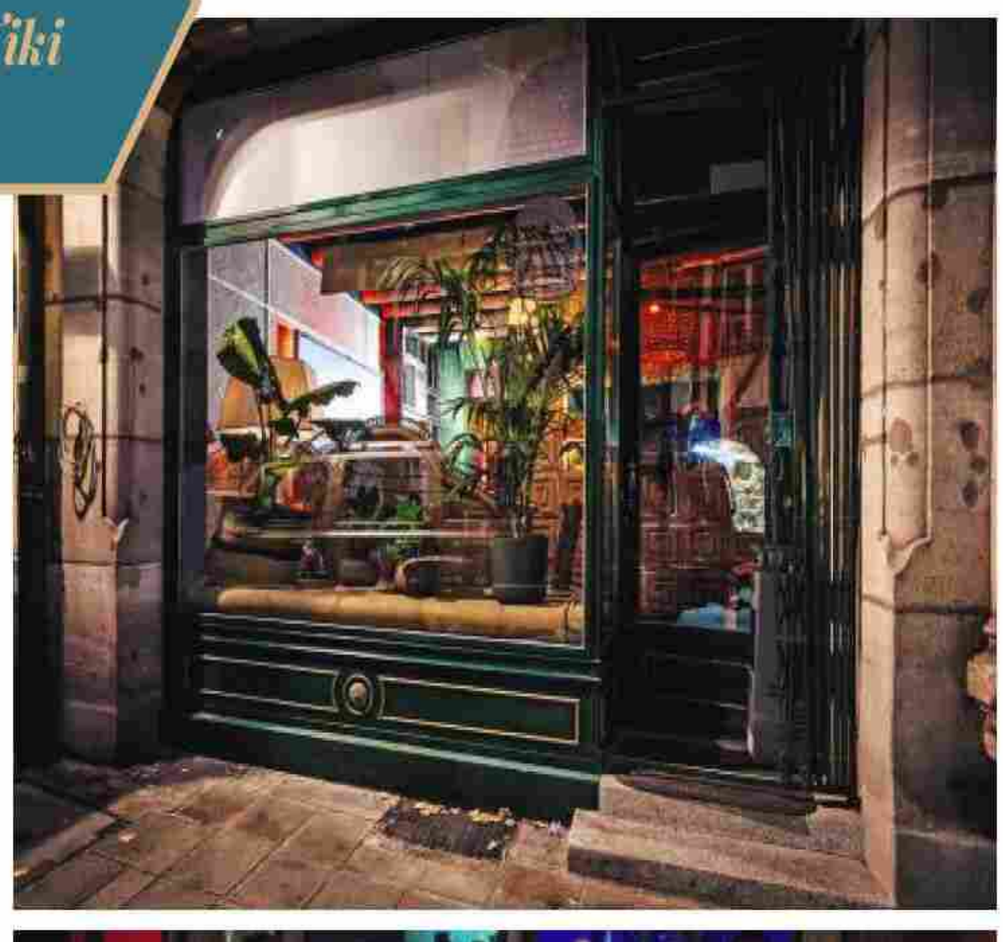
FOTOS: DO.PRODUCTION, SARAH SCHLOPSNIES (2)





Die „Blume von Hawaii“-Bar bietet auch eigene Rums an wie den „Guacamaya Gran Reserva“

TREND: *Tiki*





Blume von Hawaii // Nürnberg

Südsee-Charme

Was eine Tiki-Bar ist, erfährt und schmeckt man zur Zeit in Deutschland nirgends so schön wie in Nürnberg: in der „Blume von Hawaii“. Thomas Stingl hat den Trend konsequent von der Barkarte bis zum Interieur aufgebaut. „Tiki“ sind Rum-Cocktails, gemixt mit frischen Fruchtsäften, exotisch-tropischen Zutaten und Kokosmilch oder -raspeln. Das Innendekor prägen Bambus, Steingötzen-Figuren wie auf den Osterinseln und reichlich Blumen. Hier darf es also auch mal etwas kitschig zugehen, Hauptsache, die Atmosphäre lässt sofort an Hawaii, Tahiti oder Sumatra denken. Zu trinken gibt es hervorragende, frisch abgewandelte Klassiker aus den letzten Jahrzehnten wie den Sour Slap, komponiert aus Zitronensaft, Passionsfrucht, Ananas, Gin und speziellen Limonaden und natürlich Mai-Tai in vielen Variationen. Tipp: der White Zombie mit Rum, Maracuja und Zimt. **http://blumevonhawaii.com**

In passendem Outfit: Thomas Stingl und Franzi Hartmann

FOTOS: KRISTOF GÖTTLING, NILS JANSSEN, THOMAS LANGER (3), SARAH SWANTJE FISCHER





Ruben Neideck(l.) und Filip Kaszubski beim Mixen. Unten: Frühlingszutaten

TREND:
Foraging

Velvet // Berlin

Kraut und Rüben

Sie war in Deutschland eine der ersten Bars, die das Foraging, also das Selberpflücken von Zutaten, eingeführt und auf die Spitze getrieben hat. Das Berliner „Velvet“ von Ruben Neideck und Filip Kaszubski, gelegen im Szenekiez Neukölln, verarbeitet das Gros aller Zutaten von Hand; der Rotationsverdampfer ist die Maschine des Alltags und das enge Gespräch mit dem Gast das Handwerk, weshalb Fans aus aller Welt diese Bar aufsuchen. Über Kräuter und deren Wirkung weiß man hier Bescheid. Unreife Bombeeren dienen als Zitronenersatz, Kornelkirschblüten werden mit Absinth, Pisco, Falernum und Gin zum intensiven Kräutercocktail, fermentierte Walnuss trifft auf Sake, Rye und Bénedictine. Super kreativ, super nachhaltig.

www.velvet-bar-berlin.de

TREND:
Experimental

Zyankali // Berlin

Dr. Strange im Labor

Bürostühle als Hocker, Krankenhausbetten als Sofas: Die Kreuzberger „Zyankali“-Bar ist eine der verrücktesten Bars in Deutschland – aber auch genial. Ihr Gründer Tom Zyankali ist ehemaliger Chemotechniker, er nutzt sein Wissen, um innovative Bartechniken wie etwa die Fassreifung von gemixten Cocktails oder das Aromatisieren von Spirituosen zu perfektionieren. Probieren sollte man „State of Euphoria“, gemixt aus eigenem Absinth, Mandarinen-Cognac, Lime Juice und hausgemachtem Vanille-Sirup und Basilikum-Extrakt. Beim Tea-Thyme mischt er Gin mit eigenem Earl-Grey-Likör. Raffiniert! Zyankali, der auch Schulungen und Vorträge anbietet, ist eine Entdeckung in der Szene und immer unterhaltsam. **http://.zyankalibar.chayns.site**



„The Formula“: geklärte Mango, Grenadine- und Curaçao-Kaviar



TREND:
Speakeasy

Sieferle & Kø // Mannheim

Geheimsache, psst!

Nostalgie ist der größte, alles überragende Trend in der Barszene seit vielen Jahren. Seit Sasha Petraske in der New Yorker „Milk & Honey“-Bar eine Speakeasy-Bar im Stil der 1930er-Jahre eröffnete, mit alten, wiederentdeckten Cocktailkassikern, eifern die Bars weltweit den Zeiten der Prohibition nach. Auch das „Sieferle & Kø.“, am Rande des Mannheimer Jungbusch-Szeneviertels gelegen, gibt sich verborgen. Man muss die Adresse möglichst kennen und an der Tür klingeln. Drinnen elegante Mixkunst wie der „Jumpin Jack Flash“ mit Mezcal und Sherry oder der alkoholfreie „Arnándo“ aus Apfel, Ingwer und Limette.

www.sieferleundko.de



Der Old Fashioned kommt mit einer Schinkenscheibe als Krönung

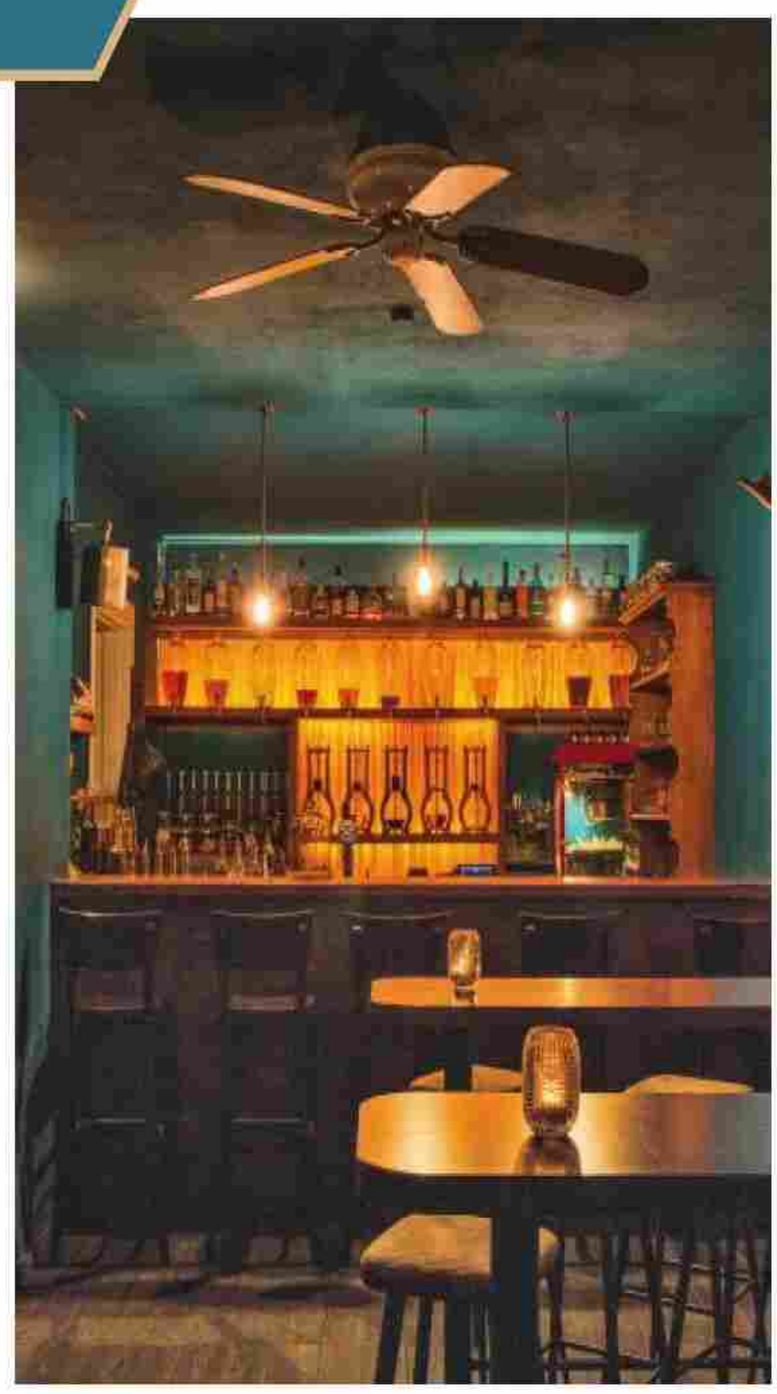
TREND:
Slow Drip

Drip Bar // Hamburg

Tropfen für Tropfen

Nerdy? Ja, aber die Cocktails in der „Drip Bar“ sind allesamt kleine Geschmacksreisen, die im Gedächtnis bleiben. Hier wird das Slow-drip-Verfahren, für gewöhnlich bei der Kaffeezubereitung genutzt, zur Veredelung von Spirituosen eingesetzt. Im Cold Dripper fließt Hochprozentiges über einen Filter, der mit Gewürzen, exotischem Gemüse, Obst oder Kaffee gefüllt ist. Bis zu 24 Stunden „drippen“ die Aromen, um perfekt integriert zu werden. Die Karte variiert je nach Zutaten, was jeden Besuch neue Aromakreationen in der gemütlichen Wohnzimmeratmosphäre garantiert. Kaffee spielt auf der Karte eine große Rolle – etwa beim „Churchill's Breakfast“ mit Rye Whisky und Angostura oder „Mr. Langstens“ mit Cynar und Mezcal.

auf Instagram (drip BAR)





Langsam füllen sich die Glaskaraffen im Drip-Verfahren mit Spirituosen



TREND:
1920er

Holzmaler // Stuttgart

Roaring Twenties

Im Stuttgarter Leonhardsviertel versteckt sich der „Holzmaler“, eine Bar, die nach dem Speakeasy-Prinzip funktioniert: Zutritt nämlich nur nach Klingeln bei „Johannes Mack“. Im Inneren erwartet den Gast eine Zeitreise in die 1920er Jahre, auch das ein großer Trend. Der Name der Bar ehrt den Künstler Johannes Mack, der hier einst als Holzmaler arbeitete. Die Wände zieren exotische Dschungelbilder, auch Elin Dokas „Tänzerin im Bananenrock“, ein Tribut an Josephine Baker. An der Seerosentheke werden Spirituosen serviert, die zeigen, dass Stuttgart mehr kann als schwäbisch: Der Signature Drink ist der „Johannes Mack“ aus Korn, Grand Marnier, Kaffeelikör und Campari. „Sinti Queen“ verknüpft Wodka, Benedictine, Grand Marnier und Cointreau.

www.holzmaler.de

WEITERE TRENDS:

Kleine Gläser

Darf‘s ein bisschen weniger sein? Klein portionierte Gläschen für Cocktails schonen das Portemonnaie und erlauben dem Gast, mehrere Varianten zu probieren. Beispiele für die Shots, das Gegenteil der Longdrinks, sind etwa der „Chug Club“ und „Liquid Garden“ in Hamburg. Gut, wenn dabei der Service sehr aufmerksam ist, denn die Gäste werden zügiger die Drinks ordern als sonst.

Aperitivo

Aus Italiens nördlichen Metropolen Turin, Triest und Mailand schwappt der Trend seit Jahren zu uns. Neben den gängigen Apérol-Spritz-Varianten hat sich der Negroni etabliert, hier ist der „Antico Torino“-Wermut der Star in der Zutatenliste. Weitere Dauerbrenner sind Martinis, ungemein beliebt vor allem im Sommer als Espresso Martini oder als Porn Star Martini (Wodka, Passionsfruchtlikör, Champagner).

Wenig bis null Alkohol

Viele Gäste fragen nach alkoholfreien Cocktails oder besonders leichten Drinks – was früher in den Bars nur belächelt wurde, ist heute ernst zu nehmende Herausforderung für die Barkeeper. Kreativität ist gefragt, man entdeckt Verjus (Saft aus unreifen Trauben), alkoholfreie Weine und Sekte, Mixgetränke mit Tee oder Kombucha. Auch alkoholfreie Gins gibt es in beachtlicher Qualität (etwa von Laori oder Undone). Der Erfolg von Chloé Merz‘ „Collab-Bar“ in Hamburg ist endgültiger Beweis.

Umami

Der „fünfte Geschmack“, aus dem Japanischen etwa mit „würzig-wohlschmeckend“ zu übersetzen, geistert durch immer mehr Speise- und Cocktailkarten. Nichts geht mehr ohne Sojasauce, Pilz-Sud, getrüffelte Martinis, dazu gewinnen Drinks durch Räuchern noch an Kraft und Kontur. Gäste müssen sich darauf gefasst machen, dass auch Martinis mit Parmesan gekrönt werden.

FOTOS: MARKUS BASSLER (2)

Kult-Drinks



Do it yourself: Hier sind die wichtigsten Cocktailrezepte für Ihre Hausbar. Wer sie nachmixen will, darf kreativ werden und die Zutaten abwandeln

Mojito

Glas: Highball
Garnitur: Minzezweig
Zutaten: 50 ml weißer Rum, 20 ml Limettensaft, 4-5 Limettenscheiben, 2 Barlöffel Rohrzucker, Soda zum Auffüllen, 10 Minzeblätter
Minze andrücken und Zutaten auf Eiswürfeln dazugeben, umrühren.



Negroni

Glas: Longdrink
Garnitur: Orangenscheibe
Zutaten: 30 ml Gin, 30 ml süßer Wermut, 30 ml Campari
Zutaten verrühren und auf Eiswürfel mit Orangenscheibe füllen.



Swimming Pool

Glas: Highball
Zutaten: 20 ml weißer Rum, 20 ml Wodka, 10 ml Curaçao Blue, 20 ml Coconut Cream, 20 ml Sahne, 60 ml Ananassaft
Zutaten im Shaker schütteln, auf Crushed Ice abseihen.

FOTOS: 5PH & DENISMARTART & FUDIO & HELENO VIERO & THREEDOTS/GETTY IMAGES (5), STOCK.ADOBE.COM, STOCKFOOD



Daiquiri

Glas: Coupette
Garnitur: Limettenscheibe
Zutaten: 60 ml Rum, weiß oder fassgereift, 20 ml Limettensaft, 10 ml Zuckersirup
Zutaten im Shaker schütteln, zweimal durch ein Barsieb auf Eiswürfeln ins Glas abseihen.



Old Fashioned

Glas: Tumbler
Garnitur: Orangenzeste
Zutaten: 60 ml Bourbon Whiskey, 15 ml Zuckersirup, 2 Spritzer Angostura Bitter
Zutaten gut verrühren, auf Eiswürfel geben und mit Orangenzeste garnieren



Manhattan

Glas: kleines Kelchglas
Garnitur: Stielkirsche
Zutaten: 60 ml Rye Whiskey, 30 ml süßer Wermut, 1 Spritzer Angostura Bitter, 1 Spritzer Orangenbitter, 1 Zitronenzeste
Zutaten verrühren und auf Eiswürfeln ins Glas geben. Mit Zitrone beträufeln.



Sidecar

Glas: Coupette
Garnitur: Orangenzeste
Zutaten: 50 ml Cognac,
30 ml Triple Sec, 20 ml Zitronensaft
Im Shaker auf Eiswürfeln schütteln und ins Glas abseihen.

BAR-SPECIAL



Charles Schuman ist mit seiner Bar in München und seinem eleganten Stil zur Legende geworden

Stars in der Manege

Jörg Meyer, Klaus St. Rainer, Chloé Merz, Stefan Gabányi – diese Namen sollten Sie sich merken. Denn diese Bartender stehen für engagierte, kreative und stilvolle Trinkkultur

TEXT **JULIANE REICHERT, KERSTEN WETENKAMP**



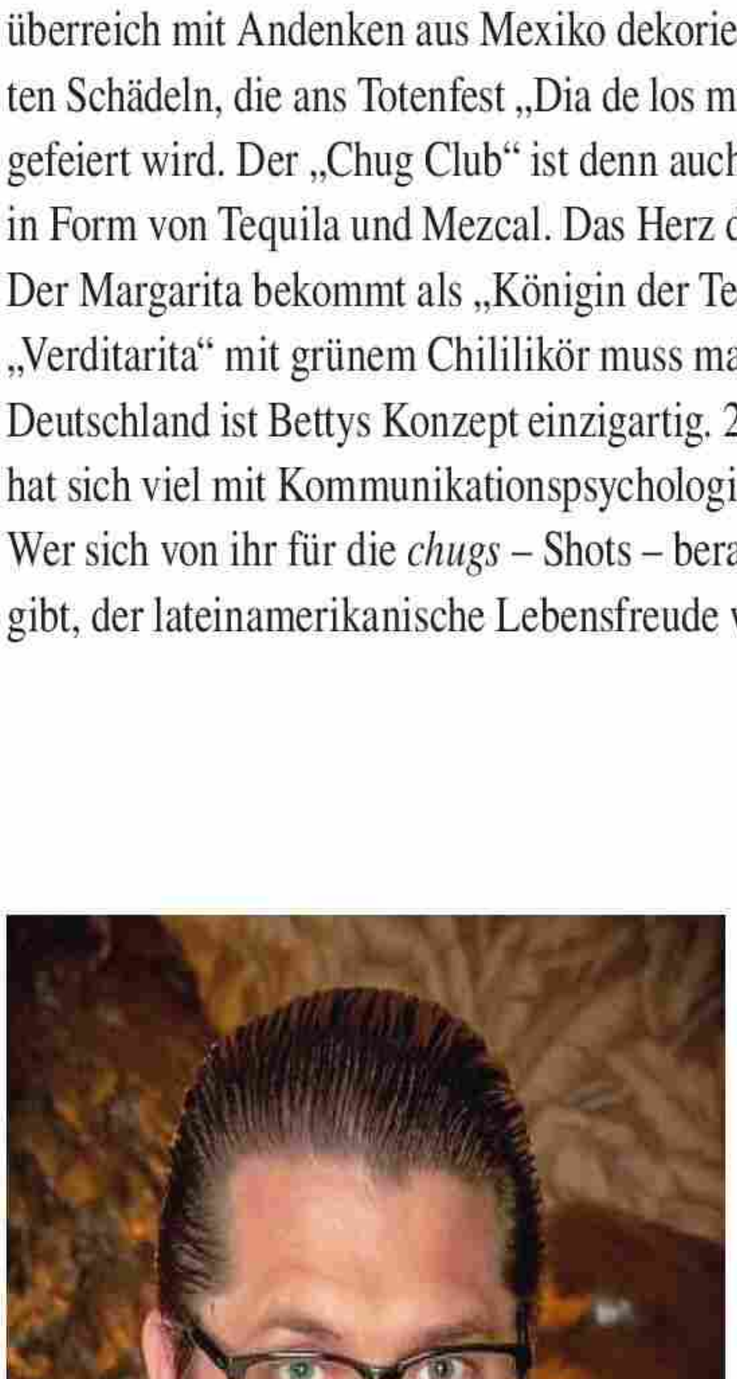


Eigener Drink: Betty Kupsa verkauft ihren Cocktail „Lupita", u.a. aus Tequila mit Hibiskus, in der Flasche, gestylt wie ihre Bar

Betty Kupsa

CHUG CLUB, HAMBURG

Go chug yourself! „To chug", das bedeutet im Englischen, einen Drink in einem Rutsch hinunterzustürzen. Dazu animiert Betty Kupsa im Herzen von St. Pauli, fast immer mit schwarzen Pagenschnitt und Pony sowie schwarzem Kleid. Drinnen ist die Bar überreich mit Andenken aus Mexiko dekoriert, von Blumen und Trinkgefäßen bis zu perlengeschmückten Schädeln, die ans Totenfest „Dia de los muertes" erinnern, das in dem Land mit Umzügen und Partys gefeiert wird. Der „Chug Club" ist denn auch auf Mexikos Nationalgetränk fokussiert: Agavenschnaps in Form von Tequila und Mezcal. Das Herz der gebürtigen Österreicherin schlägt für beide Spirituosen. Der Margarita bekommt als „Königin der Tequila-Drinks" einen Ehrenplatz in der Barkarte, den „Verditarita" mit grünem Chililikör muss man einmal feurig auf der Zunge implodieren lassen. In Deutschland ist Bettys Konzept einzigartig. 2015 öffnete sie komplett selbstfinanziert ihre Bartür. Kupsa hat sich viel mit Kommunikationspsychologie beschäftigt, bevor sie begann, in einer Bar zu arbeiten. Wer sich von ihr für die *chugs* – Shots – beraten lässt, merkt das schnell. Wenn es einen Menschen gibt, der lateinamerikanische Lebensfreude wecken bringen kann, dann sie. **www.thechugclub.bar**





Der Mann und sein Drink: Jörg Meyer ist Erfinder des Gin Basil Smash

Jörg Meyer

LE LION, HAMBURG

Das Haus des Basil Smash. Jörg Meyer ist Vater eines Cocktails, der mittlerweile in der ganzen Welt gemixt wird: Gin Basil Smash. Meyers Bar „Le Lion", einen Steinwurf vom Hamburger Rathaus entfernt, ist ein klassisches Speakeasy, man muss an der Tür klingeln, um hineinzukommen. Meyer – Markenzeichen Hornbrille, Maßanzüge und Hosenträger – ist in seiner elegant-reduzierten Bar ein souveräner Gastgeber, der immens gut vernetzt ist und viele originelle Spirituosen aufgespürt hat, von denen man bisher nichts wusste, etwa Celery Gin von Rutte aus den Niederlanden oder Stauning, Whisky aus Dänemark. In seinem Team hat Meyer so viele Barkeeper ausgebildet, dass man von einer Talentschmiede sprechen kann, und er verantwortet viele Bars in den 25hours-Hotels. Seit vielen Jahren ist Meyer überdies ein unterhaltsames Phänomen in der sozialen Medien. Auch dieser Tage schafft er es, einen Kurzessay über die Wichtigkeit und Schönheit eines guten Coasters (Glasuntersetzer) unter einen Post zu setzen. Mitte des vergangenen Jahres schaffte Meyer in seiner Bar das Bargeld ab – auch hier ein Pionier! Noch immer motiviert der ironisch-witzige, dabei seriöse Barchef seine Kollegen zur „Gin Basil Challenge" – die beste Version seines Drinks zu mixen. **www.lelion.net**

FOTOS: TIM GERDTS, JANINA LASZLO, LE LION BAR DE PARIS, ANNA WEGELIN

BAR-LEGENDEN



Chloé Merz

COLLAB BAR, HAMBURG

Cheers to all! Chloé Merz ist wohl die einzige Barkeeperin, die in einem Labor für Schneephysik gearbeitet hat – mit Eis kennt sie sich also aus. Die gebürtige Schweizerin hat in den USA Geowissenschaften studiert und sich ihr Studium mit Jobs in der Gastronomie finanziert. Eine Welt, die sie schon damals faszinierte und in der sie heute zu Hause ist. 2017 gewann sie als erste Frau den renommierten Cocktailwettbewerb Made in GSA und legte damit den Grundstein für ihre Karriere. Nach Stationen in den besten Bars Deutschlands eröffnete sie 2023 die kleine „Collab Bar" in Hamburg-St. Pauli. Im Souterrain mixt Chloé Merz mit ihrem Team Drinks, die durchdacht sind und Spaß machen. Man schmeckt, dass hier viel Zeit und Wissen in die Kreationen fließen.

Besonderer Wert wird auf „equal drinking" gelegt: Cocktails ohne oder mit wenig Alkohol werden hier mit der gleichen Kompetenz und Begeisterung zubereitet wie hochprozentige Drinks. Niemand soll sich ausgeschlossen fühlen, nur weil kein Alkohol im Glas ist. Die Karte gibt Aufschluss: von „no alcohol" bis „bizzeli viel". Der Name „Collab Bar" wird hier übrigens gelebt – kleine Snacks gibt es von der Taco-Bar nebenan.

www.collab-bar.de



Marie Rausch

ROTKEHLCHEN, MÜNSTER

Botanik im Glas. Inzwischen ist es ein etablierter Trend, Marie Rausch allerdings, ist einer der Gründe dafür. Denn die erste und in dieser Ambition einzige „Getränkeköchin" Deutschlands hat seit 2012 in ihrem Münsteraner „Rotkehlchen" mit ihrem Mann damit begonnen, kleine Speisen und Cocktails so zu kombinieren, dass hier tatsächlich eine liquide Küche entsteht. Aromen und Konsistenzen streng lokaler und saisonaler Produkte bereichern sich gegenseitig. Selbst Geschirr und Gefäße sind Unikate, mit denen Rausch den kreativen Stil ihrer Drinks unterstreicht. Die jüngst ausgebildete Kräuterpädagogin ist eine versierte Spezialistin, die weiß, wie der Weg von der Ernte zum genussvollen Trinken verläuft, und welche Wirkungen von Kraut, Rüben und Destillat dabei auf einen warten.

Rausch hat mehr als zehn renommierte Auszeichnungen erhalten, sie ist Jurorin für Mixologen-Wettbewerbe und berät außerdem Bars und Bartender. Ihre Maxime lautet „weniger Zucker, weniger Alkohol", und sie erwartet demnächst die Renaissance von Sherry und Wermut.

Man probiere bei ihr dieser Tage einen „Natsu San", das ist japanisch für „Herr Sommer" und beinhaltet einen Milkpunsch mit regionalem Wacholder, Zitronenverbene, Sake, Pflaume und Vetiver. Frischer wird's nicht mehr im Glas.

https://rotkehlchen-muenster.de



Maren Meyer

FRAU MEYERS BAR, HANNOVER

Sie ist die erste Frau an der Spitze der Deutschen Barkeeper-Union (DBU). Maren Meyer ist für diese Position goldrichtig, denn als Frau war sie in diesem Bereich oft Wegbereiterin. Sie steht seit 1990 hinterm Tresen und wagte damals als eine der wenigen Frauen den Einstieg in diese Männerdomäne. 1993 arbeitete sie als erste Frau in einer Bar, in der damals lediglich Männer tätig sein durften. Sie hat sogar, als sie im neunten Monat schwanger mit ihrem ersten Kind war, noch bei einer Cocktailmeisterschaft mitgemixt.

Maren Meyer ist eine durchweg passionierte Gastgeberin, die auch ohne Hemmungen dem Zigarrengenuss frönt. Ihr Reich ist aktuell ihre Privatbar, nämlich „Frau Meyers Bar" – eine Kategorie, die es in dieser Form landesweit kein zweites Mal gibt. Buchen kann man ihr Etablissement exklusiv über ihre Webseite, maximal 20 Gäste dürfen kommen. Begnadete Drinks sind übrigens ihre Negronis sowie seltene Cocktails wie etwa der Grashopper, mit Minzlikör. Wer Lust auf höchst unterhaltsame Abende mit und ohne Tabak im kleinen Kreis hat, der melde sich bei Frau Meyer.

https://fraumeyersbar.de/die-bar





Lebenswerk: Schumann's Bar-Buch erschien erstmals 2011 und versammelt 500 Cocktailrezepte. € 38, ZS-Verlag

Charles Schumann

SCHUMANN'S BAR, MÜNCHEN

Die Legende. Er ist einer der bekanntesten Gastronomen, gefragtes Model (u.a. für Baldessarini) und Barbibel-Autor. Charles Schumann, geborener Karl Georg Schuhmann, wurde im September 83 Jahre alt und arbeitet inzwischen nicht mehr am Tresen seiner „Schumann's" Bar am Odeonsplatz. Nicht aber, weil er sich etwa zu alt fühlt: Nein! Schumann geht noch Surfen und stellte vor einigen Monaten ein Pop-up in Kioto mit einer japanischen Crew auf die Beine. Aufhören kommt für ihn keinesfalls infrage. Dass er nicht mehr höchstselbst schüttelt und rührt, liegt einzig und allein daran, dass dann jedermann vom Meister persönlich bedient werden will, was in einer Bar nicht funktioniert. Seine besondere Handschrift trägt das „Fleur du Mal", die separate Bar im „Schumann's", hier wird seine französisch-japanische Maxime zelebriert – von strengem Stil bis zum Respekt füreinander. Probieren Sie seine Erfindung „Swimming Pool" (Rum, Wodka, Kokos-Creme) oder einen seiner Rumcocktails „Leichtmatrose" oder „Tiefseetaucher". Als feste Grundlage ein Muss: das Roastbeef mit Bratkartoffeln. **https://schumanns.de/en/charles-schumann.html**



Stefan Gabányi

GABANYI, MÜNCHEN

Die Nachteule. Der Einfluss ist offensichtlich: Der Mann mit den wohl weltweit beeindruckendsten Koteletten hat über zwanzig Jahre lang im Schumann's gearbeitet. Seit nun zwölf Jahren schwingt Stefan Gabányi in seiner Bar „Gabányi" am Münchner Beethovenplatz den eigenen Rührlöffel und glänzt dabei vor allem mit einem Whiskywissen, das seinesgleichen sucht. Seine erste Publikation, noch zu Schumann-Zeiten, ist das „Schumann's Whisk(e)y Lexikon" – und wer bei und mit Gabányi über Whisky lernen will, der hat mit dieser Bar die richtige Institution gefunden. 50 Sitzplätze gibt es im „Gabányi", mit ein bisschen gutem Willen fasst die Bar allerdings bis zu 90 Gäste. Dass Gabányi selbst eine Nachteule ist, schlägt sich auch in den Öffnungszeiten seines Lokals nieder – am Freitag und Samstag kann es hier schon einmal bis 5 Uhr gehen –, sehr viel genussvoller kann man seinen letzten Zug nicht verpassen, um auf den ersten am Folgetag zu warten. Oftmals hat Whisky damit zu tun, gerne auch Chartreuse, im besten Falle in Kombination mit Rindergulasch.



Fundamentales Bildungswerk: Auf 600 Seiten führt Gabányi durch die Welt der Whisk(e)ys

www.bar-gabanyi.de

FOTOS: JANINA LASZLO, JAN SCHEUTZOW





Stephan Hinz

GRACE & GRAPE, KÖLN

Der Business-Bartender. Stephan Hinz gehört in der jüngeren Generation zu den erfolgreichsten Barkeepern – seine Auszeichnungen in der Branche füllen jede Tresenfläche. Vor genau zehn Jahren eröffnete er seine eigene Bar in Köln, das „Little Link". Link soll heißen, dass alles in Perfektion aufeinander abgestimmt sein soll – vom Licht und der Musik bis zum Drink und ausgefeiltem Barfood. In der Corona-Zeit entwickelte Hinz fertig gemixte Cocktails in der Flasche („Kalyx", „Ricordino") und perfektionierte die Idee später zu „Captails", Cocktails für Zuhause, halbgefroren. Außerdem hat Hinz ein monumentales Buch über die Cocktailkunst geschrieben. Mit Partnern aus der Industrie hat er bereits eine Barmodulserie, eine eigene Glaskollektion und eine Eisblockmaschine entwickelt und arbeitet darüber hinaus als Referent und Berater – auch zum Thema „Service", über das er ein Buch geschrieben hat. Inzwischen hat Hinz seinen lang gehegten Wunschtraum verwirklicht, eine lässige Weinbar („Grace & Grape") im Kölner Kwartier Latäng. Hier serviert er etwa seinen fruchtigen „Thai Basil Colins" – einen eleganten Mix aus Gin, Zitrone, Soda und Thai-Basilikum (Foto oben). **www.hinzself.de**



Stephan Hinz entwickelte mit Spiegelau die Serie „Perfect Serve"



Klaus St. Rainer

GOLDENE BAR, MÜNCHEN

Der alte Hase. Ihm macht so schnell keiner was vor, weder bei den Gästen noch bei den Spirituosen-Händlern: Klaus St. Rainer ist einer der erfahrensten deutschen Bartender, seit über 30 Jahren arbeitet er in der Gastronomie und führt die legendäre „Goldene Bar" in München im Haus der Kunst und zeitweilig das „Wabi Sabi Shibui" (ein japanisches Restaurant, mittlerweile geschlossen). Rainers Buch „Cocktails" ist einer der besten Guides durch den Dschungel der Cocktails, im Vorwort schildert er die achtziger Jahre als besonders gruselige Epoche in der Barszene, viel Glitter, wenig Substanz. Das Gegenteil realisierte er in der goldfunkelnden Bar: Klassiker mit frechem Dreh und aus kompromisslos exzellenten Zutaten. Hier sollte man den „Haus-der-Kunst-Cocktail" bestellen, einen Champagnercocktail mit Gin und Tonic, gekrönt von einem Gin-Tonic-Espuma. Oder den „Rufftime Margarita", den er mit rauchigem Mezcal statt Tequila mixt, dazu Orangen-Curaçao und eine Spur Zimt. Köstlich! Rainer ist überdies ein talentierter Autor zu Barthemen – unbedingt zu empfehlen, zum Beispiel in der Zeitschrift „Robb Report". **www.goldenebar.de**

Alles für die Hausbar in Rainers „Home Bar", DK-Verlag

FOTOS: ARMIN SMAILOVIC

»Inspiriert von großen Schaumweinen«

BLANC DE BLANC

mit Chardonnay

www.manufaktur-joerg-geiger.de

BAR SPECIAL

Eine runde Sache

Da kommt nichts aus der Konserve: Frisch geshakter „Milli Vanilli“-Cocktail in der Münchner „Jams Bar“ mit Limoncello, Vanille, Milch und Maracuja. Schmeckt super zu Soulklängen vom Vinyl

Schallplatten und handgemachte Drinks – genau die Mischung, die wir lieben. Der Vinyl-Bar-Trend kommt aus Tokio, und auch hier gibt es inzwischen etliche Orte, an denen gut aufgelegt und gekonnt eingeschenkt wird

TEXT **ANJA HAEGELE, JULIANE REICHERT**



Jams Bar // München

Gut aufgelegtes Team

Dunkle Samtsofas, nostalgische Tapeten und eine Theke aus Messing bestimmen das Ambiente der „Jams Bar“ im gleichnamigen Hotel am Gasteig. In jedem der 65 Zimmer gibt es einen Plattenspieler und Vinylplatten, in der Bar ist die Speisekarte rund und in Rillenoptik. Die Auswahl der Drinks reicht von Klassikern bis hin zu originellen Kreationen mit hausgemachten Zutaten, besonders gern gibt das gut aufgelegte Bar-Team persönliche Empfehlungen.

www.jams-restaurant-bar.com

Rhinoçéros // Berlin

Cosy wie im Wohnzimmer

Zwei mächtige Lautsprecher, gemütliche Sessel, Kamin, Holzboden, an den Wänden Schwarz-Weiß-Fotos von Jazzmusikern: Im „Rhinoçéros“, der kleinen Bar von Bénédict und Martina Berna, fühlt man sich wie in einem privaten Wohnzimmer. Nur dass die Wein- und Käseauswahl besser ist und japanischer Whisky ausgeschenkt wird. Auf einem Plattenspieler aus den 80er-Jahren dreht sich eine Jazz-, Blues, Soul- oder Funkplatte, der Star des Abends, das Cover wird wie eine Trophäe auf dem Tresen ausgestellt. Meist wird Musik aus der privaten Sammlung aufgelegt, bisweilen suchen Gäste aus.

www.rhinoceros-berlin.com





FOTOS: FRANK LÜBKE PHOTOGRAPHY (2), OLLIE TOMLINSON (2)





Hidén Harlekin // Zug, Schweiz

Raum- und Zeitreise

Das „Hidén Harlekin“ ist ein verstecktes Klein-od für Jazz- und Cocktail-Enthusiasten. Hier erleben Piano- und Saxofonfreunde Musik und Drinks aller Zeitalter, gespielt und gemixt von den Könnern der Szene; die Atmosphäre ist intim und lauschig. Swing, Bebop und mehr verschmelzen mit raffinierten Cocktails zu einem Erlebnis, das in diesen Gefilden seinesgleichen sucht: der ideale Rückzugsort für eine stilvolle Auszeit vom Alltag. Der Japan-Schweizer Taró Nordberg schafft mit diesem Speakeasy eine Raum- und Zeitreise für alle Sinne, in Anlehnung an japanische Jazz-Kissas, Teehäuser, in denen sich Menschen trafen, um gemeinsam Jazzplatten zu hören. Musikgeschichte und Mixologie lagen selten so nah beieinander.

https://hidenharlekin.com

Highfidelity // Stuttgart

Spitzenwein vom Profi

Der Gast darf sich entscheiden: Listening Zone oder Conversation Room? In Erster schweige er stille, bei handgemachtem Spitzenwein und original peruanischer Küche und lausche ausgesuchten Jazzplatten. Im Conversation Room darf gesprochen werden, etwa über die Klassiker und Raritäten aus dem Weinkeller von Händler Bernd Kreis (Foto). Der ehemalige preisgekrönte Sommelier der „Wielandshöhe“ schenkt in seiner gemütlichen Bar auch viele offen aus. Dazu ertönt der Sound der JBL 4333A Studiomonitor-Boxen aus den 70er-Jahren.

http://highfidelity.bar



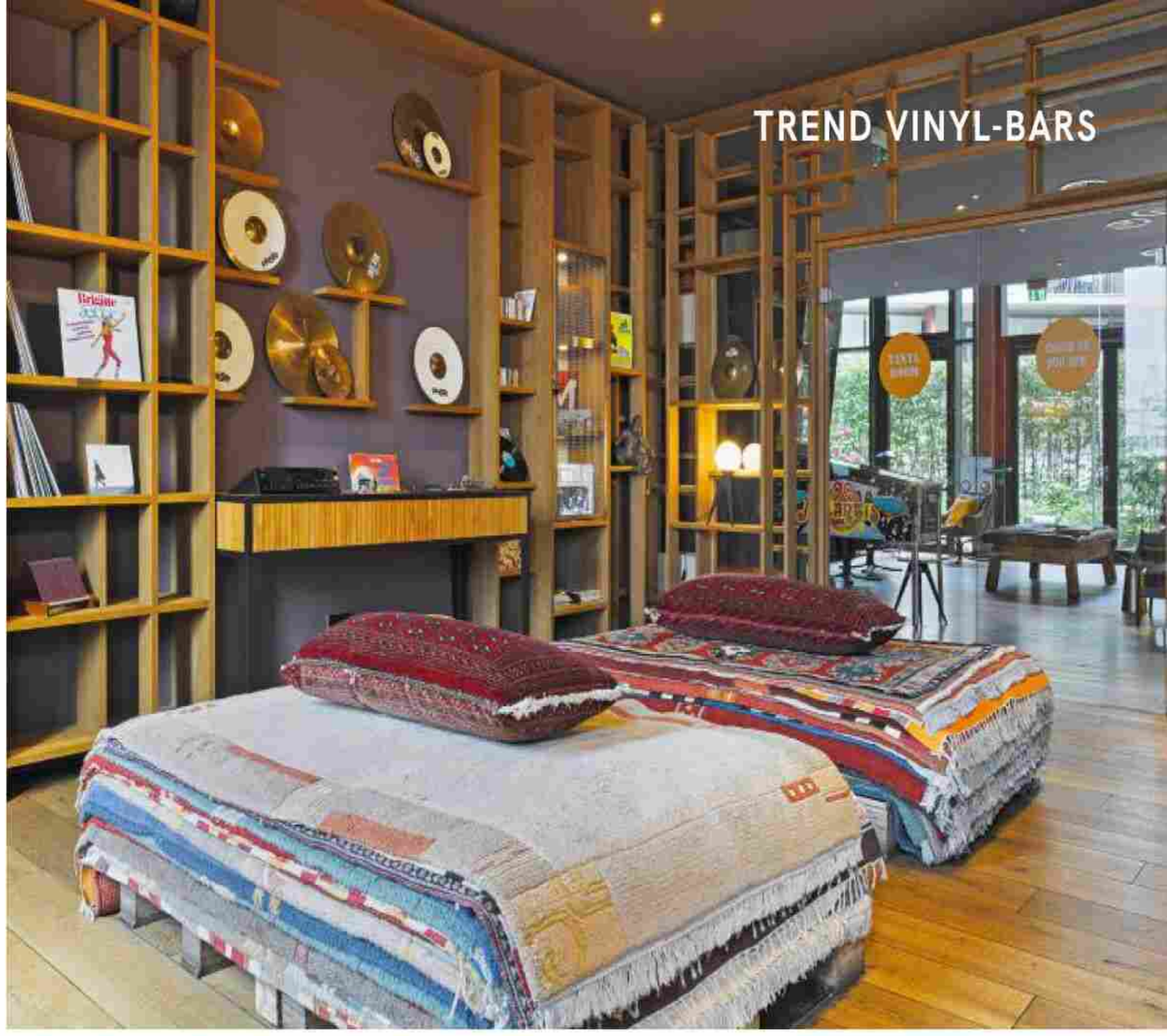
FOTOS: VERENA MÜLLER, STEPHAN LEMKE, ALEXA BENDEK PHOTOGRAPHY (2)

25hours Hotel // Hamburg

Kurz mal auf Pause

Manchmal ist das so auf Reisen: die vielen frischen Eindrücke, neue Menschen, kaum Zeit, mal durchzuatmen. Für solche Momente hat das 25hours Hotel in der Hamburger Hafencity den „Vinylroom“ eingerichtet. Es gibt Schallplatten für (fast) jeden Musikgeschmack, Plattenspieler und DJ-Turntables – also alles, was das Herz des Musikliebhabers höherschlagen lässt. Einfach reingehen, die Pausentaste drücken und die Akkus mit Musik aufladen. Für kleinere Veranstaltungen wird der Raum auch vermietet.

www.25-hours-hotels.com



Listening Room oder Conversation Zone? In der japanischen Jazz-Kissa wird gelauscht, nicht geplappert. In deutschen Vinylbars geht meist beides.





Unkompress // Berlin

Bunte Mischung

Naturweine aus Spanien, japanischer Sake, Mezcal aus Mexiko, Brooklyn-Lager, CBD-Drinks, Kombucha, Filterkaffee – und alles, was sich daraus mixen lässt. Das Getränkekonzept des Berliner Unkompress ist eigenwillig. Musikalisch ist die Listening Bar breiter aufgestellt, von Ambient über Balearic, Disco und Trip Hop bis World legt Kevin Rodriguez (Foto) auf, was es auf Vinyl gibt, am liebsten beide Seiten einer Platte und nie schneller als 115 BPM. Kevin will in seinem mit Holz in warmen Farben eingerichteten Laden genau das: Musik von Menschen, nicht von Algorithmen.

www.unkompress.berlin



Weich gepolsterter Barhocker „Leya" von Freifrau, ca. € 900, www.einrichten-design.de



Neue mundgeblasene Tumbler-Serie „Jomo" von Kosta Boda € 40, www.royaldesign.de

Hardware für Heim-Mixer

Barwagen, ein schicker Shaker und die richtigen Gläser machen jedes Wohnzimmer zur glamourösen Bar

BAR-SPECIAL



„Liquid Lounge" – Eiskühler aus gebürstetem Stahl mit Servierlöffel von Eva Solo, € 69,95, www.evasolo.com

Minimalistischer Shaker „Alir" mit mattem Messing-Finish, € 53, www.housedoctor.com



Cocktailschalen aus der Serie „Bernadotte", einst designt von Prinz Sigvard Bernadotte für Georg Jensen. 2 Stück € 39, www.georgjensen.com

Unkaputtbarer Klassiker von USM: Haller Servierwagen, € 679,99, https://shops.usm.com

Eleganter Barwagen „Saronna" aus glänzendem Edelstahl und transparentem Braunglas, € 899, www.fink-onlineshop.de

L'ESPRIT DU CRÉMANT

SIEUR D'ARQUES

Maitres Vignerons, Limoux – France

Vertrieb für Deutschland: ZETER – Die Weinagentur GmbH & Co. KG
www.zeter-wein.de

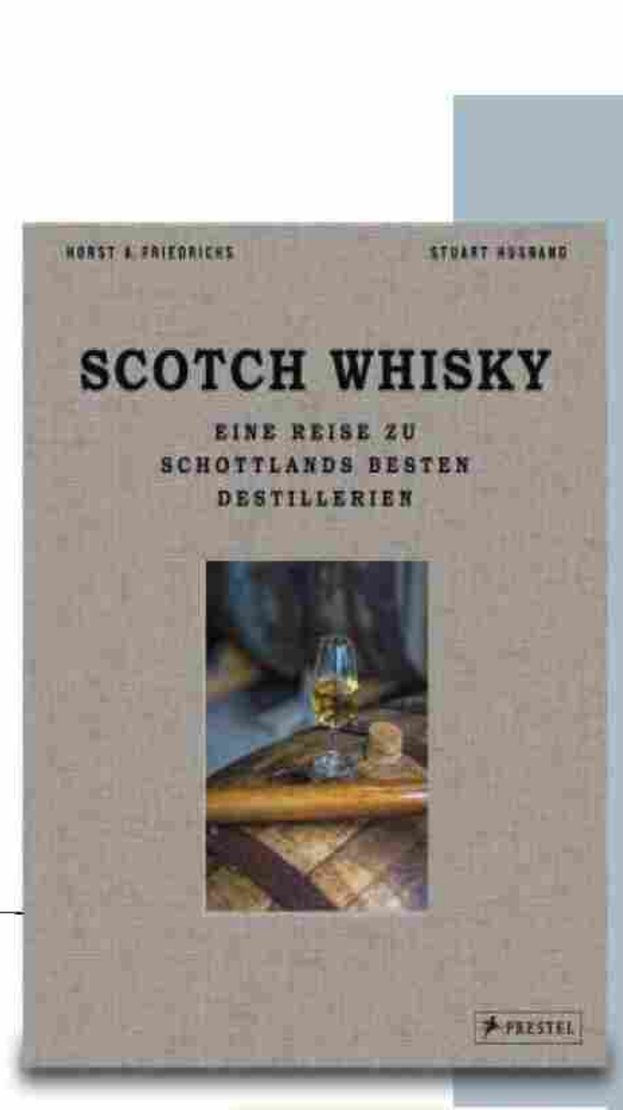
made with love by: DIRECT-AGENTUR.DE // FOTOS AD LUMINA; GETTYIMAGES/IVAN

Bibeln für die Bar

Wie mixt man noch mal Sidecar und Manhattan? Welche Gläser sind nötig? Was sind Scotch und Sake? Unsere Buchtipps geben schnell und flüssig Rat

TEXT **KERSTEN WETENKAMP**

Schottland-Reise. Scotch Whisky ist das Rückgrat jeder Bar. Horst A. Friedrichs (Fotos) und Stuart Husband porträtieren 17 schottische Brennereien, ein wunderschöner Trip (260 S., Prestel Verlag, € 45).





Nächster Halt: die Bar. Von Los Angeles bis Sydney und Tokio: die 150 schönsten Bars der Welt als Cocktail-Roadtrip (256 S., Gerstenberg, € 11,66).

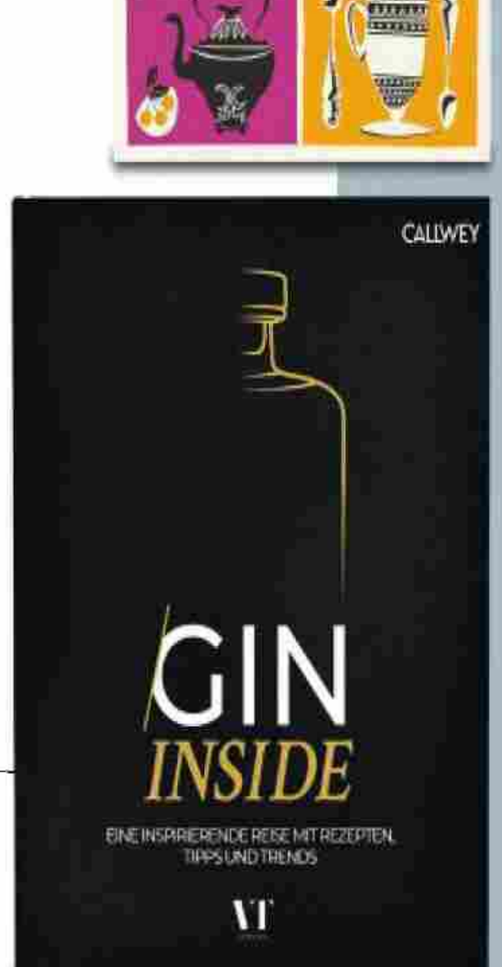


Shake it! Der erfolgreiche Kölner Barchef Stephan Hinz zeigt sein Handwerk in allen Facetten, vom Kraut bis zum Glas (360 S., Matthaes Verlag, € 49,90).

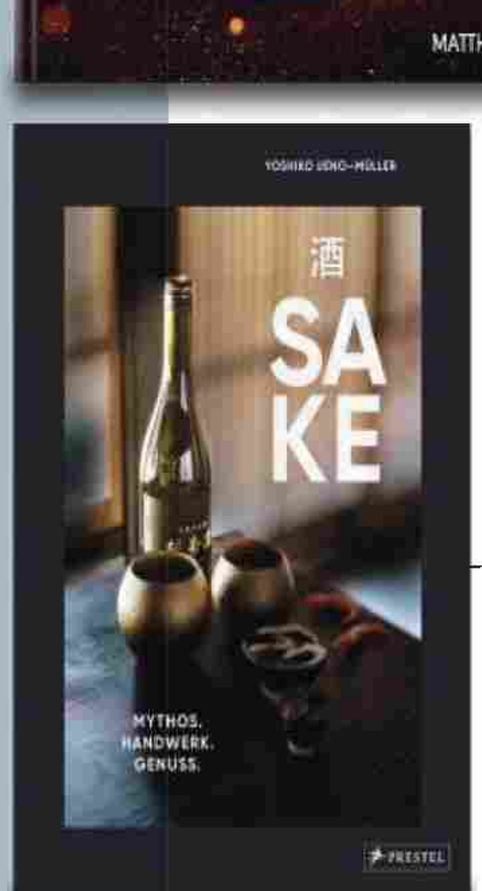
Kurz und gut. Foodstylistin und Köchin Susanne Walter mixt sich in dem kleinen praktischen Führer durch die wichtigsten Cocktails der Drink-Geschichte (96 S., Insel Taschenbuch, € 12).



Gin-Suche. Ein wuchtiges Coffeetable-Buch zu allen nur denkbaren Ginsorten der Welt mit tollen Fotos (534 S., VT Verlag, € 79,95).



Japans Elixier. Sake wird immer stärker Trend in Restaurants und Bars. Yoshiko Ueno-Müller stellt die besten Hersteller vor und gibt Tipps zum Food-Pairing (304 S., Prestel Verlag, € 50).



24 Überraschungen für echte Feinschmecker

In Kooperation mit Foodie, dem jungen kulinarischen Trendguide von DER FEINSCHMECKER, begleiten dich 24 handverlesene Delikatessen durch die Adventszeit und eröffnen dir völlig neue Geschmackserlebnisse.



Sichere dir jetzt 30 % Rabatt mit dem Code: FOODIE* und erhalte den Premium-Adventskalender für nur 87,99 €* statt 109,99 €.

Dieser Adventskalender ist ein Fest für die Sinne und eine Einladung, den Gaumen mit außergewöhnlichen Kreationen in der Adventszeit zu verwöhnen. Von raffinierten Premium-Snacks über extravagante Kochprodukte bis hin zu edlen Gewürzen - hinter jedem Türchen verbirgt sich eine kulinarische Köstlichkeit, die dich überraschen und begeistern wird.

FINE FOOD BOX x FEINSCHMECKER Foodie

Tauche ein in die Welt der Gourmets und mache die Vorweihnachtszeit zu einem unvergesslichen Genusserlebnis!:

- In Kooperation mit Foodie, dem Trendguide von DER FEINSCHMECKER
- 24 handverlesene kulinarische Köstlichkeiten
- Perfekt für alle Feinschmecker & Lecker-Esser
- Die exklusive Geschenkidee für alle Freunde des guten Geschmacks
- Kostenloser Versand ab Mitte Oktober 2024

* Aktion ist einmalig pro Kunde einlösbar und nicht mit anderen Rabattaktionen kombinierbar. Das Angebot ist nur für kurze Zeit und solange der Vorrat reicht verfügbar. Einlösbar über den QR-Code oder auf www.beautylove.de.

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

Das JAHR in 2024 WEINEN

WEINEMPFEHLUNGEN

Im Restaurant „Alois“ im Münchner Feinkosthaus Dallmayr präsentiert Jens Priewe seine Lieblingsweine

Auch dieses Jahr schreibt unser Weinexperte **Jens Priewe** vor Weihnachten über die spannendsten, originellsten und besten Weine, die er in 2024 getrunken hat: „Weine, die nicht nur schmecken, sondern auch Erlebnisse liefern.“

FOTOS **VIVI D’ANGELO**



2019 ist unvergesslich

2019 war in einigen Weinanbaugebieten der Welt ein ganz, ganz großer Jahrgang. Er hat Weine hervorgebracht, die man so schnell nicht vergessen wird

2019 Nuits-Saint-Georges 1er Cru „Aux Bousselots", Domaine Truchetet (Burgund)
Truchetet ist ein aufgehender Stern am Burgunderhimmel. Schon das, was Morgan Truchetet und seine Schwester Julie aus einfachen Gemeindelagen herausholen, ist teilweise besser als mancher Premier Cru anderer Winzer. Ihren eigenen Premier Cru „Aux Bousselots" habe ich durch Zufall entdeckt und war vom ersten Schluck an hingerissen: So muss Burgunder Pinot Noir schmecken, wenn er aus einer guten Lage kommt. Den Rest besorgt der Jahrgang.
€ 69, www.vinocentral.de

2019 Château Pichon Comtesse de Lalande (Bordeaux)
Bordeaux mag in der Krise sein. Aber die großen Weine sind und bleiben Monumente. Der 2019er Pichon ist so ein Monument – ein würdiger Nachfolger der genialen 2016er und 1982er. Seit das Champagnerhaus Roederer das Château übernommen hat, geht mehr Cabernet Sauvignon und weniger Merlot in den Grand Vin. Den Sommeliers, mit denen ich den 2019er trank, kam das Wort „ultraelegant" über die Lippen. Ich neige nicht zum Hype, aber ich rate, hier etwas tiefer in die Tasche zu greifen.
€ 238, www.ungerweine.de

2019 „Aton" Pinot Noir Riserva, Elena Walch (Südtirol)
Benannt nach dem altägyptischen Sonnengott, ist der „Aton" der derzeit beste Blauburgunder in Südtirol: vielschichtig, aromentief und mit einem Bouquet, das eines guten Côtes de Nuits würdig ist. Eine Selektion aus hoch gelegenen Parzellen auf beiden Seiten des Etschtals und der erste große Wurf, der Julia und Karolin, den Töchtern Elena Walchs, seit der Übernahme der Verantwortung gelungen ist. Gibt es nur ab Weingut und leider maximal zwei Flaschen.
€ 158, www.elenawalch.com

2019 Barolo Le Vigne, Luciano Sandrone (Piemont)
2019 war in Barolo ein sehr kompletter Jahrgang. Dem 2019er Le Vigne schmeckt man es an. Hinter dem Tannin schlummert das magische Aroma von Waldboden, Trüffel, Granatapfel. Wer diesen Wein nicht im Keller hat, wird es in drei, vier Jahren bereuen. Ich trank ihn zusammen mit Barbara Sandrone im Restaurant „Jan" in München. Der Chef servierte Ravioli al plin, wie es sie im Piemont in jeder Trattoria gibt – nur nicht so gut wie bei ihm.
€ 99, www.boller-weine.de

2019 Stromberg Riesling GG, Weingut Schäfer-Fröhlich (Nahe)
Dieses Große Gewächs hatte mich von allen 2019er GG am meisten elektrisiert. Und die Faszination ist geblieben. Was sie ausmacht? Die extrem mineralische Prägung dieses Weins. Flüssiger Porphyr könnte man sagen. Frucht spielt nur eine Nebenrolle. Es gibt – zugegeben – komplexere Weine als den Stromberg, charmantere sowieso. Aber keiner ist so verwegen, so cremig wie er.
€ 49, www.wein-direktimport.de

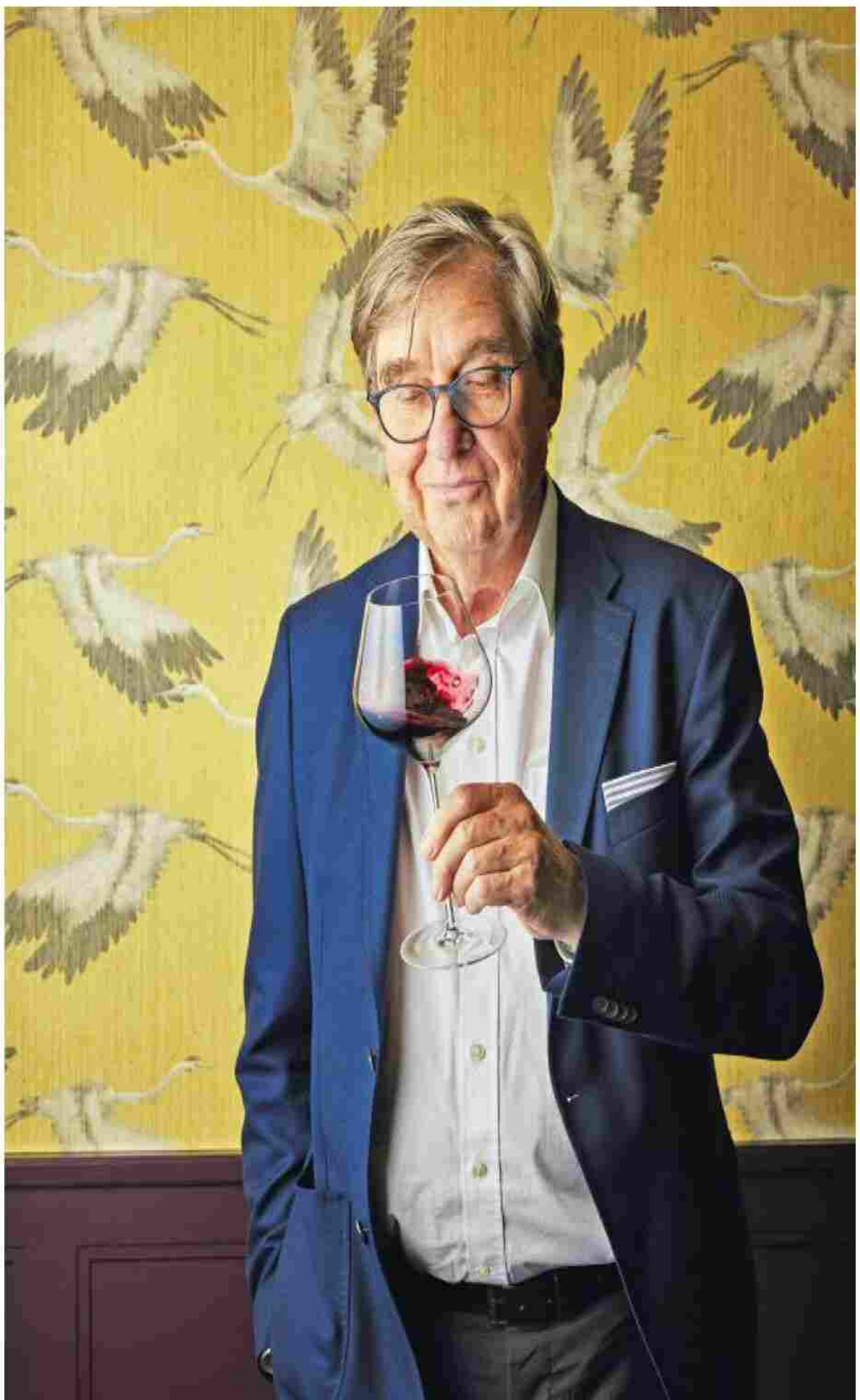
Feiern, wie die Feste fallen

Das Jahr 2024 hielt glückliche Momente bereit, aber auch viel Schrecken. Fügen wir ihm doch schnell noch ein paar Stunden Glückseligkeit hinzu

Champagner Première Cuvée Extra Brut, Bruno Paillard (Champagne)
Dieser Champagner – der einfachste von Bruno Paillard – ist so gut wie die teuren Premium-Champagner anderer Häuser. Gefallen hat mir aber nicht nur er, sondern auch ein Satz von Alice Paillard, mit der ich kürzlich zu Mittag aß: „Champagner kann man nicht mit KI machen." Irgendwie schmeckt man das. Ihre Première Cuvée ist nicht mit Algorithmen entstanden, sondern mit Erfahrung und Fingerspitzengefühl.
€ 56, www.geisels-weingalerie.de

2021 Grüner Veltliner „Ried Gaisberg", Weingut Hirsch (Kamptal)
Johannes und Sandra Hirsch aus dem Kamptal sind biodynamische Winzer. Ihr Grüner Veltliner gehört zu den allerbesten der Alpenrepublik: straff, mineralisch mit Noten von grünem Apfel, Zitronenmelisse, Marillen, frischer Hefe. Einfach brillant. Ich habe ihn auf der Weinkarte des Restaurants „Tantris" in München gefunden und kann seitdem nicht mehr von ihm lassen.
€ 27,50, www.neumanns-weine.de

2018 Scharzhofberger Spätlese, Weingut Egon Müller (Saar)
Wenn ich reich wäre, würde ich diesen Riesling täglich trinken. Als Normalverdiener muss ich erst gucken, ob noch genug Geld im Portemonnaie ist. Ein umwerfender Wein (obwohl nur 9 Vol.-% Alkohol) aus einem sehr warmen Jahrgang, gewachsen in einer kühlen Lage an der Saar. Mit 92 Gramm Restzucker ist er analytisch sehr süß. Aber man schmeckt die Süße kaum, eine Wahnsinnssäure puffert sie ab. Einmalig in Deutschland.
€ 175, www.dallmayr-versand.de



2017 Aurel Rouge, Domaine Les Aurelles (Languedoc)
Jahrelang hat der deutsche Weinhandel dieses Weingut ignoriert. Dabei ist kein anderer Roter im Languedoc (Mourvèdre, Grenache) so präzise, so aromentief, so seidig. Zugegeben, ich bin mit Basile St. Germain, dem Winzer, seit Jahrzehnten befreundet. Er besucht mich regelmäßig. Wir trinken dann meist den etwas einfacheren Solen (Carignan, Grenache) oder seinen Aurel Blanc (Roussanne). Oder diesen Spitzenwein, wenn es was zu feiern gilt.
€ 88, www.gute-weine.de

2010 Sauternes, Château de Suduiraut (Bordeaux)
Süße Weine sind megaout – aber nicht für mich. Zumindest nicht edelsüße Weine wie die Sauternes. Der 2010er Suduiraut ist einer größten des Jahrgangs: Aprikosen, Mango, Safran, Caramel brûlée. Kurz: sündig und sexy. Man muss ihn nicht zu Gänseleber, kann ihn auch zu Blauschimmelkäse trinken. Glücklicherweise gibt es Händler, die noch solch ältere Jahrgänge im Angebot haben.
€ 68,50, www.alpinawein.de

Deutschland wird Burgunderland

Mit dem Spätburgunder begann es. Nun erreichen aber auch die weißen Burgundersorten Qualitäten, wie man sie vor dem Klimawandel in Deutschland nicht kannte



2022 Weißburgunder GG Sonnenberg RG, Weingut Bernhart (Pfalz)
Dass diese Sorte in Deutschland mal im Weißwein-Himmel landen könnte, hätte man vor zehn oder zwanzig Jahren nicht gedacht. Für Gerd Bernharts GG vom Sonnenberg (im Elsass gelegen) gilt das im Besonderen: ein Wein von exotischer Fülle. Vanille, Guave, Apfeltarte umspielen den Gaumen. Und das ist erst der Anfang. So kraftvoll, wie er ist, wird er sich lange auf der Flasche verfeinern.
€ 31, www.weingut-bernhart.de

2023 Herzogenberg Grauburgunder GG, Weingut Wöhrwag (Württemberg)
Grauburgunder gilt als Langweiler. Wer bei einem Date im Restaurant einen Grauburgunder bestellt, darf sich nicht wundern, wenn das Date schnell beendet ist. Es sei denn, er ordert diesen Wein. Er gehört zur neuen Generation Grauburgunder, die nicht fett und nicht speckig, sondern schlank und rassig sind und mit zartem, fruchtigen Schmelz aufwarten. Keine Spur von Langeweile.
€ 27,50, www.weingut-woehrwag.de

2023 Chardonnay*, Weingut Holger Koch (Baden)**
Dieser Chardonnay ist im burgundischen Stil gehalten (biologischer Säureabbau, kleines Holzfass) und doch völlig anders. Holger Koch vergärt einen Teil des Weins mit Schalen, danach lässt er ihn ohne Schwefel sieben Monate auf der Grobhefe liegen. Das riecht man: schmauchig das Bouquet, auf der Zunge Feuerstein statt Frucht. Nicht jedem gefällt dieser Stil. Aber dass Chardonnay so reif wird, dass er eine solche Behandlung aushält, ist neu. Ich könnte in diesem Wein baden.
€ 22, www.pinard-de-picard.de

2017 Auxerrois Hassapfel, Weingut Heitlinger (Baden)
Diesen Wein habe ich bei den Proben für den Feinschmecker-Wein-Guide getrunken, anonym. Meine Augen leuchteten auf, mein Mitverkoster Maximilian Wilm vom Restaurant „Kinfelts Kitchen“ in Hamburg nickte wortlos. Ein Wein von epischem Format, lang, reich, viel Quitte und Walnuss: ein sanfter Riese. Auxerrois ist eine aussterbende Rebsorte, die zur Burgunderfamilie gehört und etwas säureärmer als der Weißburgunder ist. Im Kraichgau hat sie eines ihrer letzten Reservate.
€ 36, https://shop.weingut.heitlinger.de

2022 Schwarzriesling First, Weingut Ehrlenbach (Baden)
Was in Deutschland als Schwarzriesling läuft, heißt in der Champagne Pinot Meunier. Florian und Philipp Ehrlenbach bauen die Sorte im Taubertal an, das zu Baden gehört, aber an der Grenze zu Franken liegt. Was die Brüder aus dieser eher gering geschätzten Traube machen, ist schlicht sensationell: ein (heller) Rotwein, der über den Gaumen tänzelt, aber nie die Bodenhaftung verliert. Nicht jedem Pinot Noir gelingt das.
€ 27, www.ehrlenbach-wein.de

Hohe Schule Winzersekt

Deutschland ist das Land der Billigsekte. Doch jenseits der Massenware entstehen immer mehr Schaumweine, die Kenner genauso elektrisieren wie Champagner & Co



Cuvée 203 Extra Brut,
Christmann & Kaufmann (Pfalz)
Der Debutjahrgang dieses Winzersekts war sofort ausverkauft, die zweite Tirage ebenfalls. Bei Experten hat die Cuvée aus Spätburgunder, Weißburgunder und Chardonnay einen Begeisterungs-Tsunami ausgelöst – bei mir auch: So eine Finesse erreicht man mit Stillweinen selten. Jetzt warten alle sehnlich auf den Nachfolger 204. Er wird im März 2025 zur Subskription angeboten.
um € 40, www.christmann-kauffmann.de

Karthäuserhof Brut,
Weingut Karthäuserhof (Ruwer)
Schon im 19. Jahrhundert sehnte sich der damalige Besitzer des Karthäuserhofs nach einem Wein, der „vornehm in den Flöten tanzt". Sprich: einen Sekt. Jetzt, 200 Jahre später, ist es so weit: Der erste Schäumer ist da (80 % Riesling, 20 % Weißburgunder, 3 Jahre Hefe). Im Restaurant „Rutz" in Berlin wurde er von Mathieu Kauffmann vorgestellt, früher Chef de Cave bei Bollinger, heute Sektpapst in Deutschland, unter anderem in den Diensten des Karthäuserhofs. Standing Ovations.
€ 34, www.karthaeuserhof.com

2020 Pinot Rosé Brut,
Franz Keller (Baden)
In Baden kenne ich keinen besseren Rosésekt als den von Franz Keller. Farbe Apricot, Perlage ultrafein, der Gaumen cremig nach dreijährigem Hefelager mit Noten von Walderdbeeren und Popcorn. Die marinierte Porchetta, die ich zum sonntäglichen Lunch in Franz Kellers „Winzerhaus Rebstock" aß, war glücklich über diese Begleitung. Besser ist nur noch Friedrich Kellers Grande Cuvée Rosé. Aber die schickte er mir erst hinterher zum Probieren.
€ 21, www.weinbaer.de

2020 Blanc de Blancs Brut,
Sekthaus BurkhardtSchür (Franken)
Diesen noch wenig bekannten Sekt habe ich auf mehreren Weinkarten gehobener Restaurants entdeckt. Er kommt aus einem kleinen Sekthaus im fränkischen Bürgstadt. Sebastian Schür arbeitet dort im Weingut Rudolf Fürst. Nebenher macht er mit seiner Frau Laura Burkhardt Sekt – vorzüglichen: floreal mit frischen Briochenoten, minimale Dosage (2 Gramm), relativ körperreich. Die Chardonnay-Trauben kommen übrigens vom Weingut Salwey am Kaiserstuhl.
€ 38, www.burkhardtschuer.de

2018 L'Artiste Brut, Sektmanufaktur Schloss Vaux (Rheingau)
Den Sekthersteller Schloss Vaux gibt es schon seit 1868. Aber 2012 hat mit dem Kauf eines Riesling-Weinguts in Geisenheim eine neue Ära begonnen. Jetzt sind die ersten Jahrgänge der neuen Top-Linie L'Artiste auf dem Markt – und sie machen Freude. Wer Rieslingsekten bislang distanziert gegenüberstand, wird überrascht sein. Riesling schmeckt man kaum, dafür viel Hefe, viel Kräuterwürze, wenig Frucht. Französisch inspiriert.
€ 35, www.schloss-vaux.de

Unter dem Radar der Etikettentrinker

Die Zahl der „Kultweine" ist inflationär geworden. Immer mehr Weintrinker suchen nach Alternativen zu überteuerten Etiketten

2018 Saperavi Reserve Royale, Chateau Mukhrani (Georgien)
Einer der besten Weinerzeuger Georgiens, und die Reserve Royale ist sein Spitzenwein. Ein atemberaubender Tropfen mit enormer Tanninstruktur, dunkel, konzentriert, langlebig, jetzt schon genussvoll zu trinken. Wer sich immer nur in südeuropäischen Weinbiotopen bewegt, wird sich die Augen reiben.
€ 42,90, www.bremer-weinkolleg.de

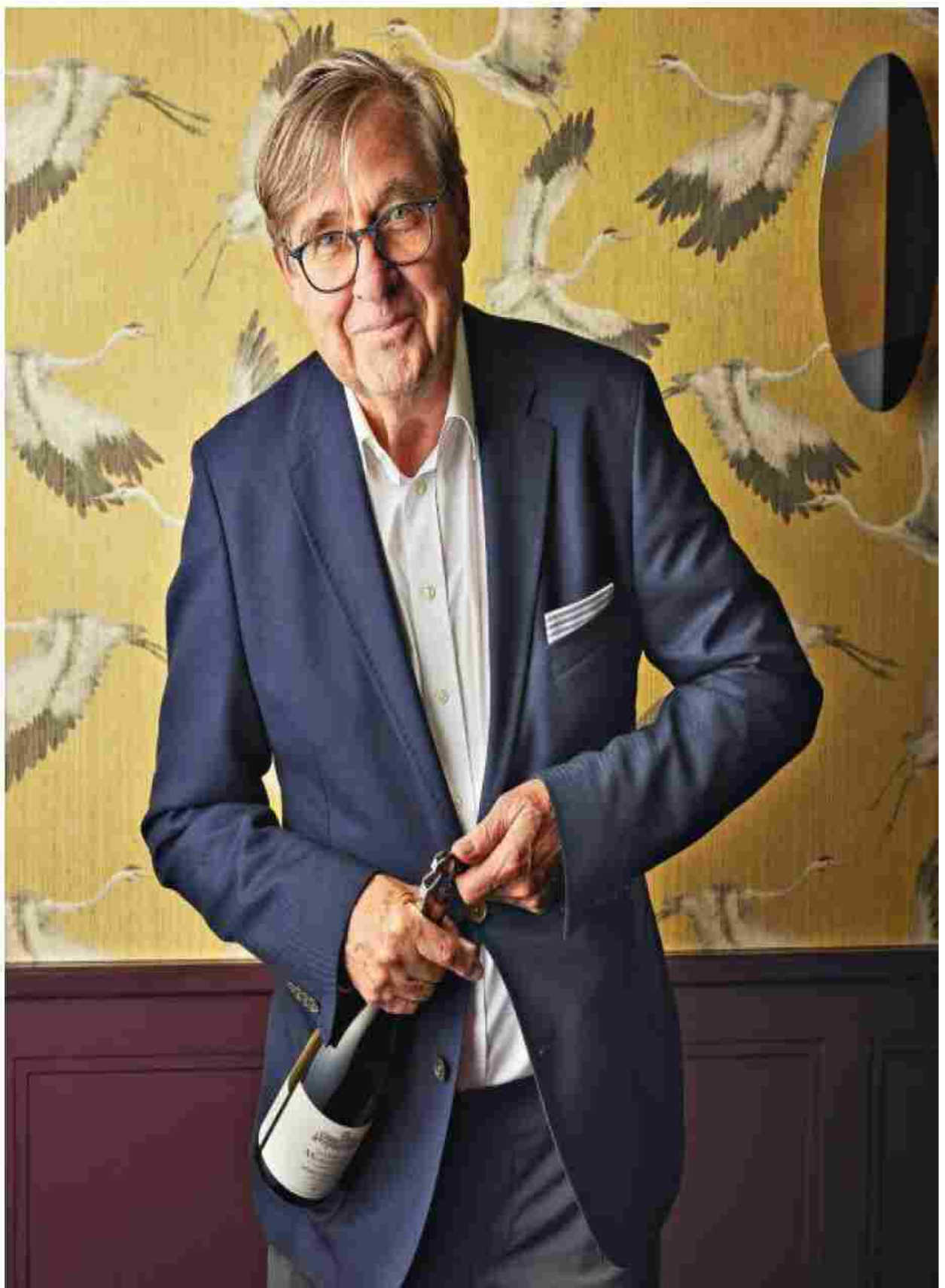
2018 „Granito", Pegaso Vinas Viejas (Sierra de Gredos/Spanien)
In der Sierra de Gredos wird im Winter Ski gefahren. Aber auf den Granitböden gedeiht auch Garnacha gut, deren beste Qualitäten wie kleine Burgunder schmecken. Die oft 100-jährigen Reben stehen auf 600 Meter Höhe und geben einen hochkomplexen Rotwein, der *„muy muy sabroso"* ist, wie der Önologe Telmo Rodriguez sagt: sehr, sehr delikat.
€ 30,60, www.alpinawein.de

2021 „Baga", Miguel Silva (Bairrada/ Portugal)
Bairrada ist der Wein, den die Portugiesen zu Spanferkel trinken. Er ist pikant fruchtig, intensiv im Geschmack und von einer zarten Säure geädert – der kühle Atlantik ist nicht weit. Miguel Silva, der junge Winzer, stampft die Trauben (Sorte: Baga) mit den Füßen, vergärt die Maische spontan, reift den Wein in gebrauchten Barriques. Resultat: ein burgundisch-verspielter Rotwein.
€ 44, www.weinamlimit.de

2021 „KAI" Carmenere, Eduardo Chadwick (Valle de Aconcagua/Chile)
Es lohnt sich, diesen Wein aus Chile nach Europa zu schicken. Dunkel, konzentriert, würzig, packend – so etwas gibt es hier nicht: ein Mix dunkler Beeren, eingerahmt von orientalischen Gewürzen sowie einem Hauch grüner Oliven-Tapenade. Die Sorte Carmenere wurde vor 150 Jahren in Bordeaux aussortiert und erlebt in Chile eine Wiedergeburt. Bei einer Blindverkostung landete er 2010 vor dem berühmten Opus One – und der Jahrgang 2021 ist noch besser.
€ 89, www.bremer-weinkolleg.de

2021 Saint-Joseph, Domaine Gérard Courbis & Fils (Nord-Rhône)
Dieser Syrah aus einer kleinen Familiendomaine wächst auf steilen Granitterrassen über der Rhône. Er ist dicht und samtig, mit Veilchenduft und Pflaumenaroma: phänomenal. Die Sommelière im Gourmetrestaurant „Esszimmer" in Berchtesgaden empfahl ihn mir und einem Freund, der nur alkoholfreies Bier trank – bis er diesen Wein kennenlernte. Das Weinhaus Döllerer verschickt ihn nach Deutschland.
€ 28, https://shop.doellerer.at

2019 Taurasi Riserva „Paterico", Gian Luca Mazzella (Kampanien)
Dieser Taurasi ist ziemlich das Beste, was ich 2024 aus Italien getrunken habe. Perfekt balanciert, beerig, aromatisch präzise – ein Rotwein von makelloser Schönheit. Verrückt sind an ihm nur der Preis und der Winzer. Gian Luca Mazzella hat Theologie studiert, doch für eine Karriere im Vatikan war er zu freigeistig. Erst wechselte er ins Beratungsbusiness, dann ins journalistische Fach, bevor er einige Parzellen mit alten Reben im Hinterland von Neapel erwarb und einen Wein schuf, wie Gott ihn befahl.
€ 350, www.weinart.de



Hands off: die besten Naturweine

Naturweine sind Bioweine, die sich im Keller mehr oder minder selbst überlassen werden. Was dabei herauskommt, ist nicht immer gut. Aber die Besten sind beeindruckend



2021 Roter Traminer Freyheit, Gernot Heinrich (Burgenland)
Dieser Wein ist aus einer ganzheitlichen Philosophie heraus geboren: Reben in einem biodiversen Umfeld, damit der Rebstock sich im natürlichen Ökosystem behaupten kann. Im Keller nimmt sich Heinrich die Freiheit, ganz reduziert zu arbeiten. Das Resultat: ein trockener, hocharomatischer Wein, der nach Rosen und Litschis schmeckt, aber auch nach Hopfen und Hefe. Jetzt delikat, in ein paar Jahren überragend, wie ich aus eigener Erfahrung weiß. In der Tonflasche abgefüllt.
€ 31,50, www.unserweinladen.de

2022 Jaspis Roter Gutedel „Unterirdisch“, Weingut Ziereisen (Baden)
Ein „Ohne Alles“-Wein, nach alter Väter Sitte, mit viel Fingerspitzengefühl vinifiziert. Farblich orangerot mit knirschender Säure, leicht mostig, auf der Zunge herb, hefetrüb und völlig ungeschwefelt. Unterirdisch heißt er, weil er ein Jahr lang in einer im Weinberg vergrabenen Amphore vergoren wurde. Ideal für Grübler, Vinosophen und Back-to-the-roots-Nostalgiker. Die Ziereisens trinken ihn zu gratiniertem Ziegenkäse.
€ 26,50 (0,5 l Tonflasche), www.weingut-ziereisen.de

2022 Orange Grauburgunder, Weingut Harteneck (Baden)
Auch wer kein Orangefreund ist, macht mit diesem Wein einen guten Griff. Die rötliche Farbe sollte nicht irritieren. Thomas Harteneck, beseelter Ökowinzer aus dem Markgräflerland, lässt seinen Grauburgunder zehn Tage auf der Maische gären, bis er diese Tönung hat. Ich kann diesen Wein aus vollem Herzen empfehlen: zart rhabarberfruchtig mit frischer Säure, am Gaumen leicht gerbstoffhaltig, lang, herzhaft.
€ 26, www.weingut-harteneck.de

2022 Blaue Libelle, Andreas & Elisabeth Tscheppe (Steiermark)
Kein Orangewein, aber ein Naturwein aus Sauvignon Blanc aus der Südsteiermark: biodynamisch angebaut, mit eigenen Hefen vergoren, zwei Winter lang im Holzfass auf der Hefe gelegen. Ich trank kürzlich den 2014er und vergaß alles, was ich an Sauvignon Blanc bisher kannte. Ein karg-mineralischer Wein, extrem rar, am ehesten in Spitzenrestaurants zu finden. Wer bei Andreas Tscheppe vorbeischaut, kann eine Flasche bei ihm ergattern.
€ 28, www.at-weine.at

2019 Pinot Blanc „Draga“, Roxanich (Kroatien)
Kroatien ist ein Hotspot für Orangeweine und Mladen Roxanich ihr Godfather. Keiner hat so früh wie er begonnen, Weißweine mit den Schalen zu vergären. Dieser Pinot Blanc ist ein moderater Orangewein. Er hat nur zwei Tage auf der Maische gegoren, nicht zwei oder drei Monate: hell bernsteingelb in der Farbe, im Aroma sanft-erdig wie Rooibostee, aber auch fruchtig mit Zitrus und Quitte. Ein besonderer Wein, modern und traditionell zugleich.
€ 23,30, https://shop.doellerer.at



Hinter dem Strand in die Reben

Einige Urlaubsparadiese sind auch Weinanbaugebiete. Aus einigen kommt guter Wein – manchmal auch sehr guter. Man muss ihn nur kennen

2023 „Monteoro“ Vermentino di Gallura, Sella & Mosca (Sardinien)
Dieser Weißwein wächst im Hinterland der Costa Smeralda, wo das azurblaue Meer auf die weißesten Strände Sardiniens trifft. Ein Urlaubsparadies, aber auch ein Weinanbaugebiet. Es heißt Gallura, zieht sich bis weit ins Hinterland hinein und liefert einen würzigen Wein mit salzig-mineralischer Note. Kurz: den besten Vermentino Italiens. Wenn er Teil einer mediterranen Diät wäre, würde ich sofort losdiäten.
€ 15,90, www.hawesko.de

2022 „Initiale“, Domaine Zuria (Korsika)
Der rote Initiale ist der Spitzenrotwein der Domaine, die erst 2010 von Christian Zuria und seiner Frau Nadine gegründet wurde. Dieser zarte und dennoch aromastarke Rotwein aus der einheimischen Sciaccarello-Traube ist mit keinem anderen Roten der Welt vergleichbar. Er liegt irgendwo zwischen einem Burgunder und einem Rhônewein. Gänsehaut. Übrigens: Das Weingut liegt bei Bonifacio im Süden und lädt immer freitags zum Spanferkel vom Grill ein.
€ 45,90, www.lesamisduvin.de

2023 Malagousia, Aslanis Family Winery (Makedonien/Griechenland)
Vielleicht der beste Malagousia Griechenlands: zitronig in der Farbe mit warmen, gelben Früchten wie Nektarine und Grapefruit, mediterran-mild mit reichem Körper sowie einer ausgeprägt salzigen Note. Kein Wunder, wächst er doch nicht weit von den Stränden der Ägäis südlich von Thessaloniki. Ein Geheimtipp ist er freilich nicht. Er ist anspruchsvoll und trinkfreundlich zugleich, und das zu einem Preis, der unschlagbar ist.
€ 14,80, www.the-winehouse.de

2022 Palo Blanco, Envinate (Teneriffa)
Lange Strände, kleine Bergdörfer, im Hintergrund der schneebedeckte Gipfel des Teide: Das ist Teneriffa. Bei Los Realejos befindet sich ein kleiner Weinberg mit Rebstöcken, die 1897 gepflanzt wurden. Sie ergeben einen raren Weißwein, wie man ihn nirgendwo sonst auf der Welt findet. Salzzitrone, Mandeln, nasses Vulkangestein, so könnte man den Geschmack beschreiben. Kein Urlaubswein, aber ein Seitensprung für Leute, die der „modernen“ Weine überdrüssig sind. Bitte karaffieren und die Karaffe einen Tag stehen lassen, bis der Wein seine oxidative Note verliert.
€ 32,90, www.wagners-weinshop.com

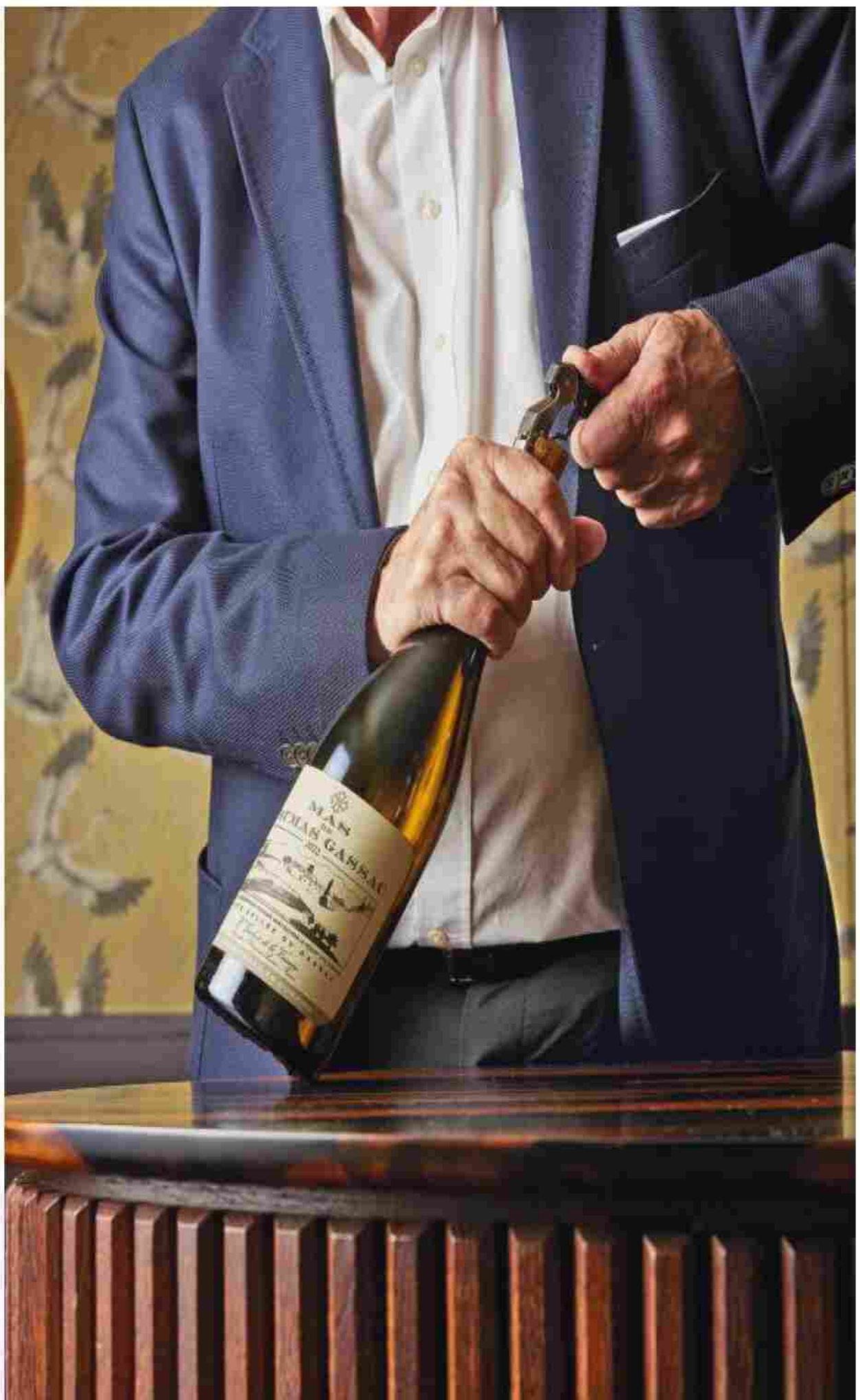
2021 Cuvée Rosé Tradition, Clos Cibonne (Provence)
Dieses Weingut ist nicht nur wegen seiner Lage einzigartig (hoch oben über den weißen Stränden zwischen Toulon und Hyères). Es pflegt auch den Anbau der autochthonen Sorte Tibouren, die in der Provence einst weit verbreitet war. Ihr Rosé Tradition ist zu 90 % aus ihr gekeltert (10 % Grenache). Am besten mundet er nach zwei, drei Jahren. Zu einer Tapenade oder der örtlichen Oliven-Zwiebel-Pizza („Pissaladière“) passt er perfekt.
€ 26,90, www.marxenweine.de

Große Weißweine aus kleinen Nischen

Weißweine, die mehr bieten als das übliche Einerlei von Frucht und Frische, findet man nur an wenigen Orten der Welt. Sie sollte man sammeln wie Briefmarken

2022 Mas de Daumas Gassac Blanc, Mas de Daumas (Languedoc)
Der „Lafite des Languedoc", schrieb der „Gault Millau" über den roten Wein der Domaine. In die Riege hochklassiger Weißweine der Welt gehört auch ihr weißes Pendant aus Viognier, Chardonnay, Petit Manseng, Chenin Blanc, Marsanne, Roussanne und sechs weiteren Sorten, gewachsen im Gassac-Tal nordwestlich von Montpellier. Der Wein hat zwei Leben: in den ersten 18 Monaten frisch und opulent, nach vier bis 12 Jahren wie ein gereifter Sauternes – nur trocken.
€ 55, www.masterwein.de

2019 „Capellania" Rioja Reserva Blanco, Marqués de Murrieta (Rioja)
Dieser Tropfen gehört zum Besten, das ich in diesem Jahr an Weißwein getrunken habe. Ein Wein von großer Struktur und Opulenz, mit großem Atem, gewichtig wie ein Roter, aber durchzogen von einer zarten Säure. Er besteht zu 100 % aus Viura-Trauben und überrascht mit Aromen von Butterkeks, Salzzitrone und Williamsbirne. Dalmau Cebrian-Sagarriga, der Schlossherr, schenkte ihn mir in ein großes Burgunderglas ein.
€ 89, www.tesdorpf.de



2020 Santorini Cuvée No. 15, Hatzidakis Winery (Santorin/Griechenland)
Dieser Wein ist aus Assyrtiko gekeltert, Griechenlands hochwertigster weißer Rebsorte. Auf Santorin findet sie ihren höchsten Ausdruck. Farbe zitronengelb, Duft von Limette, Passionsfrucht und rauchigem Lavagestein, am Gaumen druckvoll, aber wegen der lebendigen Säure leichtfüßig. Andere Assyrtiko-Weine kommen nicht an die von Hatzidakis heran, und die Cuvée No. 15 ist das Nonplusultra.
€ 44, www.stelios-weine.de

2021 Sancerre La Demoiselle, Alphonse Mellot (Loire)
Sancerre ist ein großes Anbaugebiet. Aber der Lagenwein La Demoiselle kommt aus einer gerade mal 0,5 Hektar kleinen Parzelle, wo die Sauvignon-Rebstöcke auf dem berühmten Feuersteinkies Silex stehen: leicht flintig mit Noten von rosa Grapefruit. Alphonse Mellot wird gern als „König von Sancerre" bezeichnet. Seine Weine sind phänomenal. Vom La Demoiselle gibt es nur 3000 Flaschen.
€ 40, www.millesima.de

2022 Skeetfield Chardonnay, Tony Bish (Hawke's Bay/Neuseeland)
Neuseeland ist eine kleine, aber begeisterte Weinnation. In Hawke's Bay gedeiht Chardonnay besonders gut: rauchig-vanillig mit Aprikose und Ananas im Hintergrund, am Gaumen weich und elegant wie Kaschmir. Zu Hummer wäre dieser Wein ein exzellentes Match.
€ 49,99, www.neuseeland-weinboutique.de



Gern übersehen: Weine aus Übersee

Auch wenn der Weg nach Europa weit ist: Auf den Weinkarten guter Restaurants sind Weine aus Übersee längst angekommen. Aber sie gehören auch in jeden gut sortierten privaten Weinkeller

2023 „Cartology“ Chenin Blanc, Alheit Vineyards (Walker Bay/Südafrika)
Dieser Weißwein kommt von der Walker Bay nahe Hermanus, wo der Ozean zu kalt zum Baden ist, für Wale aber gerade die richtige Temperatur hat. Die Meeressäuger ziehen Touristen aus aller Welt an. Die Kühle ist auch für die Reben gut, etwa Chenin Blanc, von der es dort noch einige sehr alte Parzellen gibt. Chris und Suzaan Alheit vinifizieren ihn (zusammen mit 10 % Semillon) ohne Reinzuchthefen, ohne Temperaturkontrolle, ohne Schönen und Filtern – heraus kommt ein subtiler, extrem feiner Wein. Südafrikanische Avantgarde.
€ 38, www.weinamlimit.de

2019 Marlborough Single Vineyard Pinot Noir „Clayvin“, Te Whare Ra (Neuseeland)
Der Jahrgang 2019 hat in Neuseeland extrem klare Fruchtweine hervorgebracht. Dieser Pinot Noir aus einem berühmten Cru von Marlborough brilliert mit blitzsauberer Veilchen- und Kirschfrucht, dazu ein Hauch von Roter Bete. Beeindruckend. Große Pinot Noirs gibt es nur wenige auf der Welt, Neuseeland hat sie.
€ 52, www.neuseeland-weinboutique.de

2019 Malbec „Terroir Series Finca Coletto“, Bodegas Trapiche (Mendoza/Argentinien)
Trapiche ist die größte Kooperative in Mendoza, und die Finca Coletto, von der dieser Wein kommt, liegt auf 1200 Höhe bei Tupungato. Dort wächst dieser opulente Rotwein, der zwar 15 Vol.-% Alkohol aufweist, aber eine minzige Kühle ausstrahlt. Ich trinke gerade den 2004er: genial. Kein Wein für Leichtmatrosen, aber für Liebhaber kraftvoller, konzentrierter Weine mit intensiver Beerenfrucht.
€ 33,50, www.vineshop24.de

2019 The Bard, Realm Cellars (Napa Valley/Kalifornien)
Läge Kalifornien in Europa, wäre dieser Wein Kult: ein Cabernet Sauvignon von immenser aromatischer Fülle, in verschiedenen Spitzenlagen im Napa Valley gewachsen. Sein Spektrum reicht von Crème de Cassis über dunklen Tabak bis zu orientalischen Gewürzen. Theatralischer, ja dramatischer geht es nicht, deshalb auch der Name: „The Bard“ war der Rufname von William Shakespeare.
€ 159,90, www.bacchus-vinothek.de

2022 Intrinsic Chardonnay, Eastern Peake Winery (Victoria/Australien)
Wer an Australien denkt, denkt an Weine, die vor Fülle bersten. Dieser Chardonnay ist das Gegenteil. Lautlos gleitet er über den Gaumen, eine zart-röstige Holznote und dezent-mineralische Säurespur hinterlassend. Die leicht ölige Konsistenz macht klar, dass es sich um einen High-Potential-Chardonnay handelt. Nur wenige Flaschen lassen die Aussies raus, ein paar auch nach Deutschland.
€ 49, www.gute-weine.de



Vom Einfachsten das Beste, bitte

Weinkritiker empfehlen ihren Lesern gern das Beste vom Besten. Weintrinkern aber schmeckt das Beste keineswegs immer am besten. Manchmal schmeckt ihnen das Einfache viel besser

2022 Blaufränkisch Burgenland, Moric (Burgenland)
Moric – das ist Roland Velich. Er hat mit seinen Blaufränkischen Österreich auf die Rotweinkarten der Welt gebracht. Dieser Wein ist der einfachste seines Sortiments. Aber was heißt schon einfach? So dicht, so dunkel, so delikat habe ich diesen Wein noch nie vorher im Glas gehabt. Der warme 2022er Jahrgang hat das gerichtet.
€ 17,80, www.grubis-weine.de

2022 Ribeira del Duero Joven, Bodegas Arrocal (Ribeira del Duero)
Wer die tiefdunkle Farbe dieses Weins sieht, meint, er hätte eine teure Reserva im Glas. Tatsächlich ist es aber ein Jahrgangswein (auf spanisch: Joven). Die Farbe gibt ihm die Tinto Fino, wie die Sorte Tempranillo in der Ribeira genannt wird. Auch sonst erinnert dieser (im Fass ausgebaute) Joven eher an eine gehobene Crianza, so dicht und konzentriert-fruchtig, wie er ist. Sehr hedonistisch.
€ 10,50, www.cielo-del-vino.de

2020 Muscadet Sèvre et Maine „Cru Château Thébaud", Famille Lieubeau (Loire)
Von der Mündung bei Nantes kommt der einfachste Wein der Loire. Er heißt Muscadet Sèvre et Maine. Die Franzosen lieben ihn, weil er herzhaft und frisch ist und gut zu Austern passt. Doch die Familie Lieubeau will mehr. Ihr Lagenwein Château Thébaut sei „der neue Montrachet", schrieb „Le Figaro". Das mag übertrieben sein. Aber Cremigkeit, Dichte, Langlebigkeit – das alles besitzt er. Und nicht ganz unwichtig: Er ist preiswerter als ein Montrachet.
€ 19,95, www.masterwein.de

2023 Riesling Estate, Weingut Wittmann (Rheinhessen)
Gutsweine stehen in der Betriebshierarchie der Weingüter ganz unten. Doch manche Gutsweine sind weit besser als ihr Status, etwa der des rheinhessischen Winzers Philipp Wittmann. Während sich die Kritiker mit Lobeshymnen über seine GG überschlagen, breche ich eine Lanze für seinen Gutswein: leichtfüßig, knackig, saftig. Genuss nicht auf höchstem, aber auf sehr hohem Niveau.
€ 15,50, www.weingutwittmann.de

2018 Lambrusco di Sorbara „Grosso" Brut, Gianfranco Paltinieri (Emilia-Romagna)
Lambrusco ist ein ziemlich schlichter Schäumer. Der Beste vom Schlichten ist aber so fein, dass es schon wieder gut ist: hellrosa mit violettem Schimmer, feinperlig, nach Rhabarber schmeckend, knochentrocken. Ein Wein, der Spaß macht. Die Italiener trinken ihn zur Bolognese, zu Salami, zu Tortellini – eigentlich zu allem. Und zu Weihnachten zu Cotechino (warme Wurst vom Schwein) mit Linsen.
€ 16,99, www.superiore.de

ANZEIGEN

www. bremerwein.de
Erlesene Weine und andere Köstlichketeiten aus Italien
Harald L. Bremer - Weinimport - Efeuweg 27, 38104 Braunschweig, Tel. 0531-237360



Für jeden Geschmack die richtige Zeitschrift!
shop.jalag.de





„In engagiert geführten Lokalen wie der ‚Whisky-Plaza' werden selbst Raritäten-Sammler noch fündig, Respekt!" KERSTEN WETENKAMP, REDAKTEUR GETRÄNKE

News & Trends

Whisky und Bistro-Küche am Fleet

Das „Whisky Plaza" in der Hamburger Altstadt liegt in einem ehemaligen Aalspeicher von 1697 direkt am Fleet. Drinnen können Whiskyfans aus 1100 Sorten teils sehr rarer Malt-Exemplare wählen, aber auch die Mittags- und Abendkarte bietet klasse Gerichte wie Austern, Makrelen, Schaufelstück und Tatar.

www.whiskyplaza.de



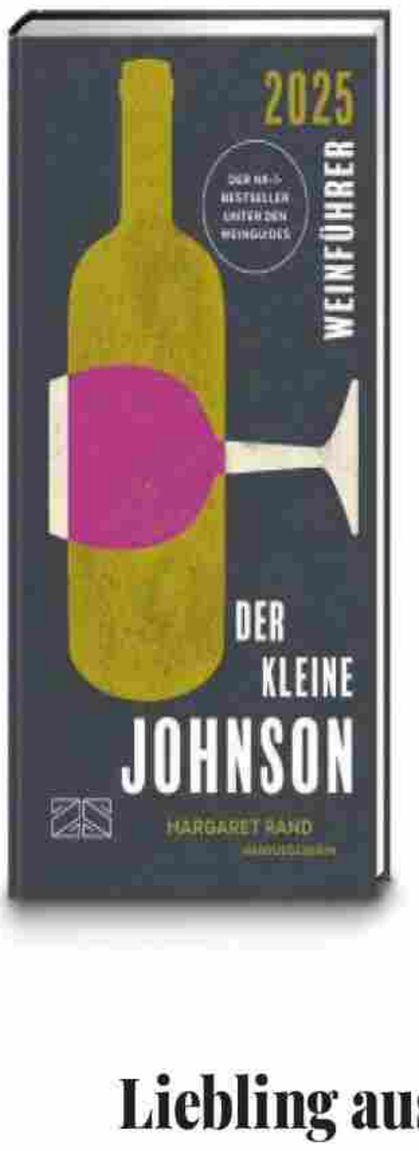
Hoch lebe Königin Charlotte!

Charlotte Weihl ist die 76. Deutsche Weinkönigin, sie ist die elfte Hoheit aus der Pfalz, die diese Krone tragen darf. Weihl, die Internationale Weinwirtschaft studiert und beim Weingut Knipser arbeitet, setzte sich gegen elf Konkurrentinnen durch. Ihre Prinzessinnen sind Katharina Gräff von der Nahe und Julia Lambrich vom Mittelrhein.

Wissen ertrinken

Auf hochwertige, gereifte Weine hat sich Magvinum Weinbotschaft, eine kleine Weinhandlung in österreichischen Langenlois/Kamptal, spezialisiert. Magvinum versendet nach Deutschland, es lohnt aber ein Besuch vor Ort, denn hier wird bei Verkostungen fundiertes Weinwissen vermittelt.

www.magvinum.com



Weinbibel im 47. Jahr

Im Herbst stürmen Weinliebhaber die Buchhandlungen, um den neuen „Kleinen Johnson" zu ergattern. Das Standardwerk (im 47. Erscheinungsjahr!) enthält Bewertungen und Verkostungsnotizen zu mehr als 15 000 Weinen. Ungeduldige steigen direkt mit den „Zehn Weinen für 2025" in die Shoppingtour ein. Die jährliche Farbbeilage widmet sich aktuell dem Spätburgunder (460 S., ZS-Verlag, € 22,99).

Liebling aus Istrien: Zitrusfrüchte und salzige Mineralität

Kozlović gehört zu den besten Weingütern Kroatiens. Sein Malvazija vom Weinberg Santa Lucia ist ein vielschichtiger Wein, der binnen kurzer Zeit zu einem der beliebtesten Weißen Istriens wurde. Im Glas entwickelt der hellgelb-goldenfarbige Wein zunächst Aromen von Zitrus, Orangenblüten und grünem Apfel, auf die ein Hauch von Kräutern und Aprikose folgen. Besonders schön ist die salzige Mineralität, die den Kalksteinboden des Weinbergs widerspiegelt.

€ 15,90, www.wein-haus.com



Weihnachtsmarkt mit Winzerglühwein

Berlins kleinsten, aber feinsten Weihnachtsmarkt veranstaltet Serhat Aktas vom 25. November bis 31. Dezember im Innenhof seiner Schöneberger Bar „Der Weinlobbyist". Aktas, der die festlich-gemütliche Stimmung liebt, serviert zehn hochwertige Winzerglühweine und Speisen wie Gänsesoljanka, Maronensuppe oder Gänsekeule mit Rotkohl-Kimchi.

www.derweinlobbyist.de

FOTO: DAVID MAUPILÉ

Althoff

GRANDHOTEL SCHLOSS BENSBERG

Bergisch Gladbach / Köln





WEIHNACHTSZAUBER UND SILVESTER-GLANZ IM ALTHOFF GRANDHOTEL SCHLOSS BENSBERG

Das Althoff Grandhotel Schloss Bensberg ist zur Advents- und Weihnachtszeit ein luxuriöser Rückzugsort für gemütliche Stunden mit viel Kerzenschein, und Lichterglanz.

Wir haben Ihnen ein spannendes Programm zur festlichen Weihnacht und zum turbulenten Jahreswechsel zusammengestellt – das Neben-einander von Erlebnissen und Luxus garantiert einen stilvollen Aufenthalt mit kulinarischer Originalität.



www.schlossbensberg.com

Lifestyle

Geschenke
Für jeden ist hier etwas dabei: Von Küchenhelfern
bis zum kleinen Dankeschön für die Nachbarin sowie
Ideen für Gentlemen und Weinliebhaber
Seite 164

Feinschmecker Club
Beim Gänseworkshop mit und bei Thomas Martin
im Hamburger Hotel Louis C. Jacob lernen die Teilnehmer
die Zubereitung der perfekten Weihnachtsgans
Seite 172

Lebensartnotizen
Clever und smart: ein Tisch mit Stauraum, ein doppeltes Tablett und
schönes Hermès-Geschirr für Freunde des Pferdesports
Seite 174

Einfach edel: Kerzenhalter Artis und Teelichthalter aus grauem Kristallglas von Fink Living

FOTO: FINK LIVING

DER FEINSCHMECKER-SHOP

EXQUISITE PRODUKTE FÜR SIE AUSGEWÄHLT



Parmaschinken Prosciutto di Parma DOP.

„Prosciutto di Parma DOP“ ist der wohl bekannteste Schinken Italiens und genießt weltweit den Ruf einer Delikatesse. Die Herstellung des Parmaschinkens DOP beginnt mit dem sorgfältigen Einreiben der Keule mit Salz, gefolgt von einer 100-tägigen Ruhephase. Danach wird er gewaschen und reift für 36 Monate in den Parmenser Hügeln. Die lange Lagerung verleiht dem Parmaschinken sein unvergleichliches Aroma und den charakteristischen Geschmack und Aussehen: Mit einer zarten Textur aus magerem Fleisch und feinem Speck ist er mild-würzig, mit deutlichen Umaminoten, rund, süß und fruchtig. Im langen Nachhall kommt noch reife Melone dazu – ein Ausnahmeschinken aus der Parmaregion, hergestellt mit meisterhafter Handwerkskunst. (79,87 Euro / kg). 7,5 kg.

Art. Nr.: 1555014 | 599,00 €

LIMITIERTES MEISTERSTÜCK MIT VINTAGEELEMENTEN

Schwungradmaschine Berkel „Volano B114 Journey“.



Von Rotterdam nach Mailand, vom Einzelstück zur präzisen Handwerks- und Ingenieurskunst einer weltbekannten Marke: Die Berkel-Aufschnittmaschinen haben eine beeindruckende Reise hinter sich. Kein Wunder, dass das 1898 gegründete Traditionsunternehmen sein Meisterstück, die „Volano B114“, mit dem Namen „Journey“ würdigt. Dieses exklusive Modell, limitiert auf 100 Stück, vereint meisterhaft Vintage-Elemente und mechanische Präzision als Symbole für Zuverlässigkeit und Langlebigkeit. „Journey“ steht hier auch für die zahlreichen Entwicklungs- und Gestaltungsprozesse, die jede Berkel-Maschine von der Planung bis zur Vollendung durchläuft. Die „Volano B114 Journey“ besticht durch einen Gehäuserahmen aus einer speziellen Aluminiumlegierung, veredelt mit schwarzem Gusseisen-Effektlack, verchromtem Stahl und vergoldeten Details. Das Schwungrad „B114“ eignet sich perfekt für die Verarbeitung hochwertiger Wurstwaren und rohen Schinkens. Durch die konkav geformte Klinge berührt das Messer das Schnittgut wie eine Rasierklinge nur an der Schneidstelle-so bleiben Geschmack und Aroma optimal erhalten.

67×55,5×70 cm, 55 kg, Sockel Ø 58 cm, 78 cm hoch, 45 kg, Klingendurchmesser 319 mm, Schnittbreite 0–1,35 mm, Aluminium, Edelstahl, limitierte Auflage 100 Exemplare, mit Zertifikat.

Art. Nr.: 1552015 | 20.000,00 €



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

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

ELEGANTE SERVIERSETS

Entworfen von Lara Caffi für das Mailänder Design Studio knIndustrie



Servierset „Yellow Box 3“.

Die „Yellow Box 3“ mit ihrem goldfarbenen Aluminiumdeckel und den vier robusten Borosilikatgläsern kann allein verwendet werden, um Delikatessen oder Gewürze perfekt in Szene zu setzen. 5×19,5×19,5 cm, Akazienholz, 4 Borosilikatgläser à Ø 6 cm, 4,5 cm.

Art. Nr.: 1559311 | 108,00 €



Servierset „Yellowbox 1 + 2“.

Erst beim Öffnen enthüllen sie ihre wahre Funktion: als Zuckerdose, Käseschale, Gewürzbehälter, Sauciere und vieles mehr. Das Set aus „Yellow Box 1 + 2“ enthält ein bzw. zwei eingelassene Borosilikatgläser und je einen goldfarbenen Mokkalöffel der Serie „Brick Lane“. Box 1: 8×19×14 cm, Akazienholz, Borosilikatglas Ø 8,5 cm, 6 cm, Mokkalöffel; Box 2: 8×19×17,5 cm, Akazienholz, 2 Borosilikatgläser à Ø 8,5 cm, 6 cm, Mokkalöffel.

Art. Nr.: 1559303 | 185,00 €



Bio-Sesampaste Tahina.

Tahina ist eine würzige Paste aus fein gerösteten Sesamkörnern. Diese exklusive Sesamsaat verleiht der cremigen Paste ihr erdnussartiges Aroma. Für Fisch-, Fleisch- oder Gemüsegerichte, Salate, als Dip und in Cremes und natürlich als Basis für Hummus. (bio-zert. IT-Bio-018) (71,67 Euro/kg). 180 g.

Art. Nr.: 1554816 | 12,90 €

5 € Gutschein* mit dem Code FEIN5MAG

Geröstetes Bio-Sesamsalz Gomasio.

Gomasio ist eine traditionelle japanische Gewürzzubereitung aus geröstetem Sesam und etwas Meersalz. Der Hauptanteil dieses Kondiments besteht aus schonend gerösteten Ispica-Bio-Sesamsamen, fein abgestimmt mit rosa Himalayasalz. Würzt pikante Gerichte mit feinem Sesam-Röstaroma. Für Reis- und Fischgerichte, Pasta, frische Salate und gegrilltes Gemüse. (bio-zert. IT-Bio-018) (79,00 Euro / kg). 100 g.

Art. Nr.: 1554808 | 7,90 €

Kaltgepresstes Bio-Sesamöl.

Exklusives Öl aus Ispica-Sesam. Durch die schonende Kaltpressung nach den Prinzipien der Slow-Food-Bewegung behält das Öl seinen unverwechselbaren Charakter und seine wertvollen Inhaltsstoffe. Eignet sich zum Verfeinern von Gerichten sowie als Basis für Dressings und Saucen. (bio-zert. IT-Bio-018) (129,00 Euro/Liter). 100 ml.

Art. Nr.: 1554824 | 12,90 €



Apfelbrand XA Alter Apfel 1995.

Harmonisch vollmundige, saftige Apfelaromen, gepaart mit feinen Fassnoten sorgen hier für ein unbeschreiblich mildes Geschmackserlebnis auf dem Kennergaumen. Seit 1979 brennt Familie Gölles in ihrer Brennerei im österreichischen Riegersburg Edelbrände mit Leidenschaft. (427,14 Euro/Liter), 700 ml, 40 % Vol.

Art. Nr.: 1552120 | 299,00 €



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.

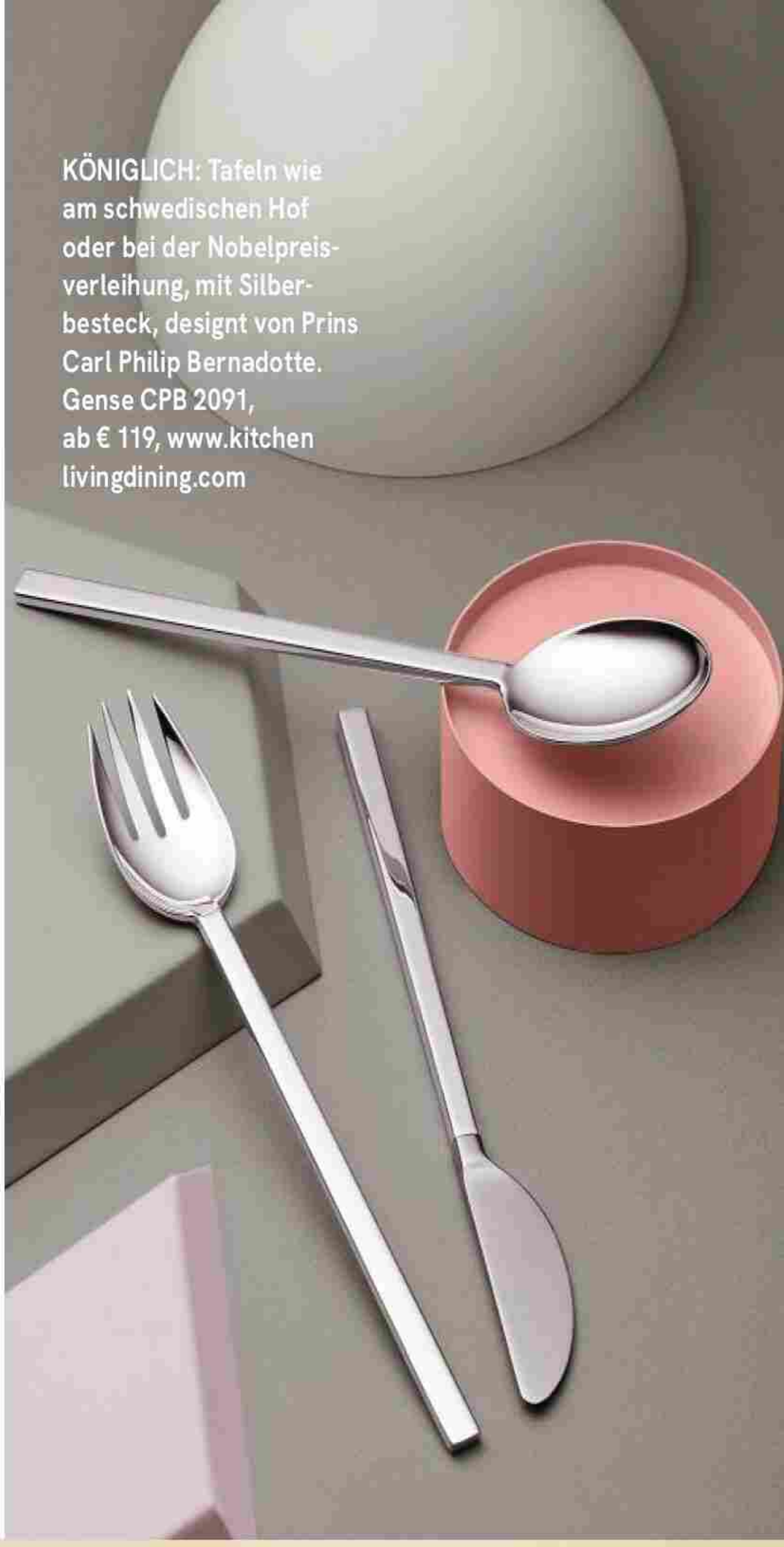
* Der Gutscheincode gilt einmalig ab einem Warenwert von 60 € bis zum 31.01.2025.
Gültig nur für Produkte im FEINSCHMECKER-SHOP, ausgenommen preisgebunde Bücher.



Wünsch dir das!

Zum Fest brauchen Sie noch Ideen für Kochbegeisterte oder Spirituosenfans? Wir präsentieren 30 Geschenke für jedes Budget

PRODUKTION **MONIQUE DRESSEL**



KÖNIGLICH: Tafeln wie am schwedischen Hof oder bei der Nobelpreisverleihung, mit Silberbesteck, designt von Prins Carl Philip Bernadotte. Gense CPB 2091, ab € 119, www.kitchenlivingdining.com

EDEL UND STARK: Präzision und gleichmäßige Brattemperatur zeichnen diese Kupferkernpfannen von My Olavson aus. Dank Ummantelung dürfen sie in die Spülmaschine, aber auch auf alle Herdarten und in den Ofen. 6 Größen ab 20 cm, ab € 169, www.myolavson.com

Für Hobbyköche

Abwechslung gefällt beim Essen. Auch ein neues Gerät oder Accessoire darf es gern sein



NATURNAH: Der Küchenmaschinen-Klassiker von KitchenAid wird nun ergänzt durch ein Design in sattem Waldgrün mit matter Oberfläche. Schüssel aus Walnussholz. Serie „Evergreen", 4,7 l, € 999, www.kitchenaid.de



„Statt Plätzchen verschenke ich gern selbst gebackenes Sauerteigbrot – das kommt auch unverpackt gut an."
Julius Schneider



BOTANISCH: Die neueste Farbkreation 2024 von Le Creuset: „Thyme". Das erdige Grün mit sanftem Verlauf erinnert tatsächlich an Thymian. Grillpfanne, Auflaufform, Töpfe uvm. Pfanne ab € 179, www.lecreuset.de



ELEGANT: Die Thermo-Sauciere von ASA Selection aus doppelwandigem Fine Bone China hält Saucen lange heiß. Sie gießt tropf- und kleckerfrei. Höhe 10 cm, fasst 140 ml, € 18,90 über www.proidee.de



FARBENFROH: Die bunten Rührbügel dieses Schneebesens von Rice sind mit Silikon überzogen. Griff aus Buchenholz. Länge 27 cm, € 11,90 www.ricebyrice.com



KAFFEE-WELT: Die Manufaktur Frohstoff fertigt diese Geschirrtücher aus Leinen. Zum Verschenken mit dem Lieblingskaffee ideal. Je € 20,90, www.frohstoff.de



FEIN GEMAHLEN: Das „Gourmet Backset" besteht aus einer Mühle von Microplane und drei Gewürzen von Pfeffersack & Soehne: Tonkabohne, Kakao Nibs und Zimtblüte. € 39,95, www.microplane-brandshop.com

FOTOS: FROHSTOFF, GENSE, KITCHENAID, LECREUSET, DAVID MAUPILÉ, MICROPLANE, MYOLAVSON, PROIDEE, RICE, STOCK.ADOBE.COM



Ein kleines Dankeschön ...

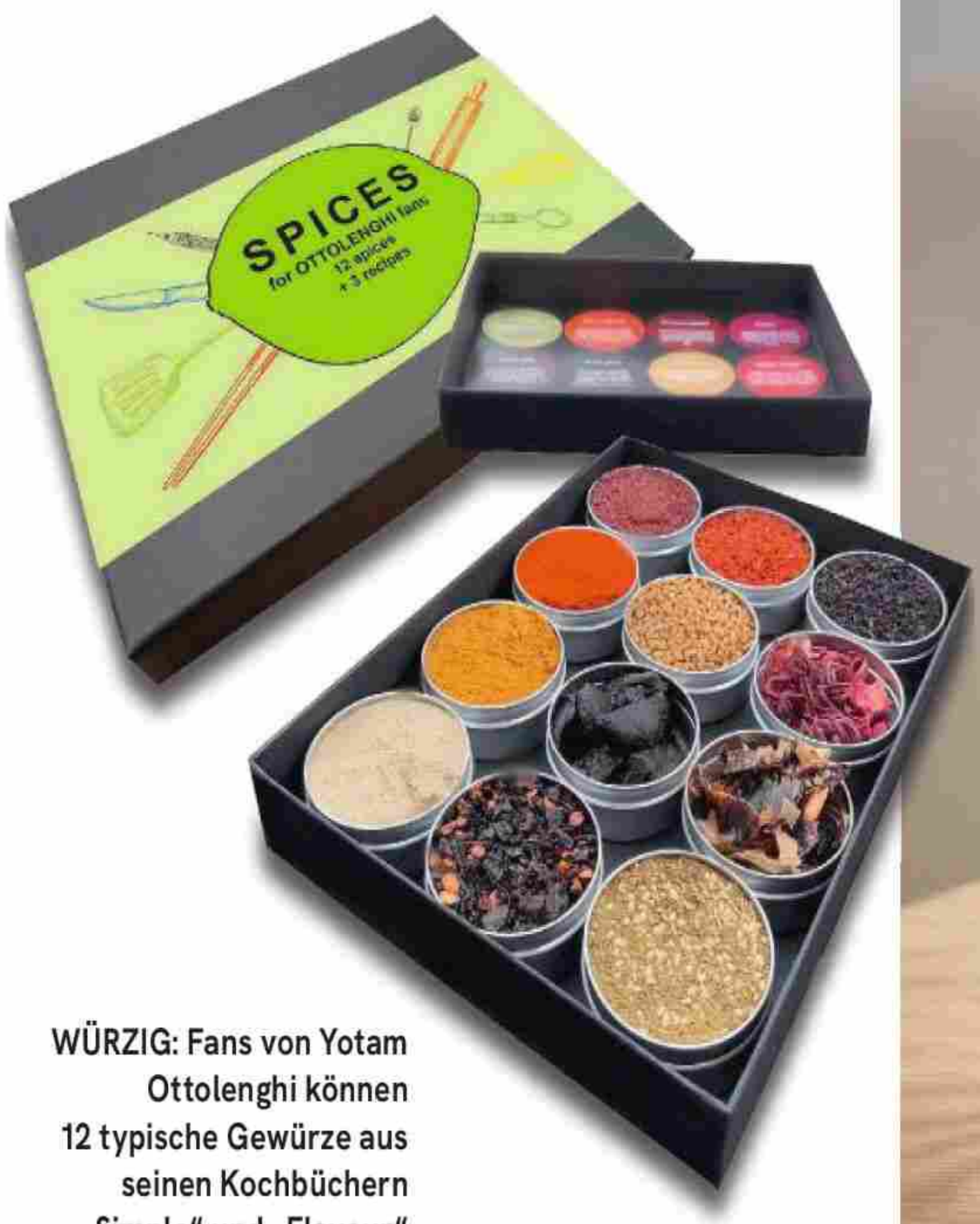
... für die hilfsbereite Nachbarin, den netten Kollegen oder den Lieblingsmenschen



KNACKIG: Elegant designte Tools für zu Hause bietet Bugatti Casa, etwa diesen Nussknacker „Eden" aus mattem Buchenholz, Stiel aus 24 Karat Gold. Diverse Farben. € 44,40, www.casabugatti.com



DUFTE SACHE: Das Aroma des Lieblingsweins erfüllt den Raum in Form von luxuriösen Kerzen in weißer Keramik, z.B. Sauvignon Blanc. Cuvée Candles, € 60, www.cuveecandles.com



WÜRZIG: Fans von Yotam Ottolenghi können 12 typische Gewürze aus seinen Kochbüchern „Simple" und „Flavour" nun als Set verschenken. € 31, www.teasaltandspices.nl/de

GLÄNZEND: Der Rand der Schale „New York" von Philippi symbolisiert die Skyline von Big Apple. Edelstahl, 29 cm Ø, fast 1 kg schwer, € 99, www.philippi.com



TRENDFARBEN: Becher in Nordic Plum oder Thermosflasche in Winterberry von FLSK für unterwegs. Flasche ab 500 ml, Becher ab 350 ml, beides ab € 39,75, www.flsk.de



FORMSCHÖN: Die kleinen Vasen von Rosenthal sind aus farbiger Porzellanmasse gegossen. Höhe 9,6 cm. Ab € 35, www.rosenthal.de



LICHTQUELLEN: Hochwertige LED-Leuchten von Sompex mit edlem Goldfinish und diversen Motiven. In zwei Größen: 9,5 und 12,5 cm, ab € 19,90, www.sompex.de



„Gewürze sind die besseren Süßigkeiten! Am liebsten verschenke ich Mischungen wie Garam Masala, Café de Paris oder Zaatar - mit passendem Rezept."

Verena Kassubek, Redakteurin

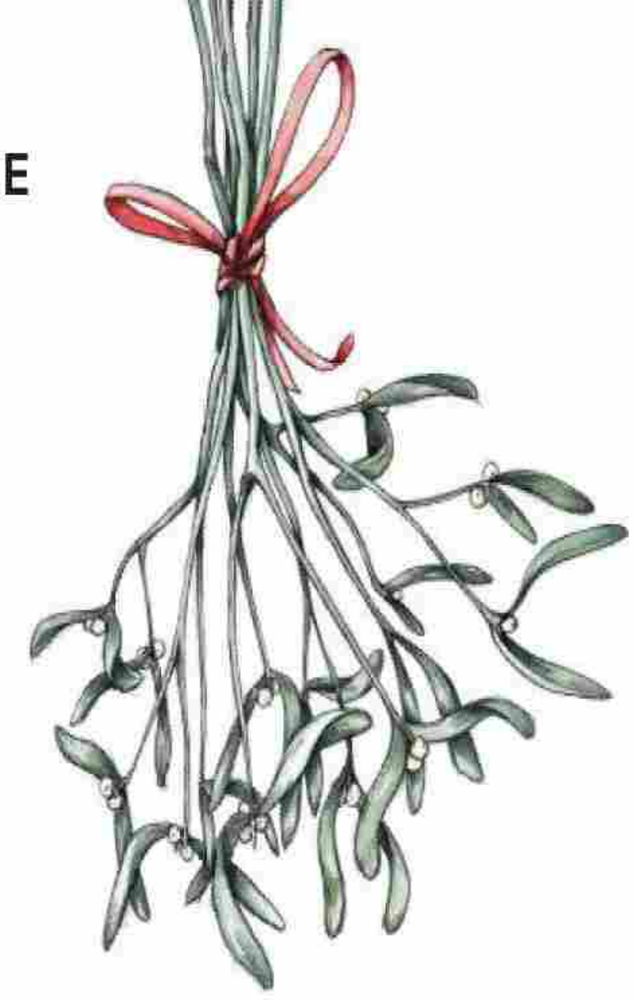
FOTOS: BUGATTI CASA, CUVEÉ CANDLES, FLSK, PHILIPPI, VOLKER RENNER, ROSENTHAL, SOMPEX, STOCK.ADOBE.COM, TESALTANDSPICES

famulus®
Da steckt was drin

GESCHENKIDEEN
perfekt inszenieren
mit unseren
VERPACKUNGEN



• Geschenkverpackungen
• Präsentkörbe
• Flaschentaschen
• Bänder & Dekoartikel
• Versandlösungen
.. und vieles mehr



Gentleman's World

Männer sind schwer zu beschenken? Von wegen. Ideen von flüssig bis scharf



AUS LEDER: Mit der Premium Knife Pouch von Brickwalls & Barricades lassen sich vier Messer mit einer Länge von bis zu 39 cm aufbewahren. Büffelleder, fünf Farben, € 100, www.brickwallsandbarricades.com



„Ein schönes Notizbuch für die Whisky- und Weinsammlung verschenke ich gern, damit man kein Tasting mehr vergisst."
Kersten Wetenkamp, Redakteur

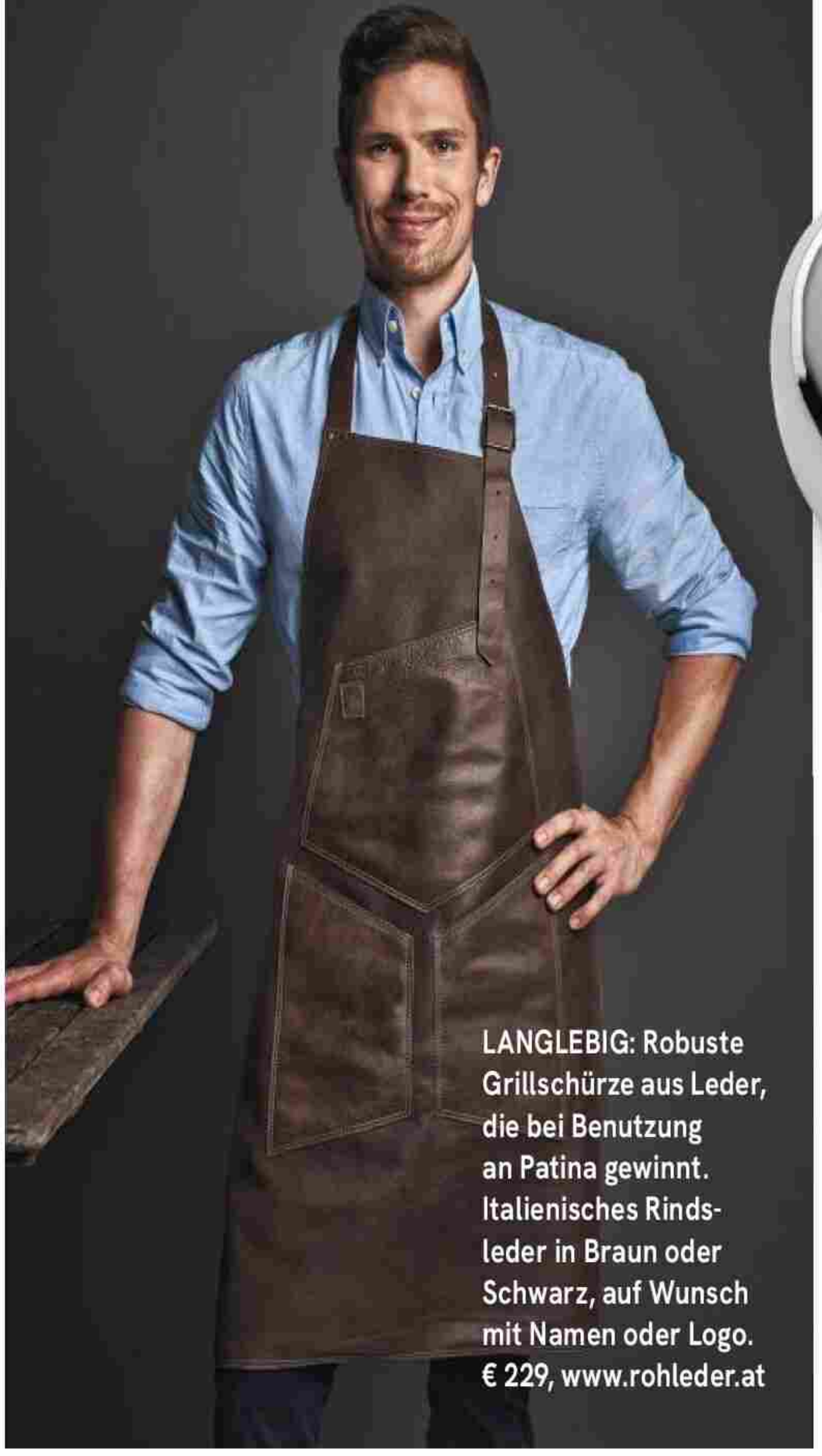
SAUBER! Feine Whisky Soap mit charakteristischem Duft in vier Sorten von der Fine Scottish Soaps Company, 100 g, € 9,95, über www.dergepflegtemann.de



LIMITED EDITION: Dieser Rum-Blend vereint eine Auswahl edler 40 Jahre alter Sorten der Karibik. Kraftvoll, mit Frucht und Holz. 40 Vol.-%, 0,5l, € 298, www.blacktie-collection.com

ERLEUCHTUNG Diese LED-Lampe bringt Licht ins Dunkel, aber auch Musik. „Morimori" von Kookoo hat Lautsprecher und Bluetooth integriert. Neun Farben, € 149,90, www.kookoo.eu

FOTOS: BLACK TIE COLLECTION, BRICKWALLS, DERGEPFLEGTEMANN.DE, KOOKOO, DAVID MAUPILÉ, PROIDEE, ROHLEDER, RUMUNDCO.DE SAGE APPLIANCE, STOCK.ADOBE.COM



LANGLEBIG: Robuste Grillschürze aus Leder, die bei Benutzung an Patina gewinnt. Italienisches Rindsleder in Braun oder Schwarz, auf Wunsch mit Namen oder Logo. € 229, www.rohleder.at



HANDSCHMEICHLER: Den Flachmann „Lara“ kann man mit bis zu 18 cl Whisky, Kräuterschnaps oder Grappa befüllen. Hochglanzpolierter Edelstahlkorpus, der sich auch gravieren lässt. € 39,90, www.philippi.com



SCHNITTIG: Das Butchermesser mit 73-lagiger Damastklinge aus Japanstahl schneidet ultrascharf, präzise und kraftsparend. Länge gesamt 28,5 cm, Griff aus Ahornholz, € 149,95, www.proidee.de



BARISTA-SET: Für die perfekte Zubereitung von Espresso & Co in der Siebträgermaschine bietet Sage vier Tools aus Edelstahl und Walnussholz: Distributor, Tamper, bodenloser Siebträger, Milchkännchen im Silikonmantel. Alle Teile einzeln erhältlich, ab € 39,90, www.sageappliance.com



HINGUCKER: Der „Gold Gin 999,9 Finest Blend“ aus dem Elsass verführt mit floralen, dezent würzigen und frischfruchtigen Noten. Paul Devoille Distillery, 40 Vol.-%, 0,7 l, € 39,90, www.rumundco.de



ZART: Festliche Champagnergläser aus der Kooperation von Hersteller Orrefors und Spitzenkoch Björn Frantzén aus Stockholm. Zweier-Set, € 70, www.tawl.berlin



HALTBAR: Längerer Prickelgenuss mit „Corky“ von Kiboni. Vier Farben, € 5,90, www.cucinella-de.myshopify.com



„Wenn ich Wein verschenke, dann mit persönlichem Bezug: Hat die Freundin gerade Urlaub in Bordeaux gemacht? Träumt der Cousin von Neuseeland? Oder kocht die Schwester sonntags immer Carbonara? Dazu suche ich passende Gewächse aus.

Gabriele Heins, Chefredakteurin



KLASSIKER: Das Modell „Tradition Red Stamina D.L“ von Laguiole mit langer Spindel öffnet auch Champagner. € 239, www.wine-andbarrels.de

Frohe Wein-Nachten!

Nützliches und Schönes für den Genuss im Glas



COOL: Die „Wine Bag“ aus waschbarem Papier von Uashmama kühlt Wein bis zu drei Stunden. In neun Farben, € 27, www.uashmama.com



BELÜFTUNG: Der Dekanter „Brillant“ der Glashütte Josephinen ist perfekt für komplexe, extraktreiche Weine. Handgefertigt. 0,75 l, € 140, www.josephinen.com



STATEMENT: Der Wein- und Champagnerkühler „Paarl“ von Lambert überzeugt durch edles Design. Von Hand werden die Werkstücke aus Metall in Form getrieben, geschliffen und poliert. € 212, www.lambert-home.de



SAUBER! Mikrofaserpoliertuch von Riedel, perfekt zum fusselfreien Trocknen von Gläsern. 50 x 64 cm, € 14,90, www.riedel.com

FOTOS: JOSEPHINEN, KIBONI, LAMBERT HOME, ORREFORS, RIEDEL, VOLKER RENNER, STOCK.ADOBE.COM, UASHMAMA, WINEANDBARRELS.DE

LE CREUSET®

THE ONE

DAS GESCHENK, DAS SIE FÜR IMMER LIEBEN WERDEN.



Ob unter dem Weihnachtsbaum oder auf dem festlich gedeckten Tisch – Le Creuset ist seit 1925 ein fester Bestandteil der Weihnachtsfeierlichkeiten. Die französische Traditionsmarke verbindet ihre langjährige Geschichte mit ihrer einzigartigen Handwerkskunst und erschafft damit Kochgeschirr, das über Generationen hinweg weitergegeben und zu einem Bestandteil ihrer Weihnachtstradition wird. Denn wo es ein Festmahl gibt, darf Le Creuset Kochgeschirr nicht fehlen.

www.lecreuset.com

FEINSCHMECKER CLUB

Willkommen im Club der Genießer!

BESONDERE MOMENTE GEMEINSAM ERLEBEN

FEINSCHMECKER CLUB

Treffen Sie **Stars der Kulinarikwelt** bei exklusiven Dinners sowie hochkarätigen Tastings und profitieren Sie von Vorteilen bei unseren Premium-Partnern. Kommen Sie in unsere Feinschmecker Club-Welt!

Alles außer gewöhnlich. Für unsere Mitglieder kuratieren wir besondere Momente und kreieren durch das erstklassige Netzwerk der Feinschmecker-Redaktion absolute Highlights für Gourmets:

Gänseworkshop & Dinner mit und bei Thomas Martin 7. Dezember, Hamburg:
Sie wollen an den Festtagen eine Gans servieren? Dann lassen Sie sich vom Weihnachtszauber an der Elbe inspirieren! Spitzenkoch Thomas Martin (Foto l.) vom traditionsreichen 5-Sterne-Hotel Louis C. Jacob an der Elbchaussee lädt uns in seine Küche ein. „Sie bereiten mit mir in verständlichen Schritten die perfekte Weihnachtsgans zu", verspricht der Chefkoch.

Mit unserer Chefredakteurin Gabriele Heins geht es nach dem Champagner-Aperitif gemeinsam ans Werk. Außerdem kochen wir in entspannter Atmosphäre auch die Beilagen und können uns viele Tricks abschauen. Im Anschluss genießen wir im französischen Zimmer ein stimmungsvolles Drei-Gänge-Dinner mit Dithmarscher Gans und moderierter Weinbegleitung. Das ideale Nikolaus-Geschenk für Genießer! Start ist um 16.30 Uhr, das Dinner startet um 18 Uhr. Wer von den Teilnehmern sich vorab von besonderer Handwerkskunst inspirieren lassen möchte: Um 14 Uhr gibt es im Montblanc-Haus eine exklusive Führung (75 Min.). Im Preis von 189 Euro (inkl. MwSt.) sind Aperitif, Workshop, Dinner, Weine, Wasser sowie Heißgetränke und die Montblanc-Führung enthalten. Für Club-Mitglieder, die im Hotel Louis C. Jacob übernachten möchten, gibt es eine Sonderrate.
Weitere Informationen: www.feinschmecker.de/club



FOTOS: YVONNE KRÜGER, LOUIS C. JACOB, HEINER ORTH/JALAG/SEASONS.AGENCY

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.

Köche-Gipfel in Königsbronn

Welch ein Erlebnis im Oktober mit den vier JRE-Spitzenköchen Benjamin Maerz, Oliver Röder, Markus Pape und Gastgeber Andreas Widmann (Widmann's Alb.leben, v.l.n.r.)! Nach Produzenten-Besuch und Weinprobe servierten die Profis kulinarische Extraklasse. „Dieses Essen macht glücklich!", so ein Teilnehmer.

Wir freuen uns über unsere Markenpartner:



„Besuchen Sie Designmessen – Sie erfahren nicht nur die neuesten Trends, sondern lernen auch die Künstler kennen." KERSTEN WETENKAMP, REDAKTEUR LIFESTYLE

News & Trends

Stand-by: Cleverer Tisch mit Twist

Dieser Tisch hat es in sich: Er dient nicht nur als mobile Ablage für Tassen, Gläser oder ein Buch – unter dem Deckel verbirgt sich ein Stauraum. So können Zeitungen oder etwa eine Decke untergebracht und schnell Ordnung geschaffen werden. Der „Twist" lässt sich außerdem auf den Kopf stellen und ist in verschiedenen Farben erhältlich. Höhe 43 cm, € 125,50

www://shop.handedby.com/de



Kunsthandwerk in Hamburg

Das Hamburger Museum für Kunst und Gewerbe zeigt auf seiner Messe die besten Arbeiten jüngerer Künstler und Designer. Mit dabei sind Keramik, Schmuck und Glaskunst. Als Sonderschau „Young Talents" werden fünf begabte internationale Nachwuchs-Designer nach Hamburg eingeladen, um ihre Arbeiten auszustellen.
27. November bis 1. Dezember

www.mkg-hamburg.de

Weihnachten in Karlsruhe

Arbeiten aus Holz, Metall, Papier und Textil stellen 39 Kunsthandwerker im Karlsruher Regierungspräsidium am Rondellplatz aus. Die Künstler sind selbst vor Ort und geben Einblick in ihre Arbeitsweise.
12. bis 15. Dezember,

www.weihnachtsmesse-karlsruhe.de

Das kann was tragen



Als Zwei-in-eins-Produkt kommt dieses Tablett aus besonders stabilem afrikanischen Afromosia-Holz daher. Der Trick: Ein kleineres Tablett ist passgenau in das größere eingelassen, sodass nur eins aufbewahrt werden muss – aber zwei für Tragearbeiten zur Verfügung stehen. Ein leichtes Ölfinish macht es robust genug für den Outdoor-Einsatz. € 360. **www.paolac.com**



Frühstück im Galopp

Jeder Tag ist eine neue Chance, und so darf man wohl wenigstens morgens noch von großen Sprüngen träumen, *n'est-ce pas?* Dabei hilft das neue Frühstücksservice „Paris Saut" von Hermès aus Limoges-Porzellan und benannt nach einem der schönsten Springreitturniere der Welt, dem „Saut Hermès", das im März im Pariser Grand Palais Éphémère stattfindet. Teller ab € 170, Tassen ab € 168, Teekanne € 580.

www.weitz-porzellan.de

Neue Küchen-Linie

Das Küchenstudio RWK & Kuhlmann Küchen aus Löhne arbeitet exklusiv für Villeroy & Boch und fertigt jetzt Küchenmöbel für das klassische Porzellanhaus an.
Die Küchenmöbel zeigen keramische Oberflächen, Metall-Elemente und dezente, gedeckte Farben, die vielseitig sind und sich gut in Räumen einfügen.

www.kuhlmannkueche.de

FOTOS: CHIARA ANDREATTI, DAVID MAUPILÉ



QLINARISCH
BY QVC



Vielseitige Küchen-Helfer für Genussmomente im Herbst

Für mehr Vorfreude auf die kalten Tage: Küchenschätze von QLINARISCH by QVC

Wenn die Tage kürzer werden und die Temperaturen sinken, verwandelt sich die Küche in den wohlig-warmen Mittelpunkt des Zuhauses. Um das Hygge-Gefühl perfekt zu machen, spielt die richtige Küchenausstattung eine entscheidende Rolle. QLINARISCH by QVC bietet eine erlesene Auswahl der besten Helfer für einen genussvollen Herbsttag.



Der Duft von Frischgebackenem

Mit einer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät wird das Kneten von Teig für frisches Brot, Kuchen oder Plätzchen mühelos. Ein perfektes Gelingen ist mit einer KITCHENAID® KSM125MP Artisan garantiert.

Eis & cremige Drinks gehen immer

Shakes, Eiscreme, Sorbet, Gelato, Eisalternativen und Mix-Ins sowie Slushis, Frappés, Frozen Yoghurts und Frozen Drinks sind zu Hause schnell, einfach und schmackhaft zubereitet mit der NINJA CREAMi Deluxe Eismaschine NC501EU.





Empfohlen von DER FEINSCHMECKER

QLINARISCH by QVC

Für weitere kulinarische Inspirationen und eine Auswahl der Produkt-Favoriten von „Der Feinschmecker“ lohnt sich ein Blick zu QVC. In der Rubrik QLINARISCH by QVC gibt es dort kreative Rezeptideen, inspirierende Livestreams und ein breites Produktsortiment. Hier finden Gourmets alles, was das Herz begehrt, um im Handumdrehen frische, kreative Gerichte zu zaubern.

Einfach **qvc.de/qlinarisch** besuchen und die Welt von QLINARISCH by QVC entdecken.

Herzhafte Seelenwärmer

Gerade an goldenen Herbsttagen erfreuen sich viele noch an den letzten Tagen im Freien und gemeinsamen Treffen mit Freunden und Familie. Genau die richtige Zeit um eine leckere, knackige, selbstgemachte Pizza im NINJA® Outdoor-Ofen Woodfire™ zu backen.

Das Aroma einer Tasse Kaffee

Der Duft von frisch gebrühtem Kaffee erfüllt die Sinne. Mit dem Kaffeevollautomaten von PHILIPS EP3341/50 lässt sich einfach per Knopfdruck köstlicher Café Crema, Cappuccino oder Latte Macchiato für gemütliche Stunden zaubern.



Szene

Neueröffnung des Monats
Zurückhaltende Schönheit: Oberhalb von Nizza machte in einem Kloster aus dem 17. Jahrhundert nach aufwendigem, jahrelangem Umbau das exklusive Hôtel du Couvent mit drei Restaurants auf
Seite 178

Aktuelle Empfehlungen
Feine Kost, Veggie-Gerichte, Nose to Tail und Alpenküche in Restaurants von Dresden bis Bayern. Dazu Tiroler Gastlichkeit und zwei Wellnessadressen in Italien
Seite 180

Stopover Bologna
Die Hauptstadt der Emilia-Romagna ist berühmt für Tortellini und Mortadella. Tipps für stilvolles Übernachten und genussvolles Schlemmen
Seite 190

Hôtel du Couvent in Nizza: Das Restaurant im ehemaligen Kloster bietet zeitgenössische Küche à la niçoise

NICHT NAH AM MEER, sondern nah dem Himmel: Das Hôtel du Couvent, einstmals Kloster, liegt auf einem Hügel der Altstadt





Neueröffnung des Monats

Sinnlicher Luxus an der Côte

In Nizza wurde aus einem ehemaligen Kloster das Hôtel du Couvent – mit drei Restaurants, Apotheke und römischen Bädern

Auf einem Hügel oberhalb der Altstadt von Nizza hat in einem ehemaligen Kloster aus dem 17. Jahrhundert das Hôtel du Couvent eröffnet. Es liegt in einem der ältesten Viertel der Stadt mit pastellfarbenen, italienisch anmutenden Häusern. Die Originalgebäude wurden von Valéry Grégo, einem der innovativsten Hoteliers Frankreichs, zehn Jahre lang und mit rund 100 Millionen Euro bis ins kleinste Detail restauriert.

„Wenn wir in einem Hotel einchecken, sind wir auf der Suche nach Bedeutung, Zauber und vielleicht sogar nach Spiritualität", sagt der in London lebende Grégo, der Geschichte und Philosophie studiert hat. „Die Herausforderung bestand darin, die Ruhe und Sinnlichkeit des asketischen Klosters auch optisch zu vermitteln."

Die Original-Terrakottafliesen des Klosters wurden restauriert, und die Zimmer sind mit Naturstoffen in gedeckten Farben (Grün, Beige, Blau und Rosé) eingerichtet. Das Mobiliar ist schlicht, an den sandfarbenen Wänden hängen Ölgemälde, auf den Tischen liegen Bücher. Der einzige konventionelle Luxus findet sich im Bad – in Form von wunderschönen steinernen Toilettentischen und Duschkabinen aus grauem Marmor.

Das Hotel hat drei Restaurants, Brot wird selbst gebacken, Gemüse und Kräuter wachsen im eigenen Garten. Das „Restaurant du Couvent" serviert zeitgenössische Küche à la niçoise, etwa Mangoldtarte oder Raukesuppe, Beignets mit Zucchiniblüten oder Brathuhn mit Gemüse-Gnocchi. Im „Bistrot des Serruriers" gibt es örtliche Klassiker wie Pissaladière, eine Art Zwiebelkuchen mit Sardellen, und eine hervorragende Auswahl an Naturweinen. Das „La Guinguette" schließlich ist ein Restaurant im Hotelgarten, in dem man Salate und andere kleine Gerichte genießen kann.

Im Haus befindet sich auch eine traditionelle Apotheke, in der neben anderen Mittelchen Kräutertees angeboten werden, die aus Pflanzen des Klostergartens zusammengestellt werden. Tief entspannen lässt sich in den römischen Bädern des Hotels. Vorbild waren Thermen, die man im nahe gelegenen Cimiez entdeckt hat.

Die zurückhaltende Schönheit und warmherzige Gastlichkeit des Hotels, die Einladung zu innerer Einkehr – all das steht für eine neue Identität des Seebads an der französischen Riviera. Das Hotel ist für Aufenthalte im Sommer und Winter gleichermaßen geeignet. Bereits im 19. Jahrhundert überwinterten in Nizza britische Adelige, unter ihnen Königin Victoria.

TIPP: Nur wenige Schritte vom Hotel entfernt bietet Nizzas beste Kochschule Les Petits Farcis (www.petitsfarcis.com) täglich auf Englisch lohnende Kurse zur Nizza-Küche an. *Alexander Lobrano*

Hôtel du Couvent
●●●● 1 Rue Honoré Ugo, 06300 Nizza, Tel. 0033-04 12 05 55 61,
www.hotelducouvent.com, 88 Zi. und Suiten, DZ ab € 690

FOTOS: GIULIO GHIRARDI (2)



IN DRESDENS Prisco-Höfen hat Mario Pattis einen stilvollen Rahmen für seine Küche geschaffen

Dresden / Mario Pattis Feine Kost

Rückkehr mit mutigen Aromen

Mario Pattis ist wieder da! In den Prisco-Höfen, einem im Barockviertel gelegenen Gebäude-Ensemble, setzt er diesmal auf den Dreiklang aus Feinkost, Kantine und Fine Dining – alles unter einem Dach, aber räumlich getrennt. Das Restaurant hat Stil: Der lang gestreckte Raum zeichnet sich durch bodentiefe Fenster und dekorative Wandteller aus Meißner Porzellan an einer hell verputzen Wand aus. Säulen aus Sichtbeton geben ihm Struktur und den Tischen Intimität. In der offenen Küche führt Pattis persönlich das Zepter. Zutaten wie Schinken und Käse sowie Natursauerteigbrot kauft er in der Region ein, Fisch und Meeresfrüchte auf Sylt.

Sein Fünf-Gänge-Menü beginnt mit nussiger Fines-de-Claire-Auster auf einer Gurken-Wasabi-Marinade und Lachs-Tatar. Danach werden drei Vorspeisen serviert: Avocado, Scampi und Büffelmozzarella, eine Jakobsmuschel an Curry-Zitronengrasschaum sowie eine würzige Gänselebercreme mit Aprikose. Zwischendurch bringt Pattis eine heiße Cremesuppe, in der eine eiskalte, aromatische Nocke überrascht. Bei jedem Gang spielt die Kombination von milder Süße und plötzlicher Schärfe eine Rolle. Zu erleben ist das auch beim gebratenen Filet von der Dorade, das ein mit Roter Bete gefüllter Raviolo, Erbsen und eine pikante, mit Thymian und Ananas reduzierte Sauce begleiten.

Die Herausforderung, den jeweils passenden Wein zu finden, nimmt Sommelière Jana Schellenberg souverän an. Die Auswahl ist sicher ausbaufähig, aber ihr Gespür für Harmonie beweist, dass auch ein preisgünstiger Rivaner vom badischen Weingut Karl H. Johner genau die richtige Wahl sein kann.

Für eine persönliche Atmosphäre sorgt Simona Pattis im Zusammenspiel mit Alexander Stange. Beide pflegen einen angenehm unkomplizierten Kontakt zu den Gästen.

FAZIT: Das Restaurant erfüllt hohe kulinarische Ansprüche. Dabei ist Wohlfühlen angesagt – ohne Steifheit, ohne Dresscode, ohne Allüren. *Petra Mewes*

Restaurant Mario Pattis Feine Kost

●● OT Neustadt/Barockviertel Wallgässchen 4, 01097 Dresden, Tel. 0351-65866036, www.mariopattis.de,
Di-Sa 18-22 Uhr, Hauptgerichte ab € 36, 5-Gänge-Menü € 79

Köln / Weinbistro L'escalier

Vom Gasthof in die Großstadt

Im Frühjahr mussten Daniel und Stephanie Lengsfeld ihr ländliches „Gasthaus Scheiderhöhe" in Lohmar schließen. Jetzt melden sie sich in Kölns Belgischem Viertel zurück: Nach langem Leerstand hat das Ehepaar das „L'escalier" als munteres Weinbistro wiedereröffnet.

Inspiriert von den besten Bistros in Paris, wartet Lengsfeld, früher Souschef bei Tim Raue, mit einer weltoffenen Küche auf. Dabei setzt er auf regionale, saisonale und nachhaltig produzierte Zutaten bester Qualität. Zur Begrüßung ein perfektes Œuf mayonnaise: Die mit Shichimi Togarashi pikant abgeschmeckte Mayonnaise umschmiegt das feste Eiweiß und das noch wachsweiche Eigelb – ein faszinierendes Spiel von Fett, Säure, Schärfe und Textur. Die am Knochen servierte, sehr saftige Perlhuhnbrust „Label Rouge" kommt mit einer subtilen Rauchnote, welche die begleitende Jus noch verstärkt. Erdig schmeckende Pilze fügen Waldaromen hinzu, Zuckermais ergänzt süßliche Frische.

Einige Gerichte zeigen Lengsfelds Vorliebe für die Nose-to-tail-Küche: Der gegrillte Rinderknochen bietet einen reizvollen Kontrast: buttriges Mark und ein Topping aus knackigem Som-Tam-Kohlrabisalat und Cashewkernen. Zart gebratene Lamm-Innereien – mildes Herz, nussiges Bries und kräftige Leber – laden ein, diese oft unterschätzten Teile des Tieres neu zu entdecken.

Glücklich, wer zum Schluss den köstlichen Honig-Aprikosen-Becher genießt: cremiges Honigeis von dezenter Süße, flankiert von fruchtigem Aprikosenkompott und säuerlichen gelben Himbeeren.

Stephanie Lengsfeld leitet gemeinsam mit Volker Arndt den ebenso herzlichen wie fachkundigen Service. Die einladend kalkulierte Weinkarte listet knapp 100 Positionen naturnah arbeitender europäischer Winzer.

FAZIT: Zeitgemäßes Großstadtbistro mit ausgeprägtem Produktfokus und ungezwungener Atmosphäre. *Alexis Eideneier*

Weinbistro L'escalier

OT Neustadt-Süd, Brüsseler Str. 11, 50674 Köln, Tel. 0221-56010356, www.weinbistrolescalier.de,
Mo-Sa 18-22 Uhr, Hauptgerichte € 22-49 BIO





IN KÖLNS LEBENDIGEM belgischen Viertel wird im „Weinbistro L'escalier" Zeitgemäßes serviert, etwa Scamorza-Käse mit Auberginen-Caponata und rotem Chicorée

FOTO: ARNOLD KRIEGER

Mainz / Willichs Weinbar – Restaurant

Sinnenfrohe Veggie-Gerichte und erlesene Weine

Die Weinbar „Laurenz“ in Mainz ist Geschichte. Doch mit dem „Willichs“ schreiben Carl Friedrich Grünewald und Jan Willem Appeltrath die Tradition fort, setzen dabei auf bemerkenswerte Weine und gehobene pflanzliche Küche, ohne Tofu, Tempeh oder Ähnliches.

Die offene Lasagne besticht durch ein Pilzcreme-Ragout, geröstete Cashews und Petersilie. Wie eine Blüte angerichtet, überzeugen marinierte Radieschen mit Walnüssen, Dillvinaigrette, Oregano und nussigem Tahin-Joghurt-Dip. Auch die gebratenen Kräuterseitlinge mit cremiger Zitronenpolenta und Salsa verde lassen tierische Zutaten so wenig vermissen wie in Panko gebackene Aubergine mit Thai-Curry-Erbsen, Kokosmilch, Koriander und Limette. Ein schmelziger Traum ist das Kardamom-Cremeeis mit Wackernheimer Zwetschge, abgerundet mit Verjussud. Neben dem À-la-carte-Angebot (inklusive kleiner Lunchkarte) gibt es – tischweise – ein viergängiges Überraschungsmenü.

Nach dem hochgelobten „Gasthaus Willems“ und zwei Cafés ist dies Appeltraths vierter Betrieb in Mainz. Mit Grünewald hat er einen starken Partner, er war Küchenchef des Mainzer Atrium-Hotels und stand unter anderem an der Seite von Nova-Regio-Vorreiter Matthias Schmidt in der „Villa Merton“ in Frankfurt am Herd.

Der Name des Ecklokals im Gründerzeitviertel ergibt sich aus den Vornamen der Inhaber: Aus Willem und Friedrich wurde Willichs. Das sinnenfrohe Veggie-Konzept überzeugt junge Familien aus der näheren oder weiteren Nachbarschaft des beliebten Viertels, außerdem sitzen hier Pärchen und Freundescliquen jeden Alters.

Wein ist in den ehemaligen Räumen des „Laurenz“ weiterhin ein großes Thema. Die Karte listet rund 150 Positionen mit Schwerpunkt Deutschland, darunter 22 offene Weine. Freundlicher Service, weitläufige Terrasse.

FAZIT: Lustvolle Gemüsekreationen, erlesene Weine. *Barbara Goerlich*

Willichs Weinbar - Restaurant

●● OT Neustadt, Gartenfeldstraße 9, 55118 Mainz, Tel. 06131-339 71 33, www.willichs-mainz.de,
Mo-Fr 12-15 und ab 17 Uhr, Sa ab 17 Uhr, Hauptgerichte € 19,50-25,50, 4-Gänge-Menü € 49





IN IHRER WEINBAR versorgen Carl Friedrich Grünewald (r.) und Jan Willem Appeltrath die Nachbarschaft mit Gemüseküche



VIEL HOLZ, bequeme Ledersessel und Kunst an der Wänden: Gastraum der „Alten Brennerei“

München-Pullach / Alte Brennerei

Alpenküche, neu interpretiert

Münchens südliche Vororte sind mit viel Kaufkraft ausgestattet, aber mit wenig ambitionierter Gastronomie. Umso erfreulicher, wenn hier ein junger Koch mit einem zeitgemäßen Konzept den Schritt in die Selbstständigkeit wagt. Sebastian Fasching hat nach Stationen in namhaften Münchner Betrieben die „Alte Brennerei“ übernommen, ein holzverkleidetes Gebäude mit schöner Terrasse im Garten des Hotels Seitner Hof. Die Gaststube ist bayerisch-gemütlich, mit Holzvertäfelung und umlaufenden Sitzbänken – Ledersessel und ausgewählte Kunst sorgen für Frische. Fasching will die Traditionen des Alpenraums neu interpretieren, setzt dabei auf Erzeuger der Region, strikte Saisonalität und überlieferte Techniken wie Fermentation und Einwecken.

Vorneweg stimmt ein „Brotzeitbrettl“ mit Hausgemachtem (Sauerteigbrot, fermentiertes Gemüse, Aufstriche) sowie Charcuterie von einem Biohof genüsslich ein. Bei der schmackhaften Vorspeise „Pilz Foie“, eine der zuletzt so beliebten vegetarischen Alternativen zur Gänsestopfleber, serviert Fasching eine Farce von Pilzen, Cashew-Nüssen, Butter und Trüffel, begleitet von Zwetschgen-Chutney und Mürbteig-Crumble. Ein Beispiel moderner Gemüseküche ist auch der Kürbis, als Flan und geschmort, mit Kürbiskernöl-Topping, dazu gibt es Spinat und gekrümelten Ziegenkäse. Gebratenes Filet und butterzart geschmortes Shortrib vom Weiderind werden von einem Dreierlei von der Karotte und Hibiskusjus begleitet. Bei den Desserts spielt die Küche gern mit salzigen Noten wie beim dekonstruierten Zitronenkuchen: Zu Zabaione und Sorbet von der Zitrusfrucht mit Mürbteig-Crackern liefern winzige Salzkapern herzhaft-säuerliche Kontrapunkte.

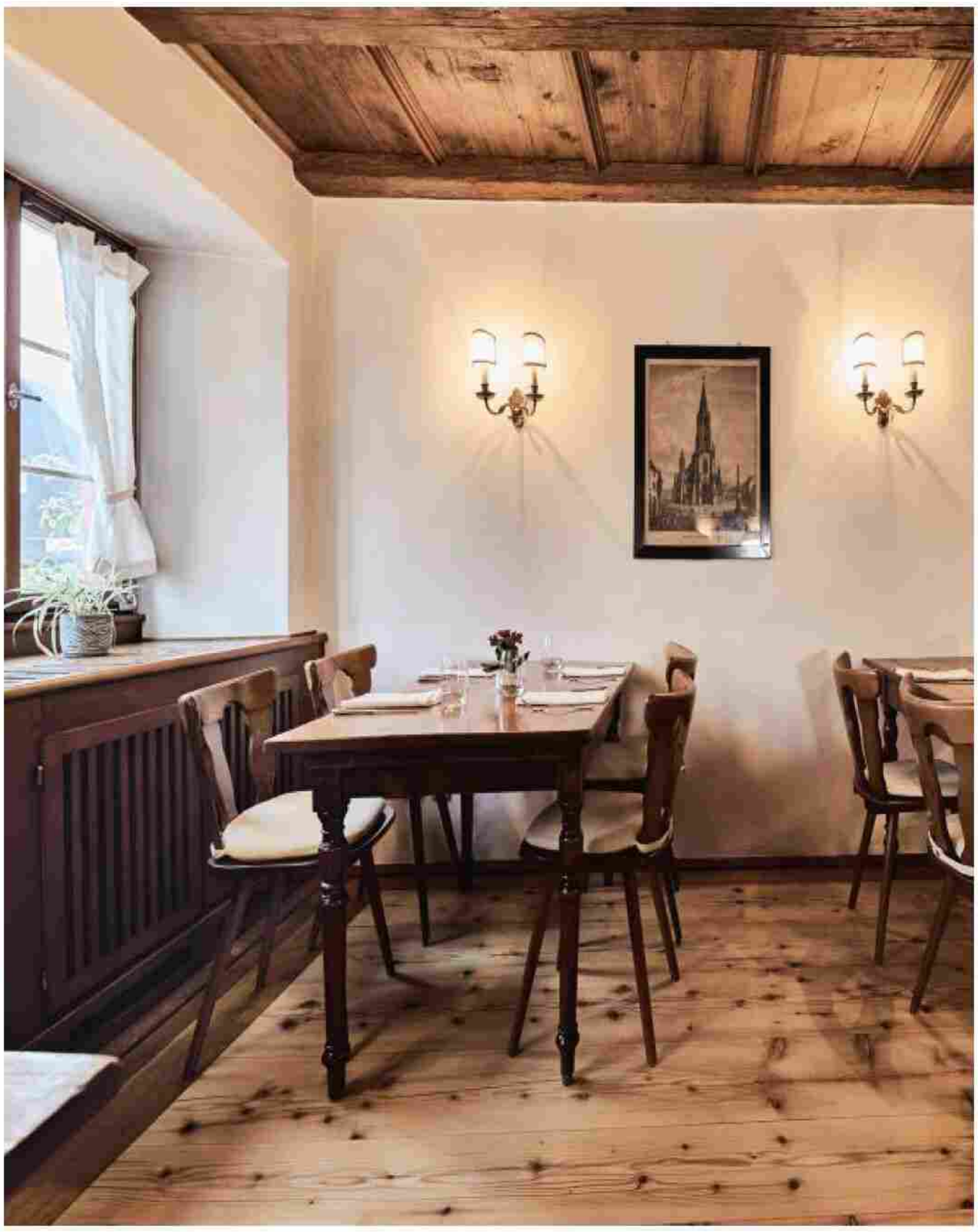
Die Weinkarte zeigt eine Tendenz zum Naturwein und selten zu findenden Flaschen wie Christian Stahls Chenin Blanc „Steinmauer“, ein exzellenter Essensbegleiter. Sehr freundlicher Service!

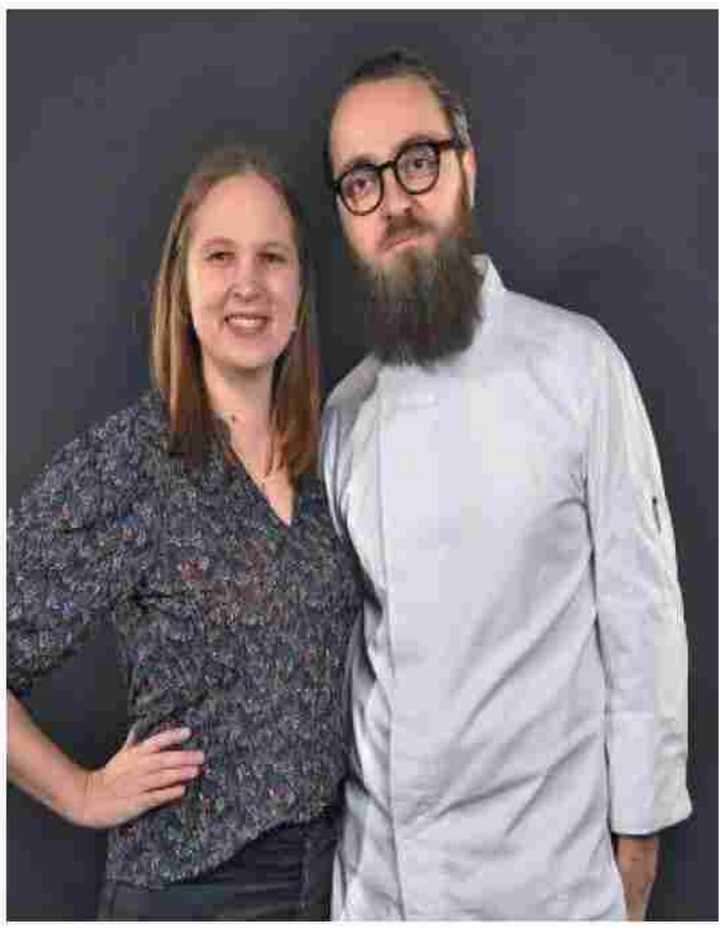
FAZIT: Zeitgemäße Regionalküche in idyllischem Ambiente.

Patricia Bröhm

Alte Brennerei

Habenschadenstraße 4a, 82049 Pullach im Isartal, Tel. 089-54549674, www.altebrennereipullach.de,
Di-Sa 18-23 Uhr, Menü € 110, Hauptgerichte € 24-36





GEMÜTLICHE STUBE: Pierre Barrel und seine Frau Mélanie Sivré empfangen im „Raben“

Horben (Breisgau) / Raben

Überraschungen voller Lust und Laune

Steffen Disch, der sich jetzt auf sein „Kuro Mori“ in Freiburg konzentriert, hatte zuvor den „Raben Horben“ zur Gourmetadresse gemacht. Pierre Barrel, bislang Küchenchef der „Alten Post“ in Müllheim, konnte mit seiner Frau Mélanie Sivré nicht widerstehen, das historische Gasthaus mit gemütlicher Stube, Event-Scheune, sechs Hotelzimmern und wunderschönen Plätzen im Freien am Fuße des Bergs Schauinsland zu übernehmen.

„Wir sind happy“, sagt das junge Paar nach den ersten sechs Monaten in gewagter Selbstständigkeit. „Die Komfortzone zu verlassen“, wie Barrel mit einem Schmunzeln sagt, gelte zumindest kulinarisch auch für jene Gäste, die aus der Bistrokarte nicht cremige Polenta mit Pilzen oder Rinderbraten wählen – sondern sich beim vier- oder sechsgängigen Carte-blanche-Menü darauf einlassen, was der neue, aus der Bretagne stammende „Raben“-Chef nach Lust und Laune auftischt.

Die kalte Rote-Bete-Suppe mit weißer Schokolade als Gruß aus badisch-französischer Küche überrascht gleich angenehm, bevor es puristisch und aromentief weitergeht. Beste Tomaten als Stücke, Mousse und Gelee bescheren mit etwas Schärfe einen tollen Frischekick mit Nachhall. Ob Schweinebauch mit knusprigen Fettdeckelchen in Sojasauce, Koriander und Ingwer, Wolfsbarsch mit Zitrone und nussiger Beurre blanc oder Kalbsbries mit sämiger Jus, Pfifferlingen und Spitzkohl – Garpunkte und Konsistenzen sind perfekt. Man spürt die Leidenschaft und Finessen eines Kochs, der früher Souschef von Joachim Wissler im „Vendôme“ war. Zur saftig-zarten Brust von der Poularde gibt es ein Ragout von der Keule unter Kartoffelschaum, beim süßen Finale zum pochierten Pfirsich mit Beerenhaube ein Sorbet aus Dark Muscovado, diesem markanten Rohrzucker. Chapeau!

Die weiter wachsende Weinkarte nähert sich 100 Positionen – mit zwei Drittel Badenern und einem Drittel Franzosen. Mélanie Sivré führt den legeren Service mit großer Liebenswürdigkeit.

FAZIT: Ein beseelter Wohlfühlort mit kulinarisch großem Potenzial. *Marc Faltin*

Raben

Horben, Dorfstr. 8, 79289 Horben, Tel. 0761-70771825,
www.raben-horben.de, Do-Mo 18-23.30 Uhr, So 12-14.30 Uhr, Menüs 4/6 Gänge € 74/97

Mieming (Tirol) / Restaurant 141

Heimkehrer mit sicherer Hand

Die Liste von Joachim Jauds Lehrmeistern ist eindrucksvoll. Nach der Ausbildung im Alpenresort Schwarz (inklusive Praktika im „De Librije“ und Heston Blumenthals „The Fat Duck“) ging er zu Christian Winkler, Heinz Reitbauer, Christian Bau und Tristan Brandt. Zu Bau und Winkler kehrte als jeweils als Souschef zurück. Seine letzte Station war das Restaurant „Überfahrt“, in dem er knapp zwei Jahre als Souschef an der Seite von Christian Jürgens wirkte. Höchste Zeit also für ein eigenes Projekt.

Das heißt „Restaurant 141“ – und befindet sich dort, wo alles begann, im Alpenresort Schwarz. Das heutige Golf- und Wellnesshotel mit der Adresse Obermieming 141 steht bereits seit Mitte des vergangenen Jahrhunderts für Tiroler Gastlichkeit.

Jauds Gerichte spiegeln kristallklar seinen Werdegang wider, die Dramaturgie des Menüs ist schlüssig und spannend. Zu Beginn kommt Saibling, begleitet von Walnuss, Kohlrabi und Sauce Vin Jaune. Der Fisch ist mit Shio Koji gebeizt, Kohlrabi mit Dashi-Essig und Bergamotteöl mariniert. Außerdem im Spiel: Bärlauchöl, Vin Jaune und Saiblingskaviar. Ein ebenso frisches wie erfrischendes Gericht von beeindruckender Komplexität, alle Elemente sind akkurat und präzise angerichtet.

Auch der Rest des Menüs überzeugt. Die Haller Garnelen kombiniert Jaud mit weißem Spargel und krosser Hühnerhaut, das Fleisch beim „Rehpfeffer“ mit Blumenkohl, Heidelbeere und einer exzellenten Sauce rouennaise (mit Fleischsaft).

Hin und wieder funkeln japanische Anklänge durch, auch der Einfluss der französischen Küche ist immer wieder spürbar. Hier kocht jemand, der das Handwerk auf vielerlei Weise und auf höchstem Niveau gelernt hat – und deshalb beim Experimentieren eine sichere Hand beweist.

FAZIT: Spannende Hochküche in einem Hotel, das für Entspannung steht.

Jürgen Schmücking

Restaurant 141

●●●◐ im Alpenresort Schwarz, Obermieming 141, 6414 Mieming, Tel. 0043-5264 5212-0, www.schwarz.at, Mi-Do ab 18 Uhr geöffnet, Menü € 148–168





TIROLER GASTLICHKEIT: Der Alpenhof Schwarz hat eine lange Tradition und serviert heute in seinem „Restaurant 141“ Feines wie ein Beignet mit Ochsenmark, Kaviar und Sauerrahm

FOTOS: JAN HANSER, BERNHARD STELZL

Algund (Südtirol) / Avidea

Wellness und Südtiroler Knödel

Umgeben von Weinbergen und Obstgärten liegt das familiengeführte Ferienhotel Avidea auf 550 Metern oberhalb von Algund, der Blick reicht weit über das Meraner Tal. Ein bestehendes Haus wurde komplett umgebaut und mit neuem All-inclusive-Konzept wiedereröffnet, heute geführt von der jungen Generation. Der Fokus liegt nun auf Gastronomie und Wellness – für Gaste ab 14 Jahren.

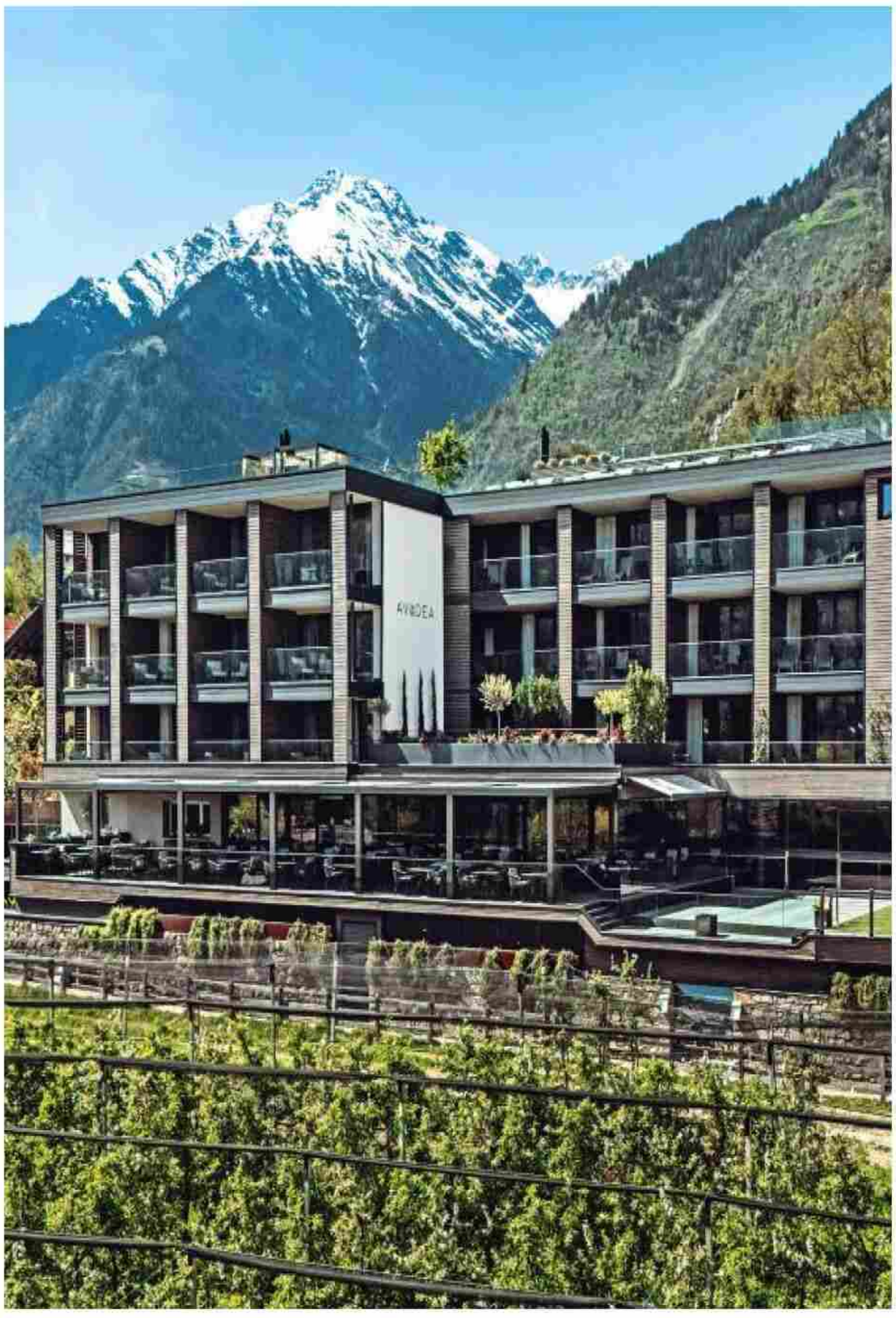
Hinter einer zeitgemäß-puristischen Fassade sind unter Verwendung vieler heimischer Materialien großzügige Zimmer und Suiten entstanden, eingerichtet mit italienischen Designermöbeln. Vor der Tür liegen einige der schönsten Wanderrouten der Region; der bekannte Algunder Waalweg führt bis in die Stadtmitte von Meran. Die neue Rooftop-Terrasse lockt mit Infinity-Pool und Apéro-Bar, der engagiert geführte Spa bietet Saunen, Wasserbetten und ein großes Behandlungsprogramm.

Herzstück des Hauses ist der weitläufige Restaurantbereich mit Bar, auch die große Sonnenterrasse ist mit bequemen Designersesseln ausgestattet. Morgens und mittags werden gut sortierte Buffets aufgebaut, fast alles stammt von kleinen Produzenten aus der Region, Fleisch und Wurst aus der familieneigenen Metzgerei. Abends stehen täglich wechselnd drei Fünf-Gänge-Menüs zur Wahl: regional, international und vegetarisch. Besonders gut gelingen Südtiroler Spezialitäten wie Pressknödel mit Krautsalat und Kümmel oder die durchweg hausgemachte Pasta wie Tagliolini mit Parmesan, Eigelb und duftendem Trüffel. Der rosa gebratene Hirschrücken wird begleitet von Pommes dauphines und den fruchtigen Aromen Südtiroler Kirschen.

Dazu wird eine gut sortierte Weinkarte gereicht. Sympathisch: Rund 60 Flaschenweine aus Südtirol und Italien sind im All-inclusive-Preis mit drin, ebenso eine große Cocktail-Auswahl von der Bar.
FAZIT: Modernes, die Region würdigendes Hotel mit Wohlfühlküche.

Patricia Bröhm

Avidea
●●● Oberplars 46, 39022 Algund/Südtirol, Tel. 0039-473 221956, www.hotel-avidea.com,
29 Zi. und Suiten, DZ (all inclusive) ab € 480 ●● Restaurant





FERIENHOTEL in toller Lage: Das Avidea setzt auf schöne Umgebung und regionale Küche, etwa Entrecote mit Kartoffelpüree

FOTO: HANNES NIEDERKOFLER

Die Rückkehr des Deutschen Helgoländer Hummers

Einst fast verschwunden, fühlt sich der Hummer vor Helgoland wieder wohl. Zur Freude aller Feinschmecker.





„Ein spektakuläres Geschmackserlebnis, das dem Geschmack besten bretonischen Hummers mindestens ebenbürtig ist."

Wolfgang Otto, OTTO GOURMET

Lange Zeit galt er als Delikatesse, der Deutsche Helgoländer Hummer. Im Kaiserreich wie auch in den Goldenen Zwanzigern war er von den Karten der Spitzengastronomie und der besten Hotels dieser Zeit nicht wegzudenken, so etwa dem historischen Adlon in Berlin. Nach dem Zweiten Weltkrieg war er dann weitestgehend in Vergessenheit geraten. Wolfgang Otto von OTTO GOURMET hat ihn für alle Genießer wiederentdeckt und erzählt seine Geschichte.

Hinderk Conradi ist Fischer aus Greetsiel. Als ich zum ersten Mal mit ihm auf seiner „Albatros" stand und die Silhouette Helgolands durch die schäumende Gischt auf mich zukommen sah, war ich restlos überwältigt. Hier also kam sie her, die kulinarische Offenbarung, die ich vor ein paar Wochen bei einem Freund probieren durfte. Nie werde ich dieses zarte, leicht nussig schmeckende Fleisch vergessen, dass wir an diesem lauen Sommerabend mit einem guten Wein genossen hatten. Ein spektakuläres Geschmackserlebnis, das dem Geschmack besten bretonischen Hummers mindestens ebenbürtig ist.

In einem ersten Gespräch mit Marco Müller (Rutz***/Berlin) signalisierte mir Marco sofort, dass ein regionaler deutscher Hummer bei entsprechender Qualität total spannend für die Spitzengastronomie sei. Ich musste unbedingt mehr über diese regionale Spezialität in Erfahrung bringen und so gelang es mir nach etwas Recherche, ein Treffen mit Fischer Conradi auszumachen und von ihm mehr über die Herkunft des Deutschen Helgoländer Hummers zu lernen.

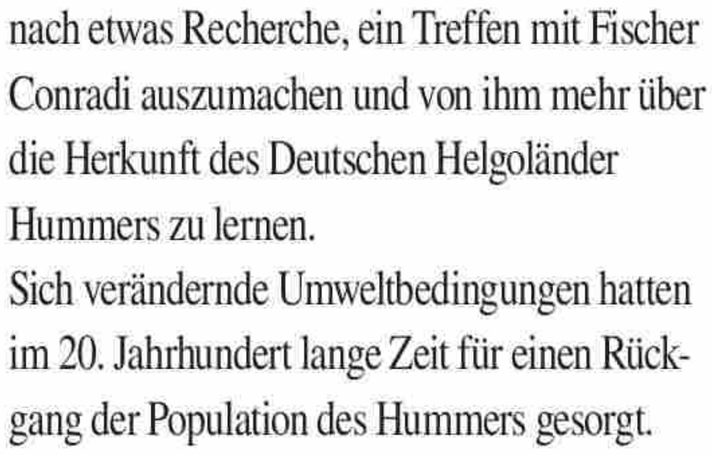
Sich verändernde Umweltbedingungen hatten im 20. Jahrhundert lange Zeit für einen Rückgang der Population des Hummers gesorgt. Erst die Anlage großer Windparks im Osten Helgolands konnte diesen Trend umkehren: Die mit Geröll und Steinen befestigten Windräder bieten seitdem unzählige Unterschlupfmöglichkeiten und somit ideale Lebensbedingungen für den Deutschen Helgoländer Hummer.

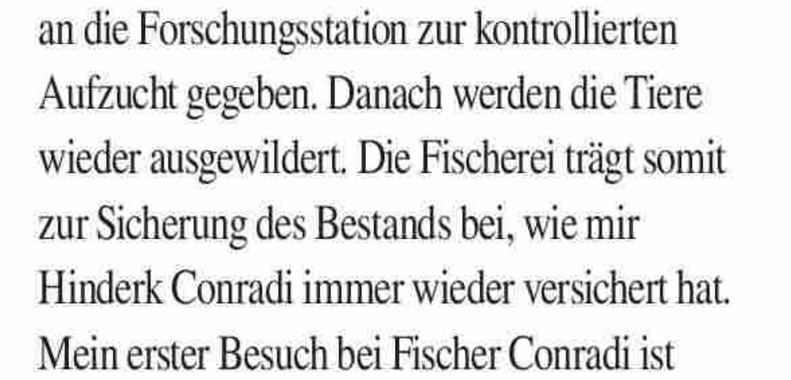
Heute überwacht eine Forschungsstation auf Helgoland die Entwicklung der Hummerpopulation. Die vier lizensierten Hummerfischer in der Region arbeiten eng mit ihr zusammen. Alle haben sich freiwillig verpflichtet, eine Schutzzone einzuhalten, sowie eine Mindestgröße zu beachten, die deutlich über der gesetzlichen Vorgabe liegt.

Zum Schutz der Population dürfen keine weiblichen Tiere und keine zu leichte Tiere gefangen werden. Weibchen mit Eiern werden an die Forschungsstation zur kontrollierten Aufzucht gegeben. Danach werden die Tiere wieder ausgewildert. Die Fischerei trägt somit zur Sicherung des Bestands bei, wie mir Hinderk Conradi immer wieder versichert hat.

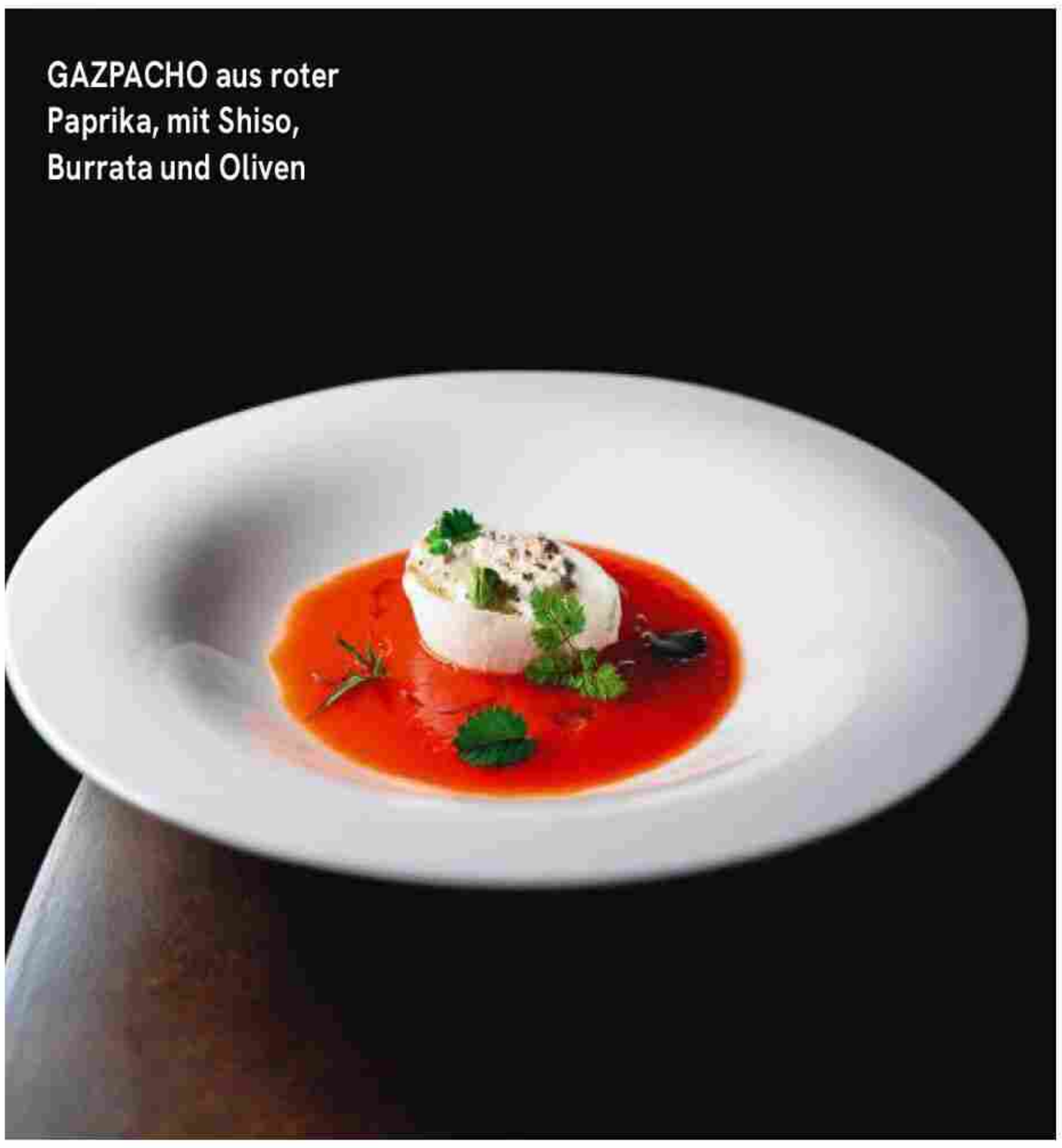
Mein erster Besuch bei Fischer Conradi ist inzwischen über ein Jahr her. Seitdem verbindet uns eine erfolgreiche Partnerschaft und der Deutsche Helgoländer Hummer hat sich in der Spitzengastronomie wieder zu der gefeierten Spezialität entwickelt, die er früher bereits einmal gewesen ist.

Probieren Sie selbst…





Dieser besondere Hummer ist in seiner Aromatik weltweit einzigartig. Auch Privatkunden können Hummerschwänze und Scherenfleisch direkt unter **www.otto-gourmet.de** bestellen und sich so auf kulinarische Genussreise hoch in den deutschen Norden begeben.



GAZPACHO aus roter Paprika, mit Shiso, Burrata und Oliven

Caltignaga (Piemont) / MOA

Der Risotto ist der Renner

Auch gutes Essen ist doch irgendwie Wellness. Das Restaurant „MOA“ bereichert einen schicken Erholungskomplex mit Day Spa, Pool und Bar, der dem unscheinbaren Dörfchen Caltignaga im Piemont etwas Großstadtflair verleiht. Außen ist fast alles in Weiß gestaltet, im Restaurant sorgen dunkle Farbtöne und stilvolles Mobiliar für ein edles Ambiente. Dushan Warnakulasuriya grüßt erst fröhlich winkend aus der offenen Küche, danach mit hausgemachtem Grießbrot, Rosmarinbutter, handgerollten Brotstangen und Perlhuhn-Terrine auf Selleriecreme.

Der 38-jährige Küchenchef aus Sri Lanka, zuvor in Norbert Niederkoflers „St. Hubertus“ und zuletzt im Mailänder „Al Pont de Ferr“ am Werk, setzt auf eine Harmonie der Aromen, die aus asiatischer, mediterraner und französischer Genusskultur stammen. Natürlich darf hier in der Novareser Ebene, wo seit dem 15. Jahrhundert Reis angebaut wird, Risotto nicht fehlen. Mit Spirulina-Algen, Kräutern, Mandarine und perfekter Sämigkeit ist dieser Speisekarten-Dauerbrenner der Star des Abends. Aber auch das Doradenfilet mit Açaí, Kürbiscreme und Schwarzkohl oder der Steinbutt mit Löwenzahnsauce und Kräutern sowie die Taube mit Foie gras, Süßkartoffelcreme, Ingwer und Himbeere erfreuen. Bescheiden hingegen war das Dessert, Joghurtmousse mit Kiwi-Marmelade und Rhabarber.

Das Service-Team ist gut besetzt, die Weinkarte umfasst 54 Positionen aus ganz Italien und 14 Champagner. „Wir wollen, dass sich unsere Gäste wie im Urlaub fühlen“, sagt Restaurantleiter Matteo Battiston, dessen Eltern dieses Wohlfühldorf namens „Il Villaggio del Benessere“ aufgebaut haben.
FAZIT: Feine Crossover-Küche in einer erholsamen Location. *Marc Faltin*

MOA

●◐ Via Risorgimento 50, 28010 Caltignaga, Tel. 0039-3287791312, www.moarestaurant.it, Mo-Di 12.30-15.30 Uhr, Mi-So 12.30-15.30 und 19.30-0 Uhr, Hauptgerichte € 21, 4-Gänge-Menü € 65

Unsere Bewertungen

Erfahrene Autoren und Kritiker sind für den Feinschmecker weltweit unterwegs. Sie testen anonym, bewerten unabhängig und zahlen ihre Rechnungen. **Einladungen werden nur in Ausnahmefällen angenommen und nicht für Tests verwertet.**

RESTAURANTS:

- ●●●●● In jeder Hinsicht perfekt
- ●●●● Küche und Service herausragend, Ambiente und Komfort außergewöhnlich
- ●●● Exzellente Küche, sehr guter Service, Komfort und Ambiente bemerkenswert
- ●● Sehr gute Küche, guter Service, angenehmes Ambiente, komfortabel
- ● Gute Küche, ansprechendes Ambiente
- ◐ Solide Küche, sympathisches Lokal
- ○○○○○ Bewertung ausgesetzt

HOTELS:

- ●●●●● In jeder Hinsicht perfekt
- ●●●● Außergewöhnliches Haus mit hervorragendem Service in bemerkenswerter Lage
- ●●● Großer Komfort bis ins Detail, sehr guter Service, rundum Wohlbefinden
- ●● Guter Komfort, freundliche Atmosphäre
- ● Komfort über dem Durchschnitt und/oder freundliche Atmosphäre
- ◐ Sympathische Unterkunft

WEINGÜTER:

- ●●●●● Einer der besten Weinproduzenten
- ●●●● Herausragende Weinqualität
- ●●● Sehr gute Weinqualität
- ●● Überdurchschnittliche Weinqualität
- ● Gute Weinqualität
- ◐ Halber Punkt

SYMBOLE:

- Bar
- BIO Bioangebot
- Garage oder Parkplatz
- Mittags geöffnet
- Pool
- gutes vegetarisches Angebot
- Terrasse und/oder Garten
- Übernachtung möglich
- außergewöhnliches Weinangebot
- WLAN gratis
- Zimmerservice
- Karten akzeptiert
- Nur Barzahlung

Alles, was Feinschmecker glücklich macht

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



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 November Box:

- 7 Produkte inkl. DER 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

DER TORRE DEGLI ASINELLI, 97,2 Meter hoch, ist einer von zwei schiefen Türmen, die als Symbol von Bologna gelten

Stopover

Bologna

Eine Stadt zum Schlemmen: Tortellini, Mortadella und geschmolzene Butter sind die Stars in der Hauptstadt der Emiglia-Romagna. Dazwischen erholt man sich in stilvollen Hotels. Benissimo!

TEXT **GEORGES DESRUES**



CASA CONOSCENTI: Das Boutique-hotel verfügt bislang nur über drei Zimmer, aber die sind sehr stilvoll

Hotels

1 Casa Conoscenti

In einem sehr hübschen und ruhigeren Viertel des Zentrums liegt das Boutique-hotel, das in einem eleganten Palazzo aus dem 14. Jahrhundert untergebracht ist und bislang (es sollen mehr werden) lediglich drei Zimmer in unterschied-lichen Größen anbietet. Diese haben uralte Fresken an den Wänden und eine geschmackvoll-moderne Einrichtung. Angeschlossen sind eine Cocktailbar sowie ein kleines Restaurant mit am-bitionierter Küche. Im Hof steht einer der ikonischen mittelalterlichen Türme Bolognas, im Palazzo nebenan ist das Museum des Mittelalters untergebracht.

●●● Innenstadt, Via Manzoni, 6/D, 40121 Bologna, Tel. 0039-3518363742, www.iconoscenti.com, 3 Zi., DZ ab € 170

2 Hotel I Portici

Ideal zwischen der Pracht- und Einkaufs-straße Via dell'Indipendenza und einem luftigen öffentlichen Park liegt dieses komfortable Hotel, beherbergt in einem Jugendstil-Gebäude aus dem 19. Jahrhun-dert. Besonders ist das gastronomische Angebot, darunter eine Osteria-Pizzeria mit Tischen auf einer Terrasse über dem Park sowie ein Fine-Dining-Restaurant (siehe Restaurants) in einem ehemaligen Theatersaal, in dem auch das Frühstück serviert wird.

●● Innenstadt, Via dell'Indipendenza, 69, 40121 Bologna, Tel. 0039-05142185, www.iporticihotel.com, 100 Zi., DZ ab € 150

3 Hotel Metropolitan

Mitten im Zentrum, in einer ruhigen Seitengasse nahe der Piazza Maggiore, befindet sich dieses Hotel mit seinen verwinkelten Gängen, einer modernen Einrichtung mit Designelementen und überlebensgroßen Fotos von indischen Mönchen an den Wänden. Einige Zimmer gehen hinaus auf einen sehr ruhigen, mit Olivenbäumen bepflanzten Innenhof. Ein äußerst angenehmer Platz ist die begrünte Dachterrasse mit Lounge, Bar und schö-nem Blick über die Dächer Bolognas. Neben den Zimmern werden auch einige Apartments angeboten.

●● Innenstadt, Via dell'Orso, 6, 40121 Bologna, Tel. 0039-051229393, www.hotelmetropolitan.com, 50 Zi., DZ ab € 170



HOTEL I PORTICI: Ein Jugendstil-Gebäude aus dem 19. Jahrhundert beherbergt das ideal gelegene Haus

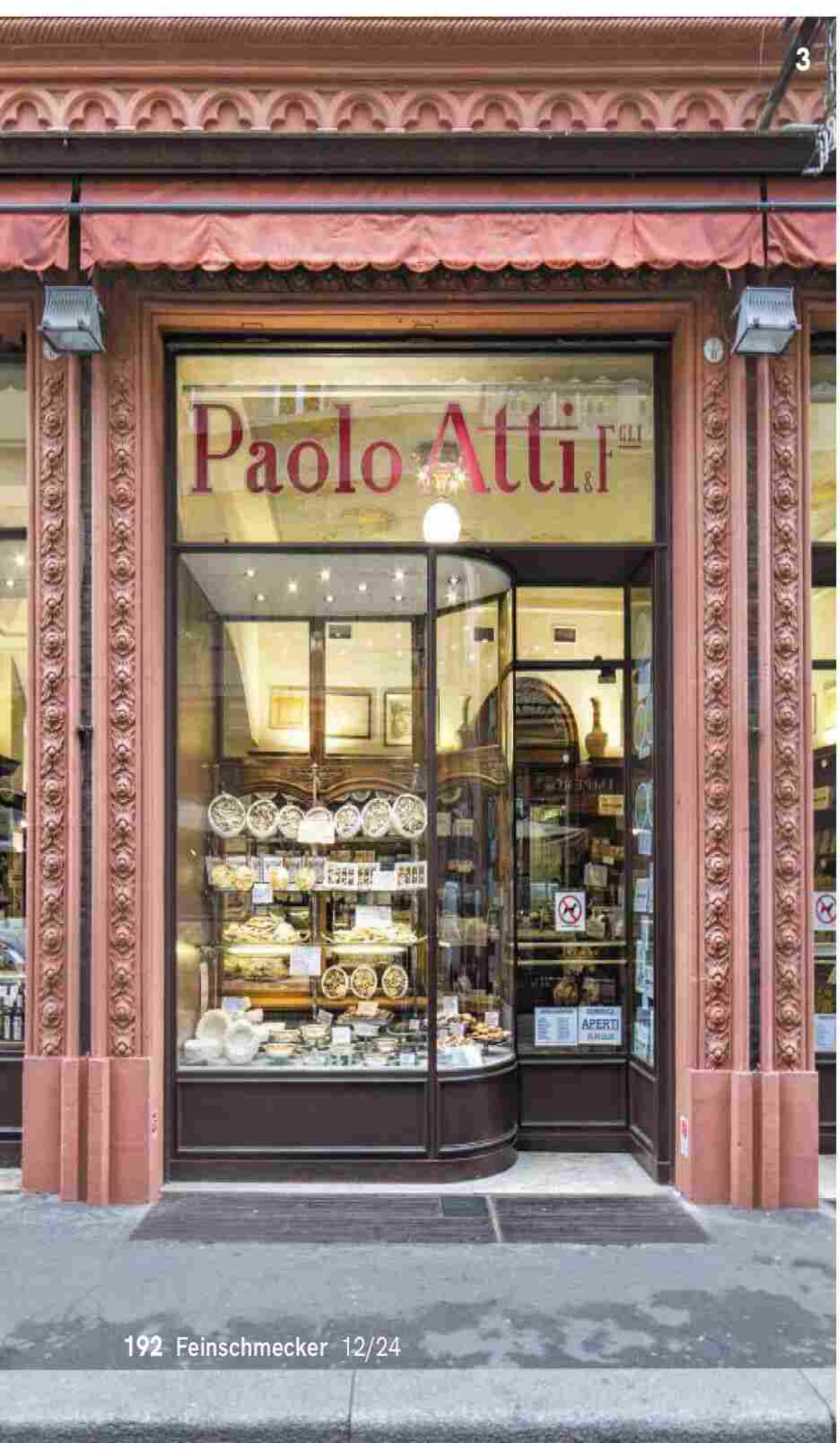
FOTOS: GIACOMO MAESTRI, ALEXANDER SPATARI/GETTY IMAGES



1



2



3



4 1. RISTORANTE DA CESARI: Das seit mehr als 50 Jahren bestehende Lokal pflegt die Bologneser Traditionsküche
2. BASILIKA SANTO STEFANO: Ein einzigartiges Ensemble aus Kapellen, Kreuzgängen und Krypten
3. PAOLO ATTI & FIGLI: Die 1868 gegründete Pasticceria lockt mit Feingebäck höchster Güte
4. RISTORANTE I PORTICI: Hier kocht ein Apulier anspruchsvoll-kreativ, etwa Pomodoro al cubo

Restaurants

4 Ahimè

Unverputzte Betonwände, ein Tresen mit Metallplatte und Blick in die Küche, Holztische ohne Tischtuch, aber mit Stoffservietten – fast wähnt man sich im „Ahimè“ nicht in Italien, sondern in einer skandinavischen Hauptstadt. Auch das Küchenangebot fällt auf durchaus erfrischende Art aus dem Rahmen. Das Sauerteigbrot ist hausgemacht, Fleisch gibt es wenig, es dominiert selbst gezogenes Gemüse. Pasta muss freilich schon sein und wird originell kombiniert, beispielsweise mit Heuschreckenkrebsen, Blauschimmelkäse, Lavendel und Feigen.

●● Via S. Gervasio, 6e, 40121 Bologna, Tel. 0039-0514983400, www.ahime.it, Mo 19.30-22.15 Uhr, Di-Sa 12.30-14 und 19.30-22.15 Uhr, Hauptgerichte € 20-26, Menü € 65

5 Ristorante Da Cesari

Seit mehr als 50 Jahren steht dieses Restaurant für Exzellenz in Sachen Bologneser Traditionsküche. Die Fleischqualität ist hoch, die Pasta hausgemacht. Wunderbar geraten etwa die grünen Ravioli mit Kaninchen, geschmolzener Butter und geräuchertem Ziegen-Ricotta. Oder die Pasta al pomodoro mit einer Sauce aus Tomaten, die per Hand zerdrückt werden. Und zwar deswegen, weil man erkannt habe, dass ein Messer den reifen Tomaten nicht guttäte, wie der joviale und stets freundliche Patron Paolino Cesari erklärt.

●●◐ Via de' Carbonesi, 8, 40123 Bologna, Tel. 0039-051237710, www.da-cesari.it, Mo-Sa 12.30-14.30 und 19.30-22.30 Uhr, Hauptgerichte € 15-25

6 Ristorante Da Cesarina

Das alteingesessene Lokal mit seinen weiß gedeckten Tischen, schwarz gekleideten Kellnern und altmodischen Servierwägen rühmt sich, Ursprungsort der später weitverbreiteten Tortellini alla panna zu sein. Das mag stimmen oder auch nicht, die hausgemachten Tortellini haben jedenfalls den perfekten Biss, und die Käse-Sahne-Sauce ist sämig und intensiv zugleich.

●●◐ Via Santo Stefano, 19/b, 40125 Bologna, Tel. 0039-051232037, www.ristorantecesarina.it, tgl. 12.15-14.30 und 19.15-22.30 Uhr, Hauptgerichte € 17-35

7 Ristorante I Portici

Das „I Portici“ im gleichnamigen Hotel zählt in Bologna zu den besten Lokalen mit Anspruch und Kreativität. Küchenchef Nicola Annunziata stammt aus Apulien und integriert auf harmonische Weise Elemente seiner südländischen Heimat in klassische Bologneser Gerichte. Wie etwa im Fall der Fischconsommé mit winzigen handgemachten Tortellini und rotem Pesto.

●●● Innenstadt, Via dell'Indipendenza, 69, 40121 Bologna, Tel. 0039-0514218562, www.iporticihotel.com, Di-Sa 19.15-21.30 Uhr, Fr und Sa auch 12.15-14.15 Uhr, Menü € 110-180

Erleben

8 Basilika Santo Stefano

Die Basilika Santo Stefano ist ein einzigartiges romanisches Ensemble aus vier Kirchen, in dem sich die Geschichte der Stadt bis in die Zeit der Römer widerspiegelt. Man betritt den Komplex durch die Chiesa del Crocefisso, dahinter öffnet sich ein Labyrinth aus Kapellen, Kreuzgängen, Säulen und Krypten, in dem man ständig Neues entdeckt und die Zeit stillzustehen scheint.

• Via Santo Stefano, 24, 40125 Bologna, Tel. 0039-0514983423, www.santostefanobologna.it, Di-So. 9.30-12.30 und 14.30-19.30 Uhr

Mortadella

9 Zu Bologna gehört die Mortadella wie die Weißwurst zu München. Um an eine richtig gute Mortadella zu gelangen, empfiehlt sich ein Besuch der berühmten Metzgerei von Signore **Scapin,** die sie noch selbst erzeugt.

• Metzgerei Silvio Scapin, Via Santo Stefano, 90a, 40125 Bologna, Tel. 0039-051341494, www.artigianquality.com, Mo, Di, Mi, Fr, 8-13.30 und 16.30-19.30 Uhr, Do und Sa 8-13.30 Uhr

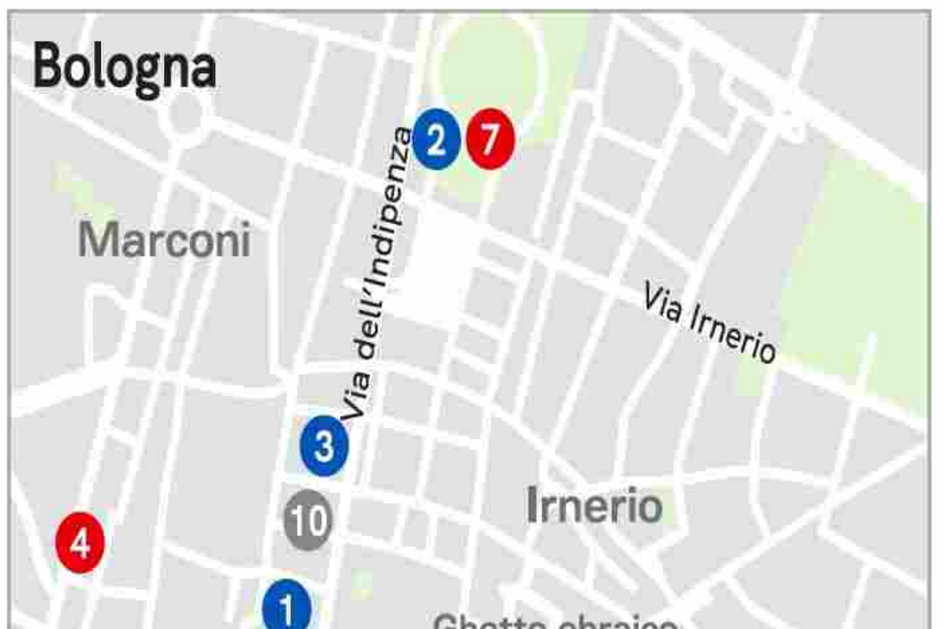
10 Oder aber man geht zu **Mò Mortadella Lab,** einem Sandwichladen, der neben der Version von Scapin auch solche von Wildschwein, Rind und Pferd anbietet und in knusprige Brötchen packt.

• Mò Mortadella Lab, Via de' Monari, 1C, 40121 Bologna, Tel. 0039-0510863992, www.facebook.com/mortadellalab, Di-Sa 12-21.30 Uhr, So 12-18 Uhr

11 Paolo Atti & Figli

In der ehrwürdigen, 1868 gegründeten Pasticceria setzt man seit Generationen unerschütterlich auf Tradition und Qualität. Im eleganten Jugendstil-Interieur werden Brot, Feingebäck und hausgemachte Pasta von höchster Güte angeboten. Dazu Kekse und Torten in wunderschön altmodischen Schachteln und Dosen – ideal als Mitbringsel.

• Via Drapperie, 6, 40124 Bologna, Tel. 0039-051220425, www.paoloatti.com, Mo-Do 10-19.15 Uhr, Fr, Sa 10-19.30 Uhr



FOTOS: MICHELA BALBONI, JULIAN ELLIOTT/GETTY IMAGES

1996

wurden Nürnberger Lebkuchen offiziell markenrechtlich geschützt und dürfen unter diesem Namen nur in der bayerischen Stadt hergestellt werden.



35.

Kalenderwoche: Der Startschuss für den ersten Lebkuchenverkauf im Supermarkt! Weihnachtsfans können also schon ab Ende August Ausschau halten.





3

Elisen Lebkuchen passen in einen Briefumschlag und sind als „Lebkuchenbrief“ vom bekannten Bäcker Arnd Erbel erhältlich.

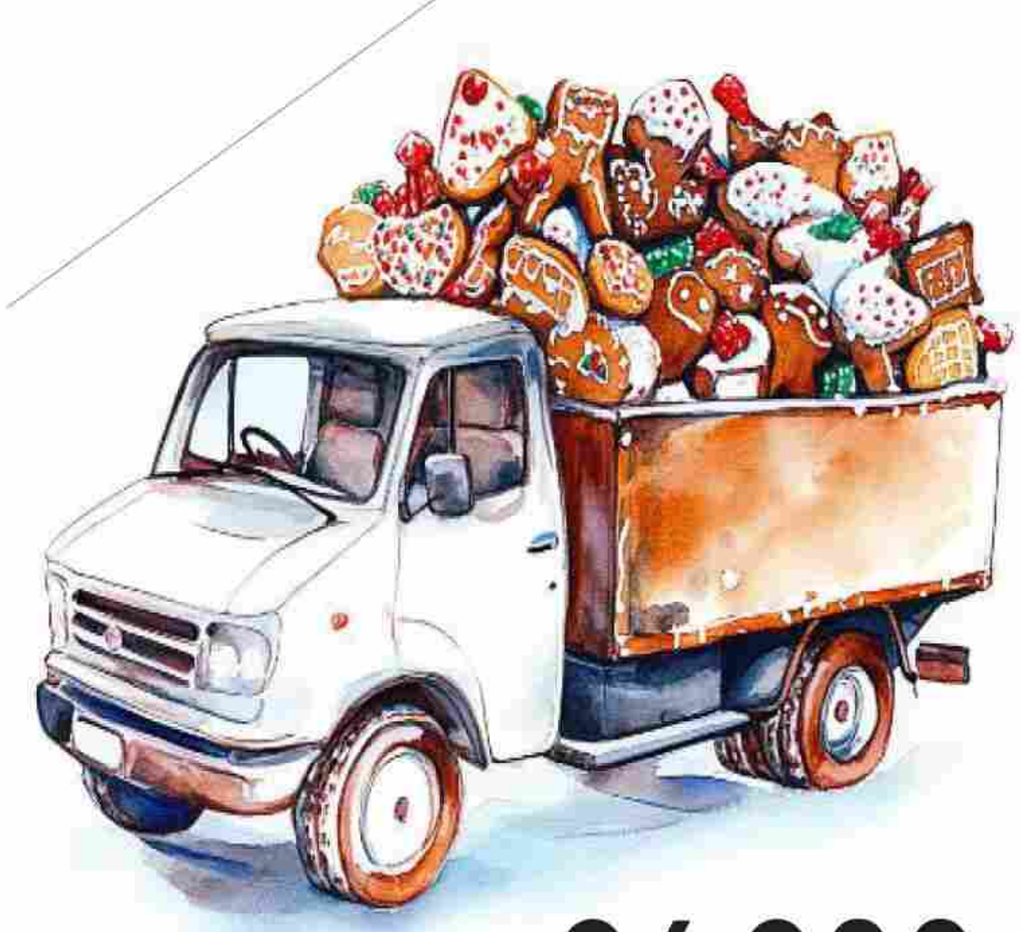
LEBKUCHEN

Hätten Sie es gewusst?

1052,3

Meter misst der längste Lebkuchen der Welt, gefertigt von Stefan Koch und Konrad Friedmann in Ludwigsburg.





86 800

Tonnen Lebkuchen wurden 2023 in Deutschland produziert, davon gehen 22 500 Tonnen ins Ausland, etwa nach Australien oder Brasilien.

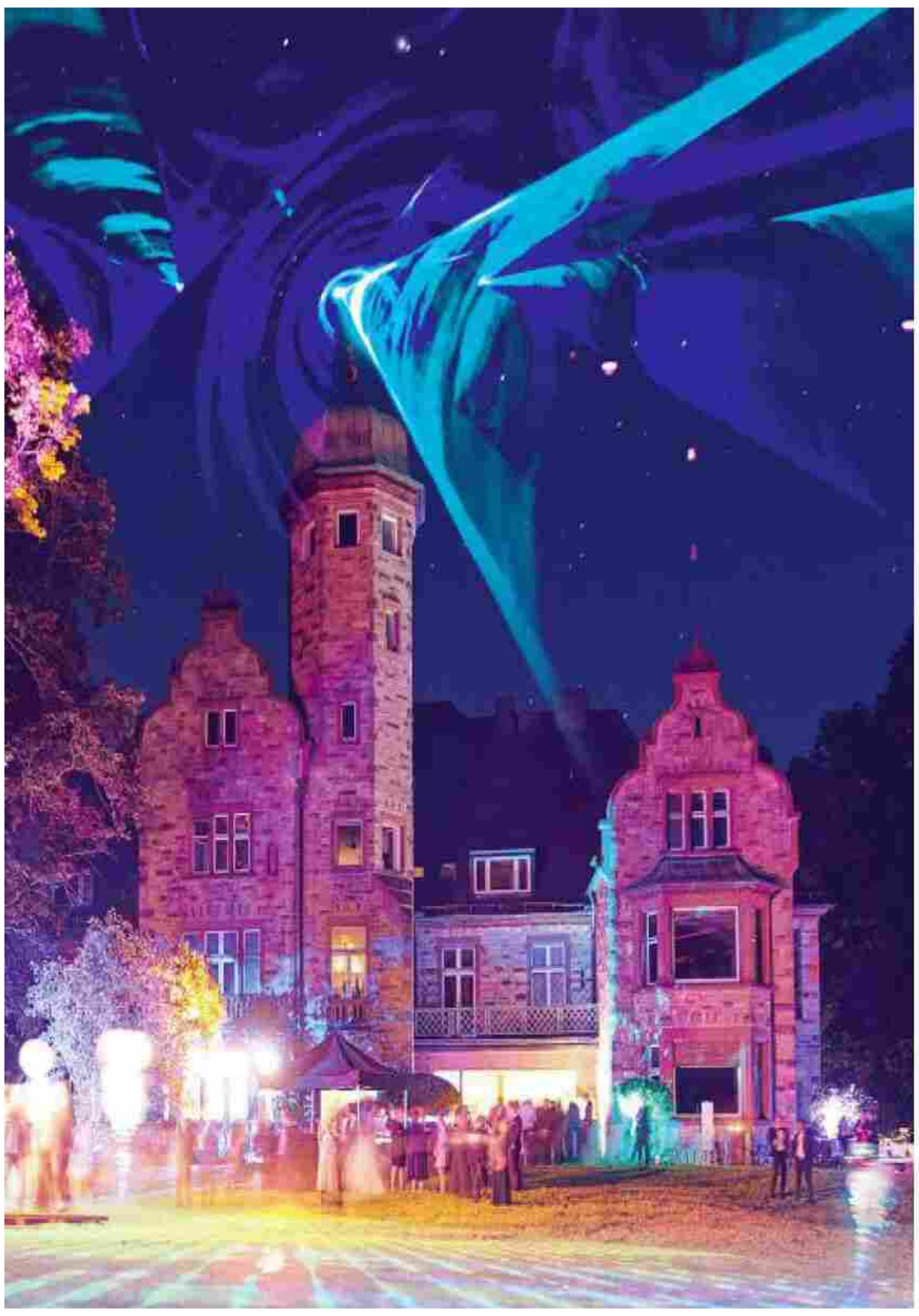
1500

Lebkuchenhäuser standen 2023 in der Gingerbread Lane in New York, gebacken von Jon Lovitch, der mit dem größten Lebkuchendorf seit 2013 im Guinness-Buch der Rekorde steht.



ILLUSTRATIONEN: KI/MIDJOURNEY

SILVESTER AUF HOHENHAUS



Das Hotel HOHENHAUS lädt Sie zu einem exklusiven Silvesterfeier. 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.







Freuen Sie sich auf ein grandiosen Jahreswechsel mit bretonischer Küchenparty, Austernbuffet und fulminanter Lasershow.

IHRE RESERVIERUNG

Silvester-Arrangement auf Hohenhaus vom 30.12.2024 bis 2.1.2025

30.12.2024:
Wir servieren Ihnen ein viergängiges Hohenhaus-Menü nach Wahl unseres Küchenchefs.

Silvesterabend von 20.00 bis 1.00 Uhr:
Genießen Sie am Silvesterabend unsere bretonische Küchenparty inkl. Austernbuffet und Lasershow sowie ausgesuchter Weine und Wasser.

Neujahr:
Starten Sie ins neue Jahr mit einer winterlichen Wanderung durch den Hohenhaus-Wald.
Am Neujahrabend erwartet Sie ein 4-gängiges „Menu du pêcheur".

02.01.2025
Frühstück,
Late-Check-out am Abreisetag bis 13.00 Uhr

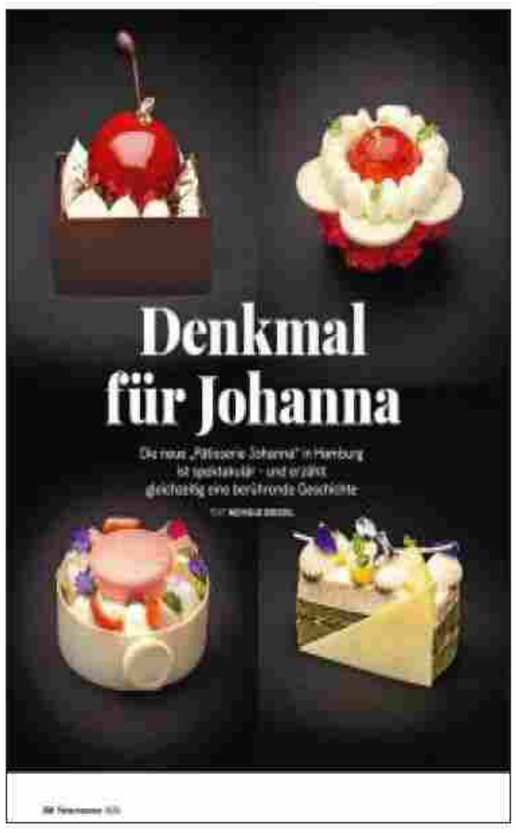
Reservieren Sie jetzt zu 1.620 € pro Person im Doppelzimmer

✆ +49 56 54 98 70
info@hohenhaus.de

★★★★★
HOTEL HOHENHAUS

Begrenzte Teilnehmerzahl. Reservieren Sie jetzt!

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN



Heft 9/2024

Unterhaltsam und inspirierend!

Mir SEHR großem Vergnügen haben wir Ihre letzte Ausgabe gelesen. Lange hat uns der Feinschmecker nicht mehr so gut unterhalten, und inspiriert. Der Artikel über die Patisserie Johanna in Hamburg: klasse! Die hätten wir ohne Sie wahrscheinlich nicht kennengelernt. Wir wünschen Ihnen alles Gute und senden beste Grüße vom Land.

Ute und Elke Weishaupt

„Weine von Nord- und Ostsee", Heft 9/2024

Unvollständig

Sehr lobenswert, dass Sie sich des Weinbaus im Norden annehmen und über erste Wegbereiter recht ausführlich berichten. Mir sind fast alle Mitstreiter persönlich bekannt, und so finde ich es gut, dass Sie über die Vorreiter des Anbaus der Zukunftsweine (PIWI) schreiben. Vielerorts ist das unbekannt und wird zu wenig gewürdigt. Schade, dass einige wichtige Protagonisten unerwähnt bleiben. Etwa das Weingut Montigny in Grebin, unweit von Malente, Schatoh Feldmark in Bargteheide, das Weingut Philippshagen auf Rügen, das Weingut Welzin auf Usedom und das Weingut Dähn in Dorf Mecklenburg bei Wismar. Auch unser Weingut Schloss Rattey in Nordostmecklenburg, das älteste in Norddeutschland, ist unerwähnt geblieben. Mit rund 35 Hektar haben wir mehr Rebfläche als alle, die im Artikel vorkommen.

Stefan Schmidt

„Gastro-Analyse", Heft 9/2024

Stimmiger Artikel!

Mein Eindruck: Am Gast vorbei mit hehren Konzepten und auch für Unerschrockene hohen Preisen geht es nicht lange gut. Nicht jeder kann oder will mitten in der Woche abends ein großes Menü genießen. Am Wochenende haben in Berlin aber z.B. mit „Rutz" und „Facil" tolle Restaurants geschlossen, schwierig für Touristen und Besuch von außerhalb. Personalmangel ist sicher für alle ein Riesenproblem, aber das von Ihnen erwähnte „Sonnora" und „Schanz" zeigen mit viel Herzblut, dass es gehen kann.

Bernard Bengs

Fotos im Restaurant

Ich finde es oft lästig, wenn im Restaurant, unabhängig von der Klasse, permanent Fotos vom Essen gemacht werden. Bei 12 Gängen sind das mindestens 12 Bilder, wenn man Pech hat, an mehreren Tischen gleichzeitig. Auch wenn ich verstehe, dass Gäste sich später erinnern wollen. Also, zum nachträglichen Genießen, Bilder über Bilder … Wie schön wäre es da, wenn man beim Bezahlen die Menüfolge in Form von Bildern ausgedruckt oder eventuell sogar direkt aufs Handy bekommen könnte. Beim Erstellen der Rechnung könnte parallel, natürlich toll und wertig gemacht, der Abend „kulinarisch" mit ausgedruckt werden. Für ganz große Fans schreibt der Koch noch eine Widmung drauf. Ich bin kein IT-Fachmann, bin mir aber sicher, so etwas wäre machbar.

Ulrich Salzmann

Tipp 1: Rosenheim

Wir waren heute Abend in Rosenheim bei einem sehr guten Italiener, dem „L'Incontro" in Rosenheim. Als Vorspeise gab es Rindertatar und Burrata mit Pfifferlingen, als Zwischengang Fusilli mit weißem Kalbsragout und zum Hauptgang einen Wolfsbarsch für zwei vom Grill mit Gemüse. Schöne Weinkarte und gute Desserts aus der eigenen Patisserie. Wirklich einen Besuch wert.

Sebastian Wartner

Tipp 2: Köngen

Wir können das Restaurant „Tafelhaus" in Köngen nur empfehlen. Wir haben die exzellente und feine Küche sehr genossen, für uns hat diese Sterne-Niveau. Herr Nödinger hat immer ein paar super Empfehlungen außerhalb der Karte. Die Weinauswahl und Beratung sind spitze, und das Lokal ist stilvoll eingerichtet. Wir kommen wieder.

Karl-Hans Wurster



Magnum-Gewinner

Champagne Deutz Brut Classic, Frankreich

Fruchtbetont und frisch, mit dem Duft von frischen Brioches, ist die Cuvée aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier ideal zum Aperitif. Genießen darf sie Bernard Bengs.

Wir freuen uns über Ihre Zuschrift und behalten uns vor, sie zu kürzen.
redaktion@der-feinschmecker.de

FOTO: MICHAEL BERNHARDI

FEINSCHMECKER

Heft 12/2024, Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 8. November 2024.
„Der Feinschmecker · Tafelfreuden · Weinjournal · VIF Das Gourmet-Journal · Wein Gourmet" erscheint zwölfmal jährlich in der Jahreszeiten Verlag GmbH, Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg.
ISSN 0342-2739
Telefon: 040-27 17-23 82 (Redaktion)
E-Mail: redaktion@der-feinschmecker.de
Redaktionsmitglieder direkt:
vorname.nachname@der-feinschmecker.de
Verlagsmitarbeiter:
vorname.nachname@jalag.de
Internet: www.feinschmecker.de

Chefredakteurin: Gabriele Heins
Creative Director: Stefanie Raschke
Reise & Gastronomie: Sabine Michaelis, Julius Schneider
Wein, Küche, Lebensart: Gabriele Heins (Leitung), Verena Kassubek, Katharina Matheis, Kersten Wetenkamp (stv.)
Textredaktion: Karin Szpott
Bildredaktion: Antje Elmenhorst (Ltg), Helgard Below (stv.)
Layout: Katharina Holtmann, Tanja Schmidt, Marie Bürger
Kaufmännische Assistenz: Stephanie Schröder
Dokumentation: Anne Dreßel
Projektmanagerin: Yvonne Krüger
Freie Autoren und Mitarbeiter:
Uta Abendroth, Kiki Baron, Dieter Braatz, Monique Dressel, Dr. Stefan Elfenbein, Barbara Goerlich, Anja Haegele, Frank Kämmer, 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 6.

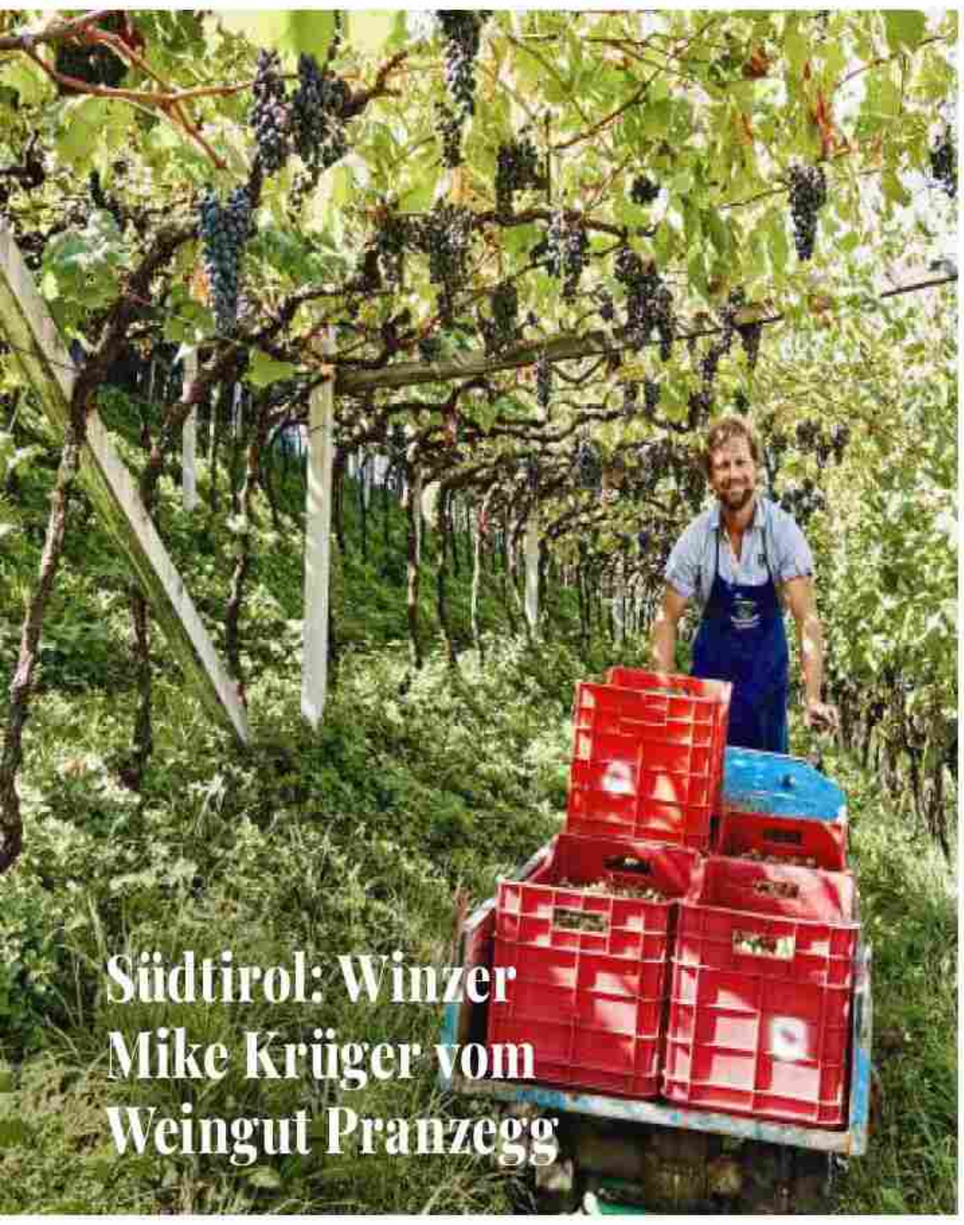
Der Feinschmecker ist im Zeitschriftenhandel und in allen Verkaufsstellen des Bahnhofsbuchhandels erhältlich.
Im Lesezirkel darf Der Feinschmecker nur mit Verlagsgenehmigung geführt werden. Dies gilt auch für den Export und Vertrieb im Ausland. Postproduction: Rhapsody, Al. Armii Ludowej 14, 00-639 Warszawa, Polen. Druck: Walstead CENTRAL EUROPE, Walstead Kraków SP. z o o., ul. Obronców Modlina 11, 30-733 Kraków, Polen

Diese Zeitschrift ist auf PEFC-zertifiziertem Papier gedruckt. PEFC garantiert, dass ökologische, soziale und ökonomische Aspekte in der Verarbeitungskette unabhängig überwacht werden und lückenlos nachvollziehbar sind.

JAHRESZEITEN VERLAG
EIN UNTERNEHMEN DER **GANSKE VERLAGSGRUPPE**
Weitere Titel der JAHRESZEITEN VERLAG GmbH: AW ARCHITEKTUR & WOHNEN, MERIAN, MERIAN SCOUT, ROBB REPORT







Der Feinschmecker
Special by Cornelia Poletto

Reisen

Toskana: Schöne Hotels, Trattorien, Landsitze – neue Entdeckungen aus der Herzensregion für Genießer. **Lübecker Bucht:** Die besten Adressen aus Cornelia Polettos nordischer Heimatregion

Essen

Festmenü: Vier elegante Gänge mit Steinpilzen, Wagyu und Piemonteser Haselnuss. **Pasta global:** Nudelrezepte von Italien bis Asien.
Käse-Desserts: Pikantes Finale mit Parmesan, Gorgonzola & Co

Trinken

Südtirol: So vielfältig wie die Landschaft sind auch die Winzer: Wir stellen außergewöhnliche Talente vor. Mit Weintipps!
Hohe Schnaps-Kunst: Kult-Brenner Hans Reisetbauer im Porträt

Lifestyle

Doppelpass: Anna Sgroi und Cornelia Poletto: die beiden Spitzenköchinnen über holprige Anfänge und ihre Liebe zu Italien.
Tischkultur: Porzellan, Besteck und Tipps für die gedeckte Tafel: So wird gutes Essen perfekt in Szene gesetzt





Der nächste Feinschmecker erscheint am 22. November 2024

Haben Sie eine Feinschmecker-Ausgabe verpasst? Das muss Ihnen nicht wieder passieren ...
Jetzt ein Abo bestellen: Tel. 040-236 70 40 00, E-Mail: kundenservice@jalag.de oder online unter shop.jalag.de

FOTOS: JAN-PETER WESTERMANN (2), MIKE KRÜGER, PAOLO EVANGELISTA/HUBER IMAGES

URLAUBSOASEN FÜR GENIESSER



Ski-In & Ski-Out vom Allerfeinsten

* SCHNEESICHERHEIT DELUXE * Das Alpen-Wellness Resort Hochfirst gilt als eine der traditionsreichsten Adressen im Ötztal, vor allem aber als eine der exklusivsten und besten. Die exklusive Vinothek „Santé" bietet den stilvollen Rahmen für Weinverkostungen mit dem Sommelier. Kulinarische Meisterwerke erwarten Feinschmecker im ausgezeichneten À-la-carte-Restaurant „Gourmetstube Hochfirst". Das Alpen Spa vereint alles, was Körper und Geist zur Regeneration brauchen. Die Hochfirst Beauty verwöhnt mit exklusiven japanischen Treatments von Sensai. Skifahrer schätzen die traumhafte Lage direkt an der Piste sowie die Schneesicherheit von Mitte November bis Ende April. SKI & WELLNESS PACKAGE 7 Tage wohnen inklusive aller Hochfirst Wohlfühlleistungen & 1 Teilmassage & 6-Tages-Skipass ab € 2.349,– p. P. im DZ



ALPEN-WELLNESS RESORT HOCHFIRST***** Familie Karl Fender
T +43 (0)5256 63250, info@hochfirst.com, www.hochfirst.com



Alpine Luxury HotelPost****S Gourmet & Spa Hideway

Ein Hideaway mit imposantem Blick auf Deutschlands höchsten Berg, die Zugspitze, ist das familiengeführte Hotel Post Lermoos. Die Post überzeugt durch alpinen Luxus, feinste Gourmetküche und einen 3.000 m² großen Wellnessbereich, sowie höchster Servicequalität. Einzigartig ist die im Außenbereich gelegene Zirben-Panorama-Außensauna mit Außen-Solebecken und einem atemberaubenden Ausblick auf das umliegende Bergpanorama. Die außergewöhnliche Küche von Chefkoch Thomas Strasser wurde bereits mit drei Hauben des Restaurantführers Gault & Millau, Exzellent in Falstaff und diversen anderen Auszeichnungen prämiert. Abgerundet werden die kulinarischen Höhepunkte von dem mit knapp 1.000 Positionen bestückten Weinbuch.
TIPP: Die beliebten „Adults Weeks" ab 16+ Jahren



HOTEL POST LERMOOS****S Gourmet & Spa Hideway
Hotel Post Lermoos KG, Kirchplatz 6, A-6631 Lermoos, T +43 (0)5673 2281 0
welcome@post-lermoos.at, www.post-lermoos.at



Frühlingserwachen auf Hohenwart

An kaum einem Ort treffen die Bergwelt Südtirols und die „Dolce Vita" Italiens so erlebnisreich aufeinander wie im Meraner Land, wo das familiengeführte 4-Sterne-Superior Hotel Hohenwart mit traumhaftem Panoramablick begeistert. Besonders nach den langen Wintermonaten verzückt der Frühling hier mit einem tollen Angebot an Genusswanderungen und (E-)Bike-Touren durch Apfelhaine, entlang der Waalwege oder hoch hinaus in die imposanten Bergwelt der Alpen. Der lauschige Garten im Hohenwart lädt dazu ein, einfach mal die Seele baumeln zu lassen. Tauchen Sie ein in das 25 m Becken im herrlich grünenden und blühenden Garten. Auch im wohlig-warmen Wasser des gläsernen Solebecken und der neuen Panorama-Sauna auf der Dachterrasse unseres preisgekrönten VistaSpa sind wohltuende Entspannungs-Momente mit 360° Rundum-Blick garantiert. Die exquisite Kulinarik sowie ein hoteleigener Weinkeller runden den Aufenthalt in kulinarischer Hinsicht ab. Das reichhaltige Frühstücksbuffet, die traditionelle Nachmittags-Marende oder das herrliche Menü am Abend genießen Sie am besten bei atemberaubendem Ausblick auf der Hohenwart-Terrasse!

HOHENWART GmbH Familie Mair
Verdinserstraße 5, I-39017 Schenna, Südtirol, T +39 0473 944400
info@hohenwart.com, www.hohenwart.com

HOHENWART®
URLAUB PUR

FRÜHLINGSTIPP







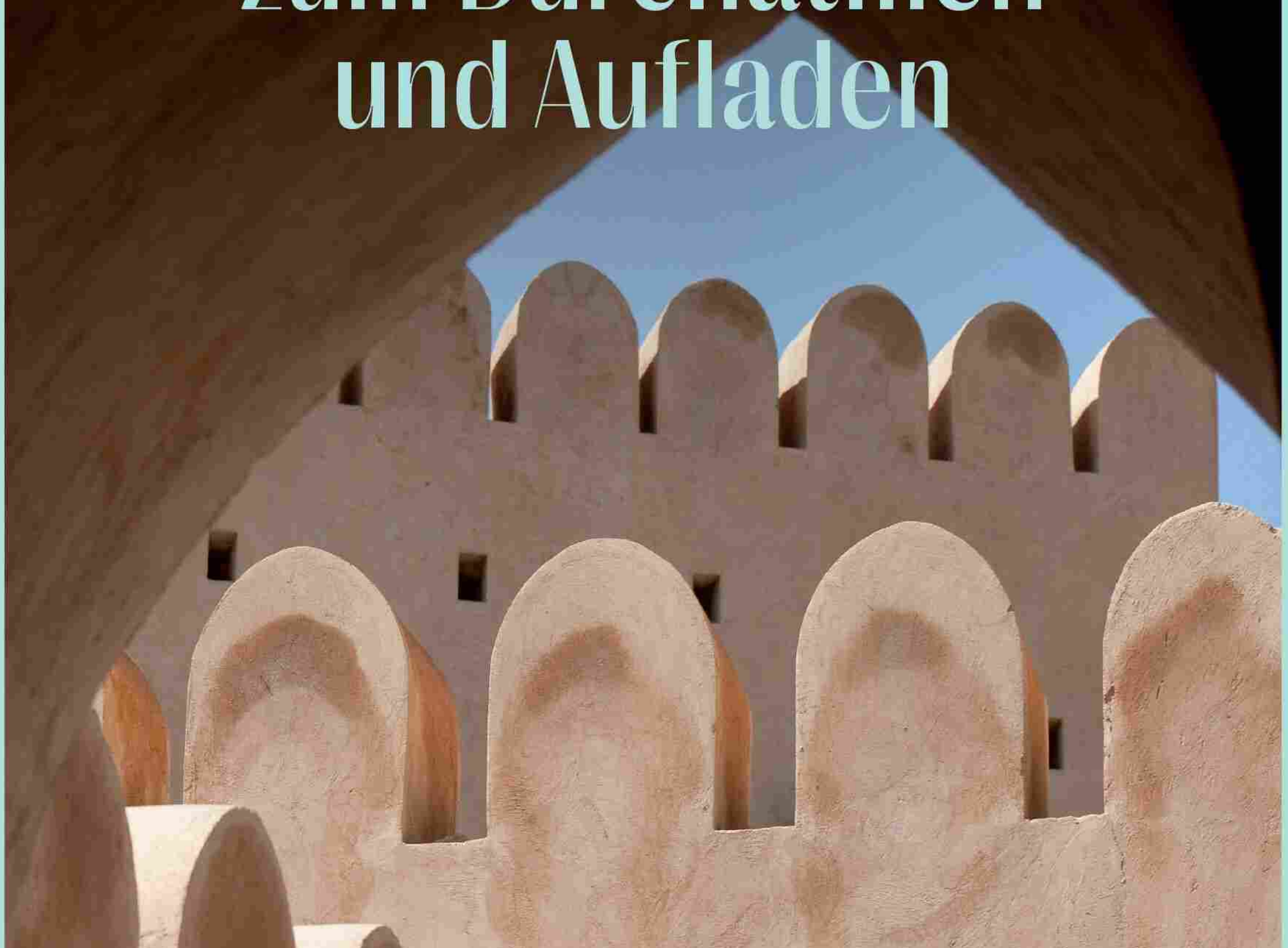
LOUIS ROEDERER

HAND IN HAND WITH NATURE

FAVORI

Die schönen Dinge, kuratiert

75 Ideen zum Durchatmen und Aufladen



EDITION 7 – WELLNESS

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®



WEMPE

EXQUISITE
TIMEPIECES & JEWELRY

Fine Jewelry

AN DEN BESTEN ADRESSEN DEUTSCHLANDS UND IN NEW YORK, PARIS, WIEN, MADRID – WEMPE.COM



Aufblättern und abtauchen: Diese Ausgabe dreht sich ganz um das Wohlbefinden.

Länger gesund leben, besser aussehen, sich ganzheitlich wohlfühlen – hinter all diesen Wünschen steckt das ICH. Adressiert an mich. Ein ICH, das gepflegt werden will. Der Wunsch nach Selbstoptimierung im Einklang mit dem eigenen Wertekanon ist ein ungebrochener Trend – und ein großer Markt. Nicht ausschließlich für Frauen, auch das männliche ICH verspürt diese Sehnsucht. Woher ich das weiß? Ein Blick auf mein Verhalten und in mein Umfeld gibt Aufschluss. Ich treffe mich mit meinen Freunden mittlerweile auf einen grünen Tee beim Sport anstelle von Bier in einer Bar, in meinem Badezimmer stehen weit mehr Produkte als nur Seife und Zahnpasta und ich verspürte fast eine diebische Vorfreude, als endlich die Geschichten des Redaktionsteams zu dieser Wellness-Ausgabe eintrudelten. Also, welche Wohlfühltrends sind neu in Oman? (Randnotiz: das Land auf der Arabischen Halbinsel ist auch unser Titelmotiv.) Silvia Ihring hat sich vor Ort ein Bild gemacht und kann – so viel sei verraten – das Sultanat für eine energiereiche Auszeit nur empfehlen. Wir sind aber bei unserer Spurensuche nicht nur exotisch, sondern bleiben ganz substanziell. Silke Roth ist der Frage nachgegangen, wie man sich schön schläft. Sie hat dafür zwei wunderbare Gesprächspartner gefunden. Und einer davon, Dr. Christian Benedict, hat ein Versprechen abgegeben, das ich hier gleich weitergeben mag: „Schlafen ist das beste Treatment der Welt“. Da frage ich mich doch: Was macht Schlaf mit einem, wenn man vorher bei Sascha Zeilinger in Berlin einen Workshop besucht hat? Der Breathworker lehrt die Technik zur richtigen Atmung – angeblich der Schlüssel zu mehr Wohlbefinden. Im Grunde genommen kann ich Ihnen jede Zeile in dieser Ausgabe ans Herz legen. Denn: Lesen entspannt, macht glücklich und soll sogar die Lebenszeit verlängern. Der Favorit zur Gesundheitsförderung – Ihr ICH wird es Ihnen danken.

Tim Gutke

Unser Favorit

Die Favoriten der Redaktion in dieser Ausgabe haben wir mit einer kleinen, feinen Raute gekennzeichnet.

Foto: Marina Jerkovic



26

INHALT

36



05 EDITORIAL
Tim Gutke

08 IMPRESSUM

10 DAS GROSSE WELLNESS-LISTICLE
14 wohltuende Ideen

14 WIE WICHTIG IST SCHLAF?
Das Doppelinterview

18 IHRE FAVORITEN
Ideen für sie

20 5 FAVORITEN VON ...
Susanne Kaufmann

22 DIE WELT ENTDECKEN
... und dabei Wellness machen

26 MIT JEDEM ATEMZUG
Trendthema: Breathwork

28 KAFFEE MIT DATTELN
Eine Reise nach Oman

32 DAS GEWISSE EXTRA
Was können Supplements?

35 HOTELFAVORIT
Das Parkhotel Egerner Höfe

36 NEUSTART FÜR DEN KÖRPER
Die schönsten Detox-Retreats

38 GLÄNZENDE STIMMUNG
Farbedelsteine heben die Laune

40 SCHLAFLOS UND RATLOS
Erste Hilfe gegen den Jetlag

42 SEINE FAVORITEN
Ideen für ihn

44 SMARTE ZEITMESSER
Die neuen Sportuhren

46 WOHLIG UND WÜRZIG
Parfums, die Wärme versprühen

48 BEAUTYFAVORIT
Das Haarserum von Paul Mitchell

50 FRAGEBOGEN
Judith Williams

42



Weit über seltene Jahrgänge hinaus

Die Kreation des idealen Jahrgangs



Grand Siècle N°23 in der Magnum-Flasche. Limitierte Edition - nur auf Anfrage.
www.laurent-perrier.com

JAHRES ZEITEN VERLAG

Jahreszeiten Verlag GmbH
Harvestehuder Weg 42
20149 Hamburg

GESCHÄFTSFÜHRUNG
Thomas Ganske, Sebastian Ganske,
Arne Bergmann, Peter Rensmann

VERMARKTUNG
Jahreszeiten Verlag GmbH
Harvestehuder Weg 42
20149 Hamburg
www.jalag.de
Tel. 040-27 17-0

DRUCK UND BINDUNG
Walstead Central Europe
Walstead Kraków SP. z o. o.
ul. Obrońców Modlina 11
30-733 Kraków, Polen

© 2023
Jahreszeiten Verlag GmbH, Hamburg
Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung durch Film, Funk und Fernsehen, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeglicher Art nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages. Für eventuelle Fehler übernimmt der Verlag keine Haftung.

CHEFREDAKTEURIN
Gloria von Bronewski

STELLVERTRETENDER CHEFREDAKTEUR (v.i.S.d.P.)
Tim Gutke

GESCHÄFTSFÜHRUNG SALES & CONTENT SOLUTIONS
Arne Bergmann
(verantwortlich für Anzeigen)

PUBLISHING DIRECTOR
Dagmar Hansen

SENIOR BRAND MANAGER
Henning Meyer

ANZEIGENSTRUKTUR
Corinna Plambeck-Rose

DAS TEAM



Unser Cover zeigt die Festung der Stadt Nakhal in Oman. Lesen Sie mehr über die Vielfalt des arabischen Sultanats auf Seite 28.

PRODUKTION UND REALISATION
Anne Haladin
Edition Haladin GmbH

ART DIREKTION
Sunna Weber

REDAKTION
Laura Glynn, Silvia Ihring,
Silke Roth, Tina Totic,
Anna Walter, Mira Wiesinger,

RETUSCHE
Christian Branscheidt

TEXTCHEFIN
Kerstin Vo

LEKTORAT
Michaela Mundt

EU Ecolabel www.ecolabel.eu
PEFC PEFC/32-32-082

Foto: Ministry of Heritage & Tourism Sultanate of Oman



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/domizile

WeberHaus

Die Zukunft leben

WELLNESS

Wohlbefinden ist eine Sache der inneren Haltung – und der schönen Dinge, mit denen man sich umgibt. 14 Ideen von Autorin Silke Roth.

1

EINFACH ABTAUCHEN

Im Day-Spa des Landromantik-Hotels Oswald entspannen auch Tagesgäste zwischen Sauna, Dampfbad, Rooftop-Pool, Kino, Schneeraum und Salzkammer. Ab 124 Euro pro Person, **www.hotel-oswald.de**

2. LILA WOLKE
Kuschel-Sweater „Salta“ ist aus extra fluffigem Nimbus-Kaschmir-Garn gestrickt. Und der kräftige Farbton ist der perfekte Verbündete gegen herbstliches Grau am Himmel. Von Stephan Boya, 789 Euro, **stephanboya.com**





3. AUS OVERSTOCK-MATERIALIEN der LVMH-Gruppe, zu denen Labels wie Celine oder Louis Vuitton zählen, fertigt das Berliner Label Zellweger Schals und Halstücher. „The Grand Wrap“ ist zeitlos und aus 100 % Kaschmir, 499 Euro, **www.zellweger-warmwear.com**





4. ZAUBERTRICK
Von Blau zu Rosa: Der Lip-Balm passt sich dem pH-Wert der Haut an und wechselt die Farbe. Von Prada Beauty, 45 Euro, www.prada.com

VERY BRITSH ist die neue Kapselkollektion von Alexa Chung für das Traditionshaus Barbour. Wie Trenchcoat „Natalie“ aus gewachster Baumwolle, 519 Euro, **www.barbour.com**



6. WISSENSCHAFT FÜR DIE PISTE

Die Skibrillen mit Antibeschlag-Gläsern sind auf Bio-Basis aus recycelten Materialien hergestellt. Von Out Of, ab 119 Euro, **out-of.com**

DIE GESUNDHEIT IM BLICK

Ohne Piekser, dafür mit Sensor-Technologie überwacht die App „Hello Inside“ den Blutzucker und gibt Wellness-Tipps. Abo ab 99 Euro/Monat, **helloinside.com**



KUSCHELN AUF KNOPFDRUCK

Die kabellose Decke „Big Hug“ in Fell-Optik garantiert bis zu fünf Stunden Wärme. Von Stoov, 40 x 110 cm, ca. 130 Euro, **de.stoov.com**





9. OHNE KOFFEIN

wacher und fitter im Kopf sein? Soll mit funktionellen Pilzen gelingen. „Barista Mushroom Boost“ von Hazel, 59 Euro, www.hazel.store



10. AYURVEDA IN MECKLENBURG

Nicht in Indien, sondern am Tollensesee erlebt man die indische Heilkunst und Küche im neuen Retreat „Park am See Nattika“, ab 490 Euro/Person, **www.park-am-see.de**

Fotos:Michael Königshofer, PR (13)

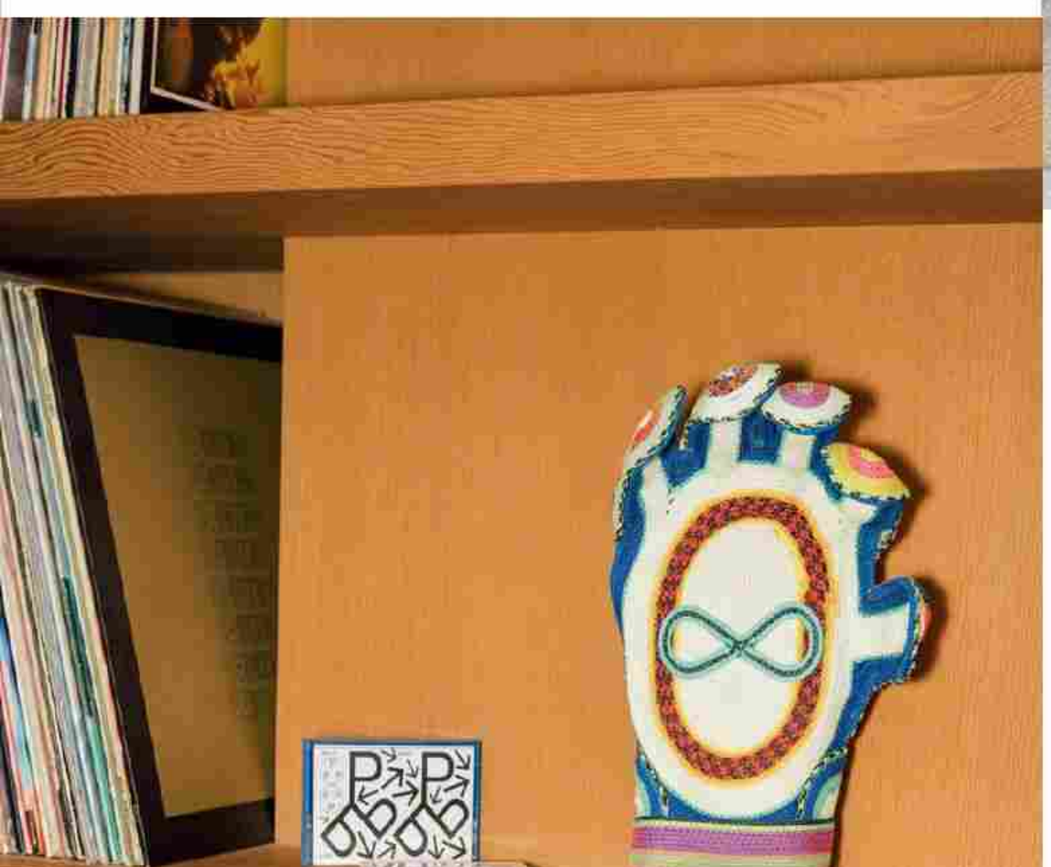
11

LÖFFELWEISE LUXUS

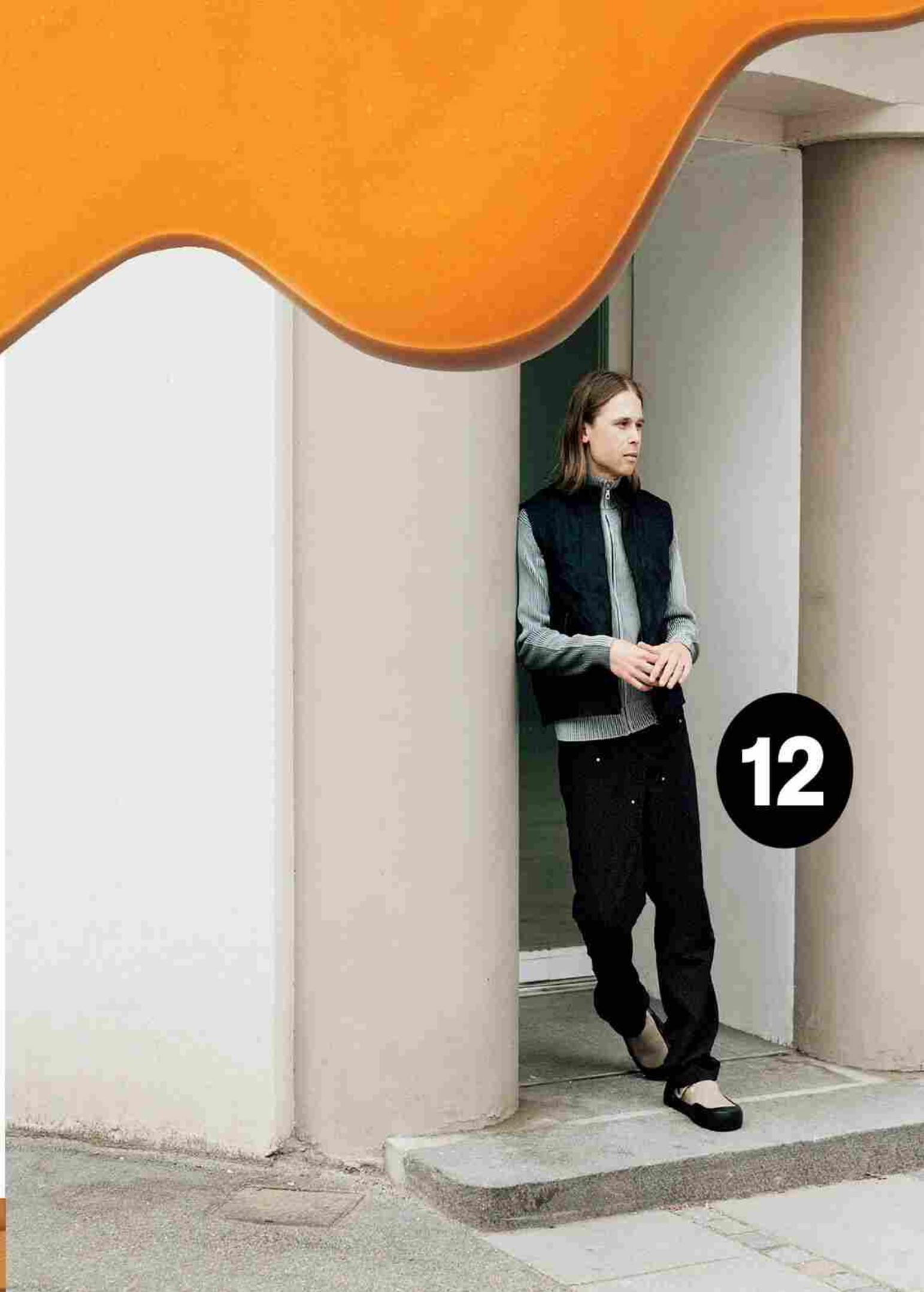
Karamelliger Genuss und Schönheitsmittel von innen ist der wertvolle Mānuka Honig „Single Origin Rimunui“. 250 ml, 275 Euro, **de.manukahealth.com**

DICK AUFGETRAGEN: Das Outdoor-Modell „Reykjavík“ aus Nubukleder mit wetterfester Sohle passt in der Stadt genauso wie beim Wandern. Von Birkenstock, 200 Euro, **www.birkenstock.de**

SAUBERMACHER: Nachhaltig und ästhetisch ansprechend sind Putzmittel und Homecare von Kinfill aus Holland. Bestes Beispiel: die „Alu-Ever Bottle“ zum Nachfüllen, 10 Euro, **kinfill.com**



13



12

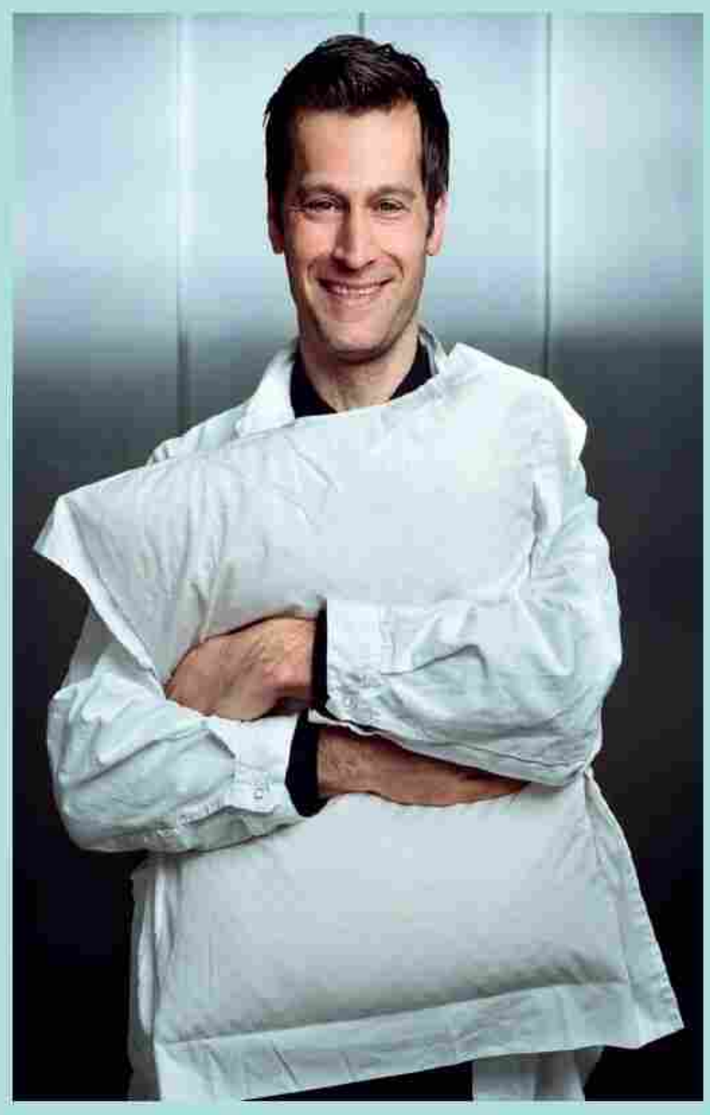
14. BADEFREUDEN

Fußbrett und magnetische Badewannenbrücke aus Eichenholz, wasserabweisendes Leder – so viel Innovation im Bad hat Hersteller Kaldewei der Zusammenarbeit mit dem Designer Stefan Diez und der Interiormarke E15 zu verdanken. Ab 360 Euro, **www.kaldewei.de**



IN DER RUHE LIEGT DIE KRAFT

Kann ausreichender und guter Schlaf der Schlüssel zu Attraktivität und beruflichem Erfolg sein? Autorin Silke Roth sprach mit Schlafforscher Dr. Christian Benedict und Alexander Werz, CEO von Karla Otto sowie Gründer des Wellness-Konzepts AWvi.



ÜBER DR. CHRISTIAN BENEDICT

Dr. Christian Benedict, geboren in Hamburg, ist ein renommierter Schlafforscher und Neurowissenschaftler an der Universität Uppsala in Schweden. Seine Forschung beschäftigt sich mit den Auswirkungen von Schlaf auf die geistige und körperliche Gesundheit. Neben seinen wissenschaftlichen Arbeiten und ausgezeichneten Beiträgen zur Schlafmedizin veröffentlichte er bereits mehrere Bücher, darunter „Schlaf ist die beste Medizin", erschienen bei Edel Books. Er lebt heute mit seiner Familie in Schweden und würde gerne öfter ausschlafen.

Schon Bertolt Brecht wusste: „Wie man sich bettet, so liegt man." Allerdings ahnte der Dichter vermutlich nicht, dass Schlaf einmal zu einer recht komplexen Angelegenheit werden würde. Heute hat sich eine ganze Industrie zur Optimierung der Nachtruhe entwickelt: Sie möchte uns unter Gewichtsdecken legen, Haut und Haare mit Seidenkopfkissen vor Reibung schützen und durch Nahrungsergänzungsmittel und atmosphärisches Licht zu noch besserem Schlaf verhelfen. Warum dieser als das älteste und wichtigste Beauty-Ritual der Welt gilt, weiß der Schlafforscher Dr. Christian Benedict. Im Gespräch trifft er auf Alexander Werz, der zur Regeneration nicht nur auf einen aktiven Lebensstil, sondern auch auf die Kraft der Wissenschaft setzt – etwa mit seiner eigenen Skincare-Linie AWvi.

FAVORIT: Sie sind beide in Ihren Berufen sehr erfolgreich und haben volle Terminkalender. Wie gut schlafen Sie?

Alexander Werz: Sehr gut. Ich brauche nicht viel Schlaf und kann morgens früh aufstehen. Wenn andere noch im Bett liegen, bin ich bereits aktiv und genieße es, mit festen Routinen zu starten. Dabei entsteht eine unglaublich gute Energie, die mich durch den Tag trägt.

Dr. Christian Benedict: Viel zu kurz. Die Ferien in Schweden, wo ich lebe, sind gerade zu Ende, und jedes Familienmitglied muss seinen Pflichten nachkommen. Mein Beruf an der Universität erlaubt es mir, meine Arbeitszeiten sehr flexibel zu gestalten, und ich schlafe gerne ausgiebig – meine Familie leider nicht.

Temperatur, Helligkeit, Jahreszeit...
es gibt viele Faktoren, die für einen
erholsamen Schlaf wichtig sind.
Manchmal ist es auch ein neues Bett,
wie das Designbett „Essential" von
Auping, 1.990 Euro, **www.auping.com**

FAVORIT: Dr. Benedict, was bedeutet „guter Schlaf" aus medizinischer Sicht?

Dr. Christian Benedict: Als Maßstab kann man sagen: Er führt dazu, dass man sich wohlfühlt. Man schläft 7 bis 8 Stunden, durchläuft Schlafzyklen, hat viel Tiefschlaf, Traumschlaf und leichtere Schlafphasen. Die Nacht wird rückwirkend immer als Ganzes bewertet, und deshalb spielt unser Gefühl am Morgen eine entscheidende Rolle. Sind meine Batterien nach dem Aufstehen aufgeladen? Fühle ich mich gestärkt für den Tag? Werde ich zwischendrin müde? Jeder Mensch hat einen unterschiedlichen Schlafbedarf. Der Dauer des Schlafes wird sehr viel Aufmerksamkeit geschenkt, dabei ist die Regelmäßigkeit entscheidender.

FAVORIT: Herr Werz, es wirkt, als seien Sie ein ziemlich unkomplizierter Schläfer?

Alexander Werz: Absolut. Mit Kunden auf der ganzen Welt sitze ich oft abends bis nach 22 Uhr am Rechner und gehe danach nicht sofort ins Bett. Ich falle trotzdem schnell in einen tiefen Schlaf. Und natürlich gibt es in meinem Job auch schlaflose Nächte, da müssen wir uns nichts vormachen. Wichtig ist deshalb für mich: morgens mir selbst ein Lächeln zu schenken. Ich mache Sport, blicke in die Natur, spreche mit meinen Pflanzen und trinke Espresso. Das wappnet mich für den Tag und gibt mir Stabilität. Und ich mache jeden Morgen mein Bett, egal wo ich bin.



Guter Schlaf ist die Basis, um erholt auszusehen. Was auch hilft: angenehme Sleepwear aus Baumwolle von Calida (links) sowie das Pflegesystem und Supplement von AWvi (unten). Pyjama ca. 90 Euro, **www.calida.com.** Supplement „The Skin Biotic" von AWvi, 64 Euro, **www.awvi.life**



„Schlaf ist das beste Treatment der Welt."

Dr. Christian Benedict

FAVORIT: Ist eine feste Schlafroutine besser als jedes Anti-Aging-Produkt?

Dr. Christian Benedict: Würde man die Benefits eines Bilderbuch-Schlafs in einer Pille oder einem Medikament vereinen, könnte man stinkreich werden. Die Nachtruhe besitzt viele gesundheitsfördernde, aber auch stimmungsaufhellende Effekte. Es finden regenerative Prozesse in den Zellen statt, die sich jeder als „Schönheitsschlaf" zunutze machen kann. Studien belegen, dass ausgeschlafene Menschen als attraktiver wahrgenommen werden, weil sie fitter, energiegeladener, frischer und damit jugendlicher wirken. Auch bei einem Vorstellungsgespräch kann ausgeschlafen sein das Zünglein an der Waage bedeuten.

Alexander Werz: Für mich ist Schlaf ein Baustein meiner Wohlfühlroutine, die sehr ganzheitlich ist. Ich wurde von klein auf mit einer strikten Routine erzogen. Ich musste vor 6 Uhr morgens aufstehen, um mit dem Fahrrad 30 Minuten zur Schule zu radeln. Wir haben nie in überheizten Räumen geschlafen, sondern mit offenem Fenster. Sport war in meiner Familie immer wichtig. Kalte Duschen und samstags in die Sauna zu gehen waren ganz normal. Erst in meinen Vierzigern habe ich realisiert, dass es eigentlich eine Art von Wellness ist. Das Schöne am Älterwerden ist doch, dass man die Schalthebel der Gesundheit genau kennt und weiß, was einem guttut und was jung hält. Wir haben den Lanserhof als Kunden, aber mir fehlt einfach die Zeit, dort eine Woche zu bleiben. Ich baue Regeneration deshalb fest in Alltag und Freizeit ein.

FAVORIT: Dr. Benedict, kann man sich gesund schlafen?

Dr. Christian Benedict: Schlafen ist das natürlichste Gesundheits-Treatment der Welt. Der Tag ist dazu da, um mit der Umgebung zu interagieren. Wir sprechen mit Menschen, essen, bewegen uns und erschaffen Dinge. Doch wir brauchen auch eine Phase in den 24 Stunden, in der unser Körper und natürlich auch der Kopf alles verarbeiten kann. Im Schlaf sind wir weniger empfänglich für äußere Einflüsse. Der Körper durchläuft Erholungsprozesse, aber

auch Reparaturen. Das Gehirn arbeitet auf Hochtouren, um Dinge, die wir erlernt haben, zu festigen, noch mal zu durchlaufen, zu sortieren, zu priorisieren oder eben auch nicht. Was wichtig ist: Wir haben nicht unbegrenzte Speicherkapazitäten.

FAVORIT: Wie beeinflusst erholsamer Schlaf die Arbeitsleistung, Kreativität und Entscheidungsfindung?

Dr. Christian Benedict: Viele denken, Schlafen sei etwas Passives, aber nein – über Nacht passieren eine Menge spannende Prozesse im Oberstübchen. Unsere Hirnareale sind hochaktiv und kommunizieren miteinander. Das könnte im wachen Zustand nicht stattfinden, sonst hätte man Halluzinationen. Gedächtnisinhalte werden während des Schlafs in neue Kontexte gesetzt, was helfen kann, am nächsten Morgen kreativer und lösungsorientierter zu sein. Warum wohl kommen uns morgens unter der Dusche oft die genialsten Ideen?

Alexander Werz: Das sehe ich auch so – erholsamer Schlaf wirkt sich auf den gesamten Tag aus. Ich weiß, dass ich nach einer guten Nacht besser funktioniere. Ich kann aufmerksamer mit meinen Kollegen kommunizieren, und wenn mich ein Kunde spät am Abend sprechen will, kann ich nicht sagen: Sorry, ich bin müde. Da muss man durchpowern und konzentriert sein, egal, was die Uhr zeigt. Im Grunde sind wir in diesem Beruf Hochleistungssportler, mental und auch körperlich. Meine festen Routinen helfen mir, im Marathon des Lebens fit zu bleiben.

FAVORIT: Herr Werz, Sie haben eine Wellness-Brand, die auf wissenschaftlichen Erkenntnissen basiert, gegründet. Wie kamen Sie von der Fashion zur Selfcare?

Alexander Werz: Mit 50 Jahren haben mich Freunde gefragt, ob ich nicht gerne etwas Eigenes machen möchte. Ich bin kein Beauty-Profi, aber ein Wellness-Experte – jemand, der selbst seit zwölf Jahren Nahrungsergänzungsmittel nutzt, um sich besser zu fühlen. Dieser Ansatz, von der Supplementierung aus zu beginnen und dann die Pflege zu ergänzen, war für mich spannend. Ich bin kein Professor, aber ich kann die besten Fachleute zusammenbringen, das beste Labor finden und dazu ein rundes Storytelling kreieren. Anti-Aging stand bei AWvi nie direkt im Fokus; wir sprechen heute vielmehr von Healthy-Aging und Longevity. Mein größtes Vorbild ist ein 85-Jähriger, der in St. Moritz jeden Tag auf den Berg klettert und sich gleich nach dem Aufstehen in der Natur erdet. Für mich die wichtigste Form von Selfcare.

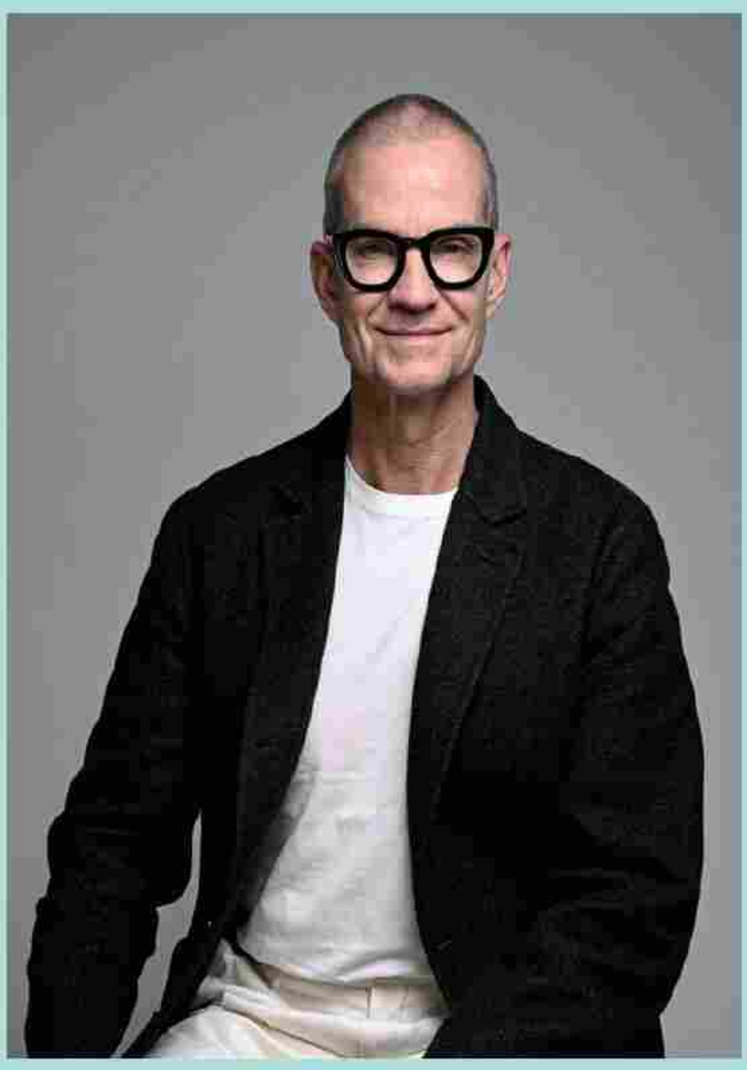
FAVORIT: Haben Umgebung und Bettwäsche Einfluss auf die Schlafqualität?

Dr. Christian Benedict: Ein komfortables Bett und die Raumtemperatur haben großen Einfluss. Wenn man im Bett schnell schwitzt, ist der Körper mit Herunterkühlen statt Herunterkommen beschäftigt. Wer die Tür zum Rest der Wohnung offen lässt, hat eine bessere Luftqualität durch die Zirkulation. Jahreszeiten sind ausschlaggebend – wir neigen zum Beispiel im Sommer dazu, kürzer zu schlafen. Die Bettwäsche und die Decken würde ich der Jahreszeit anpassen. Ob man jetzt eine Gewichtsdecke braucht, muss jeder für sich selbst entscheiden. Man soll für sich den Komfort schaffen, der den Schlaf so gut wie möglich unterstützt.

Alexander Werz: Ich lebe zwischen Mailand, Paris und St. Moritz, wo ich überall sehr gut schlafe. Mein Tipp ist, abends immer kühl zu duschen – so kühlt der Körper runter, und man legt sich mit einem frischen Gefühl ins Bett. Dazu nachts die Fenster offen lassen und das Telefon und den Computer weg vom Bett legen, damit man schnell und gut schlafen kann. Mitunter schlafe ich am besten im Flugzeug. Das habe ich mir antrainiert, weil ich schon als Kind auf der Rückbank im Auto gerne geschlummert habe. Dieses Gefühl kommt auch im Flugzeug auf.

FAVORIT: Warum heißt es oft, dass man im Hotel besser schläft als zu Hause?

Dr. Christian Benedict: Das behaupten vor allem Menschen, die Kinder haben (lacht). Denn niemand steht mitten in der Nacht auf, und man hört weder die Toilettenspülung noch das Klappern von Geschirr, weil jemand hungrig ist. Allerdings ist oft das Gegenteil der Fall und man schläft schlechter in Hotels. Wir sprechen hier vom „First-Night-Effekt": Wenn man in einer unbekannten Umgebung oder anderen Zeitzone schläft, kann es zu asymmetrischem Schlaf kommen. Eine Hirnhälfte bleibt dabei wachsamer und „auf der Hut", was dazu führt, dass der Schlaf nicht besonders tief ist. Je länger man jedoch an einem Ort bleibt, desto symmetrischer und erholsamer wird der Schlaf. Was helfen kann: Nehmen Sie ein Kissen mit, das Sie an zu Hause erinnert, oder das T-Shirt Ihres Partners. Schlaf funktioniert oft assoziativ.



ÜBER ALEXANDER WERZ

Aufgewachsen im süddeutschen Reutlingen, zog es den heute 56-Jährigen früh nach Paris, um Modedesign zu studieren. Werz wechselte im Laufe seiner Karriere die Seiten zum Brandbuilding und stieß vor 13 Jahren als CEO zur Luxus-Agentur Karla Otto. Vor sechs Jahren stellte Werz ein Kollektiv mit Expertise in Gesundheit, Wellness und Beauty zusammen, um AWvi zu gründen – eine Pro-Aging-Pflegelinie, die zusätzlich auf die Einnahme von Probiotika setzt. „The Skin Method" ist bei Apropos, bungalow. in Stuttgart, im Niche Beauty Corner bei UZWEI Hamburg und online über **www.niche-beauty.com**, sowie **www.awvi.life** erhältlich.

Fotos: PR



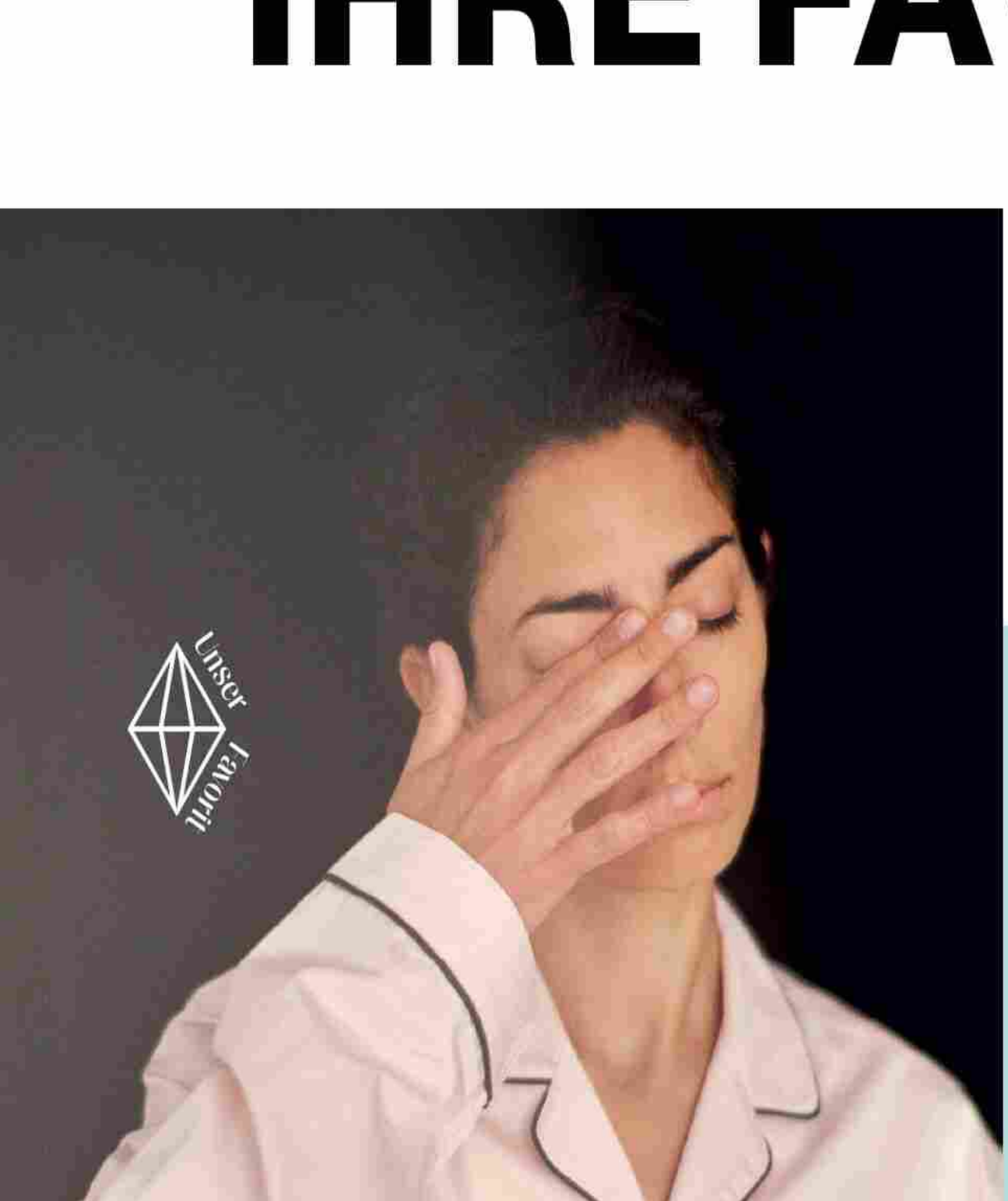
HELLES KÖPFCHEN: Die Wellness-Lampe „Skyview“ ahmt je nach Tageszeit die Farbe und Intensität des Sonnenlichts nach. Von Bios Lighting, 450 Euro, **www.skyviewlight.com**

KOMFORTZONE: Für gemütliche Stunden schlüpft man in dieses Set aus Baumwolle. Bustier, 30 Euro und passende Leggings, 35 Euro, von Marc O’Polo, **www.marc-o-polo.com**



IHRE FAVORITEN

Erholsamer Schlaf, stilvoller Komfort und strahlende Haut: Redakteurin Anna Walter stellt neun Produktneuheiten vor, die das Wohlbefinden fördern.



PURER LUXUS: Die klassischen Pyjamas des dänischen Labels Tekla gibt es nun auch aus Satin. Hemd, 350 Euro und passende Hose, 300 Euro, **www.teklafabrics.com**



WACHMACHER
Soll geschwollene Augen dank Lymphactive-Technologie reduzieren: „Eye Revive Cream“ von Iräye, 105 Euro **www.irayeskincare.com**

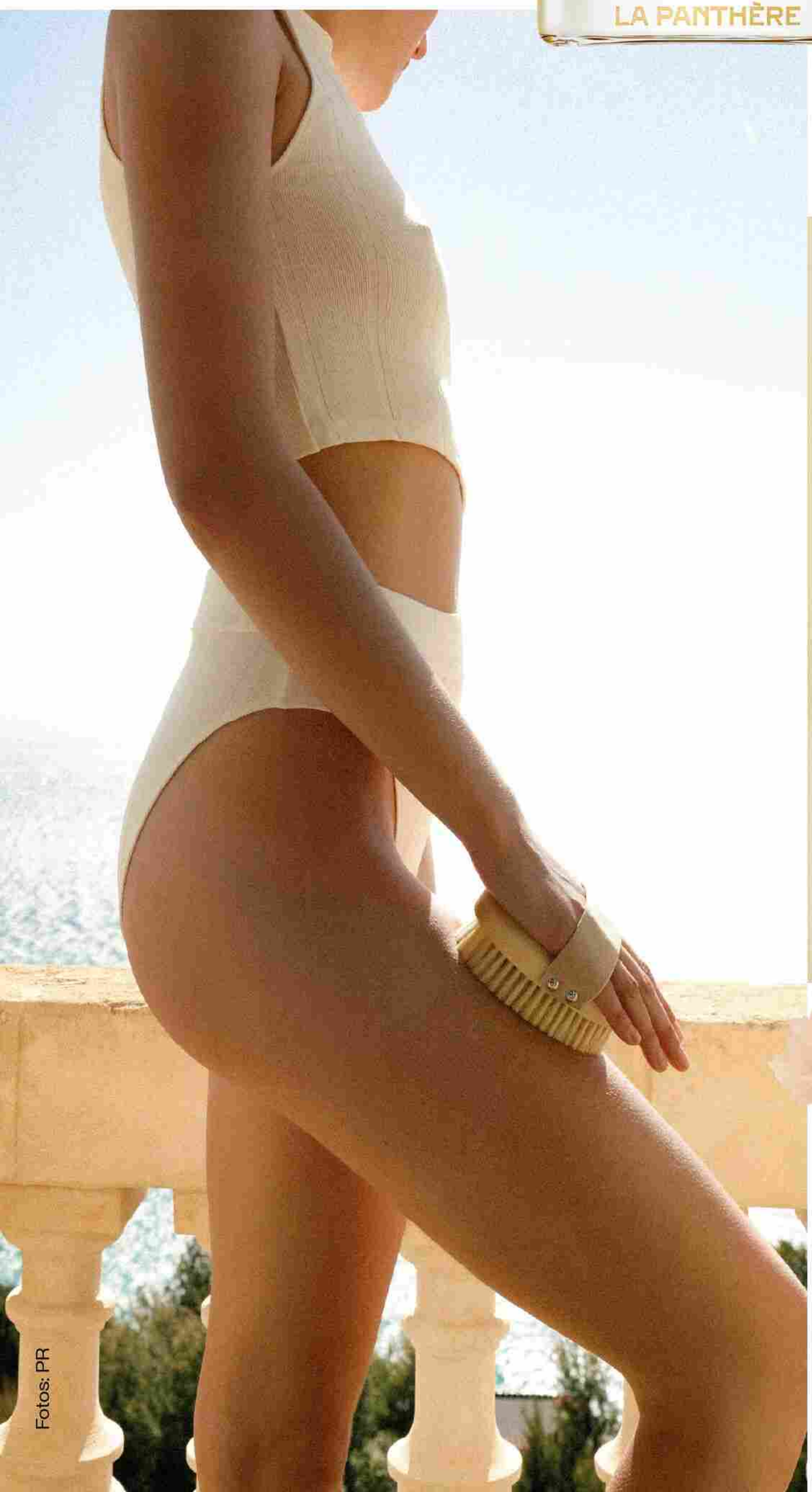
BETÖREND

Das „La Panthère Élixir“ von Cartier duftet nach Moschus und Jasmin. 50ml, 123 Euro, www.cartier.com





GUTE NACHT: Eine Schlafmaske aus Seide schirmt Licht ab und wirkt angenehm kühl auf der Haut. Von Slip, 55 Euro, **www.slipsilkpillowcase.eu**



SPA-EFFEKT: Das Körperpeeling „Renewal“ reinigt die Haut sanft und soll ihr Geschmeidigkeit verleihen. Von Ahava, 24 Euro, **www.ahava.com**



AUF LEISEN SOHLEN

Mit diesen Schaffell-Pantoletten bekommt niemand mehr kalte Füße. Von Inuikii, 150 Euro, **www.inuikii.com**

FRISCH GESTRICHEN

Die trockene Bürstenmassage stammt aus dem Ayurveda und regt die Durchblutung an. Holzbürste von Aime, 15 Euro, **www.aime.co**

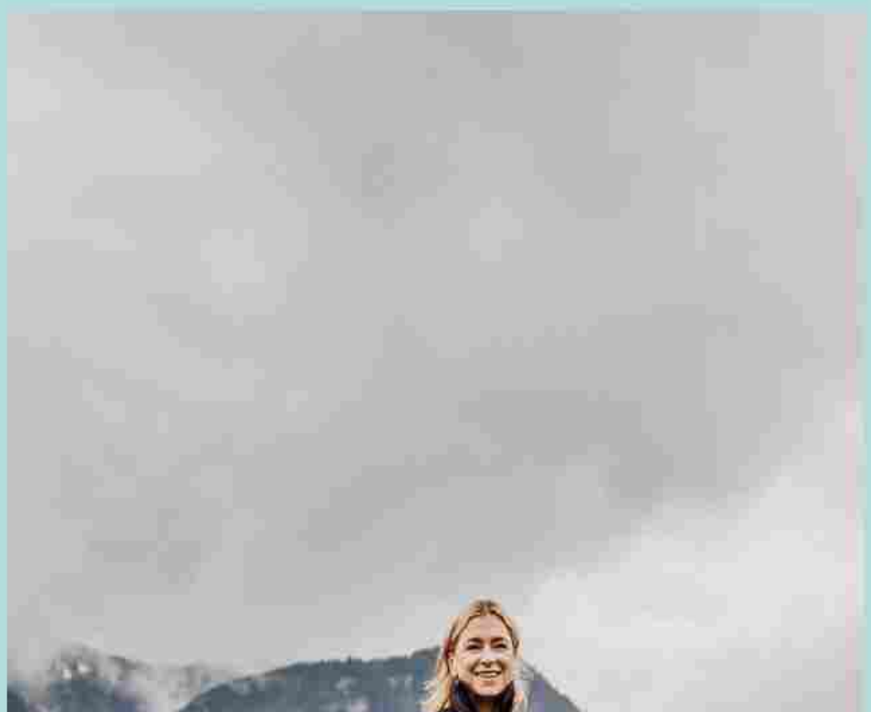
Fotos: PR

5

FAVORITEN

VON SUSANNE KAUFMANN

Die Naturkosmetik-Pionierin verrät Redakteurin Tina Totic fünf Favoriten, die sie jetzt inspirieren und ihren Alltag bereichern.

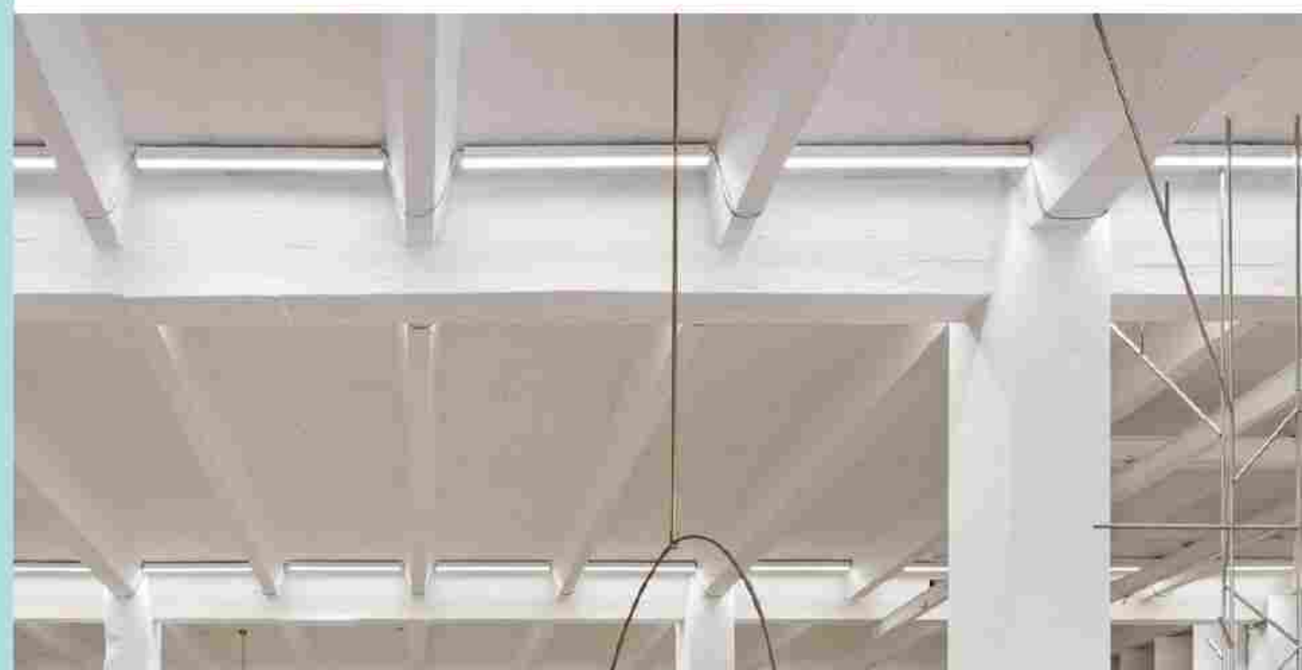


Vor über 20 Jahren entwickelte die Naturkosmetikerin eine eigene Pflegelinie für das Spa ihres Familienhotels „Post“ in Bezau im Bregenzerwald. Aufgewachsen in der Region, ließ sie sich von der alpinen Pflanzenwelt und dem Wissen ihrer Großmutter über die Kräfte der Natur inspirieren. 2003 gründete sie ihre gleichnamige Kosmetiklinie, die heute weltweit für ihre pflanzenbasierten Produkte mit aktiven Wirkstoffen bekannt ist.



ECTOIN REPAIR SERUM

Ich verwende Ectoin schon seit fast 15 Jahren in meinen Pflegeformeln. Es ist für mich einer meiner absoluten Lieblingswirkstoffe, da er nachweislich die Hautbarriere repariert und stärkt. Ich wollte diesen unglaublichen Inhaltsstoff in ein spezielles, leistungsstarkes Serum einbauen. In Kombination mit Q10 schützt mein neues Ectoin Repair Serum vor freien Radikalen und Umwelteinflüssen. 130 Euro,
de.susannekaufmann.com



ANDREAS MURKUDIS BERLIN

In dem Store in Berlin gibt es hervorragend kuratierte, schöne Dinge, von Kleidung und Accessoires bis hin zu Möbeln und Homeware. Jedes Mal, wenn ich mich dort umschaue, fühle ich mich fast wie in einer Ausstellung. Ein Besuch bei Andreas Murkudis gehört deshalb für mich unbedingt auf die To-Do-Liste von Kunst-, Mode-, und Designliebhabern. Der Mix aus bekannten Labels und spannenden Neuentdeckungen ist ganz besonders.
www.andreasmurkudis.com



GALERIE HAUSER & WIRTH AUF MENORCA

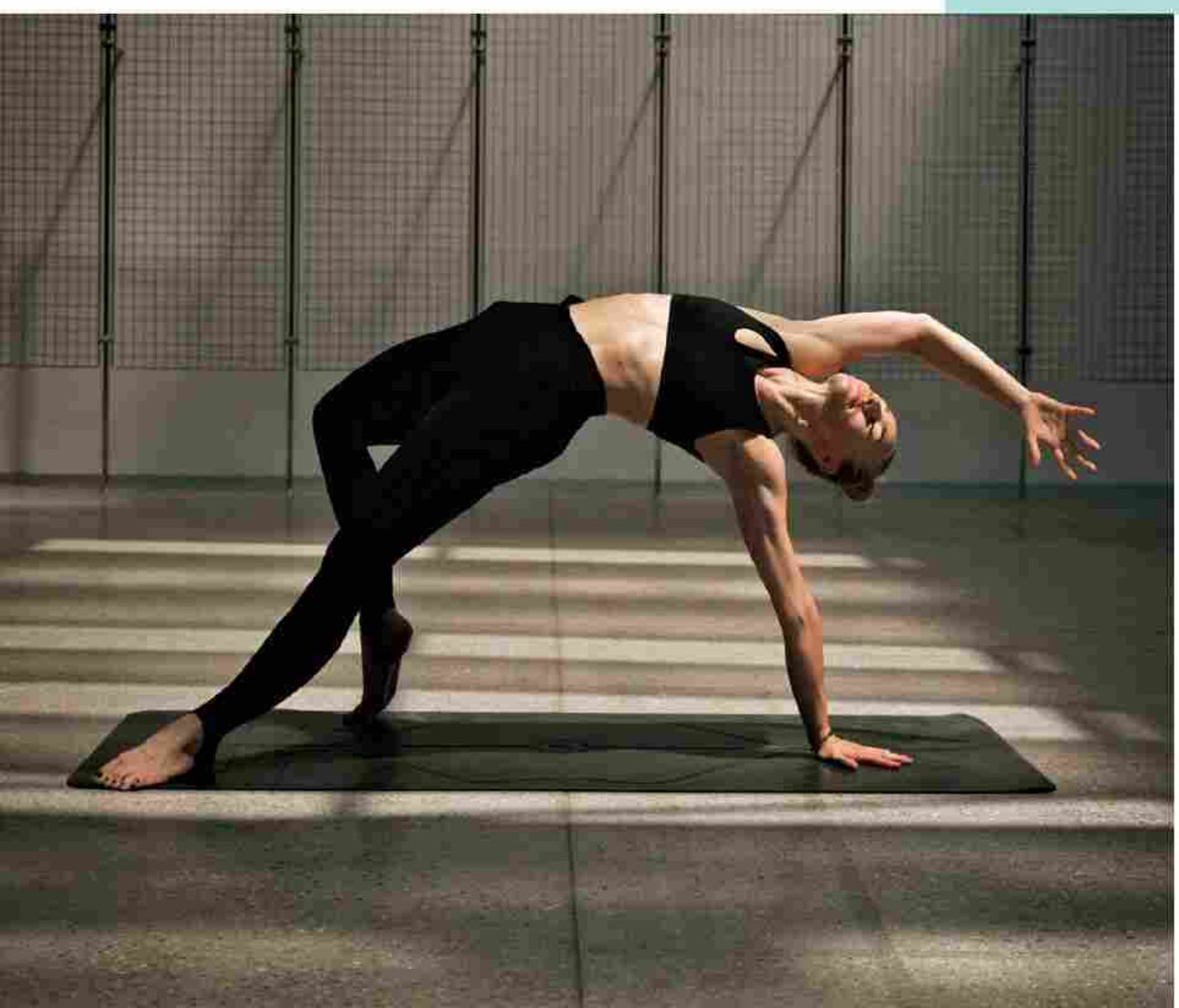
Ich besuche diesen Ort gern, weil er eine so inspirierende Mischung aus Kunst, Natur und Geschichte in einer atemberaubenden Umgebung bietet. Die nahtlose Integration der Galerie in die Umgebung schafft eine perfekte Atmosphäre, um über zeitgenössische Kunst nachzudenken. Die sorgfältig restaurierten Gebäude und Außenskulpturen tragen dazu bei, dass sich jeder Besuch wie eine Reise durch Kreativität und Kultur anfühlt. Ganz egal, ob man nun die Ausstellungen erkundet oder lediglich die ruhigen Gärten genießt – es ist eine Oase für Kunstliebhaber und ein Zufluchtsort, der die Seele belebt.
www.hauserwirth.com

VINYL LP „RAISE THE ROOF" VON ROBERT PLANT & ALISON KRAUSS

Ich liebe die Platte, weil sie perfekt die musikalische Chemie des Duos einfängt. Musik ist für mich Eskapismus und etwas, das meine Familie und ich sehr zu schätzen wissen. Jeder Titel fühlt sich wie eine Reise durch das Roots-Genre an, das Blues, Folk und Country auf moderne Weise miteinander verbindet. Dieses Album ist mehr als nur eine Sammlung von Songs; es ist ein wunderschönes Erlebnis, zu dem ich immer wieder zurückkehre, und eine wertvolle Ergänzung meiner Vinylsammlung.
www.plantkrauss.com



Fotos: Angela Lamprecht, Thomas Meyer, PR (3)

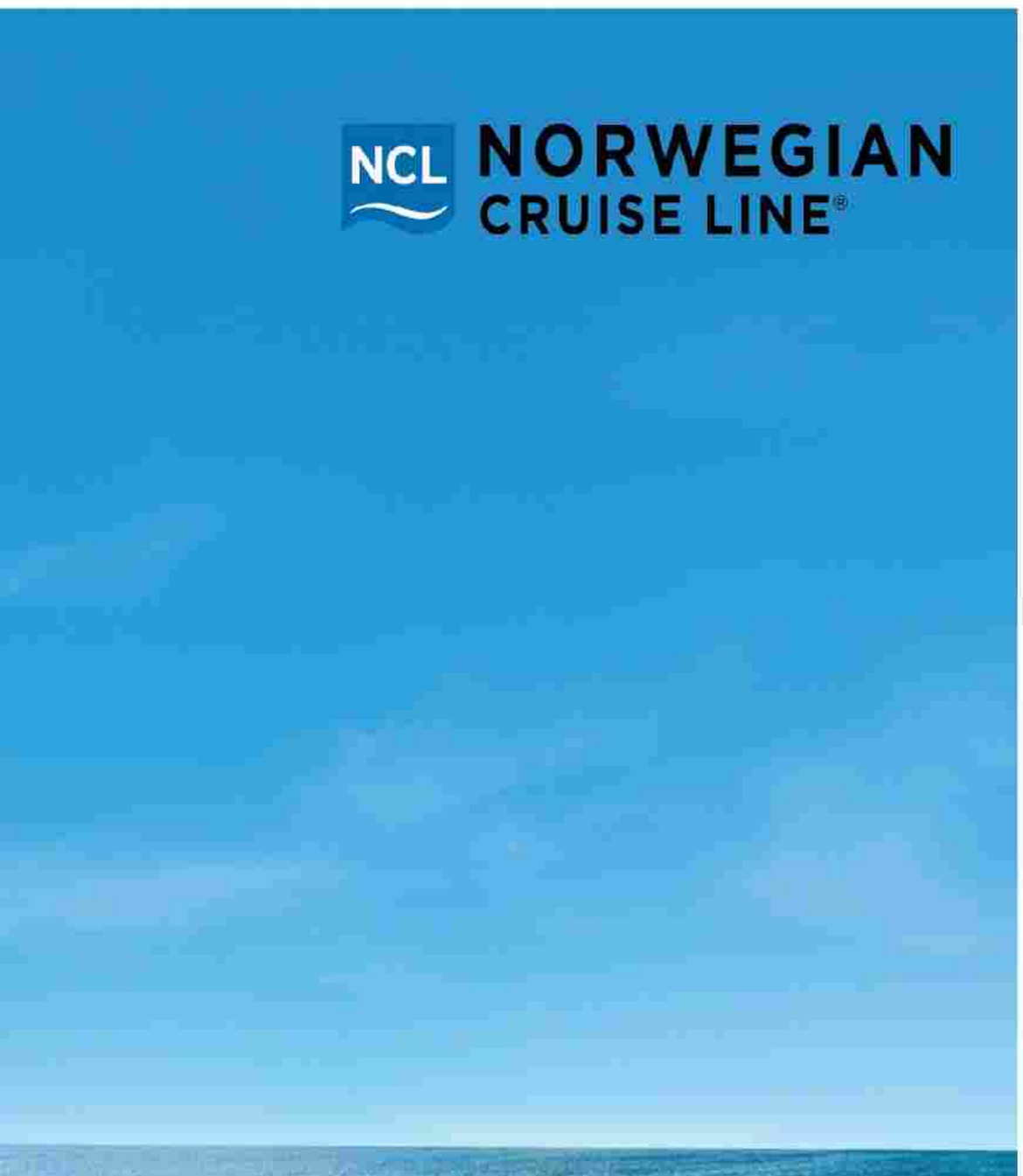


YOGA MIT ANNA POSCH

Regelmäßiger Sport ist für mich sehr wichtig – ich beginne jeden Tag mit einem Workout, um Energie zu tanken. Dabei variiere ich meine Routine, aber zwei bis dreimal pro Woche Yoga zu machen, ist für mich unverzichtbar. Eine meiner liebsten Coaches ist Anna Posch. Ich arbeite regelmäßig für Retreats in meinem Hotel mit ihr zusammen. Ihre Mischung aus Herzlichkeit, Fachwissen und Achtsamkeit gibt jeder Yogastunde etwas Persönliches. Annas Ansatz erlaubt es, Grenzen auszuloten und sich gleichzeitig um Körper und Geist zu kümmern. Ihre Leidenschaft für Yoga inspiriert mich zu einer tieferen Verbindung mit der Praxis und ich fühle mich nach jeder Stunde ausgeglichener.
www.instagram.com/poschstyle

ENTSPANNT DIE WELT ENTDECKEN

Einen Wellness-Urlaub buchen oder auf Kreuzfahrt gehen? An Bord der neuen „Prima"- Schiffsklasse von Norwegian Cruise Line stellt sich diese Frage nicht – sie verbindet beides. Autorin Kerstin Vo gibt einen Überblick.



Kreuzfahrten und Entspannungsurlaub scheinen auf den ersten Blick nicht so recht zusammenzupassen. In einer Woche eine Vielzahl an Ländern abhaken, dazu ein bisschen Sightseeing und Seeluft. Alles sehr effizient, alles sehr komprimiert – soweit das Kreuzfahrt-Klischee. Wellness bedeutet das Gegenteil: zur Ruhe kommen, sich Zeit lassen und sich dem eigenen Wohlbefinden widmen. Genau deshalb ist es so viel mehr als eine Massage im Spa: Wellness kann bedeuten, das Handy auszuschalten. Ein richtig gutes Dinner zu genießen. Mit einem Buch in der Sonne zu sitzen. Jeden Morgen aufs Meer zu schauen. Schlafen. Und auf einmal sind Wellnessurlaub und Kreuzfahrt gar nicht weit voneinander entfernt. Mit einem Zusatzpunkt für die Kreuzfahrt: Man kann nebenbei noch die schönsten Orte der Welt bereisen. Vor allem während der kalten Jahreszeit ist die Sehnsucht groß, in die sonnigen Ecken der Erde zu flüchten. Umso besser, dass die Flotte von Norwegian Cruise Line (NCL) für jeden die passende Route und das perfekte Reiseziel bereithält. Eines haben aber alle der insgesamt 20 Schiffe gemeinsam: Man kann sich wunderbar an Bord entspannen und seine eigene Definition von Wellness finden.

Aufs Wasser zu schauen macht glücklich.
Besonders vom Infinity-Pool aus.

Oben: Pause mit Panorama auf dem Sonnendeck.
Unten: Die „Norwegian Prima“ ist das erste Schiff der neuen gleichnamigen Schiffsklasse.



Ein Platz zum Ankommen

Die Basis für den Wohlfühlfaktor auf Reisen ist die Unterkunft. Im besten Fall ist sie ein Zuhause auf Zeit – oder auf dem Wasser. Die Schiffe der „Prima“-Klasse von Norwegian Cruise Line glänzen mit hochwertigem, modernem Design. Drei neue Lifestyle-Schiffe schickte die Reederei seit 2022 auf See: die „Norwegian Prima“, die „Norwegian Viva“ und im kommenden März folgt die „Norwegian Aqua“. Alle sind auf Großzügigkeit und Individualität ausgelegt, bei den Kabinen wie in den öffentlichen Bereichen. Auf der Norwegian Prima zum Beispiel erstreckt sich das Atrium über drei Ebenen, an Deck kann man über den weitläufigen „Ocean Boulevard“ spazieren. Reichlich Platz bieten auch die Kabinen, besonders im „The Haven by Norwegian“-Suitenkomplex. Die 107 Kabinen, die auf der Norwegian Prima zum The Haven-Bereich zählen, beginnen bei einer Größe von 34 Quadratmetern und enden bei „Deluxe Owner's“-Suiten mit einem Wohnbereich, zwei Schlafzimmern und zwei Bädern auf bis zu 195 Quadratmetern. Das Design ist klar, die Materialien sind luxuriös, die Balkons großzügig. Das The Haven-Konzept beinhaltet außerdem einen 24-Stunden-Butler-Service, der beispielsweise das Ein- und Auspacken der Koffer übernimmt. Alle Wünsche, die während der Reise auftauchen, nimmt ein eigenes „The Haven Concierge Team“ an: Dazu zählt etwa, dass die Passagiere der Premium-Kabinen bevorzugten Zugang zu den Restaurants und Entertainment-Angeboten erhalten. Abgerundet wird der Bereich hoch oben über dem Meer durch ein eigenes Restaurant, ein Sonnendeck mit Infinity-Pool und einen separaten Wellnessbereich. Aber egal ob Innenkabine oder Suite – bei 35 verschiedenen Kabinenkategorien findet an Bord jeder Gast seinen individuellen Rückzugsort auf Reisen.

Spaß haben und Neues ausprobieren

Zugegeben, das Wort „Unterhaltungsprogramm“ ruft Gedanken an lieblose Musik-Shows hervor, die in zwei Vorstellungen pro



Mehr auf See erleben: zum Beispiel bei einer Fahrt auf der E-Kartbahn.

Tag abgespult werden. Das Entertainment auf den NCL-Schiffen hat damit glücklicherweise nichts zu tun. Die vielen kleinen Locations an Bord verbreiten nicht nur eine ganz andere Atmosphäre, sie bieten auch die Möglichkeit, für jeden Geschmack das Richtige zu finden. Vom Comedy-Club über eine Jazz-Bar, Musical- oder Theater-Shows bis zum Club mit Live-DJ können die Gäste ihr individuelles Abendprogramm wählen. Und auch für den Fall, dass mehrere Generationen beschäftigt und glücklich gemacht werden müssen, bieten die Schiffe eine Vielzahl an Optionen. Auf der Norwegian Prima gibt es zum Beispiel eine dreistöckige E-Kartbahn und auf der Norwegian Aqua kann man eine Runde im „Aqua Slidecoaster" fahren – dem weltweit ersten Hybrid aus Achterbahn und Wasserrutsche.

Vielfalt genießen

Mindestens genauso wichtig für das Wohlbefinden wie ein stilvolles Zimmer ist das Essen. Dreimal am Tag am gleichen mittelmäßigen Buffet anzustehen, ist wenig entspannend. Viel schöner

Auf den Schiffen der „Prima"-Klasse wird groß gedacht – von der Kabine bis zum Entertainment.



Geschmackvoll auf allen Ebenen geht es in den Spezialitätenrestaurants zu.

ist es doch, immer neue Restaurants auszuprobieren und sich auch geschmacklich auf Reise zu begeben. Auf den Schiffen der Prima-Klasse gibt es deshalb neben zwei Hauptrestaurants zusätzlich acht Spezialitätenrestaurants, vom eleganten französischen Le Bistro über das beliebte Steakhouse, gemütliche Italiener bis zum Sushi-Restaurant. Ganz neu ist die „Indulge Food Hall", eine Art Street Food-Markt auf See. Hier kann man sich Kleinigkeiten aus aller Welt von verschiedenen Food-Trucks per Tablet bestellen und zum Beispiel nach draußen aufs Deck bringen lassen, während man auf einem der zahlreichen Loungebetten entspannt.

Zur Ruhe kommen

Natürlich liegt der Reiz einer Kreuzfahrt darin, viele spannende Destinationen zu sehen und jeden Morgen an einem neuen Sehnsuchtsort aufzuwachen. Trotzdem ist es schön, ein wenig Zeit zum Ankommen und Durchatmen zu haben. Deshalb wurden für alle Schiffe der NCL-Flotte die Liegezeiten in den Häfen verlängert: Statt für ein paar Stunden liegen die Schiffe jetzt teilweise auch über Nacht in den Häfen und ermöglichen es Gästen so, die Zeit an den Destinationen voll auszukosten. Diese Ruhe überträgt sich auch auf das Gemüt: man muss nicht in dem Moment, in dem das Schiff anlegt von Bord, um einen Blick auf die wichtigsten Sehenswürdigkeiten zu werfen, sondern kann sich Zeit lassen und sein eigenes Programm zusammenstellen. Entschleunigen, einen Kaffee mehr auf einer Piazza trinken, durch eine Ausstellung schlendern oder ohne Hetze durch die Gassen und Shops bummeln.

Dem Körper Entspannung gönnen

Die Tage auf See hingegen eignen sich perfekt zur ausgedehnten Selfcare, denn auf über 2.000 Quadratmetern Spa-Fläche gibt es einiges zu entdecken. Alle Schiffe der Prima-Klasse verfügen über einen Wellness-Bereich, der von Mandara Spa betrieben wird, einem führenden Anbieter von Wellness-Resorts. Entsprechend luxuriös ist das Angebot: Massagen, Akupunktur, Facials – sogar

Fotos: Norwegian Cruise Line



Platz zum Entspannen gibt es im 2.000 Quadratmeter großen Spa-Bereich reichlich, ob in der Sauna oder in einem der Whirlpools.

eine Botox-Behandlung ist möglich. Aber selbst ohne Spa-Treatment sorgt der Blick aufs Meer für innere Ruhe. Noch besser genießen lässt er sich allerdings beim Schwimmen in den Infinity-Pools an Deck oder sogar in der Sauna. Neben der klassischen finnischen Variante gibt es auch hier Besonderheiten, wie eine Infrarot- oder Aktivkohlesauna. Hier zu schwitzen, soll dem Körper besonders gut beim Detoxen helfen. Danach kühlt man sich im Eisraum ab oder lässt sich durch das Floating-Salzbecken treiben, um auch das letzte bisschen Verspannung loszulassen. Auf der Norwegian Prima liefert ein zweistöckiger Wasserfall dazu ein beruhigendes Hintergrundrauschen. Wer sich nach etwas mehr Bewegung sehnt, hat neben dem Fitness-Studio inklusive Spinning- und Yogakursen diverse Möglichkeiten, sich auszupowern: Zum Beispiel beim Basketballspielen, einer Runde Mini Golf oder beim Adrenalinkick mit der Freefall Rutsche „The Drop".

HAPPY DAYS

Attraktive Rabatte und bis zu 300 Euro Flugrabatt pro Person finden Sie unter **www.ncl.com** Das Urlaubsupgrade „More At Sea" mit Premiumgetränken, Spezialitätenrestaurants, Wifi-Paket sowie Vergünstigungen für Landausflüge gibt es für einen kleinen Aufpreis dazu.

NCL NORWEGIAN CRUISE LINE®

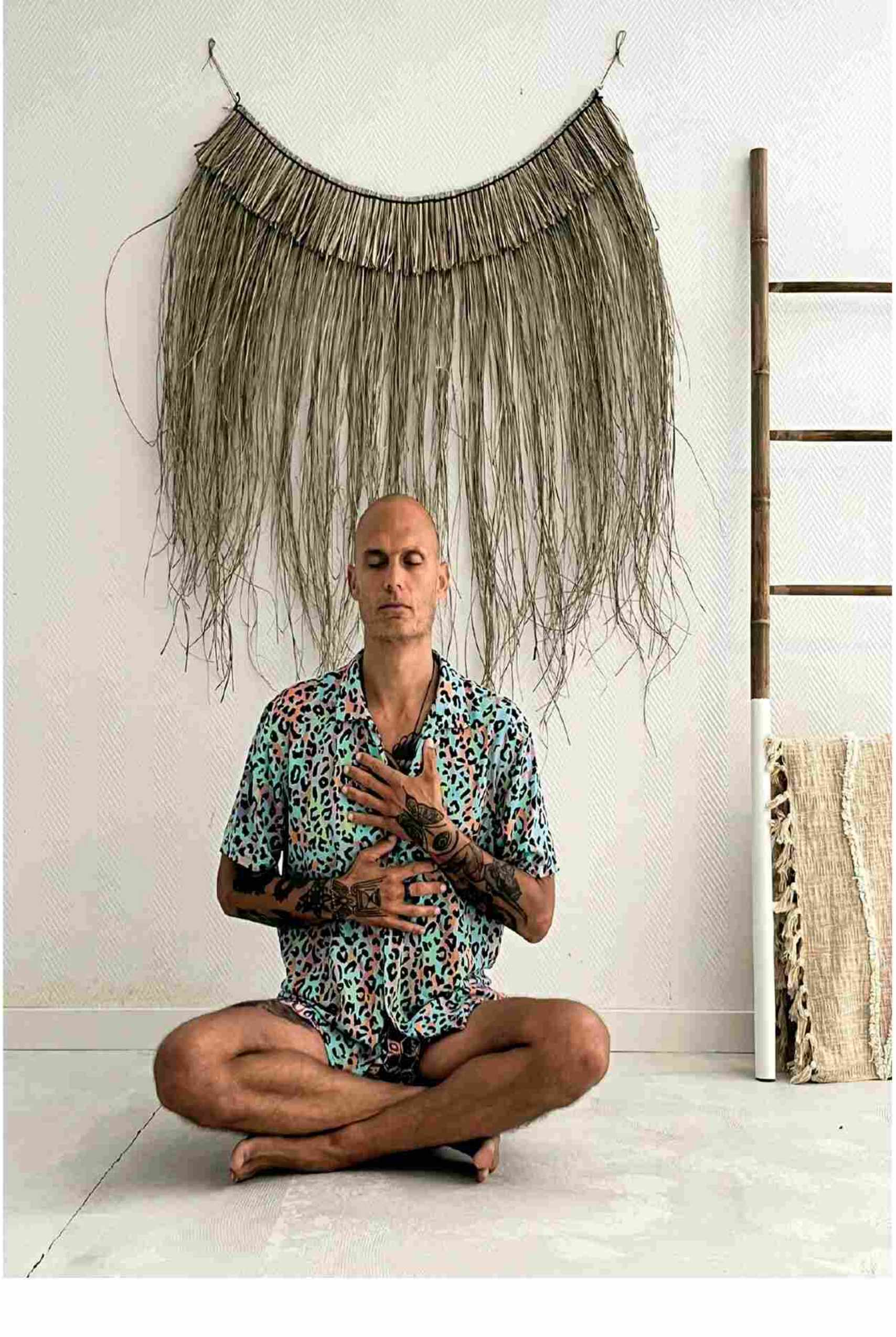
Den Horizont erweitern

Je kälter und dunkler es draußen ist, desto mehr lohnt sich eine kleine Flucht in die Wärme, um die Batterien wieder aufzuladen. Die einzige Hürde: eine Entscheidung über das Reiseziel treffen. Die Auswahl an Routen ist groß. Mit der Norwegian Aqua kann man zum Beispiel ab März 2025 eine siebentägige Rundreise durch die Karibik machen. Start- und Zielpunkt ist Orlando, dann geht es über die Bahamas bis in die Dominikanische Republik. Wer länger reisen möchte, kann auf der Norwegian Joy in 15 Nächten von Miami bis nach Los Angeles kreuzen und bei der Fahrt durch den Panamakanal die unterschiedlichsten Seiten Mittelamerikas kennenlernen. Auch Asien steht auf dem Programm, zum Beispiel auf einer zehntägigen Kreuzfahrt mit der Norwegian Spirit von Seoul nach Tokio im Juni 2025. Hier kommen besonders Japan-Fans bei Stationen in Kobe, Jeju und Nagoya auf ihre Kosten. Als einzige Reederei kann Norwegian Cruise Line aber auch Inselhopping auf Hawaii anbieten. Und wer nicht um die halbe Welt fliegen möchte, macht einfach Inselhopping auf dem Mittelmeer. Die Norwegian Viva fährt ab dem kommenden Juli eine siebentägige Rundfahrt von Athen aus auf die Inseln Santorini, Rhodos und Mykonos. Wer Sehnsucht nach Skandinavien hat, geht für elf Nächte an Bord der Norwegian Prima und bereist von Southampton aus Island, Norwegen und Belgien. Von welcher Destination man also auch träumt – es gibt wohl kaum einen besseren Weg, beim Wellness-Machen die Welt zu entdecken.

Der Beitrag wurde mit freundlicher Unterstützung von Norwegian Cruise Line erstellt. Dabei wurden die Standards der journalistischen Unabhängigkeit gewahrt.
MEHR INFOS UNTER WWW.NCL.COM/FREE



Mit der „Norwegian Viva" geht es zum Inselhopping nach Griechenland.



MIT JEDEM ATEMZUG

Breathwork bedeutet weit mehr als bloßes Luftholen. Autorin Silke Roth erklärt, warum bewusstes Atmen nicht nur ein Trend ist, sondern ein Schlüssel zu mehr Wohlbefinden sein kann.

Sascha Zeilinger sitzt in einem Raum am geöffneten Fenster, während seine Gruppe auf dem Boden liegt. Jeder legt eine Hand auf den Bauch, die andere aufs Herz. Dann heißt es: tief in den Bauch einatmen, in den Brustkorb einatmen und ausatmen. Was als einfache Atemübung beginnt, entwickelt sich schnell zu einer intensiven und schweißtreibenden Erfahrung, die die Teilnehmer an ihre Grenzen bringt. Denn dynamisches Atmen ist echte Arbeit – Pausen gibt es keine. Anders als bei der Yoga-Atmung liegt der Fokus auf dem aktiven Ein- statt Ausatmen. Professionelle Coaches, sogenannte „Facilitators“ wie Sascha, geben den Atemrhythmus vor, oft begleitet von Musik, und führen die Gruppe damit auf eine Reise ins Unterbewusstsein.

Fotos: PR

Wie Therapie und Sportkurs in einem: Breathwork ist nicht nur anstregend, sondern kann auch innere Blockaden lösen.



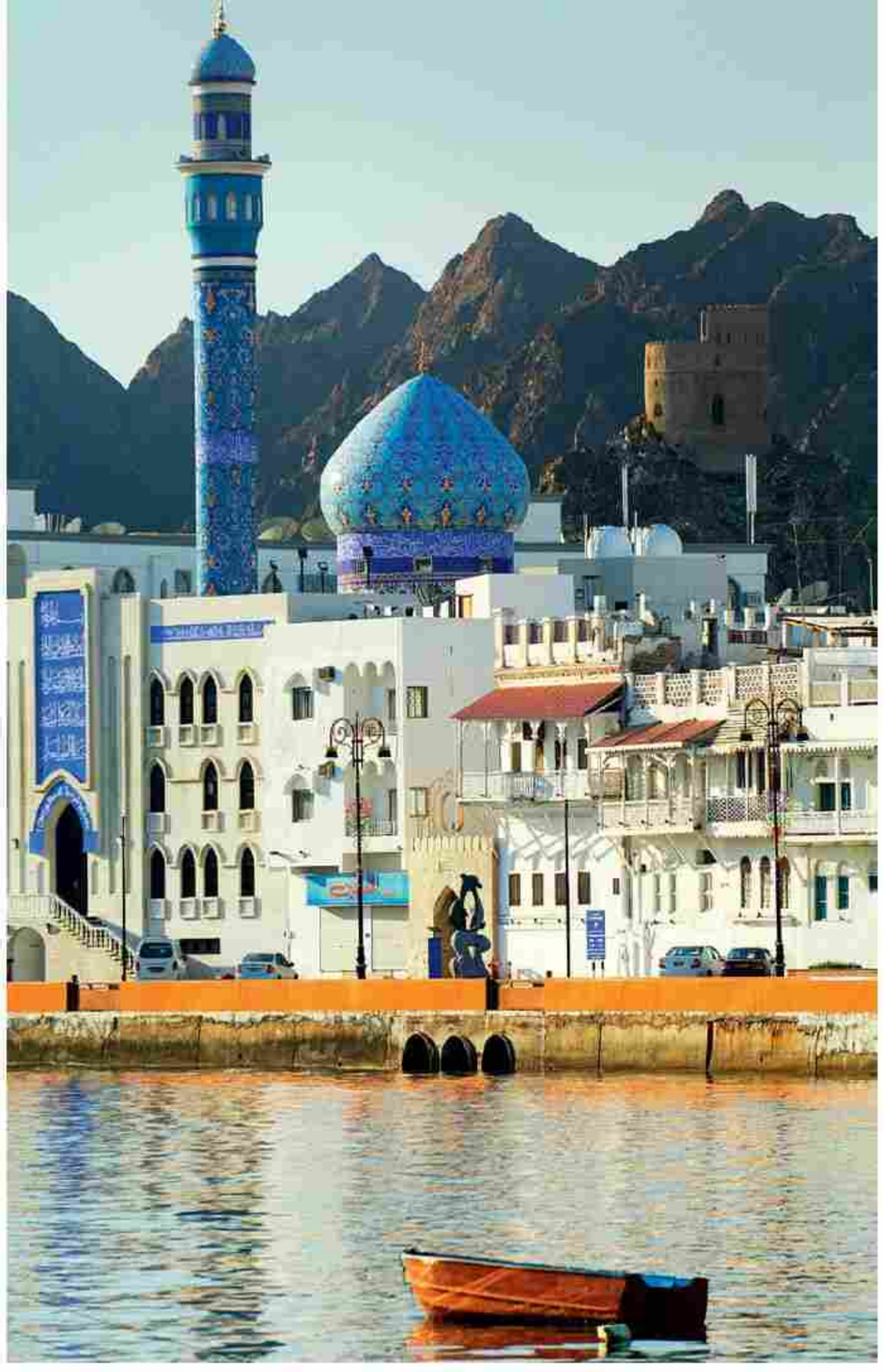
Breathwork erlebt derzeit eine Renaissance. Ursprünglich in alten yogischen Traditionen wie Pranayama verwurzelt, wird es heute als eigenständiges Werkzeug zur persönlichen Entwicklung und therapeutischen Anwendung genutzt. Sascha vom Studio „Spirit of Breath" betont, dass diese Atemtechnik nicht nur körperliche, sondern auch emotionale Blockaden lösen kann. „Der Atem ist das Tor zu unserem wahren Selbst. Durch gezielte Atemübungen können Menschen ihre Energie steigern, an tiefsitzenden Traumata arbeiten und emotionale Spannungen auflösen." Auch wissenschaftliche Studien belegen, dass die Atemarbeit Entzündungen im Körper reduzieren, die Durchblutung verbessern und sogar das Immunsystem stärken kann. Dynamisches Atmen versorgt den Körper mit Sauerstoff und stimuliert das vegetative Nervensystem. Wer 1,5 Stunden intensiv atmet, spürt körperliche und emotionale Veränderungen – Hände und Füße kribbeln, Tränen fließen. Breathwork kann zu einer tiefen Reinigung und inneren Klarheit führen. Ein bekanntes Beispiel für die Wirkung ist die Wim-Hof-Methode. Durch Kälteexposition in Verbindung mit gezielten Atemtechniken stärkt sie das Immunsystem, fördert mentale Resilienz und körperliche Regeneration. Wim Hof selbst beschreibt den Atem als Mittel, um körperliche und geistige Prozesse zu kontrollieren und Blockaden zu lösen. Auch Hochleistungssportler haben die Vorteile erkannt, wenn sie sich morgens in Wannen mit eiskaltem Wasser setzen. Der Körper reagiert im Survival-Modus, nur der Atem trägt einen da durch.

Warum atmen wir im Alltag falsch? Weil viele Menschen bereits im Kindesalter die natürliche Bauchatmung „verlernen". Unser moderner Lebensstil trägt maßgeblich dazu bei. Wir stehen oft unter Druck und verbringen viel Zeit sitzend mit flacher Atmung, die nur den oberen Teil der Lunge erreicht. Das mindert die Sauerstoffzufuhr und hält den Körper in einem ständigen Alarmzustand. Langfristig kann das zu chronischem Stress und Erschöpfung führen. Ein weiteres Problem ist die unbewusste Mundatmung. Während Nasenatmung das Herz-Kreislauf-System unterstützt, kann Mundatmung den CO_2-Spiegel im Körper aus dem Gleichgewicht bringen und zu chronischer Hyperventilation führen. „Auch die Ästhetik spielt eine Rolle", fügt Sascha hinzu. „Frauen wünschen sich oft einen flachen Bauch, Männer eine starke Brust, man trägt enge Kleidung. Dort passt keine tiefe Bauchatmung hinein." Am Ende zeigt sich: Bewusstes Atmen ist weit mehr als eine Technik – es ist ein Schlüssel zu mehr Lebensqualität. „Mit jeder Session arbeitet man sich tiefer ein und trägt Aufgestautes ab. Wenn man bereit dafür ist", so der Atem-Profi.

Einsteiger können hier eine kurze Online-Session des „Spirit of Breath Collective" testen:
www.youtube.com/@sobcollective

Weitere Infos und Live-Termine zu Sascha Zeilingers Kursen gibt es unter **www.spiritofbreath.net**

Schroffe Felslandschaften treffen auf türkises Wasser: Die Halbinsel Musandam gilt als eine der schönsten Regionen des Landes.



Die Hafenstraße „Corniche“ liegt im alten Stadtteil Mutrah. Von hier hat man auch den besten Blick auf die Blaue Moschee.

KAFFEE MIT DATTELN

Im Sultanat Oman ist die Natur so vielfältig wie die Abenteuer, die man erleben kann. Ob man Erholung sucht, oder Nervenkitzel – die Reise lohnt sich, findet Autorin Silvia Ihring.



Im Sultanat werden Kultur, Tradition und Gastfreundschaft zelebriert.

Freilaufende Kamele – auf die sollte man achten, wenn man auf eigene Faust durch Oman fährt. Das war es dann aber auch an Reiserisiken, gilt Oman doch als sehr sicher, die Straßen als sehr gut ausgebaut, die Distanzen als kurz und die Einheimischen als freundlich und aufgeschlossen. Das Sultanat im Südosten der Arabischen Halbinsel grenzt direkt an die Vereinigten Arabischen Emirate, doch anders als dieser Nachbar ist Oman als Reiseziel bisher noch weniger bekannt. Umso schöner ist die Überraschung, wenn man hier ankommt und herausfindet, was dieses vielseitige Land zu bieten hat: abwechslungsreiche Natur, geschichtsträchtige Städte, und dazu eine Atmosphäre, die ebenso belebt wie entspannt. Am besten mietet man sich also einen Wagen und begibt sich auf Rundfahrt.

Wo man einkauft

Der perfekte Ausgangspunkt für eine Reise ist die Hauptstadt Maskat, die durch ihre Architektur, Strände und besondere Lage zwischen Meer und Bergen heraussticht. Der älteste Stadtteil Maskats heißt Old Muscat und verbirgt sich hinter hohen Mauern. Er beheimatet auch den Al-Alam-Palast des Sultans. Die schönste Shopping-Gegend findet man am Hafen der Stadt Mutrah mit ihrer drei Kilometer langen Küstenstraße. Hier gibt es auch den umfangreichsten Souk der Arabischen Halbinsel, auf dem neben traditioneller Kleidung auch Kunsthandwerk, antiker Schmuck oder Beduinenteppiche angeboten werden. In Werkstätten kann man außerdem zusehen, wie der „Khanjar“ (der traditionelle Krummdolch der Omanis) hergestellt wird. Ein Tier wird man zwar wahrscheinlich nicht kaufen wollen, wer allerdings einmal beim Viehhandel zuschauen möchte, kann das in der Oasenstadt Nizwa tun. Sie ist ein turbulenter Handelsplatz, ein Ort mit langer Geschichte und Tradition, einem historischen Souk und dem lokalen Viehmarkt, der jeden Freitag in der Früh stattfindet.

Links: Auf 1.500 Metern Höhe liegt die Oase von Wakan, einem kleinen Dorf mitten im Hadschar-Gebirge.

Mitte: Zwischen schroffen Felsen wirkt der Wadi Bani Khalid wie eine Oase in den Bergen.

Unten: Die Seefahrer aus der Wüste – Oman blickt auf eine 7.000 Jahre alte Handelstradition zurück.





Wo man badet

Auf dem 3000 Kilometer langen Küstenstreifen, der Oman umgibt, findet man natürlich mehr als genug Orte für Aktivitäten rund ums Wasser. Besonders empfehlenswert ist die Stadt Salalah, die einst für ihren Weihrauchhandel berühmt war. Hier treffen tropische Palmenplantagen auf lange Sandstrände, an denen man schwimmen und sogar Delfine sehen kann, die hungrig Sardinenschwärmen hinterherjagen. Im Naturreservat der Daymaniyat Islands, nur wenige Kilometer von Maskat entfernt, kann man beim Tauchen und Schnorcheln wiederum Walhaie beobachten.

Was man riecht und schmeckt

Die Aromen und Düfte, die einem in Oman begegnen, sind vielfältig. Doch würde man die Einheimischen fragen, welche Note ihre Heimat ganz besonders charakterisiert, würden viele wohl Weihrauch nennen. Das kostbare Harz wird von einem hier heimischen Baum, dem Boswellia sacra, gewonnen. Im Jahr 2000 wurden die Weihrauchbäume von Wadi Dawkah, gemeinsam mit drei weiteren Sehenswürdigkeiten, sogar in die Liste des UNESCO-Weltkulturerbes aufgenommen. In der Region wird noch immer Weihrauch angebaut und hergestellt, der jedes Jahr im Mai und Juni gesammelt wird. In Salalah gibt es auch einen eigenen Weihrauchsouk, auf dem das Naturprodukt in verschiedenen Qualitäten und für unterschiedliche Zwecke angeboten wird – zum Beispiel als Inhalt eines Terrakottagefäßes, mit dem Kleidung beduftet wird. Einem anderen typischen Duft begegnet man nur im Frühling: dann werden die Damaszenerrosen geerntet.





Unendliche Weiten: auf einer Wüstentour kann man entdecken - und gleichzeitig abschalten.

In Oman treffen karge Wüsten auf grüne Oasen und luxuriöse Resorts für Individualisten.

Auf Touren durch die verstreut liegenden Bergdörfer wird man Granatäpfel zum Snacken entdecken, und die Oasenstadt Birkat Al Mouz ist bekannt für ihre Datteln. Diese gehören fest zur omanischen Kaffeezeremonie, die weit mehr umfasst als eine bloße Tasse Heißgetränk. Stattdessen beschreibt das arabische Wort für Kaffee, „khawa", eine ganze Zeremonie, zu der omanischer Kaffee (verfeinert mit Nelken und Kardamom), Datteln, frische Früchte, Süßigkeiten und Backwaren gehören. Gut zu wissen: ein Gast, der genug hat, schwenkt die Tasse leicht zwischen Daumen und Fingern hin und her. Ansonsten wird sie als Zeichen der Gastfreundschaft immer wieder aufgefüllt.

Wie man entspannt

Meer, Gebirge, tropische Landschaften und Sandstrände – schon diese Mischung allein sorgt dafür, dass man in Oman die Vielfalt der Natur auf sich wirken lassen und Kraft schöpfen kann. Viele Hotels und Resorts bieten jedoch zusätzlich Wellness- und Spa-Erlebnisse auf Fünf-Sterne-Niveau. Das „Six Senses Zighy Bay", liegt auf der Halbinsel Musandam und ähnelt einem einsamen Bergdorf. Hier erwarten Erholungssuchende zwei Hammams, eine Eishöhle und ein „Jungle Gym" unter freiem Himmel. Das Spa des „The Chedi" in Maskat ist wiederum von der Balinesischen Tradition inspiriert und hat einen Pool, der mit seinen 103 Metern Länge auch für sportliche Schwimmer reichlich Platz zum Bahnenziehen bietet. Ein besonders authentisches Wellness-Erlebnis kann man im „Al Baleed Resort Salalah by Anantara" genießen, das Spa-Behandlungen mit Weihrauch anbietet.

Welche Abenteuer man erlebt

Oman ist ein Land der Naturkontraste: Sand-Dünen wechseln sich mit grünen Oasen ab, Berggipfel mit unterirdischen Höhlen, Strände mit Felsformationen. Egal, welche Kulisse man wählt, überall wird man mit beeindruckenden Aussichten belohnt. Wanderer können zum Beispiel die Pfade auf den zwei bekanntesten Bergen des Sultanats erkunden, dem Jabal Akhdar mit seinen üppigen Terrassengärten und dem Jabal Shams, der mit 3.075 Metern als höchster Punkt des Landes gilt. Kletterer wählen meist die Südwand des Jabal Misht im westlichen Hadschar-Gebirge. Schweißtreibend dürften auch die Wüstenabenteuer werden: Die Wüste Sharqiyah Sands lädt etwa zu Kamelausritten und Fahrten im Geländewagen ein, während in der Rub-al-Khali-Wüste mehrtägige Wanderungen mit Übernachtungen in Zelten angeboten werden, zwischen 300 Meter hohen Dünen. Ein ziemlich einzigartiges Naturerlebnis bieten Touren zu den sogenannten „Wadis": So bezeichnet man Flussläufe oder Wüstentäler. Sobald sie wieder Süßwasser führen, verwandeln sie sich in grüne Oasen mit natürlichen Felsenpools und Wasserfällen, umrandet von bizarren Felsformationen. Wandern, Picknicken, Baden und von Felsvorsprüngen ins Wasser springen – man kann hervorragend einen Tag in einem Wadi verbringen. Und es gibt viele von ihnen: Zum Beispiel Wadi Bani Khalid, Wadi Shab oder Wadi Tiwi, die bei Einheimischen besonders beliebt sind. Als Geheimtipps gelten (noch) Wadi Hawer und Wadi Bani Awf. Kletter- und Abseilpartien sind hier übrigens auch möglich. Richtig auf ihre Kosten kommen Extremsportler in einer der weniger bekannten Höhlen wie der 7th Hole Cave, die rund zwei Stunden östlich von Maskat liegt. Nach einem Tag Höhlentraining beginnt der Abstieg in die Höhlenkammer, bei dem sich die Besucher über 30 bis 60 Meter abseilen müssen. Ein omanisches Abenteuer, an das man sich immer erinnern wird!

Der Beitrag wurde mit freundlicher Unterstützung des Oman Ministry of Heritage & Tourism erstellt. Dabei wurden die Standards der journalistischen Unabhängigkeit gewahrt.
Mehr Infos unter www.experienceoman.om

Fotos: Ministry of Heritage & Tourism Sultanate of Oman

DAS GEWISSE EXTRA

Morgens zum Kaffee, abends zum Einschlafen – Supplements sollen das Wohlbefinden steigern und den Körper stärken. Sieben Vorschläge für neue Routinen von Silvia Ihring.

Fotos: PR

KOPFARBEIT

Stress, hormonelle Schwankungen, schwankende Temperaturen: Jeden Tag sind Haare Faktoren ausgesetzt, die den Haarwuchs beeinträchtigen können. Das Supplement „Olistic“ besteht aus über 30 pflanzlichen Inhaltsstoffen wie Kurkuma, Biotin oder Ashwaghanda, die gezielt Haarausfall bekämpfen sollen. 59 Euro, **www.olisticscience.com**



SMARTES KRAFTPAKET

Protein-Supplements kann man auch ohne magenfüllende Shakes zu sich nehmen. Das „Smart Protein“ von everydays kommt in Kapselform, ist frei von Zusatzstoffen, geschmacksneutral und vegan. Auf der Website everydays kann man zudem seinen Proteinbedarf berechnen. 35 Euro, **www.everydays.de**



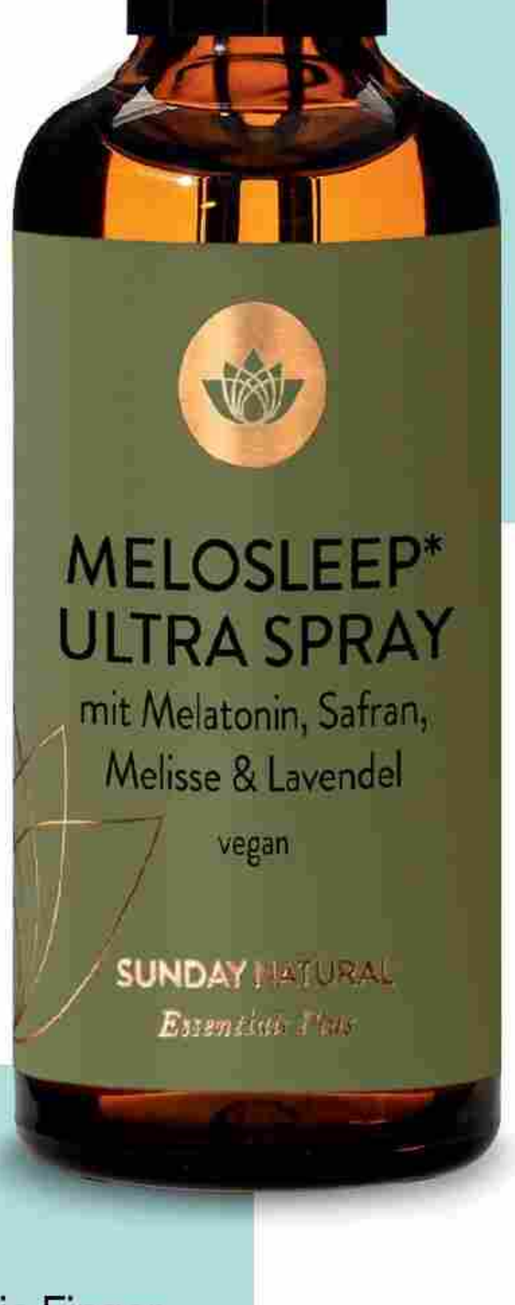


GLATTE SACHE: Der Abbau von Kollagen und Hyaluron findet in den tiefen Hautschichten statt, an die Cremes nicht herankommen. Das Trink-Kollagen „Elasten“ erreicht sie über die Blutbahn von innen – und soll so für festere und glattere Haut sorgen. Zudem enthält es Zink, Biotin und Vitamine. 99 Euro, **www.elasten.de**



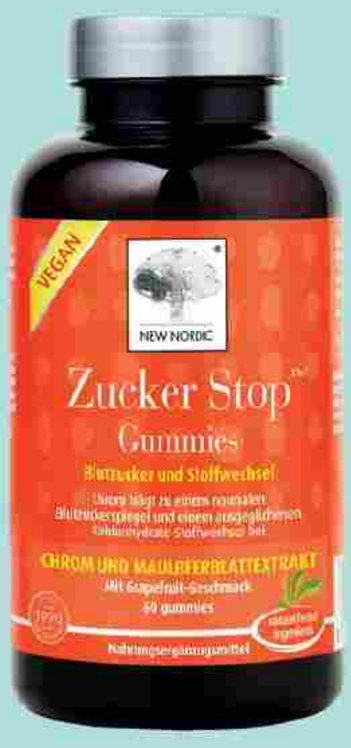
SCHLAF GUT!

Leicht mitzunehmen, leicht einzunehmen: Das Mundspray „Melosleep Ultra Spray“ von Sunday Natural vereint Melatonin und Safran mit ätherischen Ölen. 19 Euro, www.sunday.de



GUTE BAKTERIEN
Für einen gesunden Darm sind Präbiotika unverzichtbar. Diese sind neben Kurkuma, Kiwi-Extrakt und Reishi-Pilz in „Debloat Gut Barrier+“ enthalten. Das Pulver auf Basis von Kokosmilch wird einfach mit Wasser gemixt. Von The Nue Co., 45 Euro, über **www.niche-beauty.com**



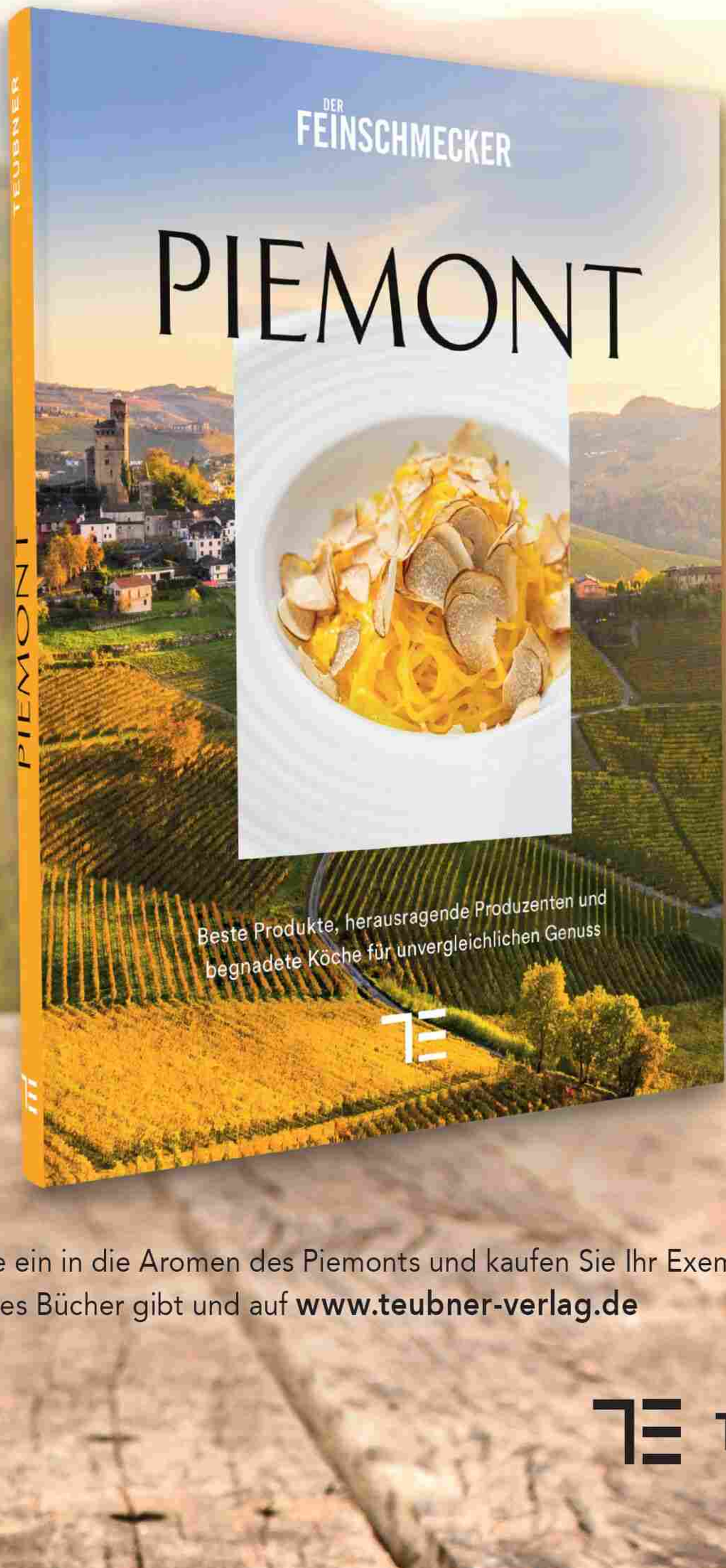


NEUES NASCHEN
Wer von Süßigkeiten nicht die Finger lassen kann, sollte besser zu diesen „Zucker Stop Gummies“ von New Nordic greifen. Sie enthalten eine Kombination aus dem Extrakt von Blättern des weißen Maulbeerbaums und Chrom, bringen den Blutzucker ins Gleichgewicht und sollen die Fettverbrennung unterstützen. 23 Euro, **www.newnordic.de**

ALLROUNDER FÜR DAS IMMUNSYSTEM
Der Klassiker unter den Nahrungsergänzungsmitteln sind die Präparate von Orthomol. Sie gehören seit über 30 Jahren zur Grundausstattung für alle, die ihren Körper mit einer Extraportion Nährstoffen versorgen wollen. „Orthomol immun“ unterstützt die Abwehrkräfte mit den Vitaminen C, D und Zink. 70 Euro, **www.orthomol.com**

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 youp

HOTEL FAVORIT

AUSGEWÄHLT → → → VON → → → DER → → → REDAKTION









Natur pur: Im Parkhotel erwartet Gäste Entspannung auf höchstem Niveau, für alle Sinne und ohne überflüssiges Beiwerk.

eiser Luxus trifft auf großen Genuss am Tegernsee. Ein Ort, um so richtig zur Ruhe zu kommen, findet Autorin Silke Roth.

Es ist die Weitläufigkeit, die im Parkhotel Egerner Höfe zuerst beeindruckt. Beim Blick auf die 5000 Quadratmeter große Anlage entschleunigt man schon bei der Ankunft. Hier gibt es reichlich Platz für Gedanken, aber keinen für Hektik. Die 85 Zimmer und Suiten sind nicht nur zum Schlafen, sondern zum Wohlfühlen gemacht. Das Design? Modern, aber nie kühl. Die Materialien? Holzig und gemütlich. Die Optionen, was man im Fünf-Sterne-Haus zuerst tun sollte: vielfältig. Das hauseigene Kino entdecken? Ins Mangfall-Spa eintauchen? Oder in den 20 Meter langen Pool? Vielleicht sollte man gar nichts planen. Einfach treiben lassen, zwischen Saunen und Massagen, und sich vom Luxus überraschen lassen, der nicht laut ruft, sondern leise überzeugt. Und wenn der Abend kommt, lockt das Zwei-Sterne-Restaurant Dichter. Der Service ist hochprofessionell, aber nicht aufgesetzt, das Menü eine Reise voll raffinierter Aromen und Texturen – ein Genuss, der noch lange nachklingt.

Eine Nacht im Doppelzimmer kostet je nach Saison und Kategorie zwischen 380 Euro und 1300 Euro für zwei Personen, inklusive Frühstück. Das Fünf-Sterne-Parkhotel in Rottach-Egern ist ganzjährig geöffnet.
www.egerner-hoefe.de

Fotos: PR

LILY OF THE VALLEY

Mit dem Lily of the Valley wollte der Unternehmer Alain Weill einen Ort schaffen, an dem sich Gäste ihrer Fitness und Gesundheit widmen können, ohne dass sich der Aufenthalt wie ein Bootcamp anfühlt. Das ist Weill gelungen: Die 52 Zimmer und Suiten wurden von Designer Philippe Starck entworfen, und statt endlosen Runden auf dem Laufband gibt es Mountainbike-Touren durch die Pinienwälder der Côte d' Azur. Im Restaurant genießen die Gäste mediterrane Küche, sogar Wein ist erlaubt (man ist ja schließlich immer noch in Frankreich). Ab 600 Euro pro Nacht, **www.lilyofthevalley.com**



NEUSTART FÜR KÖRPER UND GEIST

Immer mehr Hotels denken Wellness als ganzheitliches Erlebnis. Autorin Anna Walter stellt fünf Retreats vor, in denen sich Detox nicht nach Verzicht anfühlt.

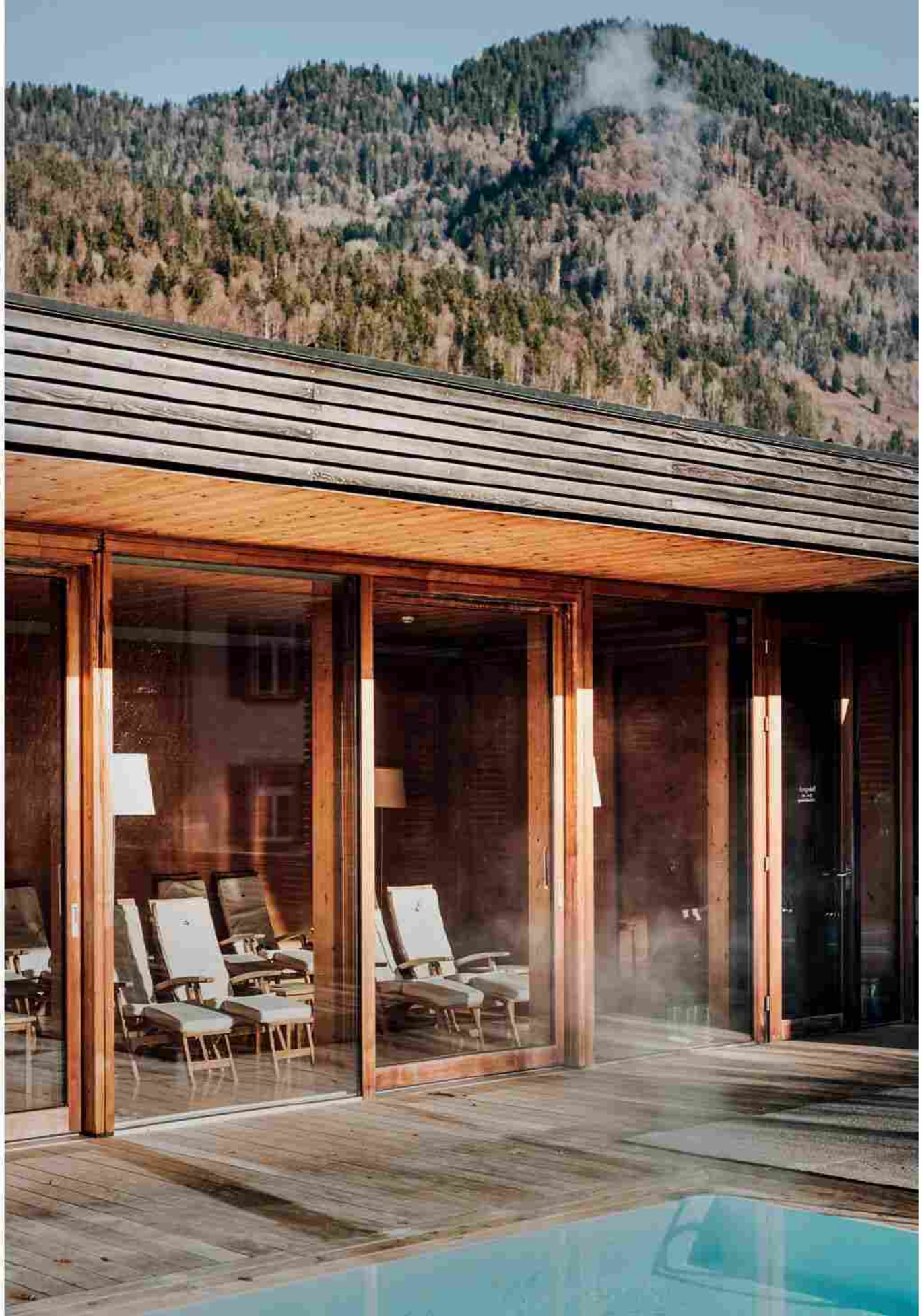




ENGEL AYURPURA

Inspiriert von der indischen Heiltradition des Ayurveda hat Carmen Kohler vor einem Jahr das Engel Ayurpura eröffnet. Der moderne Holzbau fügt sich harmonisch in die Dolomiten ein und unterscheidet sich doch maßgeblich von anderen Häusern in Südtirol: Es ist das erste und einzige ayurvedische Hotel in ganz Italien. Gäste, die in einem der zwölf Zimmer einchecken, können bei einer Panchakarma-Kur Körper, Geist und Seele reinigen. Begleitet werden sie dabei von einem Team aus Ärzten und Therapeuten, die für jeden Gast einen individuellen Ernährungsplan entwickeln. Tägliche Ganzkörpermassagen gehören genauso zum Programm wie Yoga, Meditation oder Vorträge zum Thema Achtsamkeit. Komplett zur Ruhe kommen kann man im Salzwasserpool, in der Waldsauna oder auf einer Infrarot-Liege im Spa.
Ab 215 Euro pro Nacht, **www.ayurpura.hotel-engel.com**

Fotos: Angela Lamprecht, Karl Steinegger, Tiberio Sorvillo, PR (3)



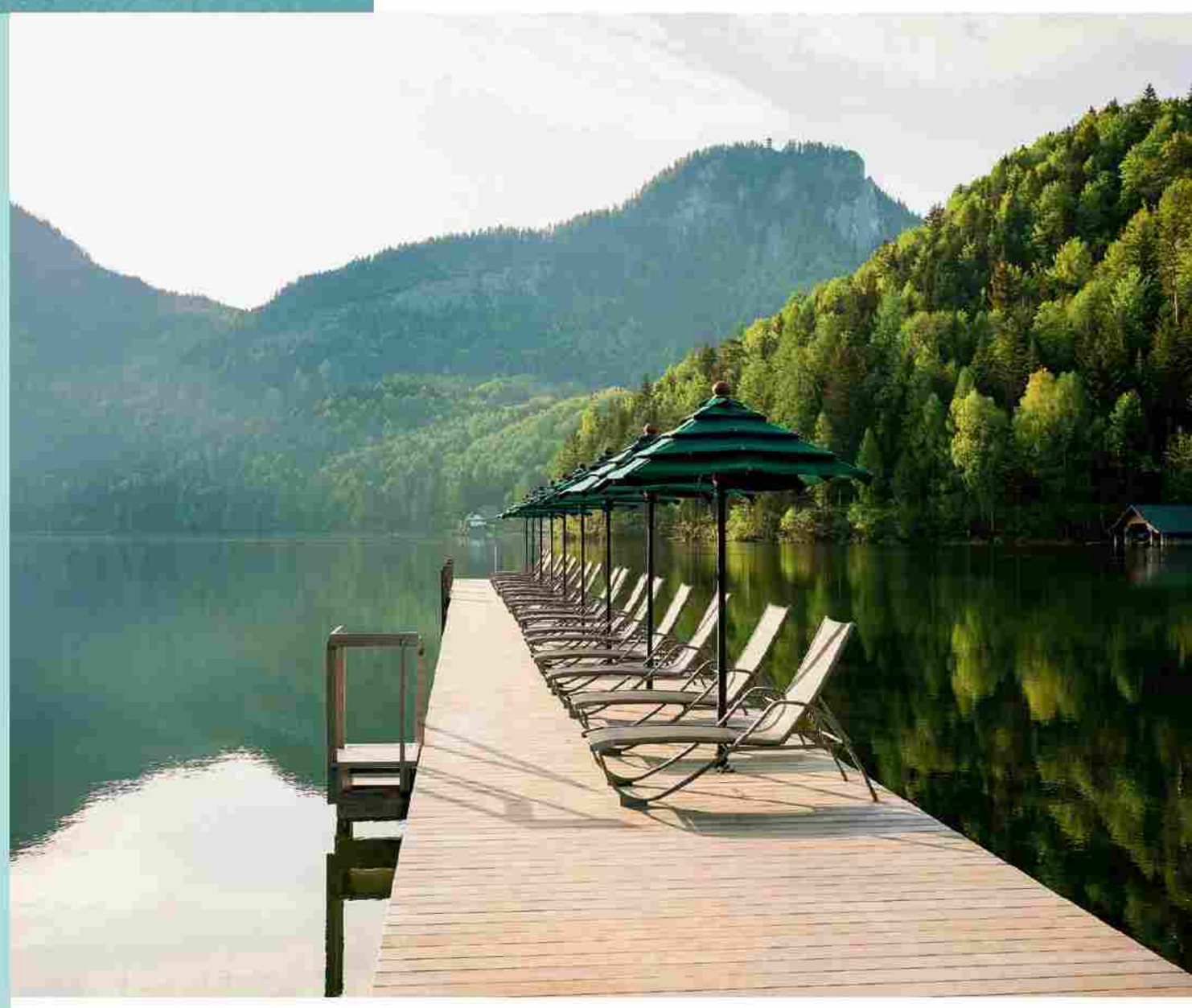
HOTEL POST BEZAU

Das Hotel der Naturkosmetikerin Susanne Kaufmann wird bereits in fünfter Generation geführt und war eines der ersten Retreat-Hotels überhaupt. Die Österreicherin bietet verschiedene Detox-Programme an, die den Körper entgiften, den Hautzustand verbessern und die Abwehrkräfte stärken sollen. Die Entschlackung beginnt schon bei der richtigen Ernährung: Gäste bekommen Bio-Lebensmittel aus dem eigenen Garten oder von den umliegenden Bauernhöfen serviert und können bei Workshops mehr über die heilende Wirkung der Ernährung lernen. Ganzkörperbehandlungen, Peelings und Lymphdrainagen sollen dabei helfen, Giftstoffe über die Haut auszuscheiden und den Energiefluss im Körper zu verbessern. Abgerundet wird das Detox-Programm durch Yoga mit Blick auf den Bregenzerwald. Ab 210 Euro pro Nacht, **www.hotelpostbezau.com**

PNOÉ BREATHING LIFE

An der Nordküste Kretas dreht sich alles um die richtige Atmung, denn „pnoé" bedeutet auf griechisch „Atem". Das neu eröffnete Designhotel verfügt über 60 puristische Suiten mit Privatpool und einen großen Spa-Bereich mit Hamam und Hydromassage-Pool. Beim Entspannen helfen außerdem geführte Atemtherapien und innovative Behandlungen, wie etwa eine Dekompressionskammer, die die Regeneration des Körpers durch konzentrierten Sauerstoff verbessern soll. Noch ein Highlight: Massagen mit Olivenöl aus der Region. Ab 361 Euro pro Nacht, **www.pnoe-breathinglife.com**





MAYRLIFE

Stars, Models und Autoren pilgern regelmäßig in das österreichische Wellness-Hotel. Der Grund? Die weltbekannten Kuren von Dr. Franz Xaver Mayr, die den Grundstein für das Mayrlife-Resort in Altaussee bilden. Man muss jedoch nicht zum prominenten Kundenstamm gehören, um hier ein Zimmer zu buchen. Die Ärzte erstellen anhand von Blutanalysen, Unverträglichkeitstests und Bodyscans für jeden Gast ein individuelles Programm. Neben den traditionellen Fastenmethoden werden auch Kurse zu Themen wie Stressbewältigung und Longevity angeboten. Wichtiger Bestandteil jeder Detox-Kur: Eine basische Ernährung und intensives Kautraining. Damit die neu gewonnene Gesundheit im Alltag weiterhin erhalten bleibt, gehören neuerdings auch Kochkurse zum Angebot des Medical-Resorts. Ab 290 Euro pro Nacht, **www.mayrlife.com**

GLÄNZENDE STIMMUNG

Seit jeher werden Edelsteine mit heilenden Kräften in Verbindung gebracht. Ob man nun daran glaubt oder nicht – die Laune heben diese Schmuckstücke allemal, findet Autorin Mira Wiesinger.



Zugegeben: Dass Edelsteine eine besondere Energie besitzen, ist wissenschaftlich nicht belegt. Ob das Tragen der Steine also eine Wirkung auf Körper oder Psyche hat, ist in erster Linie Glaubenssache. Und doch sei Skeptikern folgendes gesagt: Jeder Edelstein besteht aus beweglichen Atomen und verfügt über eine eigene chemische Zusammensetzung, die wiederum mit der unserer Haut reagieren könnte. Mit genau dieser Interaktion beschäftigt sich die Lithotherapie, die sogenannte „Steinheilkunde", die an Schwingungen und Energien von Kristallen glaubt. In Anlehnung daran inszeniert eine wachsende Zahl an Schmucklabels die Ausstrahlung, Individualität und, wenn man so will, die Magie von Farbedelsteinen. Die folgenden fünf Marken glauben nicht nur an die Ästhetik der Steine, sondern auch an ihre positive Wirkung.

BRON – KONFETTI FÜR DIE SEELE

„Edelsteine haben eine magische Wirkung auf uns", sagt Heleen Bron, Gründerin und Kreativdirektorin der gleichnamigen Schmuckmarke aus Schoonhoven, der „Silberstadt" der Niederlande. Für sie sei es deshalb essenziell, dass jeder Stein „lebt". Damit meint Bron kleine Einschlüsse, die einen Edelstein für sie erst interessant machen. Bei ihrem Label dreht sich darüber hinaus alles um Farben. Ein besonderer Fokus liegt auf dem Saphir, der in allen Schattierungen des Regenbogens existiert. Obwohl der Saphir traditionell eher für tiefgründige Themen wie Treue, Reinheit oder Klarheit steht, symbolisiert er in der bunten „Confetti"-Kollektion aus 750er-Gold und Saphiren das Gefühl von Leichtigkeit und Spaß. Anhänger mit Saphirmix und Turmalin, 7.900 Euro, **www.bronjewelry.de**

DESIREE SIELAFF – FÜR DIE FREUDE AM DASEIN

Im Mittelpunkt einer jeden Desiree-Sielaff-Kreation steht die Emotion. Nach dem Tod ihrer Mutter gründete sie eine Schmuckmarke, die für Kraft und Zuversicht stehen soll. Stellvertretend für diese Botschaft ist in jedes Schmuckstück eine Schwalbe eingraviert. Für ein gutes Gefühl sollen auch die Farbedelsteine sorgen, die in Sielaffs Entwürfen die Hauptrolle spielen. Dabei ist der Pink Turmalin einer ihrer liebsten Protagonisten. Die Designerin ist fasziniert von seiner großen Vielfalt, die von zartem Rosa bis hin zu intensivem Pink reicht. Besonders passend: Der Pink Turmalin wird als Stein der Liebe angesehen und soll helfen, emotionale Wunden zu heilen. Ring „Valerie Harmony" aus 18 Karat Gelbgold, 6.500 Euro, **desireesielaff.com**

Fotos: PR (5)



ALINA ABEGG – NICHT VON DIESER WELT

Jedes Schmuckstück von Alina Abegg feiert mit einem spielerischen Twist das Leben und seine Geheimnisse. Eine besondere Faszination hegt die Designerin aber für Edelsteine: „Lila ist eine meiner Lieblingsfarben, deshalb greife ich oft zu Amethysten. Sie haben für mich eine besondere Schönheit“, so Abegg. Sie ist zudem begeistert von der Symbolik des Steins: „In der Antike wurde der Amethyst als Amulett für Gebete und als Schutzstein verwendet, in der griechischen Mythologie mit Bacchus, dem Gott des Weines, in Verbindung gebracht.“ Heute gilt der violette Stein als Sinnbild für spirituelle Heilung, Ruhe und Weisheit. Ohrhänger „Mini Rainbow Pfefferminz“ aus 18 Karat Roségold, ab 6.860 Euro, **www.alinaabegg.com**

RARETÉ STUDIOS ZELEBRIERT DIE EINZIGARTIGKEIT

Sanaz Hughes und Alexandra Wilke gründeten 2022 ihre Schmuckmarke aus der Idee heraus, Menschen zu ermutigen, ihre Persönlichkeit mit Edelsteinen zu unterstreichen. Einer der Lieblingsedelsteine des Duos ist der Achat, der in vielen Farben und Varianten – und auch in Wilkes Heimat Idar-Oberstein vorkommt. Ihm wird nachgesagt, er fördere Ausgeglichenheit und helfe dabei, die Dinge gelassen zu nehmen. Für ihr „Pastel Dream Belonging Bracelet“ wird Achat neben Morganit und Turmalin verarbeitet. Buchstäblich rund wird das Armband durch die personalisierbaren Symbolperlen aus 750er-Gold. Ab 1.200 Euro, **www.raretestudios.com**



THOMAS JIRGENS – EDELSTEINE ALS WUNDERWAFFE

Für Thomas Jirgens sind Edelsteine ein „magisches Material“ um das Erscheinungsbild einer Frau in perfekte Harmonie zu bringen. Dafür greift der Gold- und Silberschmied aus München auf Farbedelsteine zurück, die für ihn den ewigen Sommer repräsentieren. Seine Vorliebe gilt dabei dem seltenen Paraiba-Turmalin, welchem eine lebensbejahende Energie nachgesagt wird. Besonders gern kombiniert ihn Jirgens mit dem Larimar, der optisch wie metaphysisch perfekt zum Paraiba-Turmalin passt: Dem „Atlantisstein“ wird nachgesagt, er könne Ängste lösen. Ohrringe „Dream of Atlantis“ aus 18 Karat Weißgold, Preis auf Anfrage, **www.juwelenschmiede.de**

SCHLAFLOS UND RATLOS

Kein Langstreckenflug ohne Jetlag. Oder? Tipps gegen die reisebedingte Müdigkeit gibt es viele. Aber was hilft wirklich? Eine Einschätzung von Autorin Silvia Ihring.



Fotos: Unsplash



Schlafmasken, Power-Naps oder Melatonin in homöopathischen Dosen? Die Lösung gegen Schlaflosigkeit ist vor allem eines: individuell.

Um etwa 13 Uhr trifft er mich am härtesten: der Jetlag. Die Ankunft liegt schon ein paar Stunden zurück, ich bin endlich zuhause, könnte eigentlich auspacken und den Tag nutzen. Doch ich kann nur eines denken: Ich muss ins Bett. Jetzt. Aber ich sollte ja nicht. Noch mindestens acht Stunden, bis ich schlafen darf. Allein der Gedanke löst Kopfschmerzen aus.

Ach ja, Jetlag. Seit fast sechs Jahren fliege ich mehrmals im Jahr in die USA und ebenso lange begegne ich der Reisemüdigkeit nach Langstreckenflügen wie einer alten Bekannten, die ich aus meinen Erinnerungen verdrängt habe und die mich genau deswegen immer wieder aufs Neue umhaut, wenn ich sie wiedertreffe. Gut, so ganz unvorbereitet trifft mich die Müdigkeit nicht: Ich kenne inzwischen die Unterschiede zwischen den verschiedenen Jetlags, je nachdem, ob man in die eine oder die andere Zeitzone fliegt. Mittags Ankunft am John F. Kennedy-Flughafen in New York, nachdem ich schon seit über zehn Stunden auf den Beinen bin? Anstrengend, aber machbar.

Jetlag ist wie ein alter Bekannter, den man immer wieder gern verdrängt.

Die erste Nacht schlafe ich wie ein Baby und ab dem nächsten Tag bin ich im Rhythmus. Aber der Rückweg nach Deutschland mit Abflug um 18 Uhr und Ankunft um 5 Uhr morgens? Die Hölle. Meistens kann ich bis zu einer Woche danach nicht ein- oder durchschlafen. Als ich vor einigen Monaten von Frankfurt nach Singapur flog, das Deutschland zeitlich sechs Stunden voraus ist, kämpfte ich mit einer Schlaflosigkeit und daraus resultierenden Müdigkeit am nächsten Tag, die mir in manchen Momenten fast die Tränen in die Augen trieb. Klingt dramatisch. Aber nach zwei Nächten mit nur vier Stunden Schlaf bin ich eben so fragil wie Seidenpapier.

Nun soll es hier aber auch darum gehen, wie man am besten mit Jetlag umgeht und was dagegen hilft. Gute Frage. Mir selbst wurden schon viele Tipps gegeben und ich habe schon vieles ausprobiert. Bei Flügen gen Osten soll man abends zum Beispiel im Flieger nichts mehr essen und trinken, außer Wasser. Überhaupt solle man seine Mahlzeiten an den Tagen der Reise so legen, wie man in der neuen Zeitzone essen würde – also das Frühstück auch zur neuen Frühstückszeit einnehmen, zum Beispiel. Alkohol trinken? Auf gar keinen Fall! Melatonin ja, härtere Schlaftabletten nein. Am Tag der Ankunft bloß nicht einschlafen und unbedingt bis zur normalen Schlafenszeit durchhalten. Tja, ich bin mir inzwischen nicht mehr so sicher, ob es für jeden die eine perfekte Jetlag-Lösung gibt.

Denn ich habe gemerkt: Wenn ich mich nach der Ankunft am Reiseziel zwischendurch hinlege und eine Stunde schlafe, tut es mir eigentlich sehr gut. Ein Flugzeugessen ausfallen zu lassen ist im Zweifel zwar immer eine gute Idee, aber wenn ich schon mal Business Class fliegen darf, kann ich auf den Champagner nur schwer verzichten. Was mir bei Langstreckenflügen wirklich hilft: wenn ich im Flieger richtig schlafe, und sei es nur eine Stunde. Der Unterschied bei der Ankunft ist riesig, das Einpendeln auf den neuen Rhythmus fällt mir viel leichter. Dumm nur, dass ich im Flieger ausschließlich dann einschlafen kann, wenn ich die Möglichkeit habe, mich hinzulegen. Der ultimative Tipp gegen Jetlag ist also … Business Class fliegen? Und wenn selbst das nicht funktioniert, sich daran erinnern: Es geht vorbei. Bis zur nächsten Reise.

IMMER SCHÖN WACH BLEIBEN: Tipps gegen Jetlag

Schon einige Tage vor Abflug kann man den Körper auf die Verschiebung vorbereiten, also vor Flügen nach Osten jeden Tag etwas früher als üblich ins Bett gehen. Umgekehrt bleibt man vor Flügen nach Westen länger auf.

Auch wenn es schwerfällt: Ein Spaziergang an der frischen Luft und viel Zeit im Freien helfen dabei, den Körper wachzuhalten und an die neue Zeitzone zu gewöhnen. Sehr intensiven Sport sollte man hingegen vermeiden.

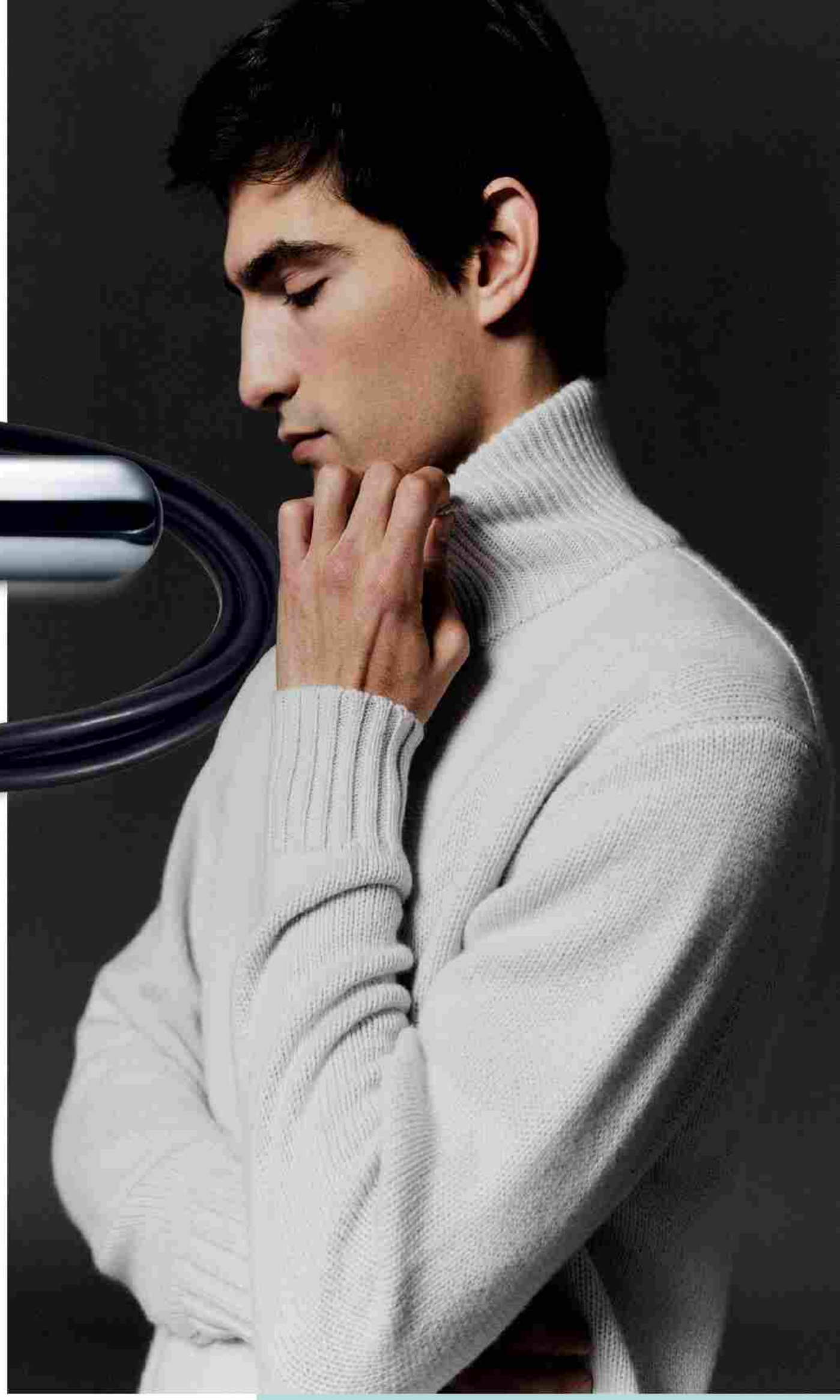
Um im Flugzeug besser einzuschlafen, kann es helfen, besonders kohlenhydratreich zu essen – Pasta und Co. machen den Körper müde. Verzichten sollte man auf Koffein und Alkohol.

Wer in den Tagen nach der Ankunft schwer einschläft, sollte sich strategisch auf die Bettzeit vorbereiten. Heißt: ruhige Abendroutine, abgedunkeltes Zimmer und Bildschirme aus.

FLAUSCHIG: Der Rollkragenpullover aus Cashmere fühlt sich an wie eine Umarmung. Von Allude, 899 Euro, **www.allude-cashmere.com**



SPRUNGHAFT: Das Springseil „SmartRope“ von Tangram kann mit dem Smartphone verbunden werden und hält Sprungzahl und Kalorienverbrauch fest. 74 Euro, **www.tangramfactory.com**



SEINE FAVORITEN

Der Herbst ist die ideale Jahreszeit, um auszuspannen und sich etwas Gutes zu tun. Autorin Anna Walter stellt neun Ideen vor.





WARM UMS HERZ
Holzig, rauchig und warm duftet der Klassiker unter den Kerzen: „Feu de Bois“ von Diptyque, 85 Euro, **www.diptyqueparis.com**

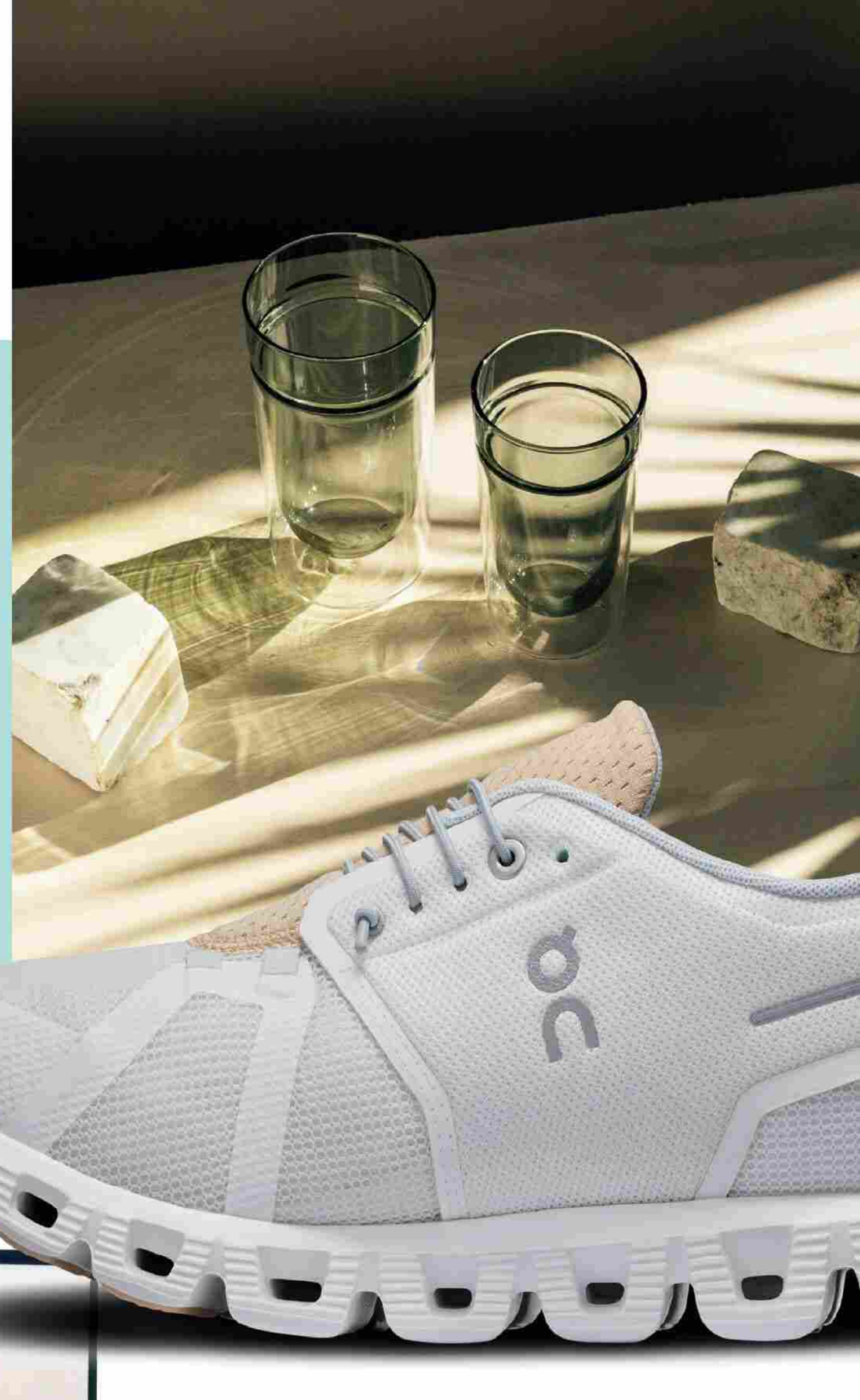
KLARE SACHE: Diese Filterkanne soll Leitungswasser sauberer und somit angenehmer zu trinken machen. Purifier von Aarke, 145 Euro, **www.aarke.com**

Fotos: PR

TEA TIME: So cool haben Sie Tee noch nie serviert. Doppelwandige Becher aus Glas von Paper & Tea, 26 Euro, **www.paperandtea.de**



HANDZAHM: die Handcreme „Gentleman“ mit den Duftnoten von Rum und Safran pflegt die Haut. Von Baobab Collection, 30 Euro, **eu.baobabcollection.com**





WIE AUF WOLKEN läuft es sich mit den „Cloud 5“-Sneakers von On, die ein Patent auf ihre dämpfenden Sohlen haben. 150 Euro, www.on.com

ABTAUCHEN Ylang-Ylang, Patschuli und Lavendel sollen bei diesem Badeöl für Entspannung sorgen. Von Susanne Kaufmann, 30 Euro, **www.susanne-kaufmann.com**

WETTERFEST für den Herbstspaziergang ist die Jacke „Bedale“ aus gewachster Baumwolle, denn sie schützt vor Regen und Wind. Von Barbour, 549 Euro, **www.barbour.com**

UHREN

Smartwatches wollen mit neuen Funktionen dabei helfen, das Beste aus Sport und Ruhephasen herauszuholen. Autorin Mira Wiesinger stellt sechs Modelle vor.



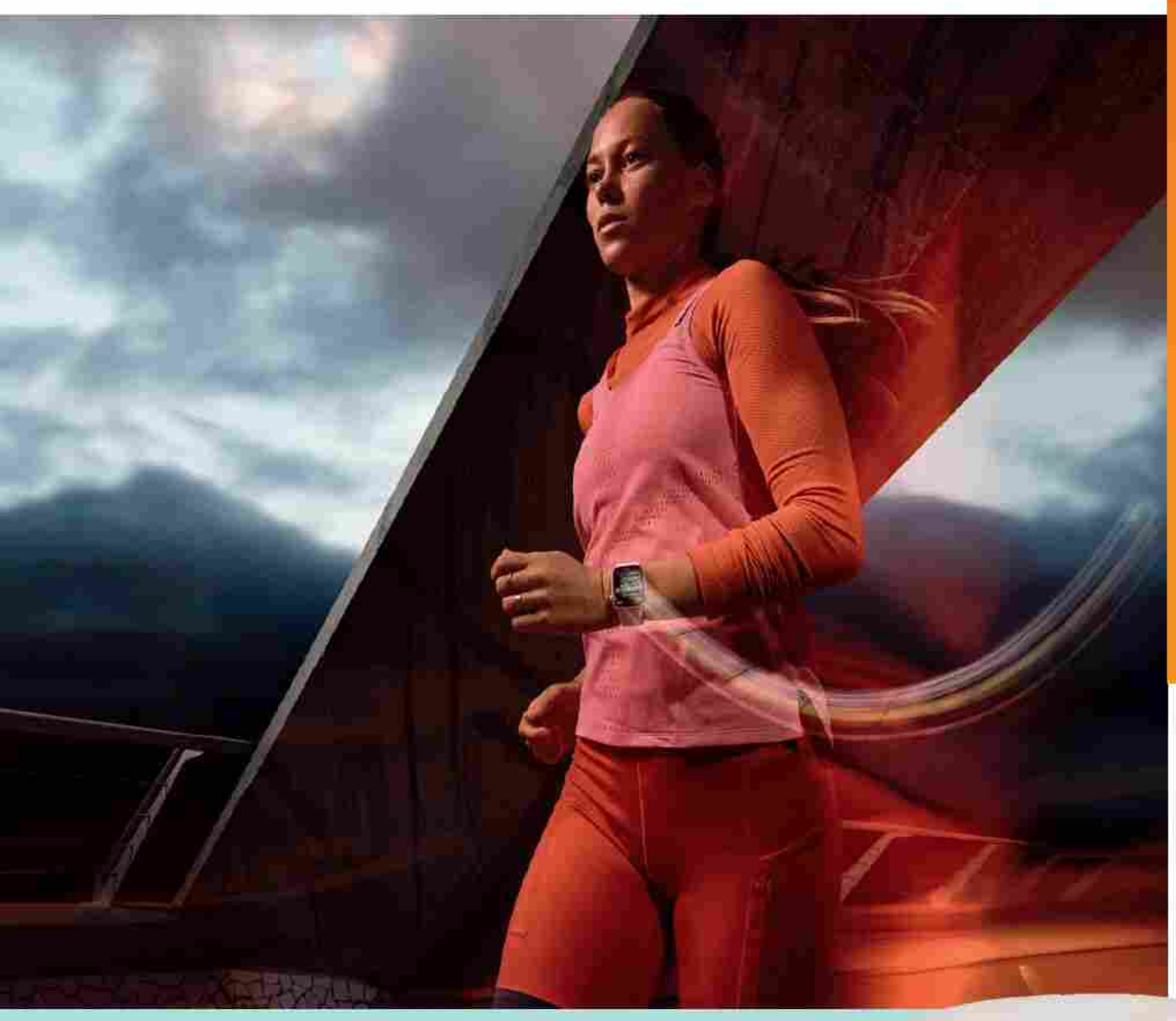
TISSOT „T-TOUCH CONNECT SPORT“

Heller Wahnsinn: Die Quarztechnologie der Sportuhr wird über Solarzellen auf dem Zifferblatt aufgeladen – so kann der Zeitmesser ganz ohne Strom monatelang laufen. Die Uhr misst Entfernung, Geschwindigkeit, Herzfrequenz und Kalorienverbrauch und liefert eine detaillierte Leistungsanalyse, um Fortschritte zu verfolgen. Für einen klassischeren Look kann das Silikonarmband gegen ein Titanarmband getauscht werden. Ab 995 Euro, **www.tissotwatches.com**

APPLE „APPLE WATCH SERIES 10“

Die neuste Apple Watch verfügt über einen innovativen Sensor: Dieser kann zum Beispiel nachts die Temperatur erfassen, während man schläft. Im Wachzustand misst er die im Tageslicht verbrachte Zeit. Die mentale Gesundheit soll durch das Protokollieren des Gemütszustands und durch eine eigene Achtsamkeits-App gefördert werden. Ab 449 Euro, **www.apple.com**





TAG HEUER „CONNECTED E4 SMARTWATCH“

Die unterschiedlichen Farben und Materialien, in denen die Smartwatch angeboten wird, ihre austauschbaren Armbänder und veränderbaren Zifferblätter machen bei TAG Heuer die Wahl zur Qual. Was jedoch alle Ausführungen eint, ist eine Wellness-App, die die täglichen Schritte zählt und dabei helfen soll, Fitnessziele im Auge zu behalten, indem sie Messwerte liefert und Aktivitäten überwacht. Ab 1.200 Euro, **www.tagheuer.com**

GARMIN „VENU 3“

Mehr als 30 Sport- und Outdoor-Apps sowie animierte Workouts, auch für Rollstuhlfahrende, hat die Venu 3 im Angebot. Doch auch in der Ruhe liegt ihre Kraft: Die Smartwatch misst Tag und Nacht die Herzfrequenz, Atmung, Sauerstoffsättigung, das Stresslevel und auch die sogenannte „Body Battery“. Diese schätzt die verbleibenden Energiereserven des Benutzers über den Tag hinweg ein. Ab 500 Euro, **www.garmin.com**

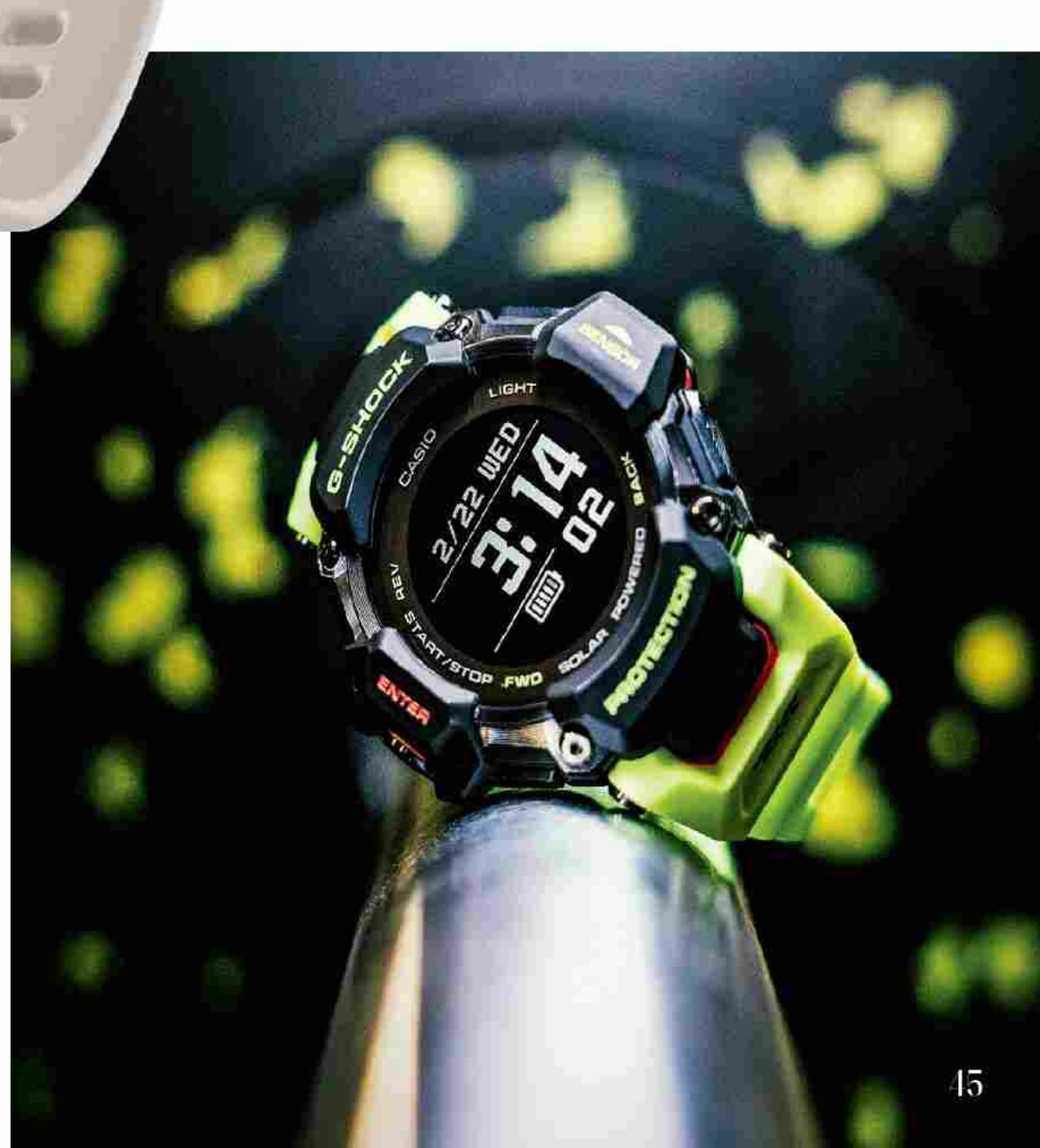


G-SHOCK „GBD-H2000“

Das neue Modell der „G-SQUAD“-Serie hat viele Features im Gepäck: Die Sportuhr ist mit GPS-Funktion, Höhen- und Luftdrucksensor, Thermometer, Beschleunigungsmesser und Gyroskop (zum Ausloten von Drehbewegungen) ausgestattet, wodurch Aktivitäten wie Laufen, Radfahren und Schwimmen unterstützt werden sollen. Das kultige Y2K-Design ist in vier Farben erhältlich. 399 Euro, **www.casio.com**



POLAR „IGNITE 3“: Die Fitnessuhr „Ignite 3“ ist aktiv, wenn man selbst abschaltet. Mit täglichen auf die eigene körperliche Verfassung abgestimmten Trainingsvorschlägen, einer Zählfunktion für verbrauchte Kalorien oder Pulsmessung ist sie nämlich nicht nur am Tag eine starke Begleiterin – sie weist auch darauf hin, wann es Zeit ist, runterzufahren und überwacht in der Nacht sogar die Qualität des Schlafs. Mit angeleiteten Atemübungen hilft die Uhr dabei, in stressigen Situationen zur Ruhe zu kommen. 340 Euro, **www.polar.com**



Fotos: PR

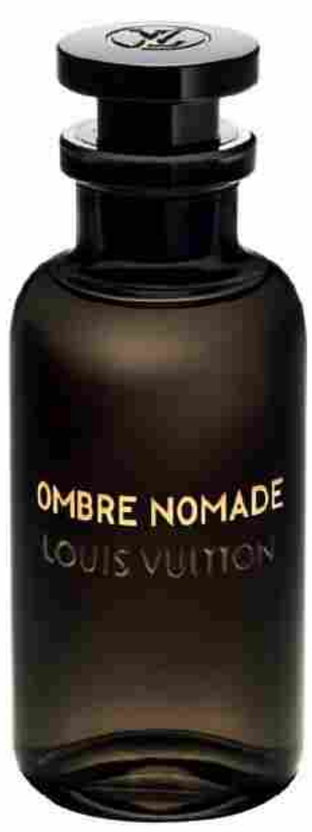
PARFUM

Oud-Holz duftet wohlig, warm und würzig. Autorin Laura Glynn hat sieben Parfums zusammengestellt, die orientalisches Flair versprühen.



STILBRUCH: Holzige Oud-Noten und Gewürznelke treffen auf süße Vanille und Zitrusfrüchte: „26°33'N 37°57'E Al-'Ula" von Les Destinations, EdP 50 ml, 120 Euro, **www.les-destinations.de**

OPULENT: Der Mix aus Kardamom, Patschuli und Amber ist alles andere als leise. „Oud Wood“ von Tom Ford, Parfum 50 ml, 445 Euro, **www.tomfordbeauty.com**



ABENTEUERLUST weckt dieser holzig-rauchige Duft. „Ombre Nomade“ von Louis Vuitton, EdP 100 ml, 360 Euro, **www.louisvuitton.com**





SINNLICH und feminin wird das Oud-Holz durch den Mix mit Bulgarischer Rose: „Oud Essentiel“ von Guerlain aus der „Absolus Allegoria“-Kollektion, EdP 125 ml, 197 Euro, **www.guerlain.com/de**

SONNIG: Oud, Weihrauch und Bergamotte vereinen sich zu einem charismatischen Ergebnis: „Bestium“ von Carner Barcelona, Extrait de parfum 50 ml, 230 Euro, über **www.bellerebelle.de**

Fotos: PR



WEICHZEICHNER

Eine anziehender Duft aus Oud, Kaschmirholz und Muskatnuss: „Oud Éclat“ von Miller Harris, EdP 100ml, 235 Euro, über www.niche-beauty.com



FÜR GOURMETS: Ein Mandel-Akkord und likörartige Süße verbinden sich in „Notte d'oro“ von Valentino. Aus der „Anatomy of dreams“-Kollektion, EdP 100 ml, 325 Euro, **www.valentino-beauty.de**

BEAUTY FAVORIT

AUSGEWÄHLT →→→ VON →→→ DER →→→ REDAKTION





Autorin Laura Glynn testete das Glossing-Serum von Paul Mitchell.

Glanzleistung: das Glossing Treatment von Paul Mitchell im Test.

Die Nachfrage nach Glossing-Treatments in Friseursalons steigt, und auch in den sozialen Medien ist der Trend allgegenwärtig. Hair Glossing gilt als schonende Methode, um dem Haar intensiven Glanz zu verleihen. Das Prinzip: Die äußere Haarschicht wird geglättet, wodurch sich die Lichtreflexion verstärkt. Während das Treatment bisher meist nur von Profis durchgeführt werden konnte, gibt es jetzt hochwertige Produkte für die Anwendung zu Hause. Das „HydraSoft Glossing Treatment“ aus der „Awapuhi Wild Ginger“-Linie von Paul Mitchell zum Beispiel enthält einen „HydraTriplex“-Wirkstoffkomplex. Diese Mischung aus Aminosäuren, pflanzlichen Proteinen und nährenden Ölen soll das Haar intensiv mit Feuchtigkeit versorgen und die Porosität von der Wurzel bis in die Spitzen ausgleichen. Zusätzlich spenden Hyaluronsäure, veganes Kollagen und Meerespflanzenextrakte Nährstoffe. Die Anwendung ist einfach: Nach der Haarwäsche wird das farblose Serum in die Längen und Spitzen einmassiert und nach kurzer Einwirkzeit ausgespült. Mein Fazit: Das Treatment zeigt bereits nach der ersten Anwendung sichtbare Ergebnisse. Mein Haar wirkt glänzend und gesund, ohne sich schwer oder fettig anzufühlen – ein Pluspunkt für alle mit feinem Haar. Auch wenn das Ergebnis nicht ganz mit dem eines professionellen Glossings vergleichbar ist, kann ich das Treatment für einen schnellen Glanz-Boost zwischendurch absolut empfehlen!

„Awapuhi Wild Ginger HydraSoft Glossing Treatment“, 41 Euro, **www.paulmitchell.de**

Fotos: PR, Laura Glynn

Fissler

#fürdaswaszählt

Eine Ikone feiert Geburtstag – langlebige Profi-Qualität seit 1974

50 Jahre Original-Profi Collection®

50 Jahre
Original-Profi
Collection®

Mehr erfahren



WIE PFLEGT MAN ERFOLG?

Judith Williams ist Unternehmerin, TV-Persönlichkeit und Investorin. Bis heute hat sie über 25 Millionen Produkte via Teleshopping verkauft. Mit Autorin Silke Roth sprach sie über ihren Geschäftssinn.

Was inspirierte Sie dazu, Beauty-Unternehmerin zu werden?
Die tiefe Überzeugung, dass Schönheit mehr ist als das, was man im Spiegel sieht. Es war der Wunsch, Menschen nicht nur äußerlich, sondern auch innerlich zu stärken. Schönheit ist eine Energiequelle, die uns Selbstvertrauen gibt. Ich wollte Produkte schaffen, die Menschen ermutigen, ihr bestes Selbst zu leben.

Welche Fehler machen viele Start-ups in der Beautywelt Ihrer Meinung nach?
Oft konzentrieren sich junge Unternehmen zu sehr auf den schnellen Erfolg, auf Trends, die jetzt gerade vielversprechend erscheinen, aber keine Beständigkeit haben. Sie vergessen, dass Schönheit etwas Zeitloses ist, das mit Hingabe und Geduld aufgebaut wird. Ein weiterer Fehler ist, das Gleichgewicht zwischen Innovation und Tradition aus den Augen zu verlieren. Die Wurzeln von Schönheit reichen tief und sollten anerkannt werden.

Klare Vision: Beauty-Unternehmerin Judith Williams hat ein Gespür für den nächsten Wellness-Trend.

Was würden Sie heute anders machen, wenn Sie noch einmal am Anfang Ihrer Karriere stünden?
Ich würde früher darauf vertrauen, dass es in Ordnung ist, nicht alles selbst zu machen. Es gibt so viel Kraft, loszulassen und zu vertrauen, dass das richtige Team an meiner Seite mir hilft, die Vision zu verwirklichen. Damals war ich sehr detailverliebt, heute weiß ich, dass Erfolg auch bedeutet, Raum für Kreativität und Wachstum zu schaffen – für sich selbst und für andere.

Wie hat sich Ihr Verständnis von Erfolg über die Jahre verändert?
Erfolg ist für mich das Gefühl von innerem Frieden und von Dankbarkeit. Es ist das Wissen, dass ich Menschen mit meiner Arbeit berühren und unterstützen kann. Erfolg ist nicht das Ziel, sondern der Weg – ein stetiger Prozess des Wachsens, des Lernens und der Verbundenheit mit anderen.

Sind Frauen die besseren Beauty-CEOs?
Frauen haben oft ein intuitives Verständnis für das ganzheitliche Konzept von Schönheit. Das gibt uns als Frauen die Fähigkeit, Produkte zu kreieren, die nicht nur oberflächlich wirken, sondern die Menschen in ihrer Essenz berühren. Aber letztendlich geht es nicht um das Geschlecht – es geht um die Fähigkeit, empathisch zu sein, zuzuhören und echte Verbindungen zu schaffen.

Wie bleiben Sie kreativ und innovativ in einer Branche, die sich ständig verändert und entwickelt?
Kreativität entsteht aus der Achtsamkeit und Offenheit, im Alltag Inspiration zu finden. Indem ich präsent bleibe und zuhöre, finde ich neue Ideen und Lösungen.

Auf welche Wellness- und Beauty-Themen setzen Sie in der Zukunft?
Ich glaube, dass ganzheitliches Wohlbefinden und nachhaltige Inhaltsstoffe weiter an Bedeutung gewinnen, sowie Technologien wie KI-gestützte Hautanalysen. Ich sehe enormes Potenzial in der personalisierten Hautpflege. Jeder Mensch ist einzigartig und seine Haut hat individuelle Bedürfnisse, die sich im Laufe der Zeit verändern. Künstliche Intelligenz kann uns dabei helfen, diese präziser zu erkennen und maßgeschneiderte Lösungen zu entwickeln. Es ist spannend zu sehen, wie Technologie helfen kann, die Verbindung zwischen Körper und Geist zu pflegen.
www.judithwilliams.com

Foto: Matthias Schwaighofer, Unsplash

→VORSCHAU

IN DER NÄCHSTEN AUSGABE VON FAVORIT dreht sich alles um das Thema **Zukunft**. Sie erscheint im März 2025.



#1 *Pro Hair Styling Brand* WORLDWIDE.*

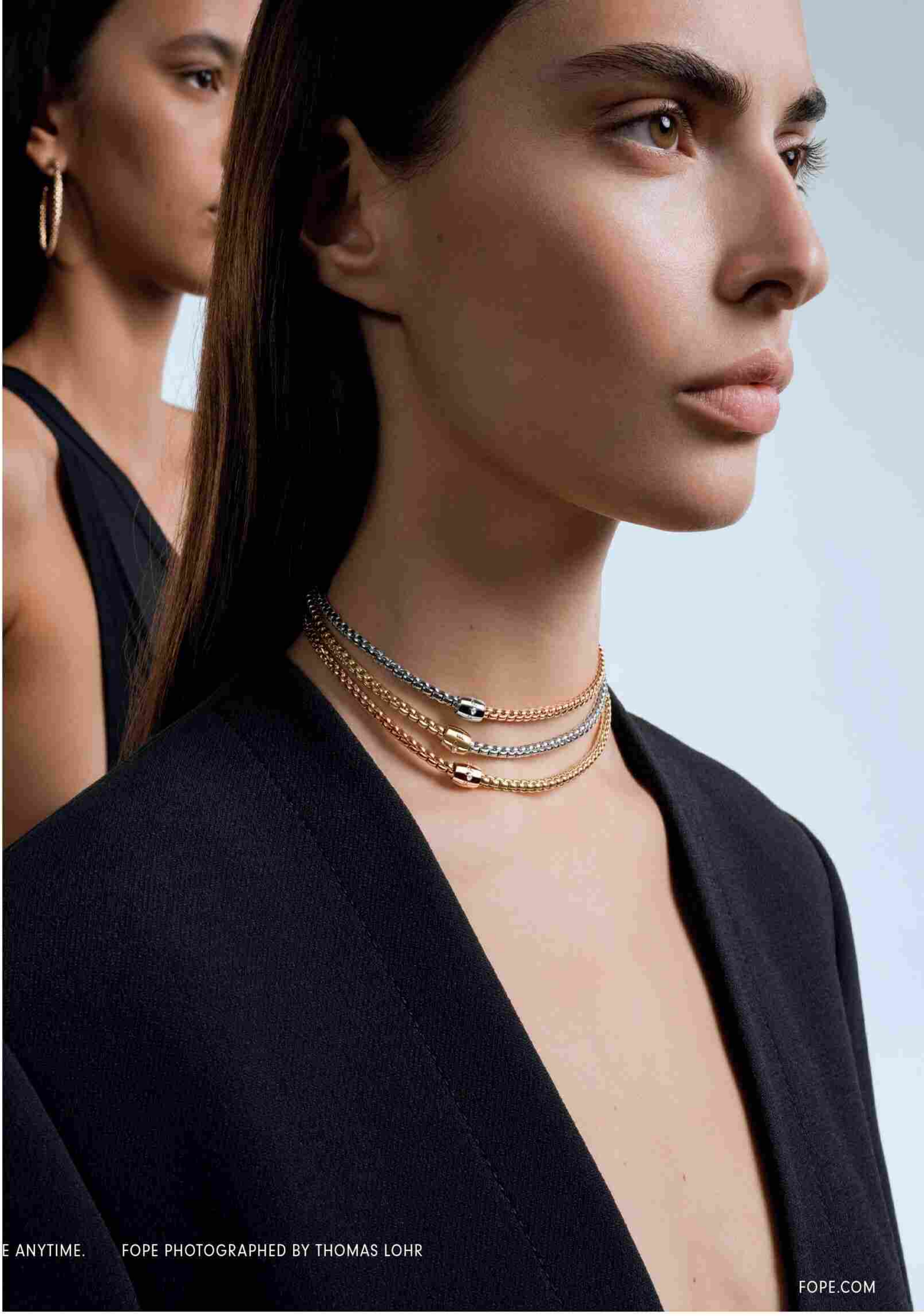
PAUL MITCHELL

Gibt's bei Deinem Friseur

www.paulmitchell.de/style

* Kline 2022 Salon Hair Care Global Series, für das Markenportfolio von John Paul Mitchell Systems, das Paul Mitchell einschließt, basierend auf den Verkaufswerten von Produkten in 30 Märkten.

Wild Beauty GmbH, Breslauer Straße 20, 64342 Seeheim


ANYWHERE ANYTIME.
FOPE PHOTOGRAPHED BY THOMAS LOHR
FOPE.COM

FOPE

DER

FEINSCHMECKER

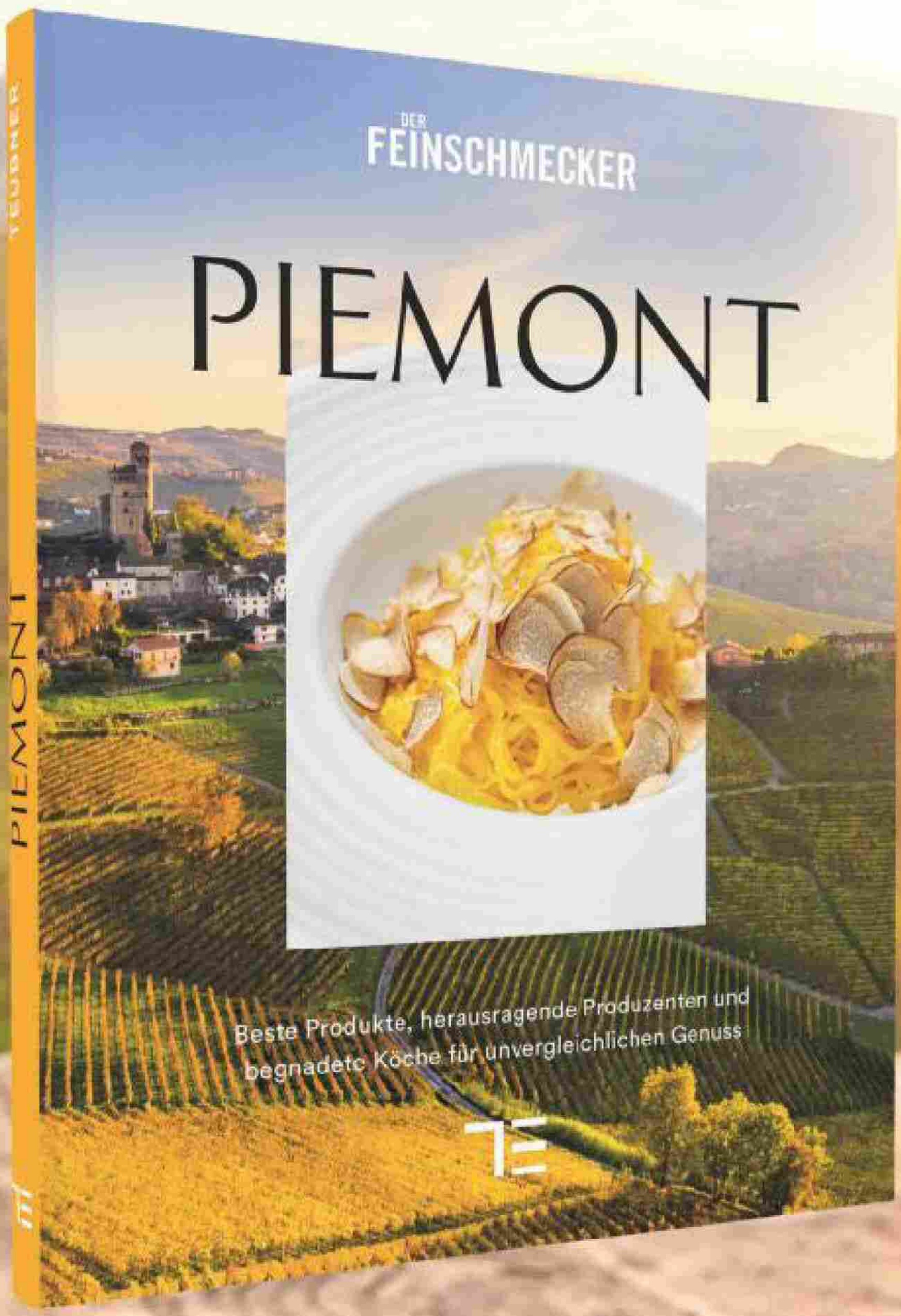
Guide

Die 500 besten Cafés & Röstereien in Deutschland 2025



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.



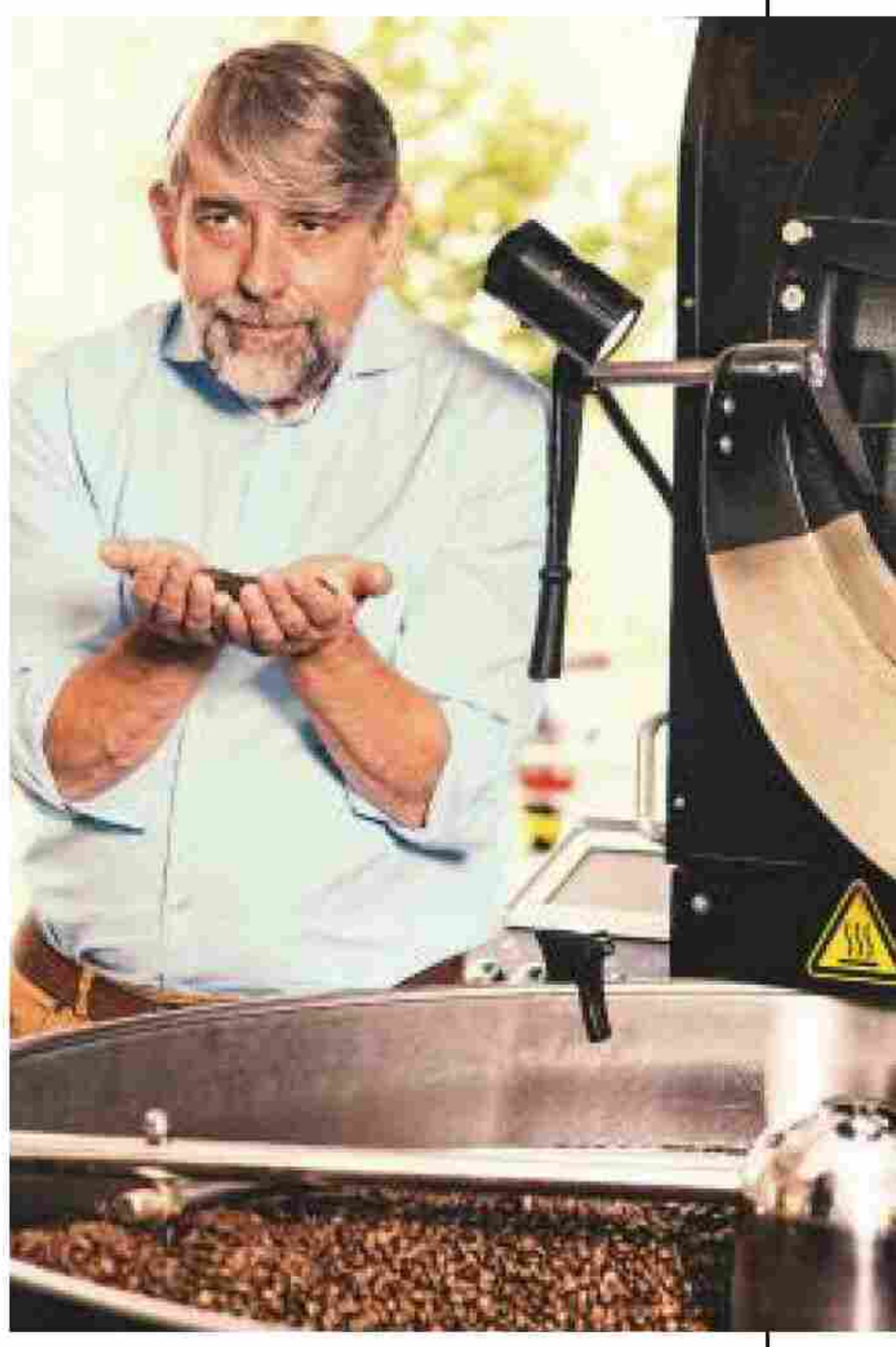
Tauchen Sie ein in die Aromen des Piemonts und kaufen Sie Ihr Exemplar noch heute!
Überall wo es Bücher gibt und auf **www.teubner-verlag.de**

TEUBNER

© SHUTTERSTOCK.COM/CHAIYAPRUEK YOUPRASERT

Unser Fahrplan für süße Stunden

Wie schön, dass es sie gibt: Konditoreien und Kaffeeröster! Ob klassisches Café mit liebenswert nostalgischer Einrichtung von Art déco bis zu den 70er-Jahren, ob junges Trendlokal mit vielen veganen Angeboten oder Patisserie mit französischem Flair, Eclairs und kleinen Obst-Tartelettes: Sie machen uns glücklich. Und das nicht nur durch die süßen gebackenen Kunstwerke, sondern auch durch die behagliche Auszeit, die sie uns ermöglichen. Der Alltag ist schon hektisch genug, da nehmen wir uns gern Zeit für ein Stück Prinzregententorte und eine Tasse Kaffee, ohne auf die Uhr zu schauen!



500 wunderbare Adressen haben wir für Sie bei monatelangen Recherchen im ganzen Land aufgespürt, probiert, neu entdeckt. Von buchstäblich frischen Röstereien im hohen Norden bis zu gediegenen Cafés in barocken Häusern in Bayern lässt es sich hierzulande an herrlichen Torten und Kuchen laben. Auch unsere quicklebendige, dynamische Rösterszene kann sich international wahrhaft sehen lassen. Viele liefern ihre exzellenten Kaffeesorten auch nach Hause, sodass Sie einen aromatischen Cappuccino oder einen fein komponierten Espresso genießen können, ohne bis nach Nürnberg oder Hamburg fahren zu müssen. Nutzen Sie unseren Guide und versüßen Sie sich Ihren Alltag – von Flensburg bis Konstanz!

Ihr Kersten Wetenkamp
Redakteur DER FEINSCHMECKER

F

Was die Abkürzungen und Symbole bedeuten

OT ..... Orts- bzw. Stadtteil
..... nur Barzahlung
..... Karten akzepiert
BIO ..... Bioangebot
..... Terrasse und/oder Garten
..... veganes Angebot
G ..... glutenfreies Angebot
L ..... laktosefreies Angebot
..... barrierefrei
..... Parkplatz/Garage
..... Onlineshop
..... Versand/Lieferservice
..... **Café**
..... **Rösterei**

LANDESSIEGER 2025:

BADEN-WÜRTTEMBERG



Baden-Baden
Café König

Höchste Produktqualität, geschmacksstarke Torten und Schokoladen im charmant-nostalgischen Ambiente bietet das Café, hinter dem die Confiserie Gmeiner steht. Seite 16

BERLIN



Berlin
Konditorei Wittwer & Winkelmann

Die neuen Stars in Berlins Konditorenszene interpretieren klassische deutsche Kuchen und Torten genial neu – etwa Donauwelle mit veganer Sahne oder Baumkuchen mit Ingwer. Seite 71

BAYERN



Neumarkt in der Oberpfalz
Beatrix Wittl

An französischer Patisseriekunst geschult, erarbeitet das Team um Beatrix Wittl mit höchster Präzision und großem Aufwand spektakuläre Konditoren-Kunstwerke. Seite 55

BRANDENBURG



Luckau
Traditionskonditorei und Café Klinkmüller

Beste Zutaten, höchstes handwerkliches Können zeigt René Klinkmüller, etwa bei seinen 14 Tartes und Törtchen. Seite 75

BESTE CAFÉS

BREMEN



Bremen
Cafe Knigge

Hochkarätige Tortenkunst in vierter Generation, zuverlässige Quelle für Baumkuchen, Sachertorte, Stollen und Pralinen. Sogar der Kaffee wird selbst geröstet. Seite 79

HESSEN



Wiesbaden
Maison Köller – L'Art Sucré

Das süße Leben wie in Frankreichs Cafés bieten Sandra und Florian Köller in der Landeshauptstadt: Macarons und Eclairs, Petits Fours und Tartelettes. Vive le sucre! Seite 105

HAMBURG



Hamburg
Pâtisserie Johanna

Der neue Patisserie-Tempel in einem ehemaligen Lagerhaus in der Speicherstadt setzt Maßstäbe nicht nur für Hamburg. Tartes und Macarons sind eine Reise wert. Seite 90

MECKLENBURG-VORPOMMERN



Wismar
Café Glücklich

Selbst Hamburger zeigen sich beeindruckt von den Franzbrötchen der drei Chefinnen, die auch vegane Torten und köstliche Mousse-Torten anbieten. Auch beim Frühstück: Glück! Seite 110

LANDESSIEGER 2025:

NIEDERSACHSEN



Hannover
Patisserie-Chocolaterie Elysée

Chef-Pâtissier Serge Maranzana hat sich seinen Schliff in Paris geholt, jetzt erfeuen sich die Hannoveraner an seinen Tartelettes, Macarons, Brownies und Croissants. Seite 119

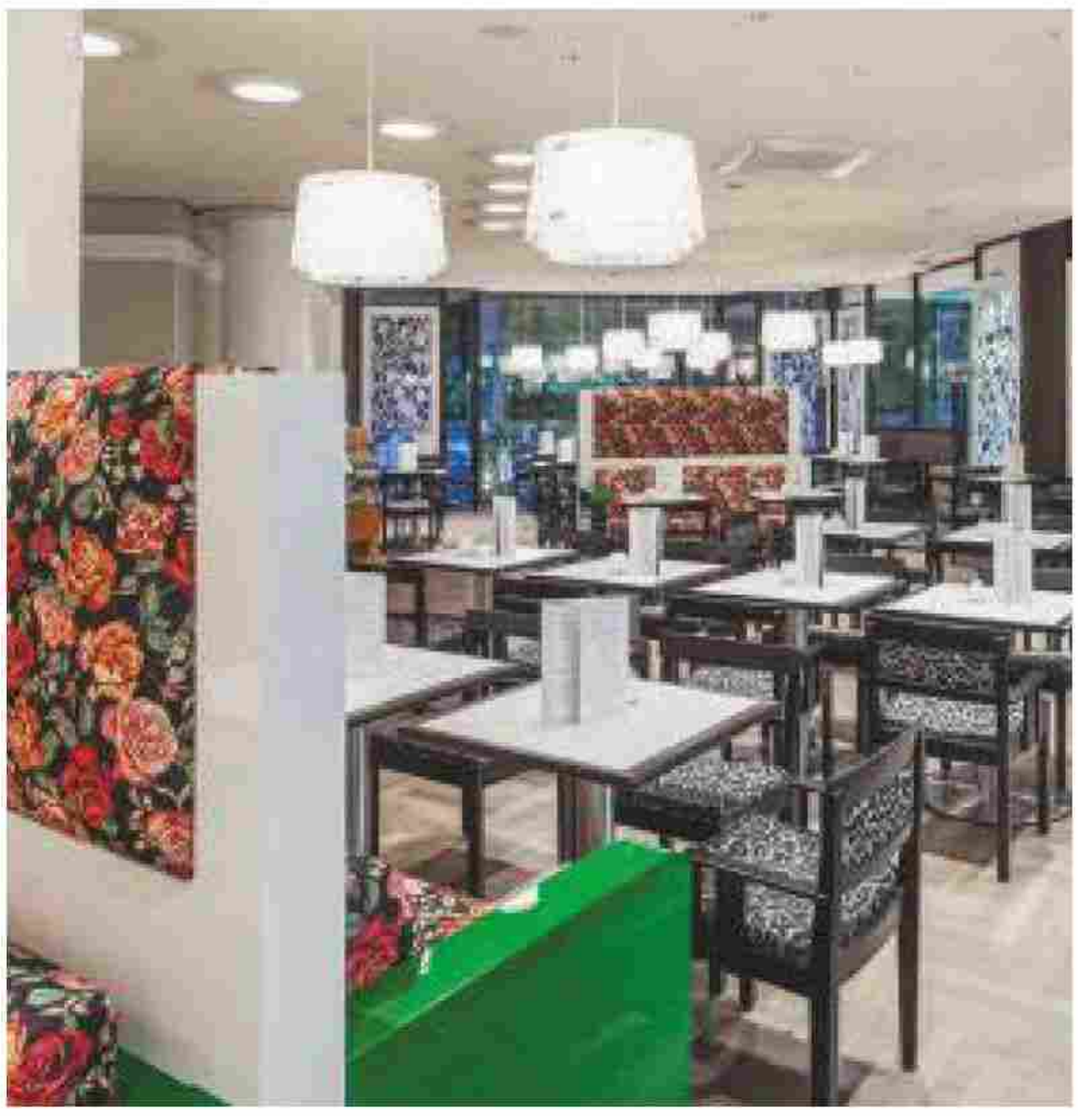
RHEINLAND-PFALZ



Landau
Theodor Pâtisserie

Mit seinem Team fertigt Alex Theodor Scheid einfallsreiche Kunststücke in süßer Form, wie Nordic Millefeuille oder Basilik-Tartelette mit Basilikum und Baiser. Seite 160

NORDRHEIN-WESTFALEN



Düsseldorf
Café-Restaurant Heinemann

Großer Aufwand für Kuchen und Torten, etwa nit sortenreinen Pflaumen nach Saison, exzellenter Herren- und Florentiner Torte oder saftige Baumkuchen. Sieben Filialen! Seite 135

SAARLAND



Saarbrücken
Quanah Schott

Unverkennbar bei seiner kreativen Auswahl an Macarons, Éclairs und Törtchen: Schott hat in Paris sein Handwerk gelernt und kauft nach wie vor in Frankreich seine Zutaten. Seite 167

BESTE CAFÉS

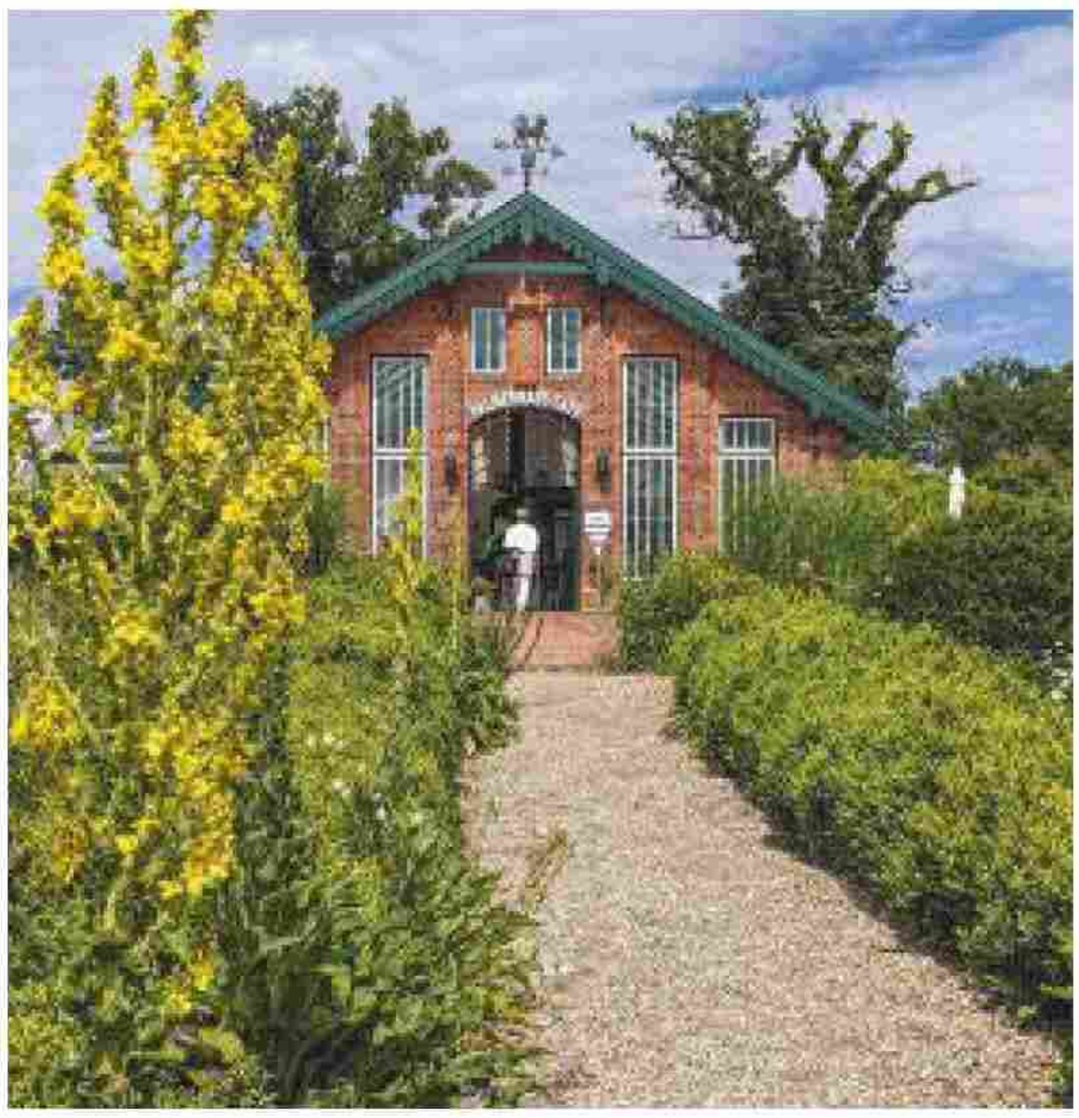
SACHSEN



Leipzig
Hart & Herzlich – Pâtisserie unplugged

Konsequent saisonal arbeiten Niclas Wendler und Mirko Klug – zwölf Theken greifen das monatliche Angebot an Früchten und Gemüsen auf. Kreativ und sehr gekonnt! Seite 177

SCHLESWIG-HOLSTEIN



Altenkrempe
Palmenhaus-Café

Dicht an der Ostsee genießen die Gäste heute Blechkuchen mit frischen Äpfeln, Zwetschgen oder auch Erdbeeren, wo früher Orangen und Palmen überwinterten. Seite 185

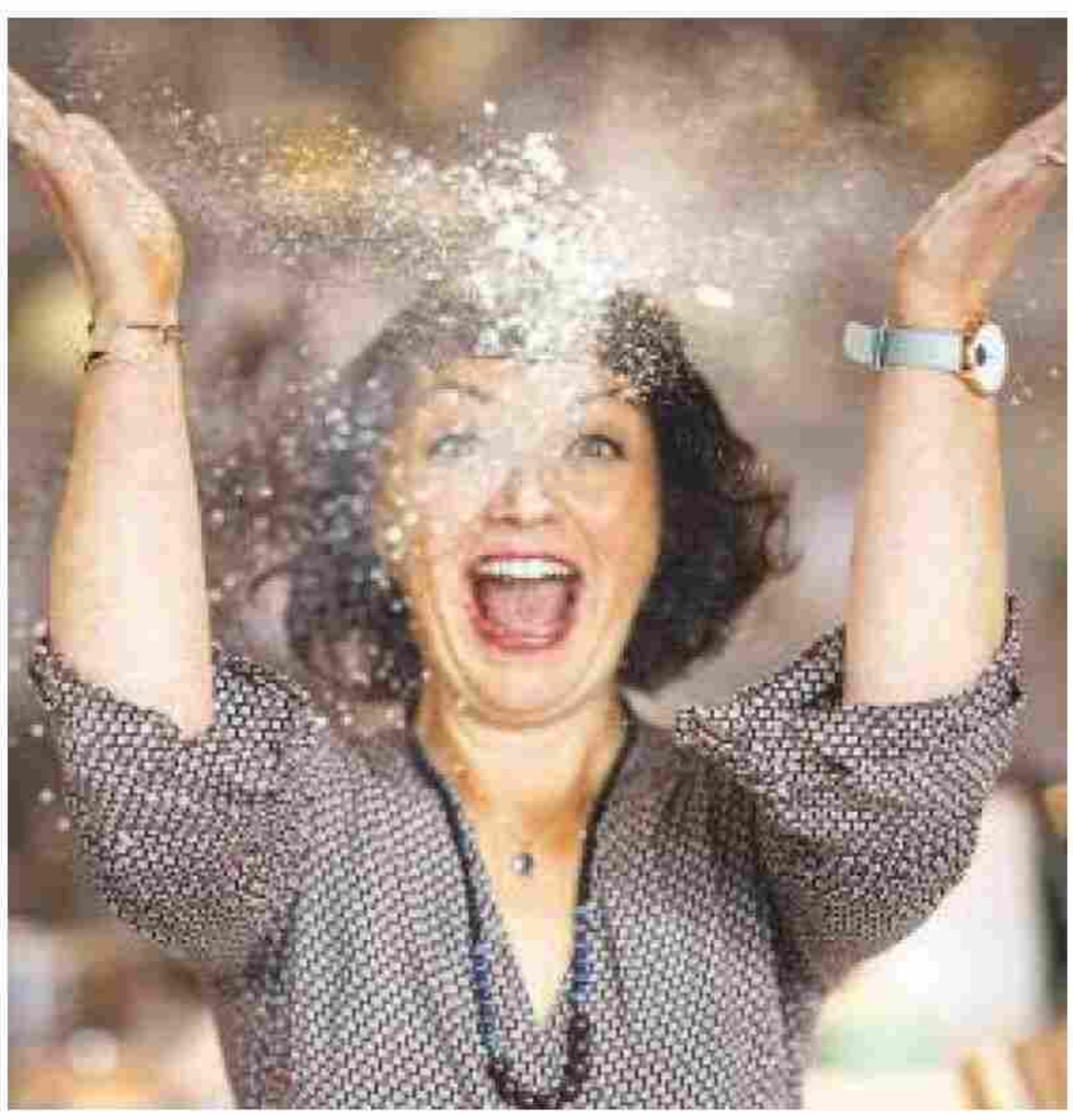
SACHSEN-ANHALT



Wernigerode
Conditorei & Café Wiecker

Keine Harzreise ohne eine Visite bei Wiecker: Äußerst gekonnt präsentieren die Konditoren Kekse und Gebäck, Champagner-Baumkuchen und Waldfrucht-Torte. Seite 183

THÜRINGEN



Zeulenroda-Triebes
Pâtisserie Bergmann

Doreen Bergmann treibt die Backkunst auf die Spitze – mit Apfelkuchen, Zimtschnecken, Cake Pops und Obstkuchen. Auch das Café ist wunderbar anheimelnd. Seite 201

LANDESSIEGER 2025:

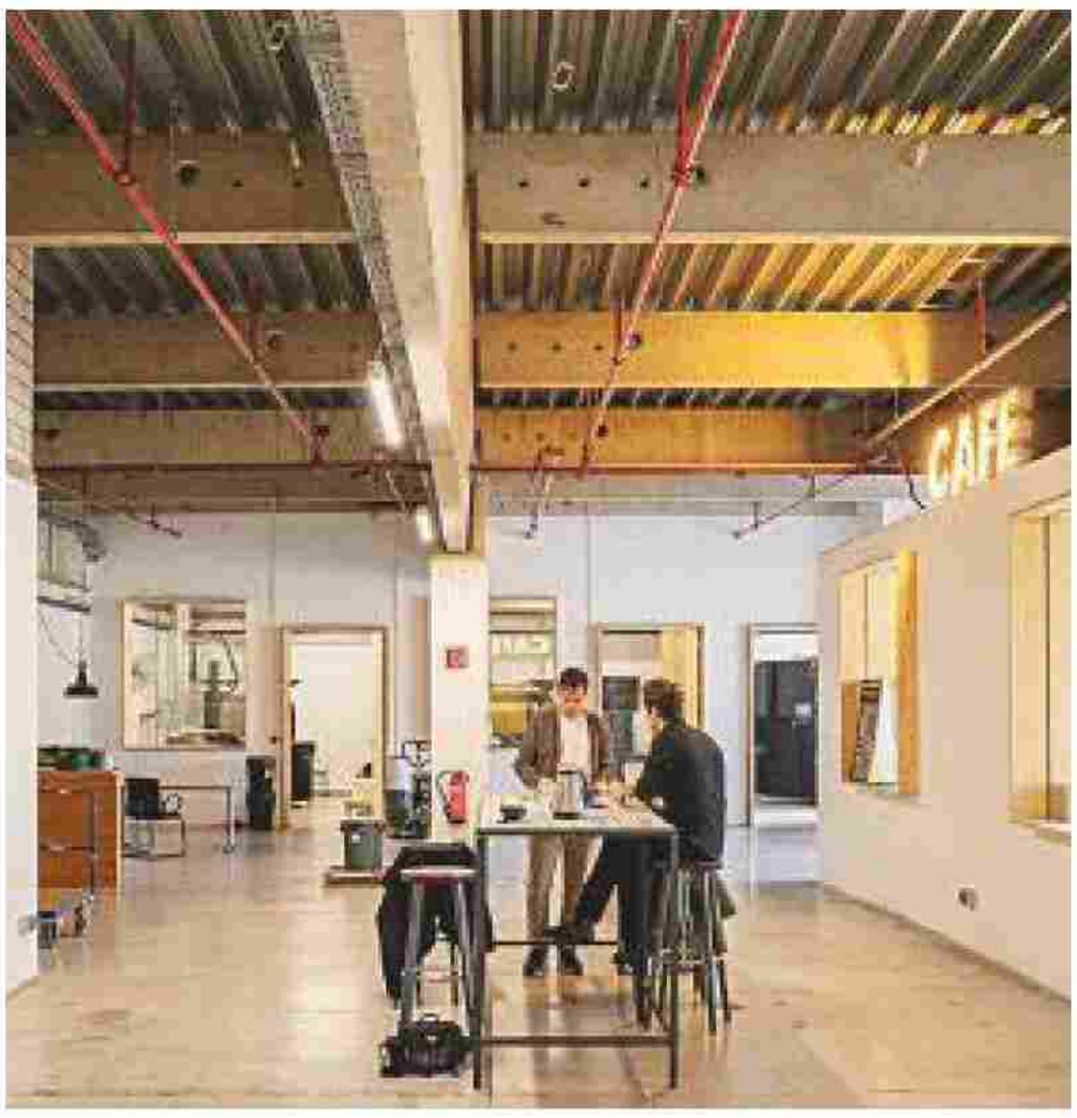
BADEN-WÜRTTEMBERG



Achern
Kaffeesack

Volker Huber röstet in einer ehemaligen Brauerei starke Blends wie „Mr. Sack“. In Baden-Baden betreibt er dazu die „Brewbar 2.0“ und bietet Workshops an. Seite 13

BERLIN



Berlin
Vote

Die Neulinge in unserem Guide können durch die Bank überzeugen. „Morgen“ und „Gestern“ schmecken wunderbar. Chef Philipp Reichel organisiert auch die Berlin Coffee Week. Seite 73

BAYERN



Murnau am Staffelsee
Murnauer Rösterei

Thomas Eckel begeistert mit seinen Röstungen aus elitären Einzellagen, oft mit Cup-of-Excellence-Siegel, zubereitet in einer Faema. Espresso wie Filter sind top. Seite 54

BRANDENBURG



Potsdam
Havelbohne

Potsdamer Melange, Arabica Houseblend, Italian Roast verwöhnen vor allem Liebhaber des Espressos. Serviert wird im Café im Ambiente der 1930er-Jahre. Seite 77

BESTE RÖSTEREIEN

BREMEN



Bremen
August Münchhausen

Die 1935 gegründete Traditionsrösterei überzeugt mit kräftigem Espresso, Filterkaffee aus kleinsten Lagen und anschaulichen Führungen durch den Betrieb. Seite 79

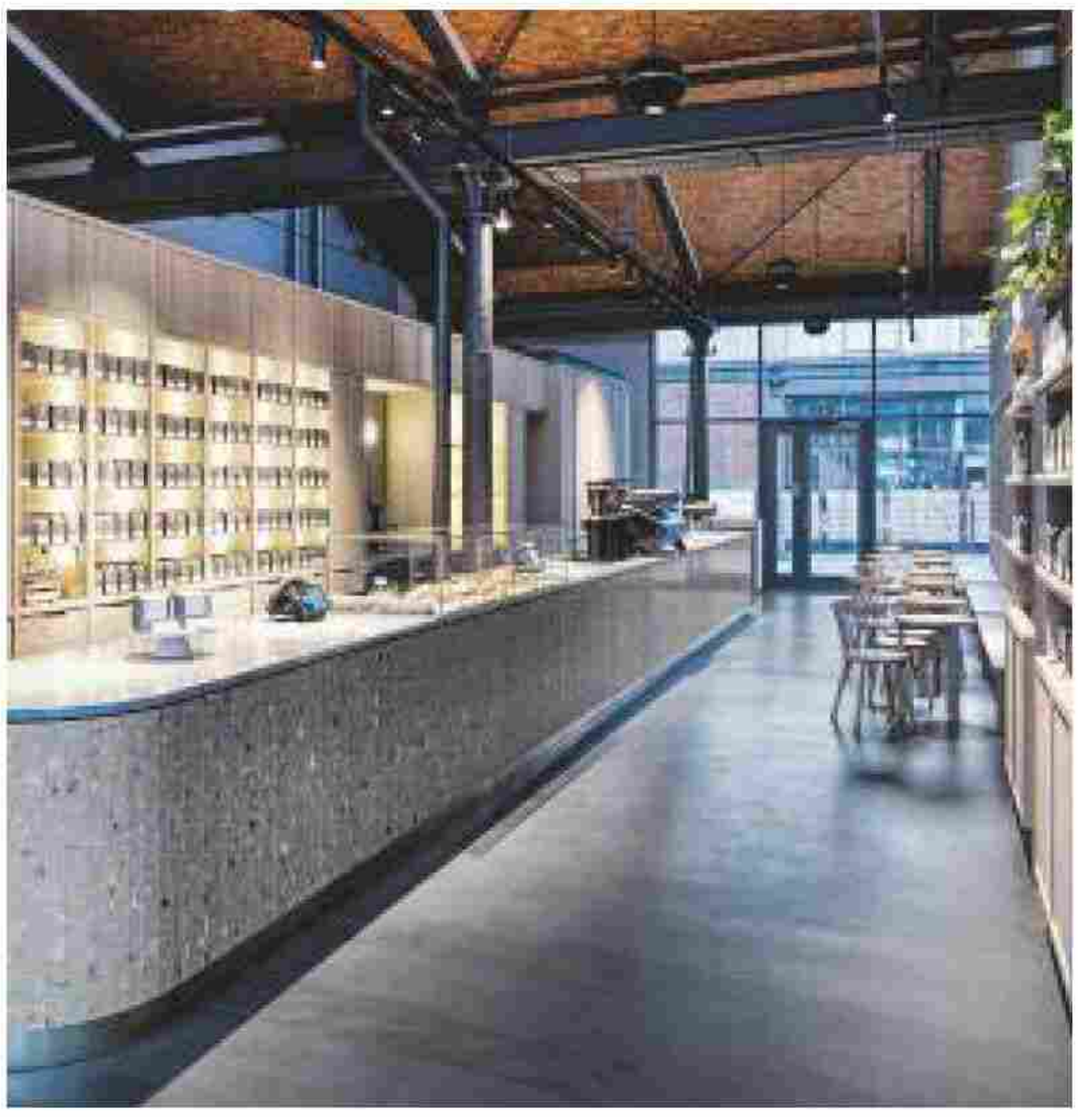
HESSEN



Fulda
Reinholz

Heiko Reinholz mag es unkompliziert, das Café ist lässig und macht mit harmonischen, nussig-schokoladigen Kaffeesorten einfach Spaß. Eine der besten deutschen Röstereien! Seite 99

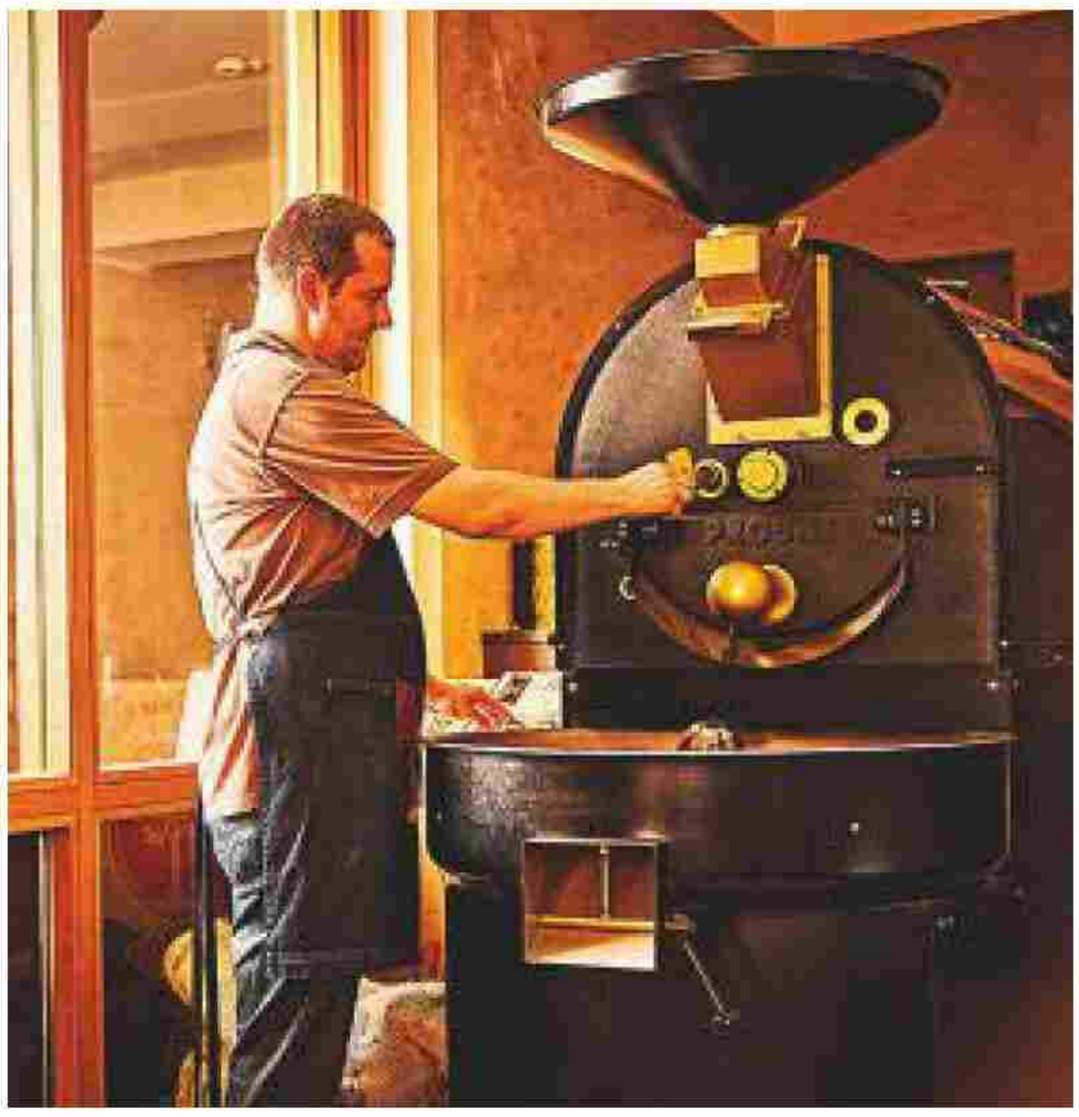
HAMBURG



Hamburg
Elbgold

Eine bemerkenswerte Erfolgsgeschichte – die beiden Gründer beschäftigen heute 80 Mitarbeiter in vier Filialen und sind weltweit bekannt für ihren Rohkaffee-Handel. Seite 86

MECKLENBURG-VORPOMMERN



Stralsund
Kontor Scheele

Die Rösterei setzt nicht nur auf Biokaffee, der direkt bei den Farmen eingekauft wird, sondern auch auf lehrreiche Tastings und viele Workshops für die Kunden. Seite 110

LANDESSIEGER 2025:

NIEDERSACHSEN



Hannover
Rösterei Machwitz

Spitzenqualität für Hannover seit 1919. Die auf den Punkt gerösteten Kaffees aus ungewöhnlichen Lagen sind so beliebt, dass es sogar Merchandising-Produkte gibt. Seite 118

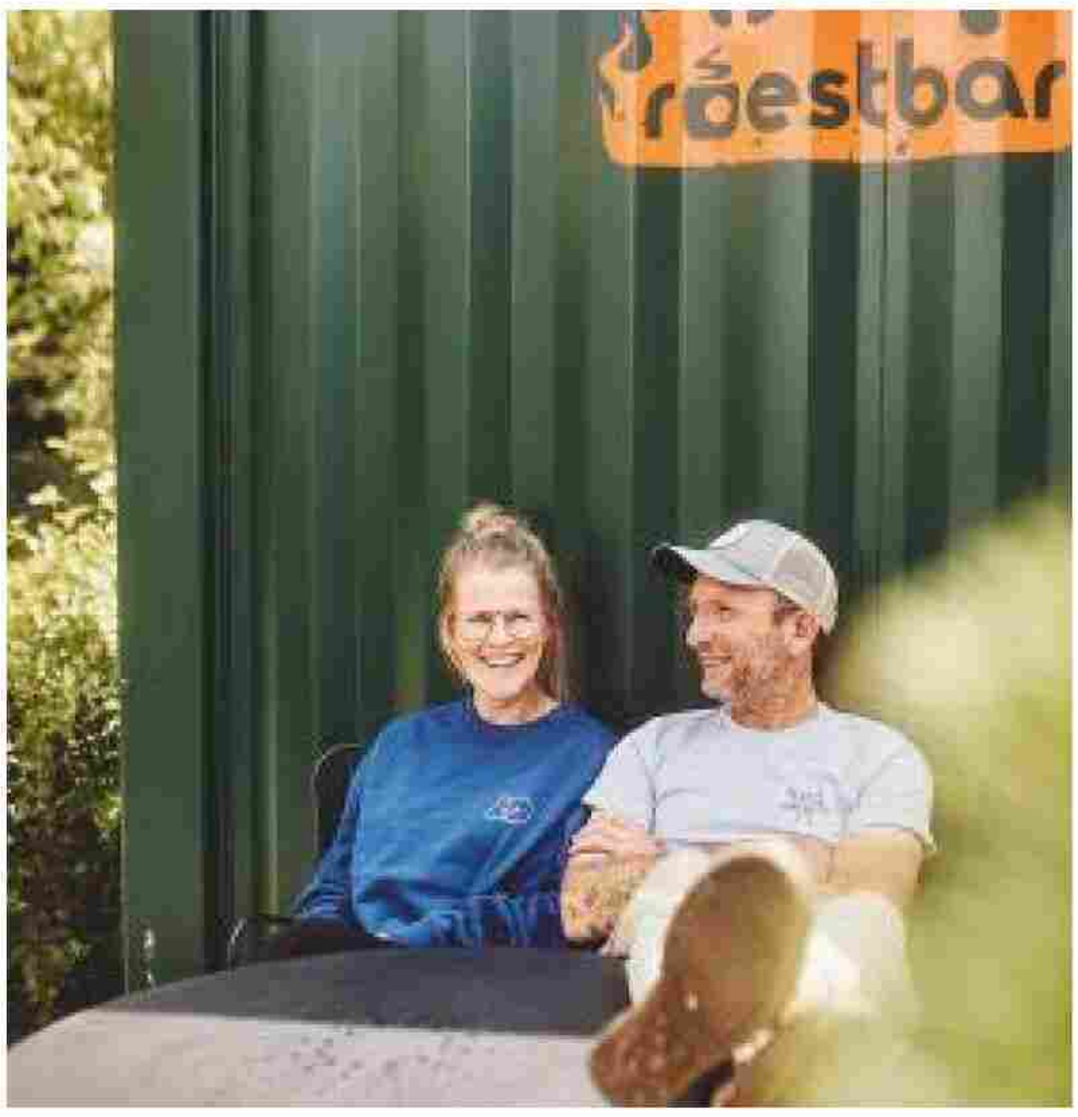
RHEINLAND-PFALZ



Mainz
Mainzer Kaffeemanufaktur

Seit fast 100 Jahren holt die Rösterei das Maximum an Aroma aus den Rohbohnen heraus. Fairer Handel und Engagement in den Erzeugerländern werden großgeschrieben. Seite 162

NORDRHEIN-WESTFALEN



Münster
roestbar

Seit etlichen Jahren steht die „Röstbar“ von Mario Joka und Sandra Götting an der Spitze in Deutschland. Die fünf Filialen machen nicht nur Studenten glücklich. Seite 151

SAARLAND



St. Ingbert
COMAME

Bei Ramon Bachmann stehen die Kunden Schlange – etwa vor seinen Kaffeemobilen an den Wochenmärkten. Geröstet wird hell, für sehr fruchtbetonte feine Kaffees. Seite 168

BESTE RÖSTEREIEN

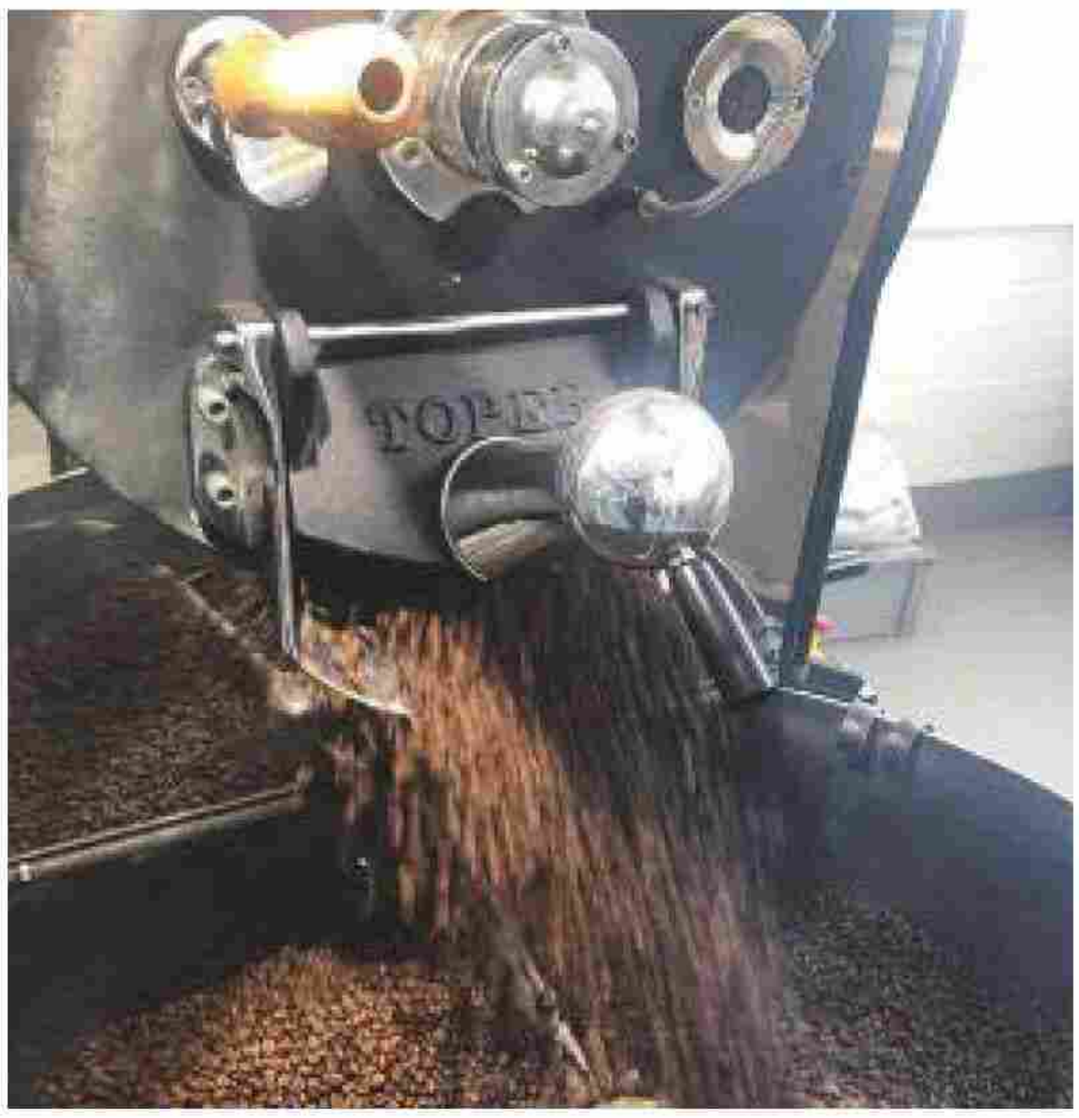
SACHSEN



Leipzig
Franz Morish

Kaffee in großer Bandbreite von hell bis sehr dunkel, ausgeschenkt in einem originellen Café im Industrial Chic, dazu gibt es Sauerteigbrot oder feine Törtchen. Seite 176

SCHLESWIG-HOLSTEIN



Flensburg
Frieda Kaffee

„Stimmungsretter“ nötig oder „Wohltäter“? All diese Blends und viele weitere komponiert Kim Bokelmann für den hohen Norden, zu genießen im „Frieda“-Café. Seite 187

SACHSEN-ANHALT



Aschersleben
Kaffeemänner Rider & Schatz

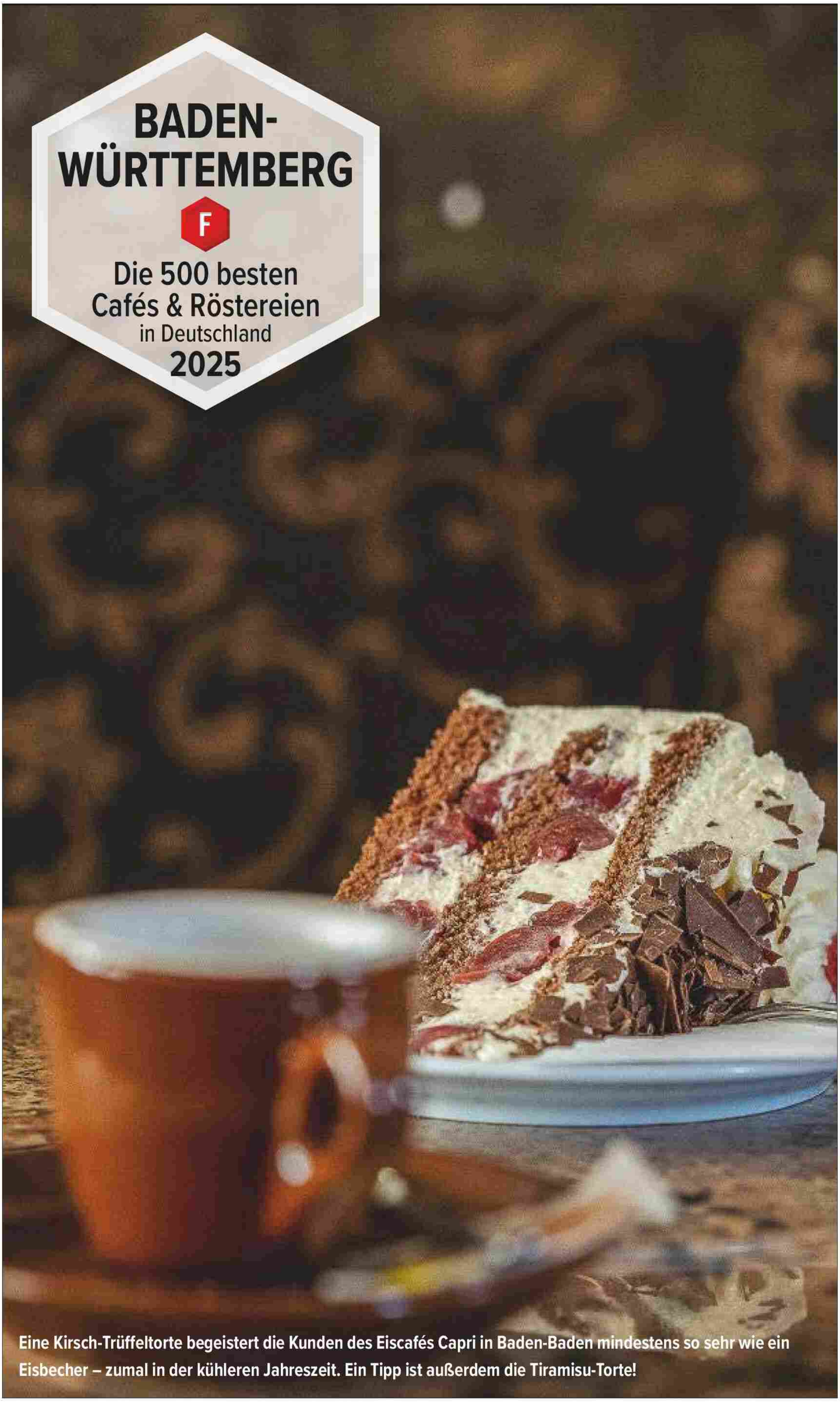
Die kreativen Kaffee-Köpfe Dominik Rider und Thomas Schatz erfinden stets neue Sorten, vom „DDR-Kaffee“ aus Vietnam bis zum „Wein-Kaffee“, gelagert in einem Saale-Weinfass. Seite 181

THÜRINGEN



Erfurt
Epitome Coffee Co

Australian Cappuccino zum Cupcake, Cold Brew zum Bananenbrot – serviert aus frischer Herstellung in der Erfurter Altstadt. Können und Ambition: herausragend. Seite 198



Eine Kirsch-Trüffeltorte begeistert die Kunden des Eiscafés Capri in Baden-Baden mindestens so sehr wie ein Eisbecher – zumal in der kühleren Jahreszeit. Ein Tipp ist außerdem die Tiramisu-Torte!

Aalen

Samocca

Friedhofstr. 11, 73430 Aalen,
Tel. 07361-52 90 31
www.samocca.de
Mo-Fr 9-18.30 Uhr, Sa 9-15 Uhr

Samocca (eine Wortschöpfung aus Samariter und Mocca) ist weit mehr als nur eine erfolgreiche Kette von aktuell 12 Coffeeshops & Delis in ganz Deutschland. Im Jahr 2003 initiierten die Ostalb-Werkstätten der Samariterstiftung in Aalen den ersten Standort, bei dem Menschen mit und ohne Handicap zusammen Hand in Hand zusammenarbeiteten – bis heute eines der bemerkenswertesten Projekte in der Kaffee-Szene in Deutschland. Doch Samocca ist nicht nur im sozialen Sinne vorbildlich, auch die an den jeweiligen Standorten stets frisch gerösteten Kaffeespezialitäten sind hervorragend. Für die Single-Origin-Kaffees „Finca Andalucia“ und „Antigua“ sowie die Hausmischungen „Gourmet Limes“ und „Espresso Nero Notte“ konnten aktuell gleich vier Goldmedaillen der Deutschen Röstergilde eingefahren werden. In den durchweg hübsch gestalteten Cafés gibt es mittags auch eine gute Auswahl herzhafter Gerichte.

Achern

Café Glatt

Hauptstr. 31, 77855 Achern,
Tel. 07841-262 77
www.confiserie-glatt.de
Mo 10-17.30 Uhr, Di-Fr 9-17.30 Uhr,
Sa 8.45-16.30 Uhr, So 13-17.30 Uhr

Die Auswahl in der reich bestückten Vitrine fällt in diesem anno 1886 gegründeten Familienbetrieb besonders schwer. „Es gibt aber schwierigere Entscheidungen im Leben“, schmunzelt der freundliche Service. Die Mandelkirschtorte bleibt in Erinnerung, Marzipan und Frucht in Vollendung, bildschön vermählt. Auch der Cappuccino, zubereitet mit einem Schmuckstück aus der Siebträgerschmiede La Cimbali, überzeugt. Die handgerührte Trinkschokolade als Alternative ist ein Geheimtipp. Beim ebenfalls üppigen Pralinen-Rondell endet die Qual der Wahl mit zart schmelzendem Karamell-Salz-Genuss. Wer es deftig regional mag, durfte sich übrigens über dieses Tagesangebot freuen: echt badische Kartoffelsuppe und Zwetschgenkuchen. Mit Kuckucksuhren aus Schokolade im Schaufenster locken süße Kunstwerke in dieses Kaffeehaus mit angenehm großzügigem Bistro-Ambiente und schönem Café-Garten „Unter der Linde“.

Kaffeesack

Fautenbacher Str. 14, 77855 Achern,
Tel. 07841-664 98 61
kaffeesack.de
Mo-Fr 10-16 Uhr, Sa 9-13 Uhr

Wo einst Malzbier gebraut wurde, werden seit fünf Jahren unter Regie von Volker Huber Kaffeebohnen geröstet. Seine schick gestaltete Rösterei „Kaffeesack“ im sanierten Industrie-Denkmal bietet mit dem Signature Blend „Mr. Sack“ (je 50 Prozent Arabica und Robusta aus Brasilien und Indien) eine überzeugende wie kräftige Visitenkarte für seine 13 verschiedenen Säcke bis hin zum entkoffeinierten „Schlafsack“. Den etwas milderen „Hirsch 6“ genießen wir an der Adresse für seine Namensgebung in der nahen Kurstadt Baden-Baden, wo 2014 der „Kaffeesack“ gegründet und inzwischen mit der „Brewbar 2.0“ eine zweite neben jener in der Hirschstraße eröffnet wurde. Die Erdnussnote dieser Arabica-Kreation mit mittlerem Röstgrad für den grandiosen Cappuccino passt wunderbar zum hausgemachten saftigen Bananenbrot – ein eher klassisches Duett. Schräger wäre es, zur farbenfroh mit Humus geschmierten Stulle ein Cold Brew zu ordern, diesen kalt extrahierten Filterkaffee auf Eis mit Minze und Zitrone. Huber setzt für seine Kernkompetenzen auf direkten Kontakt mit Partnerkaffeefarmen für hohe Qualitätsstandards, aber auch hinsichtlich ökologischer und sozialer Aspekte. Mit Kaffeeseminaren und Baristakursen soll die Leidenschaft an möglichst viele Kaffeeliebhaber weitergegeben werden.

Altdorf

Röstkammer

Hildrizhauser Str. 5, 71155 Altdorf,
Tel. 07031-264 27 00
roestkammer.de

Di-Fr 8.30-12.30 und 14.30-18.30 Uhr,
Sa 8.30-13 Uhr

Friedhelm Huber ist ein Kaffee-Verrückter im allerbesten Sinne des Wortes. Bei einem Besuch in seinen hübschen Verkaufsladen vor den Toren Böblingens könnte man stundenlang mit ihm über all die winzigen Details von Kaffeeanbau, Herkünften, Röstung, Inhaltsstoffe, Zubereitung und vieles mehr plaudern und dabei die Zeit vergessen – würde man darüber nicht durch die aufsteigende Lust auf ein Tässchen gleich vor Ort im angehängten „Wohnzimmer-Café“ überwältigt. Der ehemalige Druck- und Medientechniker hat sich mit Haut und Haar seiner Kaffee- und Barista-Leidenschaft verschrieben und ist absoluter Qualitätsfanatiker, der seine Kenntnisse auch gern in Seminaren wie beispielsweise „LatteArt“ oder „Brühkaffee-Coffeewine der anderen Art“ weitergibt.

Backnang

Café Weller

Schillerstr. 19, 71522 Backnang,
Tel. 07191-320 67 08
cafe-weller.de
Mo-Fr 7-18.30 Uhr, Sa 7-14 Uhr, So 9-17.30 Uhr

Das Café Weller ist in einem stattlichen Fachwerkhaus seit jeher ein beliebter Treffpunkt in der Backnanger Altstadt, vor allem an Markttagen ist dabei auch das im modernen Lounge-Ambiente im Obergeschoss angebotene Frühstücksbuffet überaus beliebt. Doch auch für die hochwertigen Konditorei-Produkte ist dieser seit 1892 (!) bestehende Betrieb zu Recht sehr renommiert. Juniorchef David Weller, der den Familienbetrieb fünfter Generation führt, gelingt dabei der Spagat zwischen Tradition und zeitgemäßer Ausführung. Die Haustorte mit aromatischer Schokosahne und fruchtig-frischen Beeren ist hier ein Klassiker. Nicht minder gut sind Engadiner Walsnusstorte oder die Rumkrokant-Fächertorte. Als Mitbringsel aus Schwaben bieten sich die hausgemachten Wibele ebenso an wie leckere Konfitüren, etwa Mango-Orange oder Sauerkirsch mit Kirschwasser.



Bitte probieren! David Wellers köstliche Kreationen wie die Haus-Schokotorte sind unwiderstehlich

Explorer Coffee Kaffeerösterei & Kaffeehaus

Marktstr. 44, 71522 Backnang,
Tel. 07191-913 63 40
explorercoffee.de
Di-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-16.30 Uhr

Der Besuch im Backnanger Flagshipstore – es gibt auch eine Filiale im Winnenden – ist stets ein besonderes Vergnügen. Hier ist der Verkauf der eigenen, mittlerweile auch überregional weithin renommierte Röstungen nicht nur mit einem interessanten ergänzenden Sortiment an Schokoladen, Pralinen, Tees und Accessoires rund um den Kaffee kombiniert, sondern lädt im schicken Café-Raum mit gemütlichen Sesseln auch gleich zum Verweilen, Verkosten und Genießen ein. Mit einem Frühstücksangebot, hausgemachten Kuchen und Lunchgerichten aus regionalen Zutaten ist das Explorer weit mehr als nur eine tolle Einkaufsmöglichkeit für die hochwertigen Röstungen wie etwa den „Sumatra Gayo“ aus ökologischer Erzeugung oder den am Santa Ana Vulkan in El Salvador gewachsenen Single-Origin-Kaffee der Finca La Reforma.

Bad Säckingen

Cafe Heinritz

OT Innenstadt, Waldshuterstr. 22-26,
79713 Bad Säckingen,
Tel. 07761-65 13
www.cafe-heinritz.de

Di, Mi, Fr, Sa 8-17 Uhr, Do 8--17 Uhr,
So 12.30-17 Uhr

In der Kurstadt dicht an der Schweizer Grenze lockt Heinritz Touristen wie Einheimische ins urban-moderne Kaffeehaus. Die Renner aus der Backstube sind Himbeer-Käsesahne, die St-Honoré-Torte mit Vanillecremefüllung nach französischem Rezept oder die Schwarzwälder Kirschtorte mit dunklen Wiener Biskuitböden, Sauerkirschen, Sahne und einem guten Schluck Kirschwasser. Insgesamt 70 verschiedene Kuchen und Torten werden gebacken, ausschließlich aus hochwertigen Rohstoffen. Täglich im Angebot sind außerdem süßes Hefegebäck und gebackene Zöpfe. Im Café werden auch herzhafte Gerichte angeboten wie zum Beispiel Gemüsequiche, Toasts, Suppen und selbst gemachtes Ragout fin. Schöne Mitbringsel sind die feinen Pralinen oder Schokoladenfiguren aus dem Geschäft. Achtung: In den Sommermonaten (Juni, Juli, August) bleibt das Geschäft sonntags geschlossen.

Bad Wildbad

Café Jats

König-Karl-Str. 45, 75323 Bad Wildbad,
Tel. 07081-939 04 30
www.cafejats.de
Mi-Mo 11-18 Uhr

Im etwas in die Jahre gekommenen Kurstädtchen Bad Wildbad ist das kleine Café Jats einer der beliebtesten Anlaufpunkte – auch dank des herrlich gelegenen lang gezogen Außenbereichs, direkt am Flüsschen Enz. Über ein verkehrsberuhigtes Sträßchen tragen freundliche Bedienungen riesige Stücke Schwarzwälder Kirschtorte, bei der nicht an der Sahne gespart wird. Toll sind die Obstkuchen (Kirsche, Rhabarber, Apfel, Himbeere), die im Sommer das Gros des Sortiments bilden, darunter eine echte Rarität: Heidelbeerkuchen mit frisch gepflückten Waldheidelbeeren aus dem Schwarzwald – geschmacklich eine andere Dimension als die riesige, geschmacksneutrale „Kultur“-Version.



Explorercoffee Kaffeerösterei Schubert | Kaffeehaus | Marktstraße 44, 71522 Backnang
www.explorercoffee.de

Große Auswahl an Pralinen (toll: Vanille-Tonka-bohne) und handgeschöpften Schokoladen zu erstaunlich günstigen Preisen.

Baden-Baden

Café König

Lichtentaler Str. 12, 76530 Baden-Baden,
Tel. 07221-235 73
www.chocolatier.de
Mo-Sa 8.30-18.30 Uhr, So 9.30-18.30 Uhr

Das Café König, bereits anno 1889 eröffnet, ist eine Institution in der Kurstadt. In diesem altehrwürdigen Kaffeehaus scheint die Zeit zu ruhen. Zu reichlich Nostalgie und Charme wird höchste Produktqualität serviert unter Regie der Confiserie Gmeiner mit Ursprung in Oberkirch, Manufaktur in Appenweier, bundesweit mehreren Filialen und sogar 13 Standorten in Japan. Das 1898 gegründete Familienunternehmen Gmeiner, das 2020 mit der Confiserie im Rumpelmayer eine weitere renommierte Adresse in Baden-Badens Kurhaus-Kolonnaden übernommen hat, zählt zu den besten Konditoren und Chocolatiers Europas. Eine herrlich intensive Schokoladenmousse verleiht der Schwarzwälder Kirschtorte aromatische Tiefe. Der saftige Rüblikuchen mit feinstem Marzipan in Möhrenform auch als optischer Akzent würde selbst in der Carrot-Cake-Metropole London viele Liebhaber finden. Perfektion sieht und schmeckt man auch bei Törtchen, Petit Fours, Gebäck, Schokoladentafeln und Pralinen. Der Épernay-Trüffel würdigt die Hauptstadt des Champagners angemessen. Das alles lässt sich auch in einem kleinen Vorhof genießen mit einer alten Linde als riesig schönstem Sonnenschirm.

Eiscafé Capri

OT Innenstadt, Sophienstr 1b,
76530 Baden-Baden,
Tel. 07221-237 51
www.eiscafecapri.de
Mo-Sa 8.30-23 Uhr, So 9-23 Uhr

Anno 1966 gründete die Famiglia Colle aus dem Norden Italiens ein Eiscafé im Herzen von Baden-Baden. Die hohen Räume mit großen Fenstern zur Flanierstraße Richtung Kurhaus machen den Aufenthalt angenehm, im großzügigen Außenbereich heißt es „Sehen und gesehen werden“. Längst etabliert hat sich auch das Frühstücksangebot und die Konditorei mit rund 20 hausgemachten Kuchen und Torten. Tiramisu ist hier auch als Tortenstück zu haben, der Birnenmandelrahmkuchen sehr gut gemacht. Wer sich nicht entscheiden kann zwischen Eis- und Kuchensorten, wählt eben eines der verführerischen Eistörtchen mit Mango oder Himbeeren. Wer es lieber herzhaft italienisch mag, wie ein



Das Café König ist inzwischen in ganz Deutschand berühmt für seine Schokolade und Pralinen

Parmaschinken-Panino, findet die vor zehn Jahren eröffnete Bar „Valmeo“ direkt nebenan. Der Name setzt sich aus Valentino und Romeo zusammen, den Söhnen von Inhaber Claudio Colle. Die mögliche dritte Generation für das Familienunternehmen, das in Baden-Baden noch eine Eisdiele und seit 20 Jahren in Ettlingen ein weiteres Eiscafé mit Konditorei führt. „Ein Bolle Eis geht immer“, heißt es bei Colle. Das Pistazieneis lässt schmecken, dass inzwischen nur noch natürliche Zutaten eingesetzt werden. Achtung, nur Barzahlung!

Biberach

Conditorei-Café-Confiserie Kolesch

Gymnasiumstr. 24,
88400 Biberach,
Tel. 07351-720 29
www.conditorei-kolesch.de
Mo-Sa 8.30-18 Uhr, So 10-18 Uhr

Um die Mittagszeit kann es schon mal vorkommen, dass der Seniorchef auf der Terrasse ein Päuschen einlegt. Sein Blick fällt dabei auf zufriedene Kunden, von denen einige dem oberschwäbischen Familienbetrieb seit Jahrzehnten die Treue halten. Erstaunlich leicht und dennoch mit kräftigem Kaffee-Aroma versehen war die Tiramisu-Torte auf Biskuitbasis, die neben gut drei Dutzend anderer Torten und Gebäcke, darunter saisonal wechselnde Obsttorten von beachtlicher Höhe, in die verlockende Auslage geschafft haben. Jede einzelne ist eine Augenweide. Ergänzt wird das Sortiment durch rund 40 selbstgeschöpfte Schokoladen- und Pralinensorten und eine Mittagskarte mit deftigen schwäbischen Speisen.

Biberach an der Riß

Kaffee-Bühne

Radgasse 12, 88400 Biberach an der Riß,
Tel. 0172-522 65 73
www.kaffee-buehne.de
Mo-Fr 9.30-13.30 und 16-18 Uhr,
Sa 9.30-13 Uhr

Ein wenig wie eine Theaterbühne sieht das Schaufenster aus, hinter dem Kaffeemischungen und Zubehör ausgestellt sind. Drinnen wirkt die Rösterei wie eine durchaus gelungene Mischung aus Röstmanufaktur, Kolonialwarenladen und kleinem Café mit fröhlich bunten Möbeln. Wichtig sind den Betreibern neben der perfekten Röstung und guten Komposition der Blends ökologischer Anbau, faire Bezahlung und fairer Handel in den Anbauländern sowie Nachverfolgbarkeit. Außerdem werden soziale Projekte gefördert.

Bretten

Melanchthoncafé

Marktplatz 14, 75015 Bretten,
Tel. 07252-23 62
www.melanchthoncafe.de
Mo, Di, Do, Fr 9-17 Uhr, Sa 8-15 Uhr,
So, Mi 8-17 Uhr

Milko und Susanne Gauß beherrschen das klassische Konditorenhandwerk, im gemütlichen Café gönnen sich die Gäste gern Frankfurter Kranz, Schwarzwälder Kirschtorte oder neue Kreationen wie Cappuccino-Mousse- und Kokos-Maracuja-Sahnetorte. Wer seinen Gästen einmal etwas Besonderes bieten möchte, sollte eine ganze Torte kaufen: die Spezialität des Hauses Philipp-Melanchthon-Torte, ein Traum aus Baumkuchen, Mandelcreme, Schwarzer Johannisbeere und Schokolade. Begehrt ist das liebevoll arrangierte Frühstück an den Wochenenden, mehrmals im Jahr unter einem bestimmten Motto. Ein Nebenraum bietet Platz für 40 Gäste, ideal für Feiern.

Bühl

Böckeler Kaffeehaus

Hauptstraße 48, 77815 Bühl,
Tel. 07223-945 94
www.boeckeler.org
Mo-Fr 8.30-18 Uhr, Sa 7-17 Uhr, So 8-18 Uhr

„Die Bühler Stars auf feinstem Hefeteig“ preist das Café Böckeler am Eingang an. Wir entscheiden uns dennoch für die Tarte mit perfekten Zwetschgen, auch die Qualität des buttrigen Mürbeteigs ist äußerst hoch. Der Familienbetrieb direkt gegenüber des Rathauses der Zwetsch-

genstadt denkt indes weit über den regionalen Kuchentellerrand hinaus. Der New York Cheesecake mit Passionsfruchtmousse als Topping ist ein weiteres starkes Stück in der Vitrine, in der die Schokosahnetorte mit einem hausgemachten Macaron gekrönt wird. Tradition und Moderne zu verbinden, das gilt für Petra und Stefan Böckeler als Grundrezept. Deren Leidenschaft für dieses Handwerk leben auch drei Söhne, die bei Wettbewerben jeweils ins Bundesfinale einzogen und das Christian und Fabian Böckeler sogar gewannen. Dies dokumentieren gerahmte Urkunden in diesem edel eingerichteten deutschen Kaffeehaus, das mit italienischen Siebträgermaschinen auch bei Kaffeekreationen keine Kompromisse macht sowie in Baden-Baden, Karlsruhe und Ettlingen weitere Standorte hat.

Ditzingen

Maute Manufaktur, Cafe und Weinbar

Münchinger Str. 2, 71254 Ditzingen,
Tel. 07156-326 22
www.cafemaute.de
Mo 11-19 Uhr, Di 9-22 Uhr, Mi-Sa 9-21 Uhr,
So 10-20 Uhr

Das ist uns sehr sympathisch: In den Abendstunden wandelt sich dieses Café zur Weinbar, wo Crêpes, Pinsa und Salate das Angebot von Kuchen und Kaffee ablösen – herrlich! Alexander Rong führt das Café erst seit Kurzem, er hat das Angebot auf herzhafte Küche für den Lunch erweitert, regelmäßig gibt es besondere Events wie Burger-, Crêpes- oder Pinsa-Abende. Das heißt natürlich nicht, dass das Kuchensortiment darunter leiden würde. Viele herrliche Sorten Cheesecake, Himbeermousse-Tartelette, Marzipan-Mohn-Torte und viele Varianten der Obsttorte begeistern die Kunden. Selbstredend werden Torten auch nach Kundenwunsch gefertigt, wie ob für Taufen, Hochzeiten oder Geburtstage. Umfangreiches Frühstücksbuffet an den Wochenenden.

Durbach

Café Müller

Tal 31, 77770 Durbach,
Tel. 0781-427 08
www.suessevielfalt.de
Mo, Di, Do, Fr 6.30-18 Uhr,
Sa 6.30-17.30 Uhr,
So 7.30-12 und 13-17.30 Uhr

Mitten im schönen Weindorf mit etlichen renommierten Winzern und Gastronomen hat auch das Café Müller einen guten Namen. Seit 1939 setzt die Familie Müller auf Qualität und Kreativität. Die Schwarzwälder Kirschtorte gibt es hier auch



Tortenträume im Fachwerk bei Café Müller in Durbach



Moderne Tortenrezepte im Tradiitionshaus Erbprinz – hier eine Himbeertorte

als Grand-Marnier-Variante. An diesem frühsommerlichen Tag mit nettem Plätzchen im Außenbereich erschien uns die etwas leichtere Sommertorte als bessere Wahl. Diese köstliche Vanillecreme mit Erdbeerstückchen und abgeflämmtem Baiser als passender Haube hätte allerdings einen besseren Cappuccino als Begleiter verdient. Bekannt ist der gewachsene Familienbetrieb auch für hervorragende Schokoladentafeln, Pralinen, Fruchtaufstriche, gewalzte Eiernudeln und salzig Gebackenes. Neben zwei Bäckerei-Filialen im nahen Offenburg wird in der Hauptstadt des Ortenaukreises seit nunmehr zehn Jahren der „Treffpunkt La Horie“ auch mit Mittagessen geführt.

Ettlingen

Café Erbprinz im Hotel Erbprinz

Rheinstr. 1, 76275 Ettlingen,
Tel. 07243-32 20
www.erbprinz.de
Mo-Sa 12-18 Uhr, So 14-18 Uhr

Einen Hotelaufenthalt in Häusern wie dem traditionsreichen Erbprinz gönnt man sich nicht allzu oft. Die Törtchen von Jasmina Knebel im angeschlossenen Café schon eher. Zu den beliebten Klassikern zählen die Schwarzwälder Kirsch sowie Schalotte mit Himbeersauce. Saisonal wechselnde, kleine Kunstwerke, Kuchen und aufwendige Pralinen sorgen für Abwechslung. Und wenn man diese dann auf der schönen begrünten Terrasse oder drinnen in den gemütlichen Sesseln genießt und vom freundlichen Personal umsorgt wird, fühlt es sich schon fast nach Kurzurlaub an.

Fellbach

Patisserie & Confiserie Café Stolz

Königstr. 18, 70736 Fellbach,
Tel. 0711-58 21 67
www.cafe-stolz.de
Mi-Sa 10-17.30 Uhr, So 11-17.30 Uhr

Der für seine Spitzenwinzer bekannte Weinort von den Toren Stuttgart hat seit Langem auch in Sachen Konditoreikunst einen würdigen Vertreter. Mit seiner Ausbildung bei Lenôtre in Paris ist Jürgen Stolz durchaus auf Augenhöhe mit den guten Weinmachern der Stadt und der gepflegten Gastronomie im vorderen Remstal. Besonders empfehlenswert sind die kleinen Törtchen wie das Casablanca mit Schokoladenmousse, Haselnussbaiser und Mokkacreme, der Pazifik mit Maracuja und weißem Schokoladenmousse oder der Jupiter auf Sacherboden. Bei den Kuchen haben uns der Wiener Apfelkuchen ebenso gefallen wie der Vanille-Kirschkuchen. Der hei-

mische Wein findet bei den hausgemachten Trollinger Trüffeln seinen Widerhall, die mit Fellbacher Trollinger hergestellt werden.

Freiburg

Förster Max – Eisdiele, Patisserie & Stadtteilcafé

OT Wiehre, Dreikönigstraße 46,
79102 Freiburg,
Tel. 157-56 38 99 58
www.foerstermax.de
Mo-Do 12-18 Uhr, Fr 12-19 Uhr, So, Sa 10-19 Uhr

Mitte 2020 eröffnete Johannes Dilger im altehrwürdig charmanten Stadtteil Wiehre seinen „Förster Max“ – eine Eisdiele, benannt nach seinem Großvater und dessen Berufung,. Die Eisdiele ist inzwischen zum Café mit Patisserie und Chocolaterie in einem Ladengeschäft nebenan gewachsen. Die Nähe zur Natur beeinflusste Dilgers Anspruch an beste Zutaten als Koch und Patissier in der Spitzengastronomie, danach als Eiskreateur für Sorten wie Pfirsich mit schwarzen Oliven. Sein Eis war rasch heiß begehrt, dies gilt längst auch für Kuchen, Torten, Brioche und Kekse, dazu für bildschöne Pralinen. Zu dieser rasanten Entwicklung trägt Patrick König bei, als erfahrener Konditormeister zum Beispiel mit Apfelrahm und Schwarzwälder Kirschtorte. Erstklassig sind auch Zitronentarte und Feigentartelettes mit Mandeln und Orangenblüte sowie Cappuccino & Co. Drinnen wie draußen lässt sich gemütlich genießen. Allerdings gilt Selbstbedienung, gerade an schönen Sommertagen können die Warteschlangen vor diesem Slow-Food-Haus lang sein, in dem übrigens auch Back- und Chocolatier-Kurse angeboten werden.



Starkes Team: „Förster Max“ vereint Eisdiele, Patisserie, Café und Ladengeschäft

Freiburg im Breisgau

Café Graf Anton

OT Altstadt, Am Colombi Park – Rotteckring 16,
79098 Freiburg im Breisgau,
Tel. 0761-210 62 13
www.colombi.de
Mo-Sa 9-18 Uhr, So 10-18 Uhr

Das Nobelhotel mitten in der Schwarzwald-Hauptstadt erfüllt auch mit seinem Café durchaus hohe Ansprüche. In vornehm klassischem Ambiente oder draußen mit Blick aufs Colombi-Schlössle im Park gegenüber lassen sich zum Beispiel eine filigrane Orangenmandeltorte oder eine gelungene Kreation mit dreierlei Schokoladenmousse genießen. Auch die Pralinenauswahl an der schicken Theke fällt schwer, hier ist die kleine Pistazienkugel unser großer Favorit.
Wer es herzhaft mag, der findet ein vielfältiges Angebot auf der Bistro-Karte.

Confiserie Rafael Mutter

OT Altstadt, Gerberau 5,
79098 Freiburg im Breisgau,
Tel. 0761-292 71 41
www.confiserie-rafael-mutter.de
Mo-Sa 10-18 Uhr

Seit über 50 Jahren eine Institution für feinste, handgefertigte Pralinen und Schokoladen in der schmucken Freiburger Gerberau – eine nette Gasse abseits des Innenstadt-Trubels mit vielen kleinen, individuellen Geschäften. Rafael Mutter (nicht: Rafaels Mutter!) führt die Confiserie in der 2. Generation und setzt statt auf Wachstum mit vielen Filialen lieber auf kompromisslose Qualität. Die kann man zwar auch online bestellen, am besten aber gleich vor Ort im schmucken, modernen Café genießen – Innen auf der Empore oder auf den gemütlichen Außenplätzen.

Dann hat der Gast die Lust der Wahl aus hocharomatischen Trinkschokoladen, Frühstücksvariationen oder Kalorien in ihrer schönsten Form: Einfach sich wie die Raupe Nimmersatt durch die rund 60 Sorten Pralinen probieren. Das Leben kann so schön sein ...

Elephant Beans

OT Wiehre, Basler Str. 12 a,
79100 Freiburg im Breisgau,
Tel. 0761-42 96 01 90
www.elephantbeans.de
Mo, Di, Do, Fr 10-18 Uhr, Mi, Sa 10-15 Uhr

Nachhaltigkeit ist hier kein Modewort, sondern seit über zehn Jahren die DNA des kleinen, sympathischen Betriebes mit wirklich sehr guten Kaffees aus Direktimport und Eigenrösterei. Am besten gleich vor Ort im XS-Café genießen, wo man elegante Siebträgermaschinen nicht zur



Mehr als kalter Kaffee: „Cold Drip“, aufwendig aufgebrühter Filterkaffee in der Glaskaraffe

Deko hingestellt hat, sondern auch kompetent und unprätentiös wie in Italien zu bedienen weiß. Tipp: Spannende Seminare im Haus, Termine online.

Gmeiner – Die Frische Konditorei & Confiserie

OT Altstadt, Kaiser-Joseph-Str. 243,
79098 Freiburg im Breisgau,
Tel. 0761-42 99 17 30
www.chocolatier.de
Mo-Fr 9.30-18.30 Uhr, Sa 9-18.30 Uhr

Augenblick verweile doch, du bist so schön – sehr gern hier am Freiburger Martinstor mit einem Frankfurter Kranz im eleganten Kaffeehaus mit Plätzen im Freien und im ersten Stock. Das Angebot ist klassisches Konditorenhandwerk auf höchstem Niveau, was auch für die Backwaren (butterzarte Croissants!) und die hausgemachten Pralinen gilt. Tipp: Unbedingt die Tafelschokoladen von konservativ bis kreativ probieren. Doch Vorsicht, die Sorte Caramel Beurre Salé macht süchtig! Die Confiserie Gemeiner, mit vielen Dependancen in Deutschland und Japan, beweist: Wachstum muss nicht auf Kosten der Qualität gehen. Einen Verbesserungsvorschlag haben wir jedoch: Bitte ein Schoko-Abo auf der Homepage einführen, dann muss man nicht immer ans Nachbestellen denken.

Gaggenau

Rösterei Eisenwerk

Eisenwerkstr. 11, 76571 Gaggenau,
Tel. 07225-986 10 04
www.roesterei-eisenwerk.de
Di-Fr 10-18 Uhr, Sa 10-14 Uhr

In einer historischen Fabrik direkt an der Murg hat sich das Ehepaar Zink einen Traum erfüllt: Eine eigene Rösterei, damit der Kaffee so schmeckt wie ihn Quereinsteiger Stephan Zink selbst am liebsten trinkt. In den Trommelröster kommen nur Bohnen aus kleinen Betrieben in Uganda, Honduras, El Salvador, Indien, Mexiko und Brasilien, Monokulturen sind tabu. Durch den direkten Einkauf erzielen die Farmer deutlich bessere Preise. Die durchnummerierten Kaffees sind in der Regel sortenrein – auch bei den Espressi. Zum frisch gebrühten Kaffee gibt es Kuchen der ausgezeichneten Bäckerei Liedtke in der unmittelbaren Nachbarschaft. Regelmäßige Baristakurse gewähren einen Blick hinter die Kulissen.

Göppingen

Conditorei Café Berner

Lange Str. 26, 73033 Göppingen,
Tel. 07161-735 63

BADEN-WÜRTTEMBERG

www.cafe-berner.de
Mo-Fr 8.30-17.30 Uhr, Sa 8.30-17 Uhr

Rundum zufrieden sind die Gäste in diesem traditionellen Konditorei-Café mit klassischem hervorragendem Angebot an Torten, Kuchen, Eiscreme, Kaffee und Tee. Die Sachertorte überzeugt ebenso wie Erdbeer-Joghurt, der Frankfurter Kranz, die sahnige Lübecker Nuss oder die leicht beschwipste Punschtorte. Im Sommer labt man sich am Konditoren-Eis. Spezialität des Hauses: „Göppingerle", ein fluffiges Vanillesoufflé auf Makronenboden, das förmlich auf der Zunge zergeht.

Göppinger Kaffeerösterei

Langestraße 36, 73033 Göppingen,
Tel. 7161-739 36
teehaus-weirich.com
Mo-Fr 9.30-13 und 15-18 Uhr, Sa 9-18 Uhr

Rösterei, Teehaus und Weinhandel in einem, und alles versammelt in einem schmücken Fachwerkhaus: Die Göppinger Rösterei bietet deutlich mehr als Kaffee, zum Beispiel 100 Sorten Tee und 150 Weine, sogar mit Ausschank. Kaffee wird schon seit 1923 im Haus geröstet, auch personalisierte Röstungen werden angeboten, etwa für Unternehmen, die einen eigenen Kaffee genießen oder anbieten möchten. Was an Kaffeeregionen Rang und Namen hat, bildet das Sortiment: Costa Rica Tarrazu, Guatemala Antigua, Indien Monsooned Malabar. Die Göppinger „Festmischung" ist ein temperamentvoller Südamerikaner, gemischt aus Mexiko, Guatemala, Costa Rica und Kolumbien. Unser Tipp für den italienischen Moment nach dem Lunch: der „Cremoso" mit 30 Prozent brillantem Robusta aus Indien und feinschokoladiger Crema. Im Geschäft lässt sich der Bohnenkauf mit feinen Schokoladen und Gebäck bestens ergänzen.

Gomadingen

Lagerhaus an der Lauter

Lautertalstr. 65, 72532 Gomadingen,
Tel. 07385-96 58 25
www.lagerhaus-lauter.de
Mi-Sa 11.30-19 Uhr, So 9.30-19 Uhr

Kaffee- und Kakaorösterei, Chocolaterie (wenige Chocolatiers rösten ihre Kakaobohnen selbst), Konditorei, Café und auch noch eine Seifenmanufaktur – alles aus einer Hand und mit sehr viel Liebe und Qualität. Eine Leidenschaft an zwei Standorten: Im Lagerhaus an der Lauter in Gomadingen befindet sich die Konditorei, in einem alten Militärgebäude (BT20) in Münsingen wird Kaffee und Kakao geröstet – gemütliche Cafés gibt es an beiden Lokationen. Shopping-Tipp: Gebrannte Kakaobohnen mit Salzkaramell; kreative Seifen.

Gundelsheim

Schokoladenmanufaktur Schell

Schlossstr. 31-33, 74831 Gundelsheim,
Tel. 06269-350
www.cafe-schell-gundelsheim.de
Mi-Fr 8.30-12.30 und 14-17.30 Uhr,
So, Sa 8.30-17.30 Uhr

Mit dem Gründungsjahr 1924 konnten die Schells nun das 100. Jubiläum ihres Betriebes im Weinort Gundelsheim feiern. Die eigentliche Erfolgstory begann jedoch 1990, als Eberhard und Annette Schell sich auf hochwertige Schokoladen spezialisierten und rasch auch überregional großes Renommee erlangten. Eine besondere Liebe haben die Schells dabei stets für die Verbindung von Wein und Schokolade gezeigt, die sich nicht nur in Produkten wie den Muskattrollinger-Trüffeln, sondern auch in interessanten Veranstaltungen wie „Wein & Schokolade"-Dinners zeigt. Internationalen Ruf genießt Schell aber auch für preisgekrönte Schokoladenkreationen wie die mit der Goldmedaille der Chocolate World Awards ausgezeichnete Umami Papua mit Meersalz und Zitrusnoten oder der Blanche Safran Curry, die mit afghanischen Safran und indischem Mumbai-Curry vom Alten Gewürzamt der Familie Holland hergestellt wird.

Heidelberg

Florian Steiner Kaffeerösterei

OT Altstadt, Obere Neckarstr. 18,
69117 Heidelberg,
Tel. 06221-650 82 33
www.floriansteiner.com



Florian Steiner beherrscht das punktgenaue Rösten in den Retro-Trommelröstern

Sa 10-17 Uhr
BIO

Florian Steiners Rösterei in der Heidelberger Altstadt ist als offene Manufaktur angelegt. Interessierte Kunden können sich den Produktionsbereich anschauen, dabei einen Kaffee probieren und sich von dem Coffeologen, Kaffeesommelier, Barista und Röstmeister alles über Kaffee und seine handwerkliche Veredlung erzählen lassen. Jeden Morgen wirft Florian Steiner seinen Retro-Trommelröster an, um die hochwertigen Rohkaffees, viele davon sind biozertifiziert, schonend so zu rösten, dass die feine und facettenreiche Aromatik erhalten bleibt. Im täglichen Angebot sind denn auch besonders frische und aromatische Mischungen und sortenreine Röstungen aus Afrika, und Mittel- und Südamerika. Wer tiefer in die spannende Materie der Kaffeezubereitung einsteigen möchte, bucht einen der Barista-Crashkurse mit Florian Steiner.

Rada Coffee & Rösterei

OT Altstadt, Untere Str. 21,
69117 Heidelberg,
Tel. 06221-180 55 85
www.kaffeeroestereiheidelberg-rada.com
Mo-Do 11-19 Uhr, Fr, Sa 10-20 Uhr, So 10-19 Uhr

Rada – das sind Raphael und Daisy Schwartz und Joel Urbaez, eine Unternehmerfamilie aus Venezuela, die von dort „langjährige Café- und Gastroerfahrung und viel Leidenschaft für das Thema Kaffee mitbringt“. Seit 2016 führen die drei im Herzen der Heidelberger Altstadt die wohl kleinste Kaffeerösterei der Region. Rada bezieht den Rohkaffee hauptsächlich aus Süd- und Mittelamerika und besucht die Kaffeeplantagen einmal jährlich vor Ort. „So können wir sicher sein, dass Nachhaltigkeit und der faire Umgang mit den Kaffeebauern und -arbeitern garantiert ist.“ Den Großteil des Sortiments bestimmen Kaffee aus Mexiko, Brasilien und El Salvador, ergänzt von sehr guten Qualitäten aus Indien. Viele Espressosorten sind Mischungen mit einem Anteil indischem Robusta. Im lässig-studentischen Café, das auch an eine italienische Café-Bar erinnert, gibt es dazu Gebäck, Kuchen, Cheesecake, Brownies und Obst- Streuselkuchen.

Heidenheim an der Brenz

Schwarz Coffee Shop

Hintere Gasse 16,
89522 Heidenheim an der Brenz,
Tel. 07321-31 56 66
www.schwarz-coffeeshop.de
Mi-Sa 9-14 Uhr BIO

Feste Größe für Genießer ist das einladende Café in Country-Look von Ferdinand und Karin

BADEN-WÜRTTEMBERG

Hajduk in der Innenstadt von Heidenheim. Schwerpunkt ist eindeutig der vor Ort geröstete Kaffee, dazu gibt es Feingebäck wie Croissants und herzhafte Snacks. Schwerpunkt beim Sortiment bilden die Länder Nicaragua, Honduras und Äthiopien, auch etliche Projekte werden mit den Kaffeesorten gefördert, wie ein Frauenprojekt in Nicaragua oder eine Schule in Mexiko. Wer noch passendes Equipment zum Kaffee benötigt, wird ebenfalls fündig: Die kultige Handfilterkanne Chemex wird ebenso angeboten wie die Filterkaffeemaschine Mocca Master oder die exzellente Quickmill-Siebträgermaschine.

Heilbronn

HAGEN Kaffeerösthandwerk seit 1934

Christophstr. 13, 74076 Heilbronn,
Tel. 07131-15 55 40
www.hagenkaffee.de
Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr

BIO Ⓖ Ⓛ

Mit dem Gründungsjahr 1934 feiert die Familie Hagen nun in dritter Generation aktuell ihr 90. Jubiläum, unter anderem mit einem gelungen Jubiläumskaffee auf Brasilien-Basis. Der Besuch im sehenswert modernisierten Backsteinbau im Heilbronner Industriegebiet ist stets ein besonders Vergnügen. Die Familie Hagen hat hier ein wahres Lifestyle-Outlet rund um Kaffee- und Teekultur erschaffen. Das große Sortiment der Hausröstungen ist alleine schon die Anreise wert, darunter auch viele rare Spezialitäten, beispielsweise Einzellagenkaffees wie Yirgacheffe aus dem Südwesten Äthiopiens oder ein Jamaica Blue Mountain von der Farm Clifton Mount Estate. Ein echtes Highlight ist auch die Teeabteilung, die mit rund 140 Sorten und kenntnisreicher Beratung zu den besten in Deutschland zählt. Im Obergeschoss mit großer Terrasse werden auch ein leckeres Frühstück und ein beliebter Lunch angeboten.

Hirschberg

Cafe Erdmann Kaffeehauskultur Kurpfalz

OT Leutershausen, Friedrichstraße 8,
69493 Hirschberg,
Tel. 06201-568 64
www.cafe-erdmann.de
Sa 9-14 Uhr, So, Mi-Fr 10-17 Uhr

Ⓖ Ⓛ

Chocolaterie ist ein verheißungsvolles Wort, dahinter steckt in Hirschberg Familie Erdmann mit ihrem schönen und schick eingerichteten Kaffeehaus, in dem handgemachte Pralinen, auch in Bioversion und in verschiedenen Geschmacksrichtungen wie Soja-Reissirup und Bukross-Nougat, angeboten werden. Aber nicht nur das.



Familie Hagen kann sich auf eine 80-jährige Tradition im Rösten und Verkaufen von Kaffee stützen

Klaus Erdmann ist auch ein Meister in Sachen Konditorei, die Kuchen und Torten aus seiner Backstube sind von bester Qualität. Rund 40 verschiedene sind es, darunter Erdmanns Käse-Sahne-Torte, die klassische Sachertorte, Marmorkuchen und Frankfurter Kranz, feine Karamell-Törtchen, aber auch frischer Apfelstrudel. Und natürlich das Bergsträßer Birnentörtchen aus einer zart schmelzenden Creme und Birnenkompott, eingebettet in luftigem Schokoladenbiskuit, der mit einen Birnenbrand getränkt ist, und umgeben von schneeweißem Puderzucker. Apropos Schnee: Klaus Erdmanns legendäre Eistorten gibt es auch im Sommer!

Illingen

Café|Konditorei kommod

Gündelbacher Str. 1, 75428 Illingen,
Tel. 07042-376 72 82
www.cafekommod.de
aktuelle Öffnungszeiten siehe Homepage, Sommer und Winter unterschiedliche Öffnungszeiten

Seit 2023 beglückt Tamara Kittel die Illinger mit ihrer Konditorei, Eismanufaktur, Café, dem sich abends eine Wein- und Cocktailbar anschließt. Das Haus mit modernisierter Holzfassade und großen Glasfenstern besteht seit 1929 und war damals ein beliebter Gemischtwarenladen samt Kinderspielzeug. Heute lautet das Motto „gemütlich naschen“, das Gäste hingebungsvoll mit Obst- und Schokomoussetorten, Apfelkuchen, Schmandtorten und Gebäck befolgen. Auch das Angebot an mehrstöckigen Hochzeits- oder Jubiläumstorten ist beeindruckend.

Karlsruhe

Böckeler Kaffeehaus

OT Südweststadt, Karlstr. 61A,
76133 Karlsruhe,
Tel. 0721-35 67 89
www.boeckeler.org
Tgl. 9.30-18 Uhr

Das denkmalgeschützte, rundum verglaste Gebäude in der Karlstraße versprüht schon von außen Kaffeehaus-Flair. Innen wird man nicht enttäuscht: Klassische Torten, feine Kuchen und bunte Macarons locken verführerisch. Zu jeder Tageszeit ist viel los, es gibt wechselnde Frühstücks- und Mittagsangebote. Aber auch für süße Mitbringsel ist Böckeler eine beliebte Adresse: Die hausgemachten Pralinen kann man sich individuell zusammenstellen oder vorsortiert in hübschen Schachteln mitnehmen. Unser Tipp: Karlsruher Pyramiden-Pralinen mit Nougat-Krokant-Kern, ummantelt von Marzipan und umhüllt von Zartbitterkuvertüre.

espresso tostino

OT Oststadt, Alter Schlachthof 29 a,
76131 Karlsruhe,
Tel. 0721-13 27 86 91
tostino.de
Mo-Sa 10-18 Uhr, So 13-18 Uhr

Bereits seit 15 Jahren widmen sich Gerald Hammer und Stefan Kehr der Röstkunst. Bevor die Themen Bio und Nachhaltigkeit in Mode kamen, hatten sie es sich schon auf die Fahne geschrieben: Ausschließlich biozertifizierte und fair gehandelte Bohnen landen in den eigenen Trommeln und werden in kleinen Chargen mit handwerklichem Geschick geröstet.
Bis heute arbeiten sie stetig daran, in allen Bereichen noch nachhaltiger zu werden. Mehrweg-Verpackungen sowie das Befüllen mitgebrachter Dosen sind nur kleine Beispiele. Im Café im Schlachthof finden die Gäste neben einer großen Auswahl an Espressoblends und Filterkaffees auch getestetes Zubehör und natürlich individuelle Beratung.

Kronen Café (Gastro) und Kronen Kaffee (Rösterei)

Bannwaldallee 38 B, 76185 Karlsruhe,
Tel. 0721-47 00 97 07
www.kronenkaffee.de
Di-Sa 9-17 Uhr

Auf den ersten Blick sieht man der Kronen Rösterei ihre lange Tradition nicht an: Großstädtisch und modern wirkt die Rösterei mit angeschlossenem Café in dem hohen Backsteingebäude. Doch seit mehr als 60 Jahren röstet der Familienbetrieb verschiedenste Sorten, möglichst direkt vom Erzeuger. Viele Gastronomen der Region schätzen die zuverlässig hohen Qualitäten und

führen die Rösterei stolz als Zusatz auf ihren Karten. Toll für zu Hause sind die eigenen Pads und Kapseln, die ganz unkompliziert auch in der eigenen Maschine höchsten Genuss versprechen.

Pâtisserie Ludwig

OT Innenstadt-West, Herrenstr. 27, 76133 Karlsruhe,
Tel. 0721-98 92 21 00
www.patisserie-ludwig.de
Di-Sa 10-18 Uhr, So 11-18 Uhr

Nicht erst seit der Neuvorstellung der New York Rolls gehört die Patisserie Ludwig zu den ersten Adressen. Mit diesem sündhaft leckeren und sehr fotogenen Gebäck hat Sven Ludwig innerhalb weniger Wochen über die Stadtgrenzen hinweg für Aufsehen gesorgt. Die Schnecken aus Croissantteig sind mit verschiedenen, saisonal wechselnden Cremes gefüllt. Zu unseren Favoriten gehört Pistazie oder im Sommer Passionsfrucht. Aber auch die kunstvollen Törtchen und Macarons sind so gut, wie sie aussehen und können so manche Reise ins nahe Paris ersetzen. Unser Geheimtipp für Bahnreisende, denn eine Filiale liegt ganz in der Nähe des Hauptbahnhofs und kann so manchen ungeplanten Aufenthalt versüßen.

Konstanz

Eugens & Maarons Bio

OT Allmannsdorf, Mainaustr. 165,
78464 Konstanz,
Tel. 07531-941 43 30
www.eugens.bio
Mo Fr 7-17 Uhr, Sa 7-15 Uhr, So 8-15 Uhr

Im schmucken roten Kaffeehaus in der Münzgasse ist die Terrasse im Sommer dicht besetzt, kein Wunder bei der Pracht an Kuchen und Tortenstücken. Das Rübli-Holundertörtchen schmeckt wunderbar saftig, cremig der Brownie-Cheesecake und feinfruchtig das Himbeertörtchen, das auch Veganern schmeckt. Eine große Auswahl herzhafter Gerichte überzeugt auch mittags, etwa mit Suppen, frischen Salaten, Burgern mit krossen Kartoffelecken, dazu lässt man sich das Landzüngle-Bier schmecken. Übrigens ist die Konditorei eine Partnerschaft von vier Konditoren: Nach Stationen in der Sternegastronomie haben sich Mara Schamberger und Aaron Eckenfels mit dem Ehepaar Bücheler zusammengetan, die schon zuvor mit Erfolg die Konditorei „Eugens Bio“ betrieben haben. Für die Konstanzer ohne Frage „Win win“.

No. elf Spezialitätenkaffee

OT Altstadt, Gerichtsgasse 11,
78462 Konstanz,
Tel. 07531-917 46 37
www.no-elf.de
Mo-Sa 11-17 Uhr

Tobias Roth und Sebastian Graeber gründeten ihre Rösterei, weil sie mit dem Geschmack des Kaffees allerorten unzufrieden waren. Außerdem erfuhren sie nichts über die Herkunft der Bohnen – Grund genug, selbst beste Lagenkaffees einzukaufen und vor Ort zu veredeln. Seit 2014 sehen sich die Röster als „Pionier in der Konstanter Specialty Coffee-Szene“ und wollen Kenntnisse und Begeisterung für den Kaffee auch durch eine Barista-Akademie vertiefen. Ein Beispiel für Trendkaffee ist die „Schnieke Bohne No 7“ aus El Salvador, der „honey“, also mit einem Rest Fruchtfleisch der Kaffeekirsche, und anaerob unter Ausschluss von Sauerstoff fermentiert wird. Er zeigt nach dem Rösten Noten von Rum und Pfirsichen. Schön nussig und schokoladig schmeckt der „Houseblend“-Espresso aus Brasilien und Guatemala. Das Café ist urban-schlicht mit kleinem Angebot an Gebäck – szenig halt.

Lahr

Conditorei-Café Burger

Bei der Stadtmühle 4, 77933 Lahr,
Tel. 7821-13 45
www.cafe-burger.de
Di-Fr 8-18 Uhr, Sa 7.30-17 Uhr

Am Rand der belebten Fußgängerzone der zweitgrößten Ortenauer Stadt ist das Café Burger, 1979 von Hermann und Hannelore Burger gegründet sowie 1999 von Annette und Frank Schulz übernommen, seit Jahrzehnten eine sichere Bank für Genussfreunde. Den Gugelhupf adelte der renommierte Gastrokritiker Wolfram Siebeck, der bis zu seinem Tod im nahen Mahlberg residierte, als den „ultimativsten östlich des Elsasses“.
Der Christstollen gehört ebenfalls zur absoluten

Spitze hierzulande. Bei unserem Testbesuch an einem heißen Sommertag erwies sich die leichte Birnensahne mit filigranem Blätterteigboden und feiner Schicht aus gebrannten Mandelblättchen obendrauf als ideale Wahl. Ebenso das Nusstörtchen aus dem verlockenden Angebot an bildschönen Petits Fours und die Herzblut-Praline aus der eigenen Schwarzwald-Linie, in der Kirsche und Karamell verschmelzen. Herzhaftes gibt es aus der Frischeküche von Annette Schulz sowie aus der Genussmanufaktur ihres Ehemannes auch Salziges, wie das begehrte Baguette nach Schweizer Art an Samstagen.

Mannheim

Confiserie Freundt

OT Innenstadt, N 3 7-8,
68161 Mannheim,
Tel. 0621-262 66
www.confiserie-freundt.de
Di-Fr 9-18.30 Uhr, Sa 8.30-18 Uhr, So 12-16 Uhr

Was für ein schöner Laden, allein die nostalgisch angehauchte Einrichtung ist einen Besuch wert. Doch das Hauptaugenmerk sollte und muss auf dem süßen Angebot liegen, denn das ist nicht weniger beeindruckend. Die bestens sortierte Auswahl bietet großartige Pralinen in allen möglichen und unmöglichen Geschmäckern sowie Schokoladen. Nicht zuletzt raffinierte Torten wie die „blonde Sachertorte“ aus hellem Biskuit, ein Schokomousse-Törtchen mit Bananenbiskuit und einer Vanille-Chantilly, und feinstes Gebäck, das in der Manufaktur von Hand gefertigt wird. Patissier Christian Lorczyk, der zusammen mit seiner Frau die traditionsreiche Confiserie führt, ist der Mann hinter den meisterlichen Spezialitäten. Eine davon ist das Mozartliebchen, komponiert aus zwei verschiedenen französischen Schokoladen, Königsberger Marzipan, Rosenwasser und Marc de Champagne. Im zur Confiserie gehörenden Café Chocolat Noir können die Kuchen und Torten zu den Kaffeespezialitäten der Rösterei Mohrbacher in aller Ruhe genossen werden.

LITTLE YUMMY THINGS

PÂTISSERIE LUDWIG
STADTGARTEN 15 · 76137 KARLSRUHE

PÂTISSERIE LUDWIG TAKE AWAY
HERRENSTRASSE 27 · 76133 KARLSRUHE

PATISSERIE-LUDWIG.NET

#YUMMYCLUB



PÂTISSERIE ludwig

BADEN-WÜRTTEMBERG

Helder & Leeuwen – Kaffeeröster

Q 5 6-8, 68161 Mannheim,
Tel. 0621-978 57 05
www.helder-leeuwen.de
Mo-Fr 10-14 und 14.30-19 Uhr,
Sa 10-17 Uhr

Frisch geröstet in Mannheim, so lautet das Motto der Manufaktur, die dazu auch eine Kaffee-Edition unter den Labels Mannheimer Wahrzeichen wie Barockschloss, Wasserturm, Benz und natürlich Quadrate anbietet. Daneben hat die Rösterei auch exotische Kaffeesorten wie Yirgacheffe aus Äthiopien und den aromatischen Maggio-Kaffee im Angebot. Die Hausmarke ist ein kräftiger „Italiaans Espresso", der sich auch für Cappuccino eignet. Alle Bohnen stammen aus fairem und transparentem Handel, nicht anderes kommt hier in die Rösttrommeln. Kaffee-Seminare, Brüh- und Barista-Kurse und kleinere Führungen werden regelmäßig angeboten. Probiert werden können die Mannheimer Kaffee-Spezialitäten mit Kuchen oder herzhaften Snacks in einem Café im Quadrat N3.

Kaffee-Rösterei Moha

P3 8-9, 68161 Mannheim,
Tel. 0621-43 63 36 66
www.mohakaffee.de
Mo-Sa 8-20 Uhr,
So 9-20 Uhr

Reinkommen, riechen, kompetent beraten lassen und Kaffee trinken. Im Ladengeschäft der Rösterei gibt es die Möglichkeit, die Hausröstungen vor Ort zu probieren. Eine gute Idee, rund 30 verschiedene Kaffee- und Espresso-Sorten von mild-lieblich bis kräftig und würzig sind im Showroom im Angebot. Da sind Kaffees aus allen klassischen Anbauländern dabei, vom Wildkaffee des Bonga-Forsts in Äthiopien, über einen Bio-Hochlandkaffee aus Honduras, bis zur Gourmetmischung aus der Karibik. Hausmarke ist die genussvolle Komposition „Mannheimer Melange" aus besten Hochland-Arabicabohnen. Neben den Kaffees findet man bei Moha auch Kaffeemaschine, Mühlen und Tassen.

Konditorei und Kaffee Herrdegen

OT Innenstadt, E 2 8,
68159 Mannheim,
Tel. 0621-201 85
www.cafe-herrdegen.de
Di-Do 9-16 Uhr, Sa 8.30-16 Uhr

Ein sympathischer Familienbetrieb wie aus dem Bilderbuch, seit mehr als 150 Jahren sind die Herrdegens mit dem Konditoren-Handwerk verbunden. Da kommen schon einige Torten und Kuchen zusammen, bis heute wird besonderer Wert auf hochwertige Zutaten und traditionelles Handwerk gelegt. So sitzen die Gäste im nostalgischen Café mit Wohnzimmeratmosphäre und genießen die beliebten Klassiker, die seit Jahrzehnten ungetrübten Genuss garantieren. Etwa die feine Käse-Sahne-Torte, der gepuderte Marmor-Kranz, die fruchtige Orangen-Creme-Torte und den Sauerkirsch-Streuselkuchen. Nicht zu vergessen der mehrfach ausgezeichnete Herrdegen Baumkuchen, der nach einem Familienrezept von 1953 von Meisterhand hergestellt wird. Vom Allerfeinsten!

Neuenburg am Rhein

Kaffee Fredo

Karl-Friedrich-Benz-Str. 7,
79395 Neuenburg am Rhein,
Tel. 0171-215 12 54
www.kaffee-fredo.de
Mo 8-17 Uhr,
Sa nach Vereinbarung

Gerhard Meier arbeitet noch mit Begeisterung an einer 70 Jahre alten Röstmaschine, „Elektronik brauche ich nicht, sondern das gute Gefühl fürs Rösten." Veredelt werden Rohbohnen aus Tansania, Thailand, Peru, Java, Kenia und Ecuador („Vilcabamba"). Bei Espresso stehen etliche Blends zur Wahl, etwa „Bella Italia" mit einem Anteil Robusta. Das Café, dicht an der Grenze zu Frankreich, bietet recht elegantes Großstadt-Kaffeehaus-Ambiente und gute Kuchen, etwa die üblichen Klassiker Schokolade, Cheesecake und Obsttorte. Die regelmäßigen Workshops, zum Beispiel Barista-Kurse, sollte man sich rechtzeitig vormerken.



Bei Schümlis Erdbeer- und Himbeer-Cupcakes muss man einfach zugreifen

Nürtingen

Schümli Conditorei Confiserie

Neckarsteige 14, 72622 Nürtingen,
Tel. 7022-88 50
www.schuemliconfiserie.de
Mi-Fr 9.30-18 Uhr, Sa 9.30-15 Uhr,
So 12-17 Uhr

Feine Pralinen, Kuchen und Torten sind an sich schon begehrenswert. Wenn sie in einem derart hübschen, hellen, modernen und liebevoll eingerichteten Laden wie hier feilgeboten werden, steigt die Vorfreude beim Einkauf ins Unermessliche. Zu Recht, alles ist selbstgemacht, sogar die feine Marmelade, die es in Gläsern zu kaufen gibt. Die Pralinen sind Champions League, die Macarons bekommt man auch in Paris nicht besser, in die Torten will man springen wie Dagobert Duck in seine Taler! Guter Espresso, sympathischer, freundlicher Service. Wir freuen uns auf den nächsten Besuch.

Offenburg

Arnolds Kaffeemanufaktur

Spitalstr. 6, 77652 Offenburg,
Tel. 0781-20 55 03 43
www.arnolds-kaffeemanufaktur.de
Mo-Fr 9.30-18 Uhr, Sa 9.30-16 Uhr

Im Frühjahr 2012 übernahm Jens Arnold die einstige Schwarzwald-Rösterei nach dem plötzlichen Tod des Gründers Phillipe Suty und hat daraus eine gewachsene Kaffeemanufaktur gemacht. Geröstet wird am Rande der Stadt. Den Charme und Retro-Look von einst bietet das Café mit Laden weiterhin, dazu ein deutlich größeres Sortiment. Mit dem Espresso-Klassiker „Don Camillo“ und nur einem geringen Robusta-Anteil wird der erstklassige Cappuccino zubereitet, für einen Filterkaffee stehen gut 20 verschiedene Mischungen und sortenreine Kaffees zur Wahl. Der „Muggeseggele“ fällt auf wegen des Schwarzwald-Mädels mit Bollenhut auf der Verpackung, vollmundig beerig sind diese 100 Prozent Arabica aus Äthiopien, Indien und Brasilien geschmacklich weit mehr als die Bedeutung des alemannischen Wortes: ein „Muggeseggele isch fascht nix“. Die kleine feine Auswahl an Kuchen und Torten der Bäckerei Lang aus dem nahen Ortenberg versüßt den angenehmen Aufenthalt draußen in einer ruhigen Gasse der Innenstadt.

Café Gmeiner

Steinstr. 2, 77652 Offenburg,
Tel. 0781-703 02
www.chocolatier.de
Mo, Mi, Do 9-18 Uhr, Di 8.30-18 Uhr, Fr 9-8 Uhr,
Sa 8-18 Uhr

BADEN-WÜRTTEMBERG



Eine bunte Reise von Petits Fours beim Café Gmeiner in Offenburg

Das Unternehmen mit Produktionssitz im mittelbadischen Appenweier expandiert ständig. Zu den neun deutschen Filialen, darunter auch das renommierte Café König in Baden-Baden, gesellen sich 13 (!) in Japan. Eines der größten Cafés liegt in der Altstadt der Residenzstadt Offenburg, nur wenige Kilometer von Appenweier entfernt. Im Sommer lockt eine großzügige Außenterrasse. Beim Blick auf die liebevoll verzierten Torten, die Macarons und Pralinen, sowie auf die schier unerschöpfliche Auswahl an Feingebäck – von Vanillebrezeln über Linzergebäck bis zu britischen Ginger-Lemon-Plätzchen – fällt die Auswahl schwer. Die Einheimischen empfehlen aus gutem Grund die tief-schokoladige, saftige Sachertorte und eine hervorragende Schwarzwälder Kirschtorte. In Offenburg wird das Sortiment durch eine kleine Auswahl an salzigen Spezialitäten (z.B. Quiche mit Grünspargel, oder klassisch: Lothringer Art mit Speck) ergänzt. Trotz des Expansionskurses bleibt alles beim Alten: Gmeiner gehört zu den besten Konditoreien im Südwesten.

Pfaffenhofen

Spengler NaturRösterei und Secolino Cafe & Vinothek

Raiffeisenstraße 18, 85276 Pfaffenhofen,
Tel. 0151-18 20 73 42
www.secolino.de
Mo-Fr 10-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr



Manfred Spengler hat das Kaffeerösten bei besten Betrieben in Norditalien erlernt

Schon 2004 lernte Manfred Spengler das Kaffeerösten, und zwar im italienischen Modena. In Pfaffenhofen perfektionierte er sein Wissen und weitete auch das Sourcing, also das Aufspüren von Raritäten aus. Zum Sortiment zählen absolute Raritäten wie „Blue Oceania“ aus Papua-Neuguinea, Galapagos und Ecuador Vilcabamba aus dem Tal der Hundertjährigen, exzellente Kaffees vom Anbau-Winzling Ecuador. Neben diesen Filterkaffees bieten sich Espressoröstungen an, etwa „Triest“mit 25 Prozent Robusta oder „Napoli“ mit 30 Prozent. Besitzer teurer Siebträgermaschinen sind auf jeden Fall damit gut gerüstet. Das Café bietet außerdem Obstkuchen, Muffins und saftige Torten wie die Mandarinensahne. Wenn man schon mal da ist, lohnt sich ein Blick auf Spenglers Weindepot und den Gewürzladen. Das Kaffeesortiment ist entschieden bio und achtet präzise auf nachhaltige, faire Preise und Anbaubedingungen.

Pfullingen

Rosenkranz Genuss

Zeppelinstr. 1, 72793 Pfullingen,
Tel. 07121-988 57 98
www.rosenkranz-genuss.de
Di-Sa 8-18 Uhr

Werner Rosenkranz fühlt sich dem Slow-Food-Gedanken verpflichtet, entsprechend legt er größten Wert auf Frische, Regionalität und Saisonalität der Zutaten, von der handwerklichen schonenden Verarbeitung ganz zu schweigen. In seinem ansprechend modern eingerichteten Cafe genießen die Gäste klassischen Apfelkuchen, der mit hausgemachtem Quittensirup gesüßt wird, oder saftigen Feuerwehrkuchen mit Kirschfüllung, Sahnedecke und viel Schokoladenraspel. Die Sahne- und Buttercremetorten fertigt Rosenkranz auch gern nach Vorbestellung für besondere Anlässe. Zum Frühstück im Café gibt's hausgebackenes Brot und Brötchen und den hervorragenden Kaffee der Rösterei Dinzler aus Irschenberg.

Reutlingen

Konditorei Café Sommer

Wilhelmstr. 100, 72764 Reutlingen,
Tel. 07121-30 03 80
www.konditorei-sommer.de
Mo-Sa 8-18 Uhr, So 10-18 Uhr

Der Place to be für alle Naschkatzen Reutlingens mit einem ansprechend modernen Interieur statt altbackenem Konditoreien-Flair. Die Pralinen, Torten und Törtchen sind allesamt von sehr guter Qualität, wenn auch sechs Euro für ein Zitronentartelette im Thekenverkauf eher zu München als zu Reutlingen passt. Natürlich, Qualität hat seinen Preis. Aber als Schwabe darf man dies zumindest anmerken ... Feine Petits Fours, die so wunderbar aus der Mode gekommen sind, aber deshalb nicht weniger vorzüglich schmecken! Außen sitzt man nett in der Fußgängerzone und kann auch Herzhaftes wie Rostbraten essen.

Rottenacker

Landcafe Dommer

Riedstr. 14, 89616 Rottenacker,
Tel. 405 97 79
www.landcafe-dommer.de
Do-Sa 14-18 Uhr, So 11-18 Uhr

Ein Plätzchen an der Sonne im idyllischen Rosengarten oder auf der Terrasse am plätschernden Brunnen, dazu ein Teller mit Himbeer-Schoko-mousse-Törtchen oder Heidelbeer-Joghurt oder auch ein frisch gebackener Zwetschgenkuchen – was will man mehr? Martina Dommer und ihr Team bezaubern mit hoher Konditorenkunst und geht auch bei der kleinen Form – den wunderbaren fruchtigen Tartelettes nach französischem Vorbild – mit der Zeit. Einmal im Monat können die Gäste auch bei einem Frühstücksbrunch schwelgen. Immer ein Hingucker sind die aufwendigen, mehrstöckigen Hochzeits- und Jubiläumstorten.

Salem

fachwerk11

Schloßstr. 11, 88682 Salem,
Tel. 07553-828 91 52
www.fachwerk11.de
Di, Do, Fr 9.30-17 Uhr, Sa 10-16.30 Uhr

Salem ist berühmt für sein Kulturdenkmal Kloster & Schloss, das viele Besucher aus aller Welt anlockt. Auf dem Weg dorthin in nächster Nähe gilt das Café fachwerk 11"eher als Geheimtipp. Für Karin Holstein, die zuvor im Vertrieb arbeitete, war es Liebe auf den ersten Blick, als sie das bildschöne Fachwerkhaus in der Schlossstraße 11 betrat. Voller Herz und Seele, wie dies die Gäste spüren dürfen, betreibt sie seit acht Jahren ihr charmantes Café mit durchdachtem Stil, Wohnzimmer-Atmosphäre, schönem Außenbereich und feinen Produkten der Region. Hausgemacht sind Kuchen, Torten, Quiches und Warmes zur Mittagszeit. Der Mohn-Käse-Kuchen ist ein starkes Stück und die Cappuccino-Torte verlockend. Die Kaffeekreationen dazu gibt es gekonnt aus der Siebträgermaschine in der offenen Küche. Die schön dekorierte Quiche mit Mangold und Schafskäse schmeckt großartig. Samstags und neuerdings an jedem ersten Sonntag im Monat wird ein Frühstücksbuffet mitsamt Mittagessen angeboten.

Sasbach

Rösterei & Weingut Burkhart

OT Jechtingen, Am Haberberg 1, 79361 Sasbach,
Tel. 07662-94 70 50
www.burkhart-kaffee.de
Mo-Fr 8.30-12.30 und 13.30-16.30 Uhr

„Mit Wein und Kaffee ist es im Prinzip so wie mit uns Menschen – damit Gutes entsteht, braucht es Zeit und starke Wurzeln“, betont Marco Burkhart, der das elterliche Bio-Weingut seit 2011 um eine Rösterei bereichert: „Teilweise 100 Jahre alt sind die Kaffeebäume unserer Partner, die etwas weniger Ertrag, aber gerade dadurch die höchste Qualität hervorbringen." Mitten in den Reben im stilvollen Neubau mit Showroom und gläserner Produktion entstehen vier Espresso- und fünf Kaffee-Sorten. Der „Timilia“ basiert auf 80 Prozent Arabica (Kolumbien, Brasilien) und 20 Prozent Robusta aus Indien. Kräftig und würzig mit einer Waldhonignote macht dieser Espresso Lust auf eine zweite Tasse an der Probiertheke. Und den goldprämierten „Tukan“ zeichnet auch eine feine Säure aus. Beim Filterkaffee gefällt uns der „Caracal“, ein Blend aus Äthiopien, Honduras und Brasilien mit floralen Fruchtnoten. Zu empfehlen sind auch die Weine, wie der Grauburgunder Leonie und Spätburgunder Alexander, die Marco Burkhart nach seinen Eltern benannt hat, die 1986 das Weingut gründeten und als Bio-Pioniere gelten.

Schiltach

Café Konditorei Bachbeck

Bachstr. 1, 77761 Schiltach,
Tel. 07836-396
www.facebook.com
Mi-Mo 10-18 Uhr

Das idyllische Flößerstädtchen Schiltach mit seinem Fachwerk ist ein touristisches Zugpferd im Kinzigtal und die Schwarzwälder Kirschtorte auch im altehrwürdigen Bachbeck ein sahnig-süßer Star mit hochprozentigem Kick für Gäste aus aller Welt. „Black Forest Cake to go“ heißt es daher vor dem bereits seit 1906 bestehenden Café, in dem es sich nach einer kurzen Schließung seit Ende 2020 wieder gemütlich drinnen oder draußen verweilen lässt. Der knackige Engadiner Walnusskuchen erfreut sich ebenfalls großer Beliebtheit. Die zahlreichen Obstkuchen sind alle verführerisch, wie der raffinierte Johannisbeerkuchen mit Vanillekäsesahne und Baiser. Daher sind nicht nur die Einheimischen froh, dass das Nachfolger-Team um Philippe Grohe die beliebten Rezepturen von Konditormeister Georg Bühler und seiner gleichfalls meisterlichen Nichte Christine Isenmann-Maier erhalten hat. Neu ist das vorzügliche Bachbeckbrot aus Dinkel und Roggen, das als Begleiter auf der Vesperkarte auftaucht und freitags auch laibweise zum Mitnehmen ist.

Schwäbisch-Hall

Café Ableitner

Bahnhofstr. 5-7, 74523 Schwäbisch-Hall,
Tel. 0791-80 18
www.cafe-ableitner.de
Mi-So 9-18 Uhr

Mit Blick über den Fluss auf das Postkarten-Ensemble residiert das Café Ableitner schon seit über hundert Jahre in der pittoresken Altstadt. Konditormeister Joachim Burkart versteht es brillant, den Bogen von dieser Tradition zu zeitgemäßem Handwerk und verantwortungsbewusster Erzeugung zu schlagen. So stammen die Zutaten wenn möglich aus dem Hohenloher Umland und folgend dem jahreszeitlichen Angebot, die verwendeten Eier stammen sogar vom elterlichen Betrieb. Besonders beliebt sind dabei unter anderem der klassische Rübli-Kuchen, die Himbeer-Royal-Torte oder die wunderbar säuerlich-aromatische Tarte Citron. Als Mitbringsel aus Schwäbisch-Hall bieten sich die Haalplätzle an, ein mit Schokolade überzogenes Makronengebäck. Probierenswert auch das unter der



Auf diese süßen Stücke kann man bauen – Joachim Burkarts Torten versüßen Schwäbisch-Hall

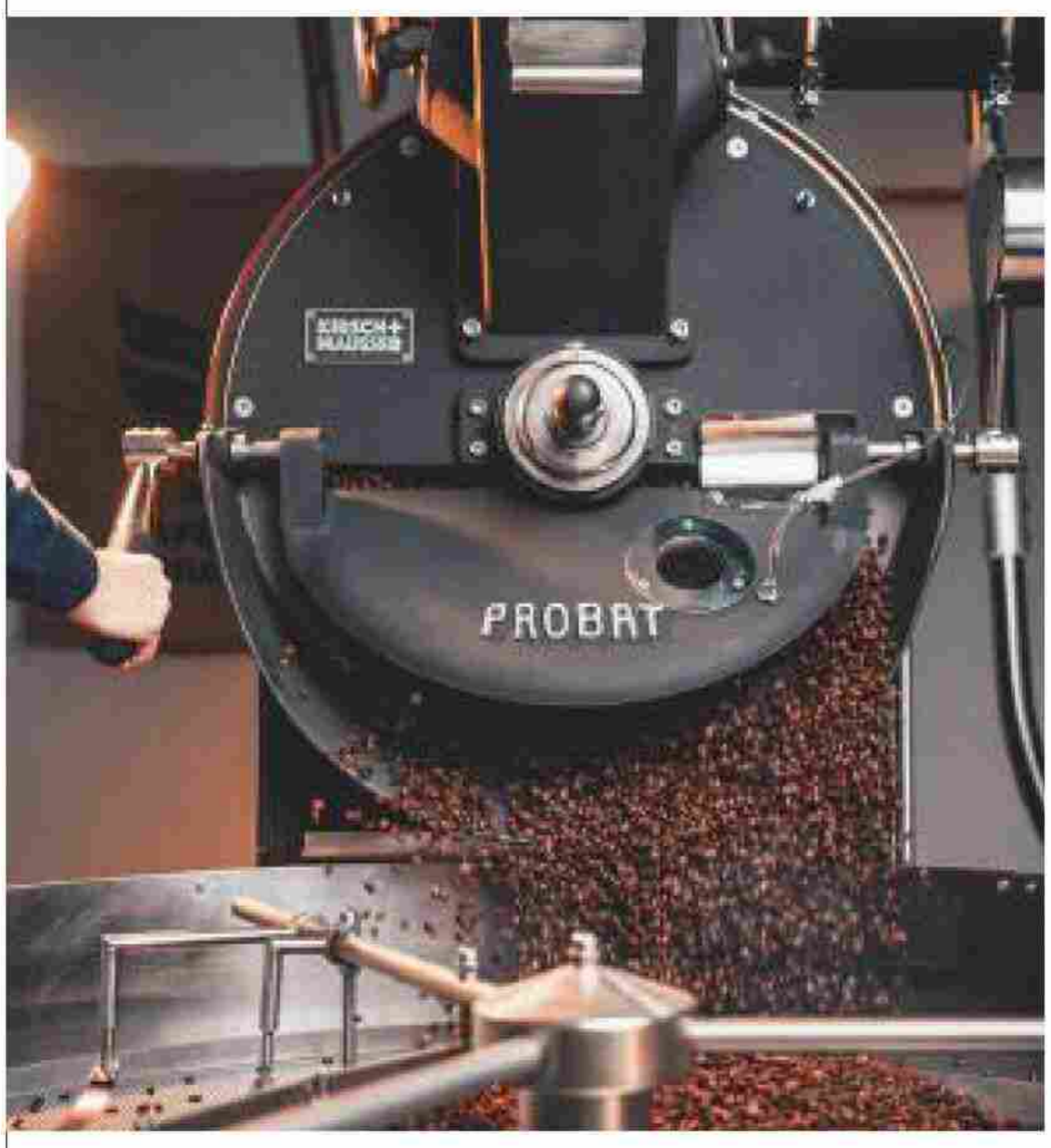
Marke Andy & Joe's angebotene Eis, das Burkhard gemeinsam mit seinem Bruder Andreas erzeugt, von dessen Hohenloher Bauernhof die Grundprodukte stammen.

Schwarzach

Achtkaffee Rösterei

Tonwerkstraße 1, 74869 Schwarzach,
Tel. 0171-179 10 70
achtkaffee.de
Fr 14.30-17.30 Uhr

Andrej Pajdakovic kannten wir noch von der Rösterei Vicci in Schleswig-Holstein. Vor einigen Jahren zog es Pajdakovich zurück ins Ländle, wo er an hervorragenden Kaffeesorten tüftelt. Besonders kompetent ist der Röstmeister bei Espresso, den er in unterschiedlicher Intensität zusammenstellt und auf den Punkt röstet, wie den „Espresso machtvoll“ mit 30 Prozent Robusta, zusammengestellt aus Kaffee von den Lagen Brasilien, Guatemala und Tansania. Der Geschmack erinnert an Nüsse, Mandeln, Lebkuchen und Lakritz und bleibt ausgesprochen mild, mit kaum wahrnehmbarer Säure. Der „Indien Monsooned Makaber“ ist der interessanteste seiner Filtersorten, mit Noten von Muskat und etwas Tabak. Wer Achtkaffee in einem Restaurant genießen möchte, sollte zu Nils Henkels „Bootshaus“ im Hotel Papa Rhein nach Bingen fahren, dort wird der Kaffee als Nils Henkels „Chef’s Choice“ ausgeschenkt und auch verkauft.



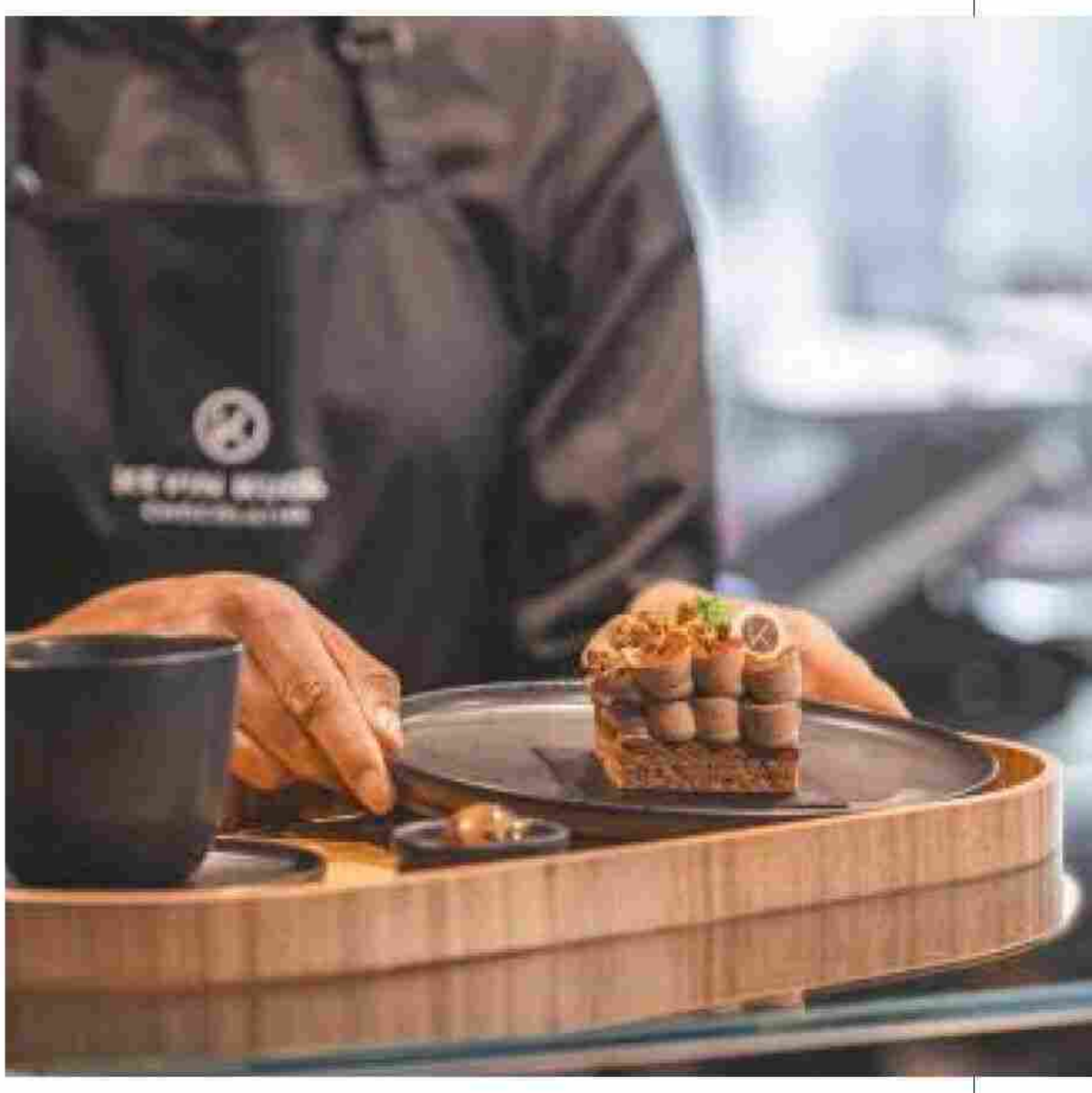
Die Espressos von Achtkaffee überzeugen auch Starköche wie Nils Henkel

Sindelfingen

Kevin Kugel Chocolatier

Böblinger Str. 6/1,
71065 Sindelfingen,
Tel. 07031-817 11 11
www.kevinkugel.de
Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-14 Uhr

Kevin Kugels Schokoladen sind für die deutsche Patissier-Szene in etwa das, was die Produkte des nahe gelegenen Mercedes-Werks für die Autoszene sind: Absolute Referenzprodukte. Der Besuch im Flagshipstore des Deutschen Chocolatier Meisters 2014 ist stets ein besonderer Genuss. Beim Einkauf in dem überaus schick und edel gestalteten Verkaufsraum kann man die Produktion durch eine gläserne Wand beobachten. Herausragend sind dabei unter andern die Kreationen der Unikat-Kollektion, Single-Origin-Luxus-Schokoladen wie die „Galileo Edition“ aus peruanischen Piura-Blanco-Kakaobohnen. Bei den wunderschönen Törtchen wie Tonkabohne-Waldfrucht oder Heidelbeer-Haselnuss kann man Kugels Erfahrung als ehemaliger Chef-Patissier der „Zirbelstube“ im Hotel Colombi Freiburg erkennen.



Chocolatier und Konditor Kevin Kugel ist ein Meister seines Fachs

Sinsheim

Chocolaterie & Kaffeehaus Excellent

Hauptstr. 99, 74889 Sinsheim,
Tel. 07261-949 53 64
www.chocolaterie-kaffeehaus.de
Di-So 9-18 Uhr

Die Devise, nach der hier gearbeitet wird, prangt unübersehbar hinterm Verkaufstresen: „Ein Leben ohne Kuchen ist möglich, aber sinnlos“. Auf zwei Etagen, die obere ist durch eine Wendeltreppe zu erreichen, genießt man im niedlich-verwinkelten Café Käsekuchen mit Mohn oder Mousse-au-Chocolat-Törtchen. Die Vanilletorte auf Biskuitbasis mit eingebackenen Schokotropfen kam mit einem nicht zu mächtigen Streifen Butter-Vanille-Creme (echte Vanille) und Marzipandecke. Große Auswahl an Pralinen und Petits Fours, legendär ist der feinblättrige Topfenstrudel. Ein wechselnder warmer Mittagstisch und ein großes Frühstücks-Sortiment komplettieren das Angebot.

Sinzheim

Life & Coffee

Am Markbach 15, 76547 Sinzheim,
Tel. 07221-970 85 30
www.life-coffee.de
Fr, Sa 11-16 Uhr BIO

Markus Schlotter ist nicht nur ein hervorragender Kaffeeröster, sondern dabei auch sehr originell: Seine Kaffeesorten werden durch gezeichnete Bilder auf den Tüten charakterisiert – sehr sympathisch. Nachteil: Um sich zu vergewissern, was eigentlich für ein Kaffee drin steckt in Sorten wie „Wilde Rasselbande“ oder „Großer Bruder“, muss man entweder seine Webseite konsultieren oder die Sammelpostkarten aufbewahren und dort nachschauen. Schlotters große Liebe gilt dem italienischen Espresso, daher zelebriert er die Röstungen mit vielen verschiedenen Blends und unterschiedlich hohem Robusta-Anteil. Die „Rasselbande“ bringt 40 Prozent Robusta mit, der „Große Bruder“ 20. Beide schmecken aus der Siebträgermaschine exzellent. Die Filter sind in der Regel Arabicasorten aus Thailand: Raritäten! Bei Life & Coffee gibt es außerdem hausgebackene Cantuccini, Schokolade und den Cold Brew in der kleinen Flasche, edel und stark.

Staufen im Breisgau

Café Decker

Hauptstr. 70, 79219 Staufen im Breisgau,
Tel. 07633-53 16
www.cafe-decker.de
Di-Sa 6.30-18 Uhr, So 13.30-18 Uhr



Zucker? Ach wo, die Törtchen mit frischen Früchten im Café Decker sind vor allem Vitaminwunder



In Harrys Rösterei in Stuttgart gibt es nicht nur Kaffee, sondern auch Top-Maschinen zu erstehen

Die malerische Faust-Stadt (das Vorbild für Goethes Faust lebte hier) mit seiner netten Fußgängerzone lohnt immer einen Besuch und hat einen großartigen Wellness-Tempel: das sehr klassisch-gediegene Café Decker – Konditorei, Confiserie, Bäckerei und Café in einem und allein die Reise ins Markgräflerland wert! Die hausgemachten Pralinen und Schokoladen sind umwerfend gut, die klassischen Torten perfekt und das selbstgemachte Vanilleeis schmeckt so wie früher, als künstliches Vanillin eben noch nicht erfunden war. Tipp: Trotz süßer Wolke 7 nicht vergessen, ein Brot mitzunehmen. Das können sie hier nämlich auch richtig gut, weil sie handwerklich mit viel Zeit hergestellt wurden.

Stuttgart

Breuninger Confiserie

OT Mitte, Marktstr. 1-3, 70173 Stuttgart,
Tel. 0711-211 15 17
www.e-breuninger.de
Mo-Fr 10-20 Uhr, Sa 9.30-20 Uhr

Die schwäbische Hautevolee versorgt seit sich jeher bevorzugt in der Confiserie des Stuttgarter Nobel-Kaufhauses mit süßen Delikatessen. In der schicken Passage am Marktplatz sind vor allem die Macarons beliebt, deren Auswahl auch an die Jahreszeiten angepasst wird und die im Sommer beispielweise Sorten wie Apérol Spritz, Limoncello oder Orange-Limette-Basilikum umfassen kann. Sehens- und verkostenswert sind auch die feinen Tartelettes wie Sommerbeerentraum, Johannisbeer-Baiser oder die vorbildlichen Pastéis de Nata. Ebenso verführerisch sind die feinen Trüffel wie Salzkaramell, Campari-Orange oder Latte Macchiato in einer Qualität, wie man sie auch in einem gehobenen Feinschmeckerrestaurant erwarten dürfte.

Harry's Kaffeerösterei

OT Mitte, Eberhardstr. 10, 70173 Stuttgart,
Tel. 0711-51 88 71 00
harrys-kaffee.de
Mo-Fr 8.30-18 Uhr, Sa 9.30-18 Uhr

BIO

In bester Innenstadtlage hat Harry‘s sein Erfolgskonzept noch einmal erweitert und ist damit führender Fixpunkt für Kaffeeliebhaber in der Landeshauptstadt. Neben dem Verkauf der Rösterei, der gleichzeitig als Café mit einigen Tischen auch vor der Tür dient, wurde in direkter Nachbarschaft das eigene Fachgeschäft für hochwertige Kaffeemaschinen und Barista-Zubehör etabliert. Fachkundige Beratung wird überall großgeschrieben, das Plaudern über die jeweiligen Charaktere der Röstungen wie „Panama Boquete Finca La Gloria“ oder „Rwanda Ishema Women’s“ ist ebenso ein Vergnügen wie die Diskussion über die Vorzüge von Pavoni, ECM oder Moccamaster bei den Maschinen. Individuell buchbare Barista-Seminare runden das Service-Angebot stimmig ab. Süße Versuchungen von Zotter aus der Steiermark, Goldhelm aus Erfurt oder von Maître Chocolatier Fabrice Noel aus Neuffen sind seit jeher ebenfalls Teil des Sortiments, neu hinzugekommen sind hochwertige Tees.

Hochland Kaffee Hunzelmann – Röstereiverkauf

OT Degerloch, Chemnitzer Str. 13,
70597 Stuttgart,
Tel. 0711-722 08 00
www.hochland-kaffee.de

BADEN-WÜRTTEMBERG

Mo-Fr 8-16 Uhr

BIO

Das 1930 gerändete Stuttgarter Traditionshaus feiert dieses Jahr das 60. Jubiläum seiner ganz besonderen Patenschaft mit Costa Rica. Seit 1964, also lange bevor die Wörter Fair Trade überhaupt zu einem Begriff wurden, begann Jürgen Hunzelmann den auf Fairness und Spitzenqualität ausgelegten Direct Tade mit der Kooperative Coopedota in Tarrazú. Direkte Handelsbeziehungen in viele weitere Länder wie Peru, Panama, Mexiko oder Äthiopien folgten darauf und bilden bis heute die Grundlage für rund 80 % des eingekauften Rohkaffes. Die bekannteste Referenz des Hauses ist Spitzenröstung „Kaffeestunde“, die seit jeher als bevorzugte Sorte in den gehobenen Kreisen der Landeshauptstadt gilt und ohne Frage einer der besten Filterkaffees in Deutschland ist. Eine besondere Spezialität ist „Colanka Perl“ aus Perlbohnen (von seltenen Kaffeekirschen mit nur einer statt der üblichen zwei Bohnen).

Konditorei-Pâtisserie Meister Lampe

OT West, Bebelstr. 67, 70193 Stuttgart,
Tel. 0711-63 32 69 22
www.konditorei-meister-lampe.de
Do 12-16.30 Uhr, Fr, Sa 12-17 Uhr, So 13-16 Uhr

Nach nun bald 10 Jahren seit der Eröffnung ist die kleinen Patisserie im Stuttgarter Westen vom Geheimtipp zu festen Institution in der Feinschmecker-Szene der Landeshauptstadt geworden. Einzelkämpferin Tomomi Sugimoto steht vormittags in ihrer Backstube und zaubert die legendären Macarons, darunter Yuzu, Salzkaramell oder Mango-Maracuja als besondere Referenzen. Ab Mittags steht sie dann selbst in ihrem kleinen, sympathischen Laden, vor dem sich nicht selten Schlangen wartender Genießer bilden, im Verkauf. Ausgebildet im japanischen Kobe zog es die heutige Konditormeisterin zunächst nach Paris und schließlich nach Deutschland, wo sie unter anderem als stellvertretende Chef-Patissière des „Bareiss“ in Baiersbronn tätig war. Naben ihren berühmten Macarons sind aber auch andere französische Klassiker hervorragend, darunter luftige Financiers, köstliches Opéra au Caramel oder Gâteau Chocolat. Ebenfalls kommen aus ihrer Backstube vorbildliche Baguettes, Brioches und Croissants, die, wie das gesamte Sortiment, immer rasch ausverkauft sind.

Mókuska Caffee

OT West, Johannesstr. 34, 70176 Stuttgart,
Tel. 0711-93 32 90 39
www.mokuska-caffe.de
Mo-Sa 8-18 Uhr

In der kultigen Café-Bar im Westen der Stuttgarter Innenstadt treffen sich Hipster und Studenten ebenso wie Hausfrauen und Mütter aus der Nachbarschaft. Hier kann man sich von der überragenden Qualität von Stefan Dachales Espresso-Röstung überzeugen, die die Barista aus der La Marzocco zaubert. Die Rösterei selbst befindet sich mittlerweile jedoch einer Halle in Feuerbach, weil der große Erfolg die Produktion am ursprünglichen Standort rasch aus allen Nähten platzen ließ. Neben einigen Arabica-Blends, wie der Hausmischung „Mókuska No. 3“ (ein Blend aus Brasilien, Kolumbien und Äthiopien) oder dem „Brazilian Gold“, liegt der Fokus vor allem auf sortenreinen Single-Origin-Kaffees von ausgewählten Farmen wie beispielsweise dem betörenden „Granja Paraiso 92“ von der Finca Macarena aus Kolumbien.

Todtmoos

Konditorei Confiserie Café Bockstaller

Hohwehraweg 3, 79682 Todtmoos,
Tel. 07674-88 85
www.cafe-bockstaller.de
Mi-Sa 8-18 Uhr, So 9-18 Uhr

BIO G L

Die Einwohner im idyllischen Südschwarzwaldstädtchen Todtmoos heißen im Volksmund „Lebküchler“, natürlich bietet auch das dortige Café Bockstaller den so traditionsreichen Lebkuchen nach Originalrezept an. Die Schwarzwälder Kirschtorte ist ein weiterer Klassiker, die Haustorte mit dünnen Schichten von Schokolade, Himbeere und Joghurtbuttercreme ein filigraner Hochgenuss – ebenso die Zitronentarte. Gerühmt wird der Gastgeber für „Baumstämmle“, die „längste Praline von Todtmoos“, und den Baumkuchen als Königsdisziplin. Ein Gebäck, das an einer sich drehenden Walze in mehreren hauchdünnen



Kunstvoll und cremig-zart ist das Himbeer-Joghurt-Törtchen vom Café Bockstaller

Schichten aufgetragen und gebacken wird. Unübersehbar sind die vielen Ehrenurkunden für Auszubildende von Franz und Gabriele Bockstaller auf bundesweiter und internationaler Ebene. Und wer es eher deftig mag, findet unter anderem Rehragout mit Spätzle auf der Speisenkarte. Auf der schönen Außenterrasse lässt sich im Sommer auch vorzügliches Konditoreneis genießen.

Tübingen

Hofkonditorei Röcker

OT Altstadt, Neckargasse 16, 72070 Tübingen,
Tel. 07071-989 86 36
www.hofkonditorei-roecker.de
Mo-Fr 8-18.30 Uhr, Sa 8.30-18 Uhr,
So 11.30-18 Uhr

Klassische Torten, Schokoladen und Pralinen aus eigener Herstellung (im Stammhaus in Hechingen) in allen Variationen, dazu Sitzplätze drinnen mit Blick auf den Neckar – eine klassische, elegant eingerichtete Konditorei, wo mehr Wert auf Qualität statt auf Marketing gelegt wird. Beißt man in den butterzarten Champagnertrüffel, freut man sich darüber.

Il Dolce

OT Innenstadt, Metzgergasse 6, 72070 Tübingen,
Tel. 07071-25 26 29
www.ildolce.de
Di-Sa 10-18 Uhr

Sind wir am Gardasee statt am Neckar? Hier kommt italienisches Bar-Feeling auf dank sizilianischen Cannoli und prall mit Creme gefüllten Pasticcini. Dazu ein schlichter, aber sehr guter Espresso, ohne Namen auf dem Becher oder sonstigem Tamtam. Noch eine Kugel Eis auf den lauschigen Außenplätzen schlotzen und der Tag ist perfekt! Einfach, italienisch, gut – wir kommen gerne wieder!

Überlingen

Café Konditorei Confiserie Popp

Hochbildstr. 23, 88662 Überlingen,
Tel. 07551-45 32
www.konditorei-popp.de
Mo, Mi-Sa 8.30-17.30 Uhr, So 9-17 Uhr

Andreas Popp ist buchstäblich ein Meister seines Fachs und gilt zu Recht als bester Konditor am Bodensee. Wer als Kuchenfreund vor seinem gschwungenen langen Tresen im Café steht, bekommt zwangsläufig einen beschleunigten Puls. Klassiker sind zuverlässig zubereitet, etwa Schwarzwälder-Kirsch, Käsesahne, Herrentorte oder Bienenstich. Innovative Sorten präsentiert Popp souverän und verführerisch, wie Passionsfruchttorte, Himbeeren-Royal, die raffiniert feurige Chilimousse oder die feinfruchtige Himbeer-Cassis-Torte. Am besten gleich dazu bestellen: exzellenten Cappuccino aus der Siebträgermaschine. Schönes Mitbringsel sind die Pralinen wie Caramel, Haustrüffel, Maroque oder Champagnertrüffel und natürlich die „Überlinger Trauben“. Wenn das Wetter es zulässt, sollte man sich ein Plätzchen auf der schönen Außenterrasse sichern, aber auch drinnen sitzt man im urban-modernen Kaffeehaus nett.

Ulm

Café Alba

OT Innenstadt, Hafenbad 3, 89073 Ulm,
Tel. 0731-880 33 70
www.alba-cafe.de
Mo-Sa 8-20 Uhr, So 9-20 Uhr

Mitten in der City, unweit des höchsten Kirchturms der Welt, führt Massimo Forgione in zweiter Generation das nach seiner Mutter Alba benannte original italienische Café. Topseller sind die rund vier Dutzend Pasticcini, Kleingebäck

wie beispielsweise die mit Vanillecreme und Obst belegten Tarteletts, die Cantuccini (Mandelgebäck) oder die diversen mit Aprikose, Pistazie oder Schokolade gefüllten Hörnchen. Mittags ab 12 Uhr werden salzige Panini oder Focaccias aufgefahren, belegt auch mit Biozutaten aus schwäbischer Produktion.

Café Mohrenköpfle

OT Stadtmitte, Kramgasse 1, 89073 Ulm,
Tel. 0731-374 99 12
mohrenkoepfle-ulm.de
Mo-Sa 9-17 Uhr, So 12-17 Uhr

In dritter Generation führen Thomas und Sibylle Eckhardt den Familienbetrieb unweit des Ulmer Münsters. Der Stadthistorie huldigen Spezialitäten wie die „Münsterspitzen“, pyramidenförmige Leckereien mit Grand-Marnier-Trüffel-Füllung, oder der „Ulmer Spatz“ aus Marzipan. Große, appetitlich präsentierte Auswahl an Torten und Kuchen, darunter ein überregional gepriesener feinporiger Baumkuchen in millimeterdünner Schichtung, der seit 1910 zum Portfolio gehört. Lecker-buttriges Teegebäck, Petits Fours und handgeschöpfte Schokolade runden das Sortiment ab.

Villingen-Schwenningen

Der Kaffeemacher

OT Villingen, Gerberstr. 25,
78050 Villingen-Schwenningen,
Tel. 07721-40 96 79
der-kaffeemacher.de
Di, Do, Fr 9-12.30 und 14-18 Uhr, Mi 9-18 Uhr,
Sa 9-13 Uhr

Bis zu 40 Kaffeesorten, darunter sechs Espressos, röstet das Team vom „Kaffeemacher“ vor Ort für seine Kunden. Von „Wiener Melange“, einem Blend aus lateinamerikanischen Bohnen, bis zum säurearmen, milden „Indien Monsoon“ reicht das Sortiment. Die Bohnen kommen unter anderem aus Brasilien, Costa Rica und Guatemala bis Neuguinea. Und das Beste daran: Jede einzelne Sorte kann vor Ort kostenlos probiert werden. Der gut gelaunte Service fragt dabei zunächst die Vorlieben des Kunden und dann dessen Ausrüstung (Siebträgermaschine?) ab und empfiehlt einen „Espresso Merlin“, der wie versprochen kräftig und mit deutlich wahrnehmbarer Kakao-Note gefällt. Eine große Auswahl an Tees ergänzt das Sortiment.

Saveurs de France

Niedere Str. 4,
78050 Villingen-Schwenningen,
Tel. 07721-995 40 54
www.saveurs-de-france.de
Di-Sa 8-18 Uhr, So 10-18 Uhr

Seit Sommer 2022 erfreut Julian Gonzalez die Schwarzwaldgemeinde Villingen mit original französischen Gepäckspezialitäten. Vom echten Croissant (am Buttergehalt scheidet sich die Spreu vom Weizen) bis Chaussons à l’abricot (Aprikosen-Blätterteig-Tasche), Eclairs, über zehn Sorten Macarons oder die aus Bordeaux bekannten Cannelés (Rumgebäck aus der Kupferform) ist fast alles geboten, wofür man sonst nach Straßburg oder Colmar fahren müsste. Begeistert haben uns die „Louvre“ genannten Pyramiden mit einer Füllung aus weißer oder dunkler Schokolade.

Waiblingen

Caffè Pilu

OT Hegnach, Merceedesstraße 6,
71334 Waiblingen,
Tel. 0157-59 61 50 77
www.caffepilu.de
Mo-Fr 9.30-18 Uhr, Sa 9-15 Uhr

Schon als Teenager jobbte Sebastiano Pilu in seiner italienischen Heimat in einer Bar und erlernte dabei die Kunst, einen perfekten Espresso aus dem Siebträger zu zaubern – eine Leidenschaft, die ihn auch in seiner neuen Heimat im schwäbischen Remstal nicht mehr los lies und in eine Ausbildung zum Barista mündete. Doch nicht nur die Zubereitung, sondern auch die Herstellung hochwertiger Kaffes faszinierte ihn, und so ersteigerte er sich auf Ebay eine gebrauchte Röstmaschine für erste Versuche. 2018 machte Pilu dann sein Hobby zum Beruf und eröffnete in Waiblingen einen kleinen Laden für seine mittlerweile im benachbarten Bittenfeld professionell gerösteten Kaffees. 2024 kam ein



Caffé? Va bene! Sebastiani Pilu röstet die Bohnen satt und kräftig wie in seiner Heimat Italien

weiterer Standort im Ludwigsburg dazu. Neben den beliebten Sorten wie „71336“ (nach der Postleitzahl der Rösterei) oder dem feinen „Maddalena“ ist Pilu auch auf die als „Purosangue“ bezeichneten Single-Origin-Espressos stolz.

Waldbronn

Herzogkaffee

Im Ermlisgrund 5, 76337 Waldbronn,
Tel. 07243-354 97 00
www.herzogkaffee-shop.de
Fr 15-17 Uhr, Sa 14-16 Uhr

Das ist doch mal originell: Die Lupinensamen für den gerade angesagten, von Natur aus koffeinfreien Lupinenkaffee ernten die Röstmeister vor ihrer Haustür im Eigenanbau. Auch Tee wird mit Liebe zusammengestellt („Waldkauz-Tee“), dazu gibt es ungewöhnliche Schokoladen wie Omnom-Schokolade aus Island. Auch spezielle Zucker sind zu haben wie Dark-Muscovado-Rohrohrzucker und Kokosblütenzucker. Und Kaffee? Jawohl, für den Espresso „Nessun dorma“ und „Omniroast Il Corvo“ (20 Prozent Robsta) gab es Goldmedaillen der Deutschen Röstergilde. Auschank am Tresen und am großen Tisch, regelmäßig Workshops.

Wangen

Pâtisserie de Pierre

Schmiedstr. 33, 88239 Wangen,
Tel. 07522-772 49 16
www.patisserie-de-pierre.de
Di-Sa 8-18 Uhr, So 8-17 Uhr

BIO

Pierre-Julien Rebuzzi ist ein echter Frankreich-Import, geboren in Paris, aufgewachsen in Lyon, mit 15 begeisterte er sich schon für die Patisseriekunst und lernte bei Bocuse und Lenôtre. Weltweit hat Rebuzzi schon an süßen Kunstwerken gearbeitet, etwa für die Hotelketten Kempinski oder Le Méridien. Den Traum einer eigenen Konditorei erfüllte er sich lieber in Deutschland, in der Heimat seiner Frau, denn „in Frankreich als Franzose eine Patisserie zu eröffnen ist ja nichts Besonderes.“ Dafür genießen die Wangener jetzt ein französisches Bistro mit hellen Möbeln, blauem Tresen und feinster Confiserie, vom Pain au Chocolat und Croissant über Eclairs und Macarons bis zu exquisiten Törtchen mit Früchten wie Mangotarte, aber auch Schokomousse-Tartelelettes und Zitronenbaiser. Auch eine große Auswahl an Teesorten, natürlich aus Frankreich importiert, steht zur Wahl.

Weinheim

Konditorei & Kaffeerösterei caramel

Hauptstr. 4, 69469 Weinheim,
Tel. 06201-389 00 72
www.caramel-weinheim.de
Do-Sa 12-17.30 Uhr

Erstklassige Macarons herzustellen ist nicht einfach. Konditormeisterin Nicole Frey beherrscht diese Kunst und bietet in ihrem gemütlichen kleinen Café, das nur 14 Plätze hat, die französischen Dessert-Klassiker in Bestform und in mehreren Geschmacksvarianten an. Dazu auch großartige Kuchen und klassische Käsesahnetorte, Sachertorte, Linzer Torte, und als Highlight französisch inspirierte Patisserie mit Tartelettes und Törtchen. Alles vom Feinsten, nein, vom Allerfeinsten. Hier lohnt sich ein Umweg, um in den Genuss der süßen Kreationen von Nicole Frey zu kommen. Damit die Sache rund wird, wird der Kaffee vor Ort geröstet, frischer geht es nicht.

BAYERN

F

Die 500 besten Cafés & Röstereien in Deutschland 2025

Bei Patissière Lea Zapf auf dem Viktualienmarkt in München gibt es neben bestem gefülltem Brandgebäck und feinem Kaffee die gute Laune als Dreingabe dazu

Amberg

Bavarian Roasting Company

Viehmarkt 11, 92224 Amberg,
Tel. 09621-17 83 54
www.baroco.de
Di-Sa 9-18 Uhr, So 14-18 Uhr

Schmuck, modern, rot hat Thomas Hoppe sein Café gehalten, der Name ist ein Wortspiel und die Abkürzung des langen englischen Namens. Ziemlich einzigartig ist Hoppes Ansatz, keine Einzellagenkaffees anzubieten, sondern einige wenige Hausmischungen, deren Zusammensetzung er etwas geheimniskrämerisch für sich



Die „Ba-Ro-Co“-Rösterei hat ihr Zuhause in einem schmucken Altbau-Stadthaus

behält. Als Filterkaffee bietet er „Kahara“ an, fruchtig und würzig, wir tippen auf Kolumbien, vielleicht auch etwas Äthiopien? Die Espressosorten haben entweder 30 Prozent Robusta beim „Simba“ (nussig-würzig mit vollem Körper und dicker Crema) oder sogar 40 Prozent Robusta beim „Cocoa“, der auf der Zunge eine zarte Kakaonote hinterlässt, aber auch Noten von Getreide und Malz. Dazu passen bestens die verschiedenen Sorten Schoko-Brownie und Cheesecake.

Augsburg

Kaffeehaus Dichtl

OT Innenstadt, Maximilianstr. 18,
86150 Augsburg,
Tel. 0821-80 99 82 80
www.dichtl.de
Tgl. 9-18 Uhr

Die Fuggerstadt hat Glück. In ihren Mauern befinden sich in wenigen Hundert Metern Entfernung gleich zwei der besten Konditoreien Bayerns. Das Kaffeehaus Dichtl ist dabei sogar mit zwei Filialen vertreten und wartet in Bahnhofsnähe und in der Altstadt mit liebevoll verzierten tagesfrischen Torten und Obstkuchen auf. Ein Gedicht waren die herb-nussige Walnusstorte sowie die doppelte Schokoladentorte (vier Böden, drei Lagen Creme) mit kräftigem Kakaoaroma und erfreulich zurückgenommener Süße. Hervorragendes Feingebäck (Pistazientörtchen) und eine große Auswahl an handgeschöpften Schokoladen, darunter Originelles wie „Noir Orange“ mit kandierten Orangen. Freundlicher Service, der auch zu Stoßzeiten die Übersicht behält.

Aßling

Kaffeerösterei Martermühle

Martermühle 1, 85617 Aßling,
Tel. 08092-33 09 10
www.martermuehle.de
Mo-Sa 9-18 Uhr

Im Aßlinger Stammhaus hat Ralf Heincke ein gastronomisches Kleinod für Kaffeegourmets geschaffen, mit einem Café in einem ehemaligen Bauernhaus, einem nostalgisch anmutenden Ladengeschäft und dem allererste Trommelröster, in dem heute noch alle Bio-Sorten ihren aromatischen Schliff erhalten. „Jeder, der einmal im Café Martermühle saß und den Duft einer frischen Röstung in der Nase hatte, kommt an diesen magischen Kaffeeort zurück”, versichert der Inhaber. Den Puls beschleunigt der Espresso „Autostrada“ mit sage und schreibe 70 Prozent Robusta, milder ist der „Cioccolato“ mit 30 Prozent Robusta und den namensgebenden Schokonoten. Feine, angenehme Säure zeigt die

„Aßlinger Mischung", ein Best-of-Südamerika mit etwas Äthiopien. Ordentliche Kuchen und süßes Gebäck wie die „Zuckerschnuten", gezuckertes Hefegebäck.

Bad Staffelstein

180 Grad die Rösterei

Bahnhofstr 64,
96231 Bad Staffelstein,
Tel. 09573-218 99 46
www.diekaffeeroesterei.com
Di-Do 10-17 Uhr, Fr 10-14 Uhr

„Rösters Liebling" mit 40 Prozent Robusta entlockt der Siebträgermaschine dichte Crema und nussige Noten, der „Staffelsteiner Espresso" vereint vier klassische Anbauländer (Kolumbien, Brasilien, Guatemala, Indien) und wirkt als reiner Arabica deutlich sanfter. Diana Utsch hat sortenreine Filterkaffees auf Lager, aber auch von ihr zusammengestellte Mischungen, die der ausgewiesenen Geschmacksrichtung gut entsprechen, wie „Heimatliebe" (mild) oder „Fest-Mischung" (mittelkräftig). Kaffeespezialitäten gibt es „to go". Übrigens sind 180 Grad ungefähr der Richtwert für das Langzeitrösten edlen Kaffees.

Bad Tölz

Café im Süden

Rathausgasse 4, 83646 Bad Tölz,
Tel. 793 51 74
www.cafeimsueden.de
Mo-Fr 8.30-18 Uhr, Sa-So 9-16 Uhr

Smnezana Schreibauer serviert in einem urigen Café, das Ambiente zwischen Biedermeier und Moderne mit zauberhaften Ecken für Feiern aller Art. Die Auswahl an Kuchen und Torten ist groß und reicht von Apfel- und Aprikosenkuchen bis zu Schokoladenmousse und Linzer Torte. Fein schmeckt auch der Kaffee aus einer lokalen Röstung („Tölzer Bohne"). Zu frühstücken gibt es ebenfalls reichlich, mediterran mit Antipasti, bayerisch mit Obazda, vital mit frischem Saft und Vollkornbrot. Eln hübsch dekorierter Obstsalat passt sowieso immer dazu. Kaffee, Gebäck, Lebkuchen und kleine Gerichte kann man auch zum Mitnehmen bestellen.

Konditorei Café Schuler

OT Innenstadt, Marktstr. 9,
83646 Bad Tölz,
Tel. 08041-40 14
www.konditorei-cafe-schuler.de
Di-Sa 8.30-18 Uhr, So 10-18 Uhr

Draußen auf der großen Terrasse wie auch drinnen im schmucken Landhaus-Stil können die Gäste im Tölzer Flair eintauchen. Das Sortiment an Kuchen, Torten und Gebäck ist hochkarätig, zur Wahl stehen etwa Frankfurter Kranz, Schwarzwälder Kirsch, Punschtorte, Johannisbeer-Baiser, Linzer Torte oder zarte Erbeer-Quarkschnitten. Nicht zu vergessen der exquisite Baumkuchen und der legendäre cremige Bienenstich. Originelles Mitbringsel sind die „Tölzer Prügel", kleine schokoladenumhüllte Stämmchen mit verschiedenen Füllungen, die an die Zeit erinnern, als auf der Isar noch Flößer Holz transportierten und die Prügel als Brennholz-Astreste für die Bevölkerung in den Fluss warfen.

Bayreuth

Caffè e Bar Rossi

OT Innenstadt, Maximilianstr. 48, 95444 Bayreuth,
Tel. 0921-608 06 00
www.rossi-bayreuth.de
Di-So 9-20 Uhr

„Buongiorno!" Wer an akuter Italophilie leidet, ist im Rossi richtig aufgehoben. Schon der Tresen mit den aufgereihten Aperol-Flaschen, der Siebträgermaschine und der Glasglocke für feine „Brioche" und Hörnchen wirkt wie eine exakte Nachbildung der Bars aus Rom oder Mailand. Neben den vielfältigen Optionen fürs Frühstück wird mittags natürlich reichlich Pasta angeboten. Der Kuchen ist aber auch nicht schlecht: Bella figura machen Schokoladentorte und Käsekuchen, Tiramisu und viele Sorten Kekse. Dazu trinkt man nicht nur „caffè corretto" (mit Grappa verfeinerter Espresso), sondern auch die hausgemachte Limonade.

Bischberg

Kaffeerösterei Fichthorn

Hauptstraße 35, 96120 Bischberg,

Tel. 0178-147 43 09
www.fichthorn-kaffee.de
Do 16-19 Uhr

Neuzugang ist die junge Rösterei, gegründet von Justus Fichthorn und Dustin Opitz. Fichthorn bereiste als Seemann auf Containerschiffen viele Länder der Welt und lernte dort die Kaffeekulturen kennen. Er begeisterte sich dafür, durch verschiedene Röstmethoden dem Rohkaffee das sensorische Profil zu entlocken. Kompagnon Dustin Opitz experimentiert gern mit den verschiedenen Mahlgraden und Brühmethoden, um dem bereits veredelten Kaffee den letzten Feinschliff zu geben und so für ein harmonisches Geschmackserlebnis in der Tasse zu sorgen. Im Portfolio stehen Single-Origin-Lagenkaffees aus der ganzen Welt, die vielfältig aufbereitet (etwa fermentiert) werden, etwa aus Peru, Brasilien, Kolumbien, Guatemala, El Salvador und Panama. Beim Espresso schätzen wir besonders die „Kapitänsmischung", komponiert zu 80 Prozent aus Arabica aus Honduras und 20 Prozent Robusta aus Guatemala, mit wunderbar seidiger schokoladiger Crema. Nur einen Tag in der Woche geöffnet, am besten per Website informieren.

Brannenburg

Café Rössler

Rosenheimer Str. 62, 83098 Brannenburg,
Tel. 08034-620
www.cafe-roessler.de
Mi-So 8-17 Uhr

Seit fast einem halben Jahrhundert versorgt Café Rössler den kleinen Urlaubsort Brannenburg im oberbayerischen Inntal mit hochwertigen Patisseriespezialitäten. Die Erdbeertörtchen sind klassisch-französisch, die Schokoladentarte und die Altbayerische Torte mit Vanillecreme und Marzipandecke von barocker Opulenz. Große Auswahl an Pralinen und Macarons. Eher ungewöhnlich für ein deutsches Café sind die mit verschiedenen Aromaten wie Orange oder Vanille versehenen Baisers (französisch



„Love at the first Crack…"

Wir sind eine Kaffeerösterei für Spezialitätenkaffee am Fuße des Staffelbergs in Oberfranken. Wir rösten schonend im Trommelröster mit viel Liebe und Sorgfalt, um aus jeder Bohne einen besonderen Kaffeegenuss zu holen. Durch diese Langzeit-Röstmethode werden die Bohnen voll durchgeröstet und bauen somit die unangenehme Säure ab. Zurück bleibt ein gut verträglicher Kaffee oder Espresso mit einem wundervollen Kaffeearoma. Genuss steht bei uns an erster Stelle. Gerne kann man vor Ort in unserer Kaffeebar einen Espresso, Cappuccino, Flat White oder einen frisch zubereiteten Filterkaffee genießen.

180Grad
Die Kaffeerösterei

180 Grad – Die Kaffeerösterei
Bahnhofstr. 64
96231 Bad Staffelstein
www.diekaffeeroesterei.com

Meringues), mit denen man überschüssiges Eiweiß einem leckeren Zweck zuführt. Sehr guter Kaffee von der regionalen Rösterei Bohnenreich im nahen Miesbach. Die Konditorei verfügt auch über ein Hotel garni und bietet mittags eine kleine Karte mit warmen Speisen an.

Cadolzburg

Espressone

Am Farrnbach 8, 90556 Cadolzburg,
Tel. 09103-71 33 20
www.espressone.de
Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr

Die Bohnen für den morgendlichen Wachmacher selbst rösten? Für eingeschworene Individualisten sind hier 19 Rohkaffees im Angebot. Einfacher ist es, auf die Großauswahl der von den Espressone-Profis in der Trommel schonend gerösteten (Bio-)Bohnen für Espresso und Filterkaffee zurückzugreifen. Wer klassischen Corto liebt, nimmt den vollmundig würzigen „Roma“ mit schokoladiger Zartbitternote. Soll es für die Filtermaschine etwas Besonderes sein, empfiehlt sich der körperreiche, karamellig-nussige „Guatemala Lampocoy Grand Cru“ (100 Prozent Arabica) aus dem Regal der Plantagenkaffees. Groß ist das Angebot an feinem Naschwerk, nicht nur zum Kaffee. Top aufgestellt ist das veritable Kaffeeparadies auch bei Home- und Profi-Gerätschaften wie Zubehör für die optimale Zubereitung. Freundlicher und kompetenter Service, Kaffee-, Barista- und Latte-Art-Seminare.

Cham

Kaffeeküche Cham

Marktplatz 2, 93413 Cham,
Tel. 0173-587 10 76
kaffeekueche-cham.de
Do-Fr 10-17 Uhr, Sa 9-17 Uhr, So 12-17 Uhr

Tresen in Naturholz, legere Tische und Stühle und das typische Equipment einer urbanen Rösterei mit Siebträgermaschine, Dripper-Filterkannen und elektrischen Mühlen: Die Kaffeeküche zielt klar auf jüngeres Publikum, aber auch ältere Semester werden sich im lässigen Ambiente nicht unwohl fühlen. Den Kaffee aus den gängigen Lagen Brasiliens bis Äthiopiens veredelt vor Ort der Partnerbetrieb „Kaffeerösterei Chamer Land”, den Kuchen backt die Chefin täglich frisch. Anders als in vielen Rösterei-Cafés sind dies nicht nur Cookies, Brownies und Bananenbrot, sondern feine Sahnetorten à la Schwarzwälder Kirsch oder Erdbeerschnitten. Die Kuchen gibt es erfreulicherweise auch zum Mitnehmen, obwohl bei schönem Wetter die hübsche Terrasse mit Blick auf den Chamer Marktplatz ein idealer Ort für den Kaffeeplausch ist.

Eichstätt

Kaffee-Rösterei Saerve

Marktgasse 9, 85072 Eichstätt,
Tel. 08421-15 82
www.kaffeeroesterei-saerve.de
Mo-Sa 9-12.30 Uhr

Die Einrichtung des Cafés weckt Erinnerungen an die 1920er- und 30er-Jahre – das passt, denn Saerve wurde schon 1895 gegründet. Nett nostalgisch sind auch die Hausmischungen wie der milde „Eichstätter Gold“ oder die kräftigere „Festtagsmischung”. Besonders gut gefallen uns zum Beispiel die Espresso-Blends „Cortile“ und „Dolce“, sehr rund und ausgewogen mit einem Anteil Robusta-Bohnen. Bei den Filtersorten entdeckt man auch ungewöhnliche Lagen wie den Osten Ugandas, Malawi und Rwanda. Im Café können Gäste außerdem frisch gebackene italienische Kekse und Kuchen genießen, feine Schokoladen, dazu Spirituosen und Weine, etwa von Weingut Giordano aus Piemont.

Erlangen

Konditorei und Caféhaus Mengin

OT Innenstadt, Schlossplatz 5, 91054 Erlangen,
Tel. 09131-219 69
www.mengin.de
Di-Sa 9-18.30 Uhr, So 10-18.30 Uhr

Eine bessere Tarte Citron findet man in ganz Frankreich nicht: perfekter buttriger Mürbeteig, herrlich cremige Textur und wenig Säure und alles getoppt von einer leicht pastösen Meringue. Gleichermaßen aufwendig wie aufregend

sind andere süße Genussstücke. Die Oriental-Tarte etwa mit ihrem traumhaften Schoko-Kaffee-Boden und Vanillesahne oder der Birnen-Walnuss-Kuchen mit Walnüssen, ihrem Krokant, Ingwer und Zimt auf Mürbeteig. Dazu genießt man einen formidablen Blick auf Schlossplatz und Orangerie. Mengin ist immer ein wenig wie Urlaub im Süden. Der Duft frisch gemahlener Bohnen vom Röster aus Florenz und die kleinen italienischen Obsttörtchen unterstreichen das Flair. Die Frühstückssemmeln sind hausgebacken, die Konfitüren selbst gemacht. Morgens ab elf Uhr gibt es herzhafte Schmankerln.

Fürth

Café Krümelchen

OT Innenstadt, Nürnberger Str. 51, 90762 Fürth,
Tel. 0911-74 67 93 20
www.kruemelchen.de
Mo-Fr 6-16 Uhr
BIO

Man könnte leicht vorbeifahren am einladenden, aber unauffälligen Café in der Nürnberger Straße. Dabei muss ein Stopp im taghellen Café mit der großen Vitrine und dem bequemen Sofa nebendran unbedingt sein. Schon allein wegen der saftigen „Pegnitzwellen“ mit Kirschen, ordentlich Schokoteig und etwas Pudding-Butter-Creme. Wenn fluffige Buttercroissants mit dünner Knusperkruste, gefülltes Plundergebäck und saftige Mini-Quarkschnecken duftend aus dem Ladenbackofen kommen, kann keiner widerstehen. Erst recht nicht der Erdbeer-Tiramisu-Torte mit extraluftigem Biskuitboden oder dem Himbeerkuchen mit Pistazienrührmasse auf Mürbeteigboden. Sie wird mit Aprikosenkonfitüre bestrichen und mit gehackten Pistazien vollendet. Fair gehandelte Espressi, Filterkaffees und Bio-Tees. Frühstück und Mittagstisch.



So saftig, so gut! Kirsch-Schokoladen-Torte im Café Krümelchen

Fortezza Espresso

OT Südstadt, Schwabacher Str. 106,
90763 Fürth,
Tel. 0911-97 92 65 35
www.fortezza-espresso.de
Mo-Fr 9-17 Uhr
BIO

So wie an der italienischen Autobahnraststätte muss Espresso schmecken, davon ist nicht nur Rainer Langguth überzeugt. Sein dunkel gerösteter, zartbitterer „Roma“ (33 Prozent Hochland-Arabica, 66 Prozent Gourmet-Robusta) mit dezenter Frucht, wenig Säure und stabiler fester Crema kommt da gut hin. Soll der „Kleine Schwarze“ milder sein und auch als Cappuccino und Latte Macchiato eine gute Figur machen, ist der schokoladig nussige Espresso „Riva“ die richtige Wahl. Im modernisierten Backstein-Chic der Malzböden von Fürths einstiger Traditions-



Melanie Schmidtmeier und Rainer Langguth lieben italienischen Espresso: „Fortezza“!

brauerei Humbser röstet der Profi kleine Chargen fair gehandelter (Bio-)Bohnen handwerklich traditionell in der Trommel. Die Fortezza-Lieblingskomposition erkundet man am besten mit den 3-Sorten-Probierpaketen „Forte“ und „Medio“. Ähnliches gilt für die hochwertigen Crema- und Länderkaffees für Filter und French Press. Kaffee- und Barista-Seminare.

Pillipp's Kaffeehaus

OT Innenstadt, Hallstr. 6, 90762 Fürth,
Tel. 0911-787 27 66
www.kaffeehaus-pillipp.de
Mo-Fr 7.30-18 Uhr, Sa 8-18 Uhr

Alles hausgemacht im hellen, zeitlos eingerichteten Kaffeehaus: Von krispigen Kopenhagenern mit Quark und Früchten über die unschlagbar cremigen Holländerschnitten mit Blätterteig und Kirschen bis zum Bratapfelkuchen, den luftigen Eclairs und einem Schwarzbeerkuchen „wie früher“: viel Beeren und Kristallzucker on top. Das Mehl für Torten, Kuchen, Feingebäck und Brot kommt von regionalen Mühlen. Signature-Backwerk sind die original amerikanischen Donuts, die Elisenlebkuchen sind zu Recht preisgekrönt. Wer heiratet, sollte sich in Sachen Hochzeitstorten von den Konditormeistern Christopher und Sebastian Pillipp inspirieren lassen. Espresso, Cappuccino und Macchiato sorgen für die italienischen Momente im Café und auf der Terrasse, der fluffige hausgemachte Kaiserschmarren für einen Hauch Wiener Kaffeehauskultur.

Süße Freiheit

OT Innenstadt, Friedrichstr. 5, 90762 Fürth,
Tel. 0911-704 37 74
www.suessefreiheit.de
Mo-Sa 10-17 Uhr

Tawny Port mit einem Hauch von Nuss und Trockenfrüchten zum Mousse-au-Chocolat-Kuchen ist die Empfehlung des Hauses: Volltreffer! Was andererseits auch für die Kombination des luftigen Schokokuchens mit den exklusiven Espressos vom befreundeten Röster aus dem Veneto gilt. Im charmanten Kaffeehaus mit Stuck, Barocksäulen und einem Tick Wiener Flair sind von der luftigen Erdbeer-Mascarpone-Torte über die Apfeltarte mit satt buttrigem Mürbeteig bis zur Sommertorte mit Johannisbeergelee, Sahne und Baiserboden wie -topping alle Kuchen und Torten hausgemacht. Wer heiße Schokolade liebt, ist hier richtig, zwei Dutzend davon hat der Barista im Angebot. Unsere Favoriten: Die Klassiker aus der Trinkkakao-Manufaktur. Die findet man in den Regalen neben der Kuchenvitrine auch zum Mitnehmen. So wie exquisite Schokoladen und anderes Naschwerk.

Garmisch-Partenkirchen

Café Wildkaffee

Bahnhofstr. 40+42, 82467 Garmisch-Partenkirchen,
Tel. 08821-708 86 54
www.cafewildkaffee.de
Mo-Fr 8-17 Uhr

Der frühere Eishockey-Profi Hardi Wild ist ein typischer Kaffee-Seiteneinsteiger, der Kaffeefan kaufte 2008 seinen ersten Trommelröster Marke Probat, verkaufte zwei Jahre später den ersten Kaffee vor Ort ab Lager und schenkte die ersten Tassen aus. Der Name war natürlich schnell gefunden: „Wildkaffee“. Den eigentlichen Namensgeber, wild in äthiopischen Wäldern wachsenden Kaffee, hatte er dabei auch im Programm, aber nur unregelmäßig, „in der Qualität zu instabil“. Das erste eigene Café eröffnete Wild 2015 in der Garmischer Bahnhofstraße, 2018 kam die Show-Rösterei 500 Meter weiter dazu. Heute werden täglich auf zwei Röstern insgesamt 800 bis 900 Kilo Kaffee veredelt, 150 Tonnen im Jahr. Wild fährt mit Begeisterung in die Ursprungsländer, um den Kaffee direkt zu kaufen, „überall da, wo er wächst“, ob in Guatemala oder Burundi. „Neue Kaffees zu entdecken gibt mir Glücksgefühle“, erzählt Hardi, „aber auch das Eintauchen in fremde Kulturen, das erlebt man als Tourist einfach nicht.“ Im lässig-modernen, schlicht eingerichteten Café kann man sich eine gute Auswahl an Kuchen schmecken lassen, von Cheesecake bis Kirsch-Sahne.

Goldbach

Der Süsse Löwer

An der Lache 135-137, 63773 Goldbach,
Tel. 06021-90 17 60
www.der-suesse-loewer.de



Hello Sunshine, Götterdämmerung, Bonfire – die Rösterei Rafaels hat für ihre Espressos gute Namen

Mo-Sa 8-18 Uhr, So 8-16 Uhr

BIO

Stimmungsvoll sitzt man im Glashaus neben Palmen und Zitrusbäumen – Florian Löwer hat sein Café direkt neben der Gärtnerei seines Bruders eingerichtet, für Kunden eine herrliche Kombination, die auch bei schlechtem Wetter Spaß macht. Löwer legt größten Wert auf authentische, natürliche und sehr hochwertige Zutaten, so holt er frische heimische Früchte und Eier vom Rohrgrundhof in Schöllkrippen, edle Gewürze vom „Alten Gewürzamt“ der Hollands oder hochwertige Butter und Sahne von der Molkerei Hüttenthal. Die süßen Kunstwerke gefallen auch Veganern, wie die Tartes mit Feigen und Cassis oder Erdnuss-Karamell, die Streuselkuchen mit Apfel-Haselnuss oder Beere-Kokos, die Stracciatella-Cremetorte oder der „Aprikosen-Karamell-Traum“. Eine Freude ist das Moussetörtchen „Sunshine“ mit Erdbeermousse und Lemon Curd und sogar laktosefrei das „Alphonso“-Törtchen: Mango-Passionsfrucht-Mmousse mit Himbeergelee auf Mandel-Sandmasseboden. Appetit bekommen?



Für seine Obsttörtchen holt sich der „Süße Löwer“ die Früchte bei den benachbarten Höfen

Hausham

Kaffeerösterei Rafaels

Alte Tegernseer Str. 39, 83734 Hausham,
Tel. 08026-97 66 20
www.allespresso.de
Di, Do, Fr 9.30-12.30 und 15-18 Uhr,
Mi 8.30-12.30 Uhr, Sa 9.30-12 Uhr

BIO

2004 eröffnete Christian Schmid sein Geschäft „allespresso“, der Fokus lag damals auf dem Verkauf von Spitzen-Siebträgermaschinen wie ascaso, Quickmill und ECM sowie Vollautomaten wie Nivona. 2018 verwirklichte Schmid seinen Traum einer eigenen Rösterei in Hausham. Rare Lagen rund um den Äquator bilden den Kern des Sortiments, zu nennen wären etwa Marcala Honduras, Huehuetenango Guatemala, Royal Momotombo Nicaragua oder der besonders interessante Eastern Highlands Papua New Guinea mit Noten von Papaya, Cassis, Butterkaramell, Honig und Kokosnuss. Bei den Espressos setzt der Meister auf Beimischungen mit Robusta, so hat er es von ungezählten Urlauben in Italien

kennen- und lieben gelernt. Die blumig-witzigen Namen der Blends sind etwa „Hello Sunshine“ (20 Prozent Robusta), „Silberstreif“ (30 Prozent Robusta) oder „Götterdämmerung“, ein typisch italienischer 60-40-Espresso. „Bonfire“ wird je zur Hälfte aus Arabica und Robusta komponiert und überzeugt mit dichter Crema sowie dem Geschmack von Pekannuss, Butterkaramell und Waldhonig. Ein Café gbt es leider noch nicht, aber Schokolade kann auch mitgenommen werden: feine Tafeln von Bovetti (Frankreich) und Chokumi (Deutschland).

Ingolstadt

mundgerecht Patisserie & Chocolaterie

OT Stadtmitte, Pfarrgasse 6, 85049 Ingolstadt,
Tel. 0841-885 75 17
www.mundgerecht-ingolstadt.de
Di-Fr 10-18 Uhr, Sa 10-17 Uhr



Alle Tortenstücke sind bei Katrin und Sebastian Falkner „mundgerecht“, also klein, aber köstlich

Katrin und Sebastian Falkner möchten ihre Torten und Kuchen „mundgerecht“, also in kleinen Stückchen anbieten, das irritiert manche Gäste, überzeugt aber als Konzept und auch in der Qualität. Auch das Café im Obergeschoss ist klein, aber hübsch und behaglich. Zu probieren gibt es Mohnkuchen, Rüblitorte, saisonale Beerentartes, Petits Fours, dazu Mandelsplitter,



Die Röstanlagen bei Dinzlers Kaffeewelt sind durch große Glasscheiben gut einsehbar

Cantuccini, Bruchschokolade und Orangenstäbchen, Eclairs, Windbeutel, Brownies und jede Menge Cupcakes, zum Beispiel mit Himbeeren und Mascarpone. Zum Mitnehmen bieten sich abgefüllte Kekstütchen an, Kaffee und Tee.

Irschenberg

Dinzler Kaffeerösterei

OT Wendling, Wendling 15, 83737 Irschenberg,
Tel. 08025-99 22 50
www.dinzler.de
Tgl. 7-22 Uhr

Seit einigen Jahren röstet Dinzler nicht mehr in Rosenheim, sondern in einer schicken gläsernen Zentrale auf dem Irschenberg direkt neben der Autobahnraststätte. Die offen einsehbare Veredelung von Premium-Kaffee (vier bis fünf Tonnen pro Tag) ist hier konzentriert, und es gibt eine Backstube und Patisserie. Eine Genusswelt rund um Kaffee und andere hochwertige Kulinarik.
In der Kaffeebar gibts neben den üblichen Espresso-Varianten auch vorzüglichen Filterkaffee, auf den man aber ein wenig warten muss. Dazu hefige Croissants aus eigener Herstellung mit verschiedenen Füllungen, von denen Pistaziencreme die beliebteste ist. Sehr gut ist auch das ebenfalls vor Ort gebackene Bauernbrot oder eine Ciabatta ohne Fertigzutaten. Stellvertretend für die hochwertige Dinzler-Patisserie seien die

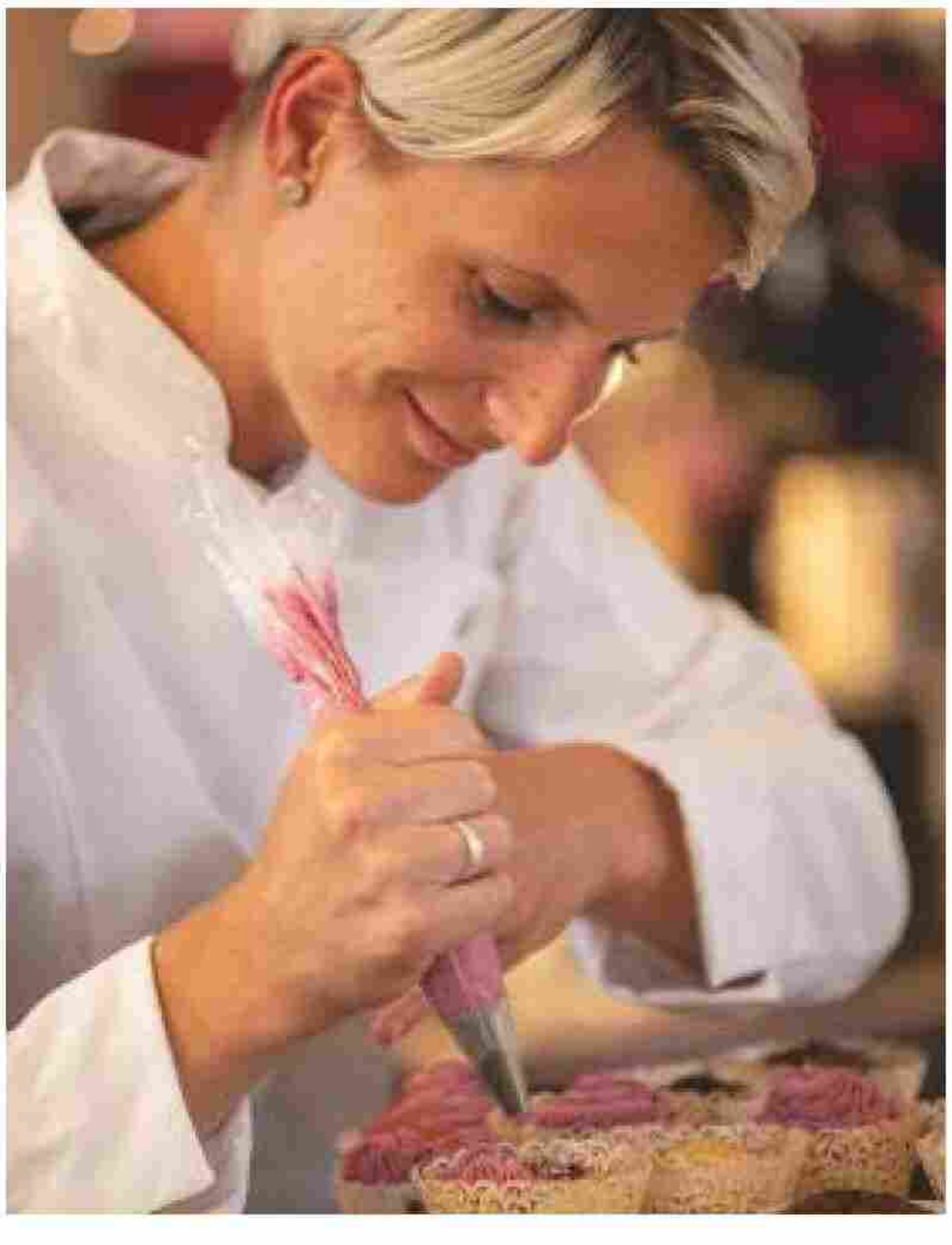


Irschenberger Bergspitzen genannt, schaumig aufgeschlagener Nougat auf einem Biskuitboden mit Zartbitterschokolade umhüllt.

Kolbermoor

Konditorei Kuchenträume

An der alten Spinnerei 3, 83059 Kolbermoor,
Tel. 08031-589 46 52
www.konditorei-kuchentraeume.de
Mo-Sa 9-17 Uhr, So 10-17 Uhr



Birgit Ertle versteht sich in der Konditorei Kuchenträume auf die filigrane Feinarbeit beim Verzieren

Birgit Ertl führt ein engagiertes Team aus Konditoren, die Tortenwünsche aller Art verwirklichen können, etwa zu Hochzeiten, Geburtstagen oder Firmenevents. Aber die „Kuchenträume“ können auch die kleine Form: Macarons, Tartelettes und Cupcakes versüßen die Kaffeetafel ebenso wie die Firmenfeier. Gebacken wird ausschließlich mit Dinkelmehl, frischer Butter und Sahne aus der Region sowie Eiern aus Freilandhaltung. Das Sortiment hat es in sich und begeistert optisch wie geschmacklich: Espresso-Törtchen, Walnuss-Karamell-Tarte, Eierlikörsahnetorte, Rüblikuchen oder Mango-Kokos-Torte. Das Ambiente mit gemütlich-rustikalem Café in einer ehemaligen Spinnerei wirkt gleichzeitig modern wie auch behaglich.

Miltenberg

Mika Kaffeerösterei

Hauptstr. 89, 63897 Miltenberg,
Tel. 09371-948 96 66
www.kaffeeroesterei-mika.de
Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-14 Uhr BIO
MIKA, gebildet aus den Vornamen der Gründer Michael und Katharina Schulz, kauft den Rohkaffee aus fairer und nachhaltiger Produktion ohne weitere Zwischenhändler. So können faire Preise für die Produzenten gewährleistet werden. Dabei werden auch soziale Projekte wie die Nepal Schüler-AG der Realschule Buchen unterstützt. Vom gesamten Erlös des mehrfach ausgezeichneten Projekts werden erdbebensichere Schulen in Nepal gebaut. (www.realschule-buchen.de/nepal-ag). In der Rösterei mit Verkaufsraum in der beschaulichen Spessart-Stadt gibt es kaum Sitzplätze, dafür lassen sich die Cappuccino- und Espressospezialitäten bei schönem Wetter gut draußen auf der Terrasse genießen. Klassischer Espresso für die Siebträgermaschine ist der „Luca Forte“ mit 30 Prozent Robusta. „Galapagos“, „Pacha Mama“ aus Peru und Äthiopien sind die Highlights in der Bio-Range für den Kaffeefilter. Italienisches Gebäck und Pralinen zum Mitnehmen.

Moosburg

Café am Münster

Auf dem Plan 13, 85368 Moosburg,

BAYERN

Tel. 08761-720 79 79
www.cafe-am-muenster.com
Do-So 9-17 Uhr
BIO

Sabine Schöne und Josef Reif wissen die Spaziergänger am Münster stets zu verführen – die im Haus gebackenen Köstlichkeiten, allesamt aus besten natürlichen Zutaten und aus der Region gefertigt, sind aber auch zu schön, um sie in der Vitrine stehen zu lassen. Kokos-Himbeer-Törtchen oder Joghurt-Maracuja-Cheesecake, Buttermilch-Waldfrucht-Törtchen oder doch die Zitronentartelettes mit glasierten Blaubeeren? Und es gäbe noch Maracuja-Tiramisu oder die schwedische Mandeltarte oder der Wiener Kirschkuchen, der ohne Gluten auskommt. Drinnen sitzt man bequem im eleganten Ambiente, draußen unterbrechen gerade leider Sanierungsarbeiten den Terrassenbetrieb. Die Chefs bitten um etwas Geduld.

München

Caffè Piemonte

OT Innenstadt, Petersplatz 9,
80331 München,
Tel. 0172-891 66 56
caffepiemonte@web.de
Mo-Sa 9-18 Uhr

Geschäftiges Treiben ringsum und das Glockengeläut von St. Peter – mit geschlossenen Augen könnte man sich für einen Moment auf einer italienischen Piazza wähnen. Tatsächlich befindet sich das Café aber unweit des Marienplatzes. Den kurzen Italien-Traum verstärken die Kaffeespezialitäten mit in der Toskana gerösteten Bohnen und ein Stück Tiramisu-Torte. Der Nachtischklassiker in Kuchenform erhält durch eine dünne Schicht Orangenmarmelade über dem Biskuitboden eine herrlich fruchtige Note. Nicht-italienische Klassiker wie Schwarzwälder Kirsch, Sachertorte und ein Dutzend weiterer Kuchen ergänzen das Angebot. Ein Wort zur Kuchengröße: Diese nur als großzügig zu beschreiben, wäre eine Untertreibung. Hungrig sein lohnt sich hier besonders. Und für Langschläfer wird italienisches Frühstück bis 15 Uhr serviert. Bezahlt werden muss allerdings in bar.

Café-Conditorei Kreutzkamm

OT Innenstadt, Maffeistr. 4, 80333 München,
Tel. 089-29 32 77
www.kreutzkamm.de
Mo- Fr 8-18 Uhr, Sa 10-18 Uhr
In einer Ecke des Shopping-Centers Altmarkt-Galerie findet sich der glatte Gegensatz zu den modernen Geschäften ringsum: Das Café Kreutzkamm macht vom grün-weißen Ambiente her seinem Titel als „Königlicher Hoflieferant“ Ehre.



Baumkuchen, Torte und Stollen erfüllen bei Kreutzkamm wahrhaft königliche Ansprüche

So durfte es sich nach der Gründung 1825 in Sachsens Metropole nennen. Der König ist Geschichte, aber der Anspruch an eine Welt voll süßer Confiserie ist geblieben: Mit lockeren Baumkuchen, glasiert und auch als Ecken, Sacher- oder Trüffel-Kirschtorte, mit Ganache gefüllten Pralinen und bunten Macarons gibt es viel zu entdecken. Freude bereiten auch Petits Fours in der Geschenkverpackung und echte Dresdner Christstollen in der Adventszeit.

Café Detterbeck

OT Laim, Agnes-Bernauer-Str. 89,
80687 München,
Tel. 089-56 02 68
www.konditorei-detterbeck.de
Di-So 10-17 Uhr

Auf der Terrasse der Konditorei Detterbeck lässt man es sich gut gehen. Neben Rosen- und Himbeersträuchern sitzend fällt allenfalls die Auswahl schwer, denn Victoria Detterbeck und ihr Team backen zahlreiche Torten und Kuchenklassiker. Fruchtig-frisch die Schoko-Maracuja-Torte, hoch der Bienenstich, für Veganer gibt es Schoko-Kirsch-Kuchen, und die Prinzregententorte darf natürlich auch nicht fehlen. Rustikal bayerischer Service und ein Interieur, das einige Jahrzehnte in der Zeit zurückführt: Eine Porzellansammlung an der Wand, Kuchen auf Zierrandtellern und die Eiskugel im Messingpokal. Apropos Eis: Das schmeckt nicht nur den vielen Kindern, die mit einer vollen Waffel in den Laimer Anger nebenan gehen. Zu empfehlen sind sowohl die Klassiker an Milcheis und Fruchtsorbet als auch ausgefallenere Sorten wie Lavendel oder Zitrone-Basilikum, die Familie Detterbeck kreiert.

Café Luitpold

OT Innenstadt, Brienner Str. 11, 80333 München,
Tel. 089-242 87 50
www.cafe-luitpold.de
Mo 8-20 Uhr, Di-Sa 8-22 Uhr, So 9-20 Uhr

Seit die traditionsreiche Confiserie Rottenhöfer hinter der Feldherrenhalle vor gut zehn Jahren ihre Pforten schloss, ist das Café Luitpold an der noblen Brienner Straße unbestritten „Haus am Platz“ in der bayerischen Metropole. 1888 in der Prinzregentenzeit gegründet und seit 2009 unter Leitung des Konditors und promovierten Volkswirtes Dr. Stephan Meier konnte an glanzvolle Zeiten angeschlossen werden. Die Patisserie ist von höchster Qualität – die wunderbar saftige Luitpoldtorte als „Haustorte“, eine nicht zu süße Prinzregententorte oder der fluffige Bienenstich sind allesamt ein Gedicht, ganz zu schweigen von der großen Auswahl an Pralinen, Keksen und Macarons. Mittags und abends gibt’s auch warme Speisen, zubereitet von Küchendirektor Michael Hüsken. In dem mit Palmen dekorierten, überdachten Innenhof gibt es unter dem Titel „Salon Luitpold“ regelmäßig kulturelle Veranstaltungen.

Café-Bistro Dallmayr

OT Altstadt-Lehel, Dienerstr. 14-15,
80331 München,
Tel. 089-213 51 10
www.dallmayr.de
Mo-Sa 9.30-18 Uhr

Dallmayr – der klangvolle Name steht in München in erster Linie für das Delikatessengeschäft in prominenter Innenstadtlage und weniger für den Supermarkt-Kaffee. Im ersten Stock befindet sich das Café, ein großer holzgetäfelter Saal. Charmant platzieren und umsorgen die Mitarbeiter ihre Gäste. Auf einer roten Samtbank sitzend könnte man natürlich die von daheim wohlbekannte Bohnenmischung in gediegenem Kaffeehausambiente bestellen. Genießer wählen indes wohl eher die sortenreinen Kaffeespezialitäten



Exzellente Torten in Münchens bester Lage – das bietet das Café-Bistro Dallmayr

aus Guatemala, Äthiopien oder Indonesien. Und falls es einmal doch kein Koffein sein soll: Die (leider nur hier erhältliche) heiße Schokolade ist famos. Auch die Kuchen können sich sehen lassen: Die Prinzregententorte gibt es als schmuckes Törtchen, überzeugen kann aber auch der Apfelstrudel. Ein wenig zahlt man hier wohl für Lage und Namen, mit Sicherheit aber für Ambiente, Service und Qualität.

Confiserie Maelu

OT Altstadt, Theatinerstr. 32,
80333 München,
Tel. 089-24 29 25 97
www.maelu.de
Mo-Sa 10.30-19 Uhr

Touristen drücken sich regelmäßig die Nase am Schaufenster platt, um die süßen Kreationen zu bestaunen, die in der Auslage auf hungrige Schleckermäuler warten. Klassische Torten gibt es keine, aber Törtchen vom Feinsten – handgefertigte Unikate, die beinahe noch besser aussehen als sie schmecken. Allen voran das extrem schokoladige Haustörtchen, benannt nach dem Café selbst, das wiederum eine Fügung der Namen der Besitzer darstellt: Ralf Mäser und Sonja Mäser-Luksch. Berühmt ist Maelu auch für seine Macarons. Im ersten Stock ist Platz für 60 Gäste, doch schöner ist es auf der Straße gegenüber den noblen fünf Höfen. Ein Wermutstropfen sind die überaus ambitionierten Preise.

Fausto Kaffeerösterei

OT Untergiesing-Harlaching, Birkenleiten 43,
81543 München,
Tel. 089-62 23 11 13
www.fausto-kaffee.de
Mo-Fr 11-19 Uhr, Sa 10-19 Uhr

Das ist wirklich Idylle pur! Unweit des Flauchers befindet sich in einer ehemaligen Getreidemühle die Fausto Kaffeerösterei. Die Bohnen werden von Klaus Wildmoser und seinem Team zu exquisiten Kompositionen geröstet. Dabei können Besucher zuschauen, denn die Rösterei arbeitet gläsern. Das Resultat lässt sich im Nebenraum oder auf der Terrasse verköstigen. Den Auer Mühlbach vor Augen, wird der Genussmoment mit einem Espresso Macchiato und einem Kuchenstück, das vom befreundeten Konditor kommt, vollkommen. Die zahlreichen Kaffeesorten gibt es natürlich auch zum Mitnehmen, als ganze Bohne oder frisch gemahlen, ebenso Kaffeemaschinen und Equipment für jeden Bedarf. Und neugierige Kaffee-Enthusiasten können bei einem Barista-Kurs zu Profis werden. In München zahlt man selten so wenig für so guten Kaffee.

Konditorei Erbshäuser

OT Maxvorstadt, Glückstr. 1, 80333 München,
Tel. 089-28 44 29
cafe-erbshaeuser.de
Tgl. 12-18 Uhr

Sieben Lagen Biskuit, sieben Lagen Schokobuttercreme, das ganze eingehüllt in zart schmelzende Schokoladenglasur. Eine echte Prinzregententorte ist eine gehaltvolle Angelegenheit, aber eine Sünde wert, vor allem, wenn man sie am Ort ihres Entstehens genießen kann. 1886 kreierte der Konditormeister und spätere königliche-bayerische Hoflieferant Heinrich Georg Erbshäuser diese Ur-Münchner Spezialität – zum 65. Geburtstag des Prinzregenten Luitpold. Seit 2017 wird die Konditorei nach langjähriger Verpachtung wieder von der Gründerfamilie geführt. Die Backstube liegt gleich hinter Ladengeschäft und Café, dort entstehen unter anderem auch weniger süße Apfeltartes, sogar in einer veganen Variante. Guter Kaffee kommt von einer Münchner Rösterei. Dank der etwas unspektakulären Lage sind die Preise zivil.

Konditorei Tanpopo

OT Maxvorstadt, Maillingerstr. 6,
80636 München,
Tel. 089-52 05 57 57
www.tanpopo-cafe.de
Di-Fr 8-18 Uhr, Sa 9.30-17 Uhr

Kanako Okada-Ohm bereichert Münchens süße Szene um neue Rezeptideen aus ihrer Heimat Japan. Japanische Zutaten werden effektvoll eingesetzt wie Matcha-Pulver, Yuzu-Schokolade oder Azukibohnen-Paste. aber, so die Chefin, „wir bieten auch deutsche traditionelle Produkte wie Zwetschgen-Datschi und Baumkuchen.“ Auch französisch inspirierte Tartelettes, Obstkuchen und Cheesecake stehen zur Wahl, im Café genießt man dazu Cappuccino von Danesi, einem klassisch italienischen Röster. Internationales Flair also!



Rundum glücklich werden die Kunden vor dem üppig bestückten Thresen der Konditorei Widmann

Konditorei Widmann

OT Großhadern, Heiglhofstr. 11, 81377 München,
Tel. 089-714 64 09
www.konditorei-widmann.de
Mo-Sa 9-18 Uhr, So 10-18 Uhr
Im alten Ortskern von München-Großhadern, eher bekannt durch die nahe Universitätsklinik, liegt das 1964 gegründete Café Widmann. Besucher stoßen Begeisterungsrufe aus, wenn sie zum ersten Mal der überreich bestückten Kuchentheke ansichtig werden. Opulente Sahnetorten und kunstvoll geschichtete Törtchen soweit das Auge reicht, dazu Creme- und Früchtetarts sowie feines Hefegebäck in allen Variationen, ganz abgesehen von handgemachten Pralinen, handgeschöpfter Schokolade, Kleingebäck und hausgemachtem Eis. Die Qualität erweist sich oft am Einfachen, und hier ragt der vorbildliche Zwetschgendatschi heraus, mit fein säuerlichen Früchten auf einem knusprigen Boden aus Mürbe- und Hefeteig. Sehr erfreulich auch der zahlreiche und motivierte Service.

Lea Zapf Marktpatisserie

OT Altstadt-Lehel, Viktualienmarkt Abt. III Stand 20/21, 80331 München,
Tel. 089-24 21 76 05
www.leazapf.de
Di-Fr 8-17 Uhr, Sa 10.30-17 Uhr
BIO

Müsste man sagen, wo auf dem Viktualienmarkt die beste Semmel mit Schweinsbraten zu erstehen ist, fiele das allein aufgrund der riesigen Auswahl schwer. Ganz anders dagegen die Frage nach dem besten Süßgebäck. Seit 2020 bereichert Lea Zapf mit ihrer Patisserie das beliebte Marktensemble. Sowohl Backstube als auch Verkaufsraum sind winzig – dass sich auf so wenig Raum so köstliche Kreationen erschaffen lassen, grenzt an ein Wunder. Die Brioche heißt hier Brioloni und ist wahlweise süß (Himbeerkonfitüre) oder herzhaft (Tomate, Käse und Ei) gefüllt. Zum Standklassiker hat sich aber der „Luftikus“ entwickelt, ein Brandgebäck mit Knusperhaube und saisonal angepasster Füllung. Bei den Zutaten achtet Zapf auf Regionalität, neben Kaffee gibt es hausgemachte Limonade. Ein Besuch auf dem Viktualienmarkt kann also durchaus süß sein!

Man versus Machine

OT Ludwigsvorstadt-Isarvorstadt, Müllerstr. 23, 80469 München,
Tel. 089-54 84 77 77
www.mvsm.coffee
Mo-Fr 8-17 Uhr, Sa, So 10-19 Uhr
BIO
Der kryptische Name und der etwas penetrant hippe Auftritt der 2014 gegründeten Münchner Rösterei mit dem Krokodil-Logo sollte einen nicht davon abhalten, hier mal einen Cappuccino zu

schlürfen. Denn die diversen Kaffeespezialitäten sind von hoher Qualität. MvM verarbeitet ausschließlich Arabica-Bohnen und unterzieht sie einer schonenden Röstung, die milde, fruchtige, nicht zu Säure betonte Heißgetränke hervorbringt. Schon der einfache Filterkaffee, sonst oft eine braune Plörre, ist erfreulich – wer etwas Zeit hat, kann ihn auch handgebrüht bekommen. Der Flat White, eine Art doppelter Cappuccino, präsentiert sich süffig und rund mit Noten von Karamell und Schokolade. Die oft gepriesenen Franzbrötchen stammen zwar vom Tiefkühlbäcker, sind aber trotzdem lecker. Im Sommer gibts auch kaffeehaltige Kaltgetränke wie Espresso Tonic. Leider nur Kartenzahlung. Neben dem Stammhaus in der Münchner Müllerstraße 23 im Glockenbachviertel Filialen in der Maxvorstadt (Schellingstr. 18) und Schwabing (Hohenzollernstr. 32).

Schneid-Kaffee

Feldmochinger Str. 378, 80995 München,
Tel. 089-314 48 48
schneid-kaffee.de
Mo-Fr 10-17 Uhr, Sa 10-14 Uhr
An der Espresso-Bar probieren, welche der 34 Hausröstungen die richtige für daheim ist –



Die Rösterei Schneid-Kaffee verkauft ihre 34 Sorten noch aus traditionelle Schütten

das bietet die Schneid Kaffeerösterei in Feldmoching im Münchner Norden an. Wer bei Schneid einkehrt, trinkt immer auch ein wenig Familiengeschichte: Mittlerweile ist die dritte Generation am Werk. Doch die Espressomischung „Pinoro", von Gründer Heribert Schneid einst in Italien kreiert, ist seit Tag eins fester Bestandteil des Sortiments. Enkel und Chefröster Sebastian hat Jahrzehnte später mit „Tiano" erstmals einen Espresso aus 100 Prozent Arabica-Bohnen gemischt. Die Bohnen dafür kommen aus Afrika, Mittel- und Südamerika, sind biozertifiziert und haben ein schokoladiges Aroma. Bei Croissant und Kuchen lässt sich im Café nach einem Badetag am benachbarten Feldmochinger See entspannen. Empfehlenswert ist zum Beispiel der Eiskaffee, dessen kräftige und sortenreine Grundlage über Nacht kalt angesetzt wird.

Murnau a. Staffelsee

Murnauer Kaffeehaus

Am Mösl 4, 82418 Murnau a. Staffelsee,
Tel. 08841-489 50 33
www.murnauer-kaffeeroesterei.de
Di-Fr 13-17 Uhr, Sa 10-17 Uhr

Wen es zum Wandern an den Staffelsee verschlägt, findet im Caféhaus der Murnauer Kaffeerösterei die ideale Oase zum genussvollen Verschnaufen: Im ländlich-modern gehaltenen hellen Café kann der Gast sich laben an Mohn-Käsekuchen, Apfelrahmtorte, Oberkrainer Kirsch, saftiger Heidelbeertorte oder auch Lebkuchen in der Adventszeit. Und erst der Kaffee dazu, sorgsam gebrüht aus der imposanten Faema-Siebträgermaschine: „La Montana" etwa mit 30 Prozent Robusta oder der „El Castillo" mit ebenfalls 30 Prozent Robusta. Mindestens erwägen sollten Gäste aber auch die Bestellung von Filterkaffee, etwa den „Cup of Excellence Vuega Peru" oder „Sumatera Indonesien", den herrlich schokoladig-würzigen speziell fermentierte „Monsooned Malabar" aus Indien oder den feinfruchtigen „Suke Quito" aus Äthiopien. Die Kaffees sind durch die Bank Spitzenprodukte, veredelt von Thomas Eckel, einem der besten Röster des Landes. Schöne Porzellanfilter, French-Press-Kannen und Zubehör kann man natürlich hier auch erwerben.



Mit ihren kunstvollen, exquisiten Schichttorten hat uns Beatrix Wittl in diesem Jahr stark beeindruckt

Neumarkt i. d. OPf.

Konditorei Wittl / Beatrix Wittl Genusskunst

Obere Marktstr. 14, 92318 Neumarkt i. d. OPf.,
Tel. 09181-80 39
konditorei-wittl.de
Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-17 Uhr

„Ein Patissier muss so präzise arbeiten wie ein Apotheker“, insistierte Ives Thuriès, Frankreichs Zuckerbäckerlegende und Begründer der „Nouvelle Patisserie“ schon in den 1970ern. Beatrix Wittl tut das und präsentiert in den Vitrinen der modern möblierten Familien-Konditorei aufwendig und präzise komponierte Kunstwerke. Haute Patisserie in brillanter Ästhetik mit Demi Ronds wie „Lapista“: Pistazienpraliné und Himbeergelee auf Brownie-Boden in einer hellgrünen Hülle von Pistazienmousse. Oder Entremets wie „Inèz“ mit Schichten von Orangenmousse, Pistazien-Cremeux und -Ganache, Orangen-Vanille-Confit und Tropfen von aufgeschlagener Grand-Marnier-Ganache – mit der Gabel in einem Zug von oben nach unten erfasst für ein sensationelles Aromen- und Texturspiel. Vergleichbar aufwendig komponiert sind auch Beatrix Wittls Schokoladen und Pralinen. Zum Standardprogramm des Hauses gehören Kuchen, Torten, Kleingebäck, fantasievolle Festtags- und Hochzeitstorten und auch warme Küche mit Herzhaftem wie Spaghetti mit Rucola-Pesto.

Nürnberg

Café-Konditorei Rittinghausen

Pillenreuther Str. 57, 90459 Nürnberg,
Tel. 0911-43 08 77 46
www.konditorei-rittinghausen.de
Di-Fr 11-17 Uhr, Sa 10-16 Uhr, So 13-16 Uhr

Ines Rittinghausen ist die frankophilste unter Nürnbergs Konditoren. Klassiker wie die legendären, waagerecht aufgeschnittenen und mit Haselnusskrokant-Buttercreme gefüllten Paris-Brest-Brandteigringe hatte sie lange vor allen anderen im Angebot. Wie auch Tarte Citron Meringué, Brioches, Amandines und unwiderstehliche Eclairs. Zum Beispiel die mit Himbeer-Andalimanpfeffer-Coulis-Füllung mit einem Topping von Himbeeren und gerösteten Pistazien. Rittinghausen ist auch bei Brautpaaren angesagt – wegen der stilvoll extravaganten Hochzeitstorten. Selbstverständlich gibt es in der hellen kleinen Konditorei mit den drei Tischen für die leckere Kaffee- oder Teepause auch „normale“ Torten und Kuchen. Aber ebenfalls frankophil anhaucht wie die normannischen Apfeltörtchen oder der bunte Schoko-Dripcake mit Macarons und Waldbeeren. Im Sommer gibt es hausgemachtes Eis. Unbedingt kosten: Holunder!

Café Pique Nique

Augustinerhof 1, 90403 Nürnberg,
Tel. 0911-376 76 62 75
www.cafe-pique-nique.de
Tgl. 7-18 Uhr

Montmartre, oder was? Nein, Nürnbergs Hauptmarkt, aber in Ambiente und Flair *très parisienne*. Auch wegen der rot lackierten Bistrotische vor der Tür. Es gibt perfekten Café au Lait zu krispigen, innen fluffigen Croissants mit und ohne Füllung, außerdem salzbuttrigen bretonischen Kouign Amann, Pain au Chocolat und Brioche. Nicht zu vergessen die feinsäuerliche Tarte Citron. Von den inspirierten Bäckern des Hauses kommt aber auch Extravagantes wie die Croissants roulé mit Vanillecremefüllung und einem „Drip“ von Valhrona-Schokolade (Schoko oder Erdbeere) und die Tarte Bourdaloue, ein saftiger Kuchenklassiker mit Mandelcreme und Birnen oder anderem saisonalem Topping. Bester



Französisches Flair im Café Pique Nique mit Croissants, Pain au Chocolat, Brioche und Co.

Espresso (Rösttrommel Nürnberg), Cappuccino, Macchiato und Americano, edle Tees und wegen des angeschlossenen Hotels ein lebhaftes internationales Publikum.

Konditorei Café Beer

OT Lorenz, Breite Gasse 79, 90402 Nürnberg,
Tel. 0911-230 84 20
www.cafebeer.de
Mo-Sa 9-18 Uhr

Die Qual der Wahl, hier wird sie zum Vergnügen. Gut 60 Kuchen und Torten hat Konditormeister Martin Rößler im Repertoire. Ob Topfenstrudel, Flockensahne mit Brandteigböden und Kirschen oder Orangen-Sauerrahmtorte mit Orangenabrieb im Mandelmürbteig: Jede Wahl ist perfekt. Für Schokoholics muss es die Barcelona-Torte mit knusprig-softem doppeltem Boden sein. Aus der Backstube kommen auch wunderbare Mürbeteigtörtchen, Petits Fours, Pralinen und in der Vorweihnachtszeit beste Elisenlebkuchen und Stollen ins charmante Kaffeehaus. Die Kaffeebohnen liefert Dinzler, die Tees Ronnefeldt. Für ein Frühstück ist es bei Beer nie zu spät, man kriegt es von morgens bis abends. Seit 2021 auch in der Dependance auf der Kaiserburg. Mit Garten und Traumblick über die mittelalterliche Altstadt.

Machhörndl Kaffee

OT Rosenau, Obere Kieselbergstr. 13,
90459 Nürnberg,
Tel. 0911-274 06 64
www.machhoerndl-kaffee.de
Mo-Do 10-17 Uhr, Fr, Sa 10-16 Uhr

Armin Machhörndl ist kontinuierlich auf der Suche nach dem ultimativen Kaffee. Terroir, Varietät und Aufbereitung sind zentrale Themen. In den 25-Kilo-Probat Trommelröster kommen nur saisonale Ernten in höchster Qualität, zu 100 Prozent rückverfolgbar. Um das volle Geschmackspotenzial zu entfalten, werden die Bohnen schonend und hell geröstet. Zu den spannendsten Ergebnissen zählt der „Primavera“ Espresso (Brasilien), bei dem die Kaffeekirsche mit Hefe 72 Stunden anaerob fermentiert und in der Tasse mit zitrischen Tönen und Aromen von Mango, Ananas und Erdbeere begeistert. Es gibt ihn wie alle Espressos und Filterkaffees neben dem Stammhaus auch in der „Espresso & Brewbar im Crämer“ und im „Café & Bakery Bärenschanze“, von wo auch die leckeren Kuchen und Snacks für die drei Machhörndl-Locations kommen. Verkostungen, Barista- und Latte Art Kurse.

Malina Konditorei & Café (ehem. Dalvia Köstlichkeiten)

OT Rangierbahnhof-Siedlung, Zengerstraße 24,
90471 Nürnberg,
Tel. 0911-80 06 02 04
www.cafe-malina.de
Mo-Sa 7-18 Uhr, So 8-17 Uhr

Katharina Samancu: Konditormeisterin, Ehemann Mario: Patissier. Bei Kuchen, Torten und Teilchen macht den beiden keiner was vor. Im kleinen Café mit der romantischen Wandbemalung kommt Gutes aus besten Zutaten auf den Kaffeetisch. Die Schokolade für die Ganache auf der Mürbeteig-Mandelcreme-Tarte produziert Mario Samancu selbst und serviert sich auch als heiße Trinkschokolade. Beim Walnuss-Birnen-Kuchen mit dem ausgeprägten Nussaroma sorgt Birnensaft im Teig für die wunderbar saftig schwere

Textur. Zu den unwiderstehlichen Leckereien des Hauses zählen die Zitronentarte-Törtchen mit geflämmter Meringue und die Dobos-Torte mit Biskuit, Schokocreme und knusprigem Karamelltopping. Unbedingt kosten: die Croissants und Brioches. Feine Tees, Kaffee und Espresso von der Rösterei Langen.

neef confiserie café

OT Sebald, Winklerstr. 29, 90403 Nürnberg,
Tel. 0911-22 51 79
www.confiserie-neef.de
Di-Sa 8-17.30 Uhr

Ob man will oder nicht, an der luftigen Mousse-au-Chocolat-Torte mit dem dünnen Knusperboden kommt man bei keinem Besuch im traditionsreichen Café (seit 1972) vorbei. Weder im Sommer, wenn sie mit Erdbeeren und Schokospänen verführt noch im Winter, wenn Orangen und Cointreau die edlen Kakaoaromen aufpeppen. Wenn noch ein zweites Stück geht, sollte man von der wunderbar italienischen Mürbeteig-Crostata mit unterschiedlichen Früchten kosten. Oder von der Mohn-Aprikosen-Tarte mit gerösteten und kandierten Mandelblättchen. Ausschließlich mit saisonalem regionalem Obst und tadellos handwerklich hergestellt sind sie alle. So wie auch die Petits Fours, die Florentiner und anderes feines Teegebäck, die Schokoladen und Pralinen und natürlich die Elisenlebkuchen. Die Kuchen bei Neef haben übrigens 50 cm Durchmesser, damit man richtig große Stücke genießen kann.

Rösttrommel Kaffeerösterei

OT Muggenhof, Fürther Str. 244 c, 90429 Nürnberg,
Tel. 0911-32 36 97 42
www.roesttrommel.de
Mo-Fr 9-16 Uhr

Aller guten Dinge sind vier. Neben den drei Standorten in der Sebalder Altstadt, „Auf AEG“ und der im Boutique-Stil gehaltenen extravaganten Filiale am Josephsplatz sind die Kaffeeprofis auch in Erlangen daheim. Dort röstet man nur ausgewählte Chargen, führt aber die ganze Range an Kaffee- und Espressobohnen und hat verschiedenste Röstungen für die leckere Tasse vor Ort. Aus dem Siebträger, Batch brewed,



Bei der Rösttrommel haben die Röster ein feines Gespür für das präzise Veredeln der rohen Bohnen

handgefiltert oder cold brewed. Das kreative und produktive Zentrum der Rösttrommel ist „Auf AEG“. In der herrlich authentischen Speicher-Atmo mit Rohkaffeesäcken und Röstmaschinen schwängern Kaffeearomen die Luft und machen Lust auf mehr. Auf Espresso oder seine Derivate und die süßen Teilchen aus der hauseigenen Backstube. Der Fokus der Röster liegt auf saisonalen Kleinst-Ernten bestens bekannter Produzenten. Profundes Wissen zum Thema vermittelt spannend die Kaffeeschule.

Tafelzier

OT Sebald, Weintraubengasse 2,
90403 Nürnberg,
Tel. 0911-13 13 73 40
www.tafelzier.de
Mi-Sa 11-18 Uhr, So 14-17 Uhr

Nach einem Trip zu Pierre Hermé in Paris war für Konditor Jens Brokerhof klar: Nürnberg braucht französische Patisserie. Ein Glücksfall. Denn nicht nur seine zartkrispigen Macarons mit exotischen Füllungen wie Pfirsich-Basilikum können es mit den Kunstwerken der französischen Konditoren-Ikone aufnehmen. In Textur, Geschmack

und Optik. Im weißen Hochglanzambiente des hellen Ladens werden die süßen Schmuckstücke edel in einer Vitrine präsentiert: cremegefüllte Eclairs mit Früchten oder Blüten, Törtchen wie „choc3“ mit Sacher-Biskuit, Sabayon-Mousse und Salzkaramell oder Maxi-Macarons wie „Lyboise“ mit Rosen-Mousselinecreme, Himbeeren, Litschi und Rosenblatt on top. Liebhaber des salzbuttrigen bretonischen Kouign-Amann-Kuchens kriegen hier den besten außerhalb Frankreichs. Die Hausmischung für Corto wie Lungo kommt von der „Nürnberger Rösttrommel“.

Oberstdorf

Conditorei Café Gerlach

Metzgerstr. 13, 87561 Oberstdorf,
Tel. 08322-43 54
www.cafe-gerlach.de
Di-Sa 9-18 Uhr

Peter Gerlach lässt es schlagen, das „süße Herz von Oberstdorf”. In seinem charmant-rustikalen Café (mit den roten Polstermöbeln zeigt es alpinen Chic) reicht er exzellente Obstkuchen und Sahnetorten, zum Beispiel Schoko-Rum-Sahne mit Himbeeren oder die original Schweizer Wähen, eine Art Windbeutel mit Aprikose, Rhabarber und Zwetschge. Immer wieder preisgekrönt werden die Baumkuchen, aber auch Früchtebrot und Elisen-Lebkuchen müssen in die Einkaufstasche. Mittags lässt man sich Flammkuchen, hausgemachte Burger oder auch Sahneeis schmecken. Pralinen gibt es natürlich auch, und das in über 40 Sorten: von Gerlachs Nebelhornspitzen mit Cointreau-Canache und Krokantplättchen bis zu den Oberstdorfer Schneeballen, gefüllt mit Grand-Marnier-Canache. Zur Teestunde zu Hause bietet sich auch das Teegebäck an, zum Beispiel das Schweizer Mandelgebäck.

Olching

Confiserie Nessbach und Schwalber

Nöscherplatz 3, 82140 Olching,
Tel. 08142-40 04 76
www.nessbach-schwalber.de
Mo, Mi-Sa 9-18 Uhr, So 9.30-18 Uhr

Josef „Sepp“ Schwalber kennen viele Kuchenfreunde aus dem Bayerischen Fernsehen, wo er regelmäßig in der Reihe „Wir in Bayern“ auftritt. Ein Besuch in seinem schönen, modern gehaltenen Café lohnt sich immer – sehr entspannt sitzt es sich hier für den schwelgerischen Genuss von Kuchen, Torten und kleineren Törtchen, zum Beispiel Mousse au Chocolat, Himbeer-Prosecco, Mohn-Cassis, Joghurt- und Frischkäsetörtchen,



Torten, wohin man sieht – bei Café Gerlach eine herrliche Auswahl



Modern und gediegen zugleich wirkt das Café Nessbach und Schwalber

ergänzt um Käsekuchen und Fruchttorte sowie die klassischen Buttercremetorten. Pralinen und Schokoladentafeln sowie kunstvolle Figuren sind ein Steckenpferd des Meisters. Nicht vergessen wollen wir an dieser Stelle auch Cake Pops, Teegebäck, Dauergebäck und das herrliche hausgemachte Eis. Für beeindruckende, schöne wie auch köstliche Hochzeitstorten kommen die Kunden von weit her – wer manche Fotos der Werke gesehen hat, versteht sofort warum.

Passau

Café Lounge Diwan / Café Stephansdom/ Café Greindl

OT Innenstadt, Wittgasse 8, 94032 Passau,
Tel. 0851-356 77
www.greindl-passau.de
Mo, Di, Do-Sa 9-18 Uhr, Mi 9-19 Uhr, So 10-18 Uhr

Die „Passauer Domspitzen“ sind Haselnuss-Nougat-Pralinen in Schokoladenhülle, nur eine von zwölf goldprämierten Pralinenspezialitäten des Meisterkonditors Stephan Greindl. Die kleine Form ist bei ihm am originellsten, neben Cupcakes und kleinen Gugelhupfen auch Cakesicles und Cakehearts, also Küchlein am Stiel und kleine Rührkuchen mit Himbeer-Schokoladen-Überzug zum Beispiel. Über dem ausgesprochen elegant-modernen Café, das so auch ein Restaurant in einer Großstadt sein könnte, fertigt das Konditorenteam im Winter aber auch Stollen und Elisenlebkuchen. Ansonsten stillen gebackene Käsekuchen, Früchtetorten, Sahne- und Schokomoussetorten jeglichen Hunger auf Naschwerk zum Kaffee. Filialen Café Greindl und Café Stephansdom.

Simon Cafe/Confiserie/Konditorei

OT Altstadt, Rindermarkt 12, 94032 Passau,
Tel. 0851-490 95 69
www.simon-passau.de
Mo-Sa 8-18 Uhr, So 9.30-18 Uhr

Das Team um Walter Simon stützt sich auf eine Tradition, die bis in die erste Hälfte des 19. Jahrhunderts zurückreicht. Der Tradition verpflichtet fühlen sich die Konditoren, indem sie die Produkte soweit möglich aus regionalen Zutaten und so natürlich wie möglich zubereiten. Ein festes Standbein bei Simon ist die Schokoladenherstellung, sowohl reinsortiger Kakaotafeln als auch aus Blends. Das Café wirkt mit seinen Lederstühlen und dem Kronleuchter ausgesprochen elegant und erinnert sehr authentisch an ein Wiener Kaffeehaus. Hier genießt man etwa Esterhazy-Torte, Maracuja-Kokos, Böhmischen Mohnkuchen, Apfeltarte und Marillenkuchen. Gut zu wissen: Der klassische Elisenlebkuchen wird das ganze Jahr angeboten. Im Sommer erfreut das hausgemachte Fruchteis die Kundschaft, im Winter der hausgemachte Punsch, der Gäste von weit her anlockt. Der Clou in der Vorweihnachtszeit ist der Adventskalender, der hinter historischen Passauer Türen Pralinenspezialitäten versteckt. „Wenn alle Türchen geöffnet sind, kann man den Passauer Adventstürenweg gehen.“ Für Hochzeitstorten und Sonderbestellungen können die Kreationen auf Wunsch auch in vegan hergestellt werden.

Regensburg

Anna liebt Brot und Kaffee

OT Innenstadt, Gesandtenstr. 5,
93047 Regensburg,
Tel. 0941-206 02 30
www.anna-cafe.de
Mo-Sa 9-19 Uhr, So 9.30-19 Uhr

Herrlich italienisches Flair nicht nur im Sommer, wenn die Terrasse bei Affogato mit hausgemachtem Vanilleeis oder Cappo Freddo im Herzen des Bel Paese zu liegen scheint. Die italienisch geprägte Altstadt ist perfekte Kulisse, die charakterstarken Hausröstungen mit wenig Bitterstoffen sind säurearm und vollmundig wie in Neapel. Wer Tee oder heiße belgische Schokolade bevorzugt, wird ebenfalls glücklich. Im schmucken Gewölbe der ehemaligen Schnupftabakfabrik trifft man sich zu Frühstück (ganztägig), Kaffee und Kuchen wie herzhaften Leckerbissen. Auf die Süßen wartet Unwiderstehliches wie die perfekte Zitronen-Joghurt-Tarte oder ein Klassiker wie die Obsttorte mit Mandelblättchen. Die handwerklich hergestellten Natursauerteigbrote aus dem Holzofen nimmt man mit oder snackt sie raffiniert belegt vor Ort. Anna gibt’s in Regensburg auch in den Arcaden und in Straubing.

kuchenbar.

OT Stadtamhof, Am Protzenweiher 1,
93059 Regensburg,
Tel. 0941-38 21 69 95
www.kuchenbar-regensburg.de
Tgl. 11-18 Uhr

Leere gibt's hier nicht, die Kuchenbar ist immer voll. Das liegt daran, dass es nicht weniger als 25 hausgemachte Torten und Kuchen gibt. Von



Glücklich, wer in der kuchenbar. einen Platz mit Schokomoussetorte ergattert hat

der saftig-schokoladigen Tarte mit Pistaziencreme und -crunch unter Mandarinen und Waldfrüchten bis zur buttercremigen Erdbeertarte mit einer Spur Rosmarin. Weil sie täglich und saisonal wechseln, muss man immer wiederkommen. Vor allem wegen des Double-Choc Mississippi Mud Pie mit Schokosahne und Schokoboden ohne Mehl: Der Signature-Cake des Hauses hat Suchtpotenzial. Zum Frühstück gibt's hausgemachte Konfitüren und Aufstriche oder Herzhaftes wie Käse mit Gemüse und Obst. Dazu Kaffee, alle Espressovariationen oder Tee. Wer später kommt, kriegt lecker Herzhaftes: etwa Gemüsecurry.

Prinzess Confiserie Café

OT Innenstadt, Rathausplatz 2,
93047 Regensburg,
Tel. 0941-59 53 10
www.cafe-prinzess.de
Mo-Sa 12-18 Uhr, So 12-18 Uhr

Café Prinzess ist das Synonym für süßes Paradies. Zu den unwiderstehlichen Standards in Deutschlands ältestem Kaffeehaus (seit 1686) zählen neben der „Barbara Blomberg"-Haustorte mit Mousse, Biskuit und Birnen Versuchungen wie die Napoleonschnitte mit Blätterteig und gekochter Vanillecreme oder die Cointreau-Trüffel-Torte. Man genießt sie stilvoll im britisch elegant anmutenden ersten Stock mit dem weißen Turm-Kachelofen oder im Tee-Salon eine Etage darüber. Unbedingt mitnehmen: Die herausragenden handgefertigten Pralinen des Hauses mit süßen Kunstwerken wie der „Grand Cru" aus reinsortig selektierten, langsam gerösteten und 72 Stunden conchierten Criollo-Kakaobohnen sind unübertrefflich. Zum Glück kann man sie auch online bestellen.

Rehorik

OT Innenstadt, Am Brixener Hof 6,
93047 Regensburg,
Tel. 0941-517 27
www.rehorik.de
Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 9-18 Uhr

BIO

Süße und Säure des Kaffees beim Rösten gezielt steuern? Mit dem modernen Trommelröster bei Rehorik keine Frage. Und der legendäre Kugelröster des Traditionshauses? Ist nach wie vor im Einsatz, auch wenn er handwerklich mehr abverlangt. Oder gerade deshalb, denn die Ergebnisse der jeweiligen Verfahren führen in Summe zu einer wunderbaren Vielfalt an aromareichen, sehr verträglichen Kaffees. Vom vollmundig süßen, zitrischen Espresso „190°" mit eleganter Marzipannote nehmen wir immer ein Kilo mit. Wer genau wissen will, wie solche exzellenten Genüsse entstehen, nutzt die Kaffee-Seminare. Die finden in der neuen Rösterei statt, 20 Fußminuten vom Stammhaus entfernt. Dort gibt es auch jedwedes Kaffeeequipment und im chic möblierten Kaffeehaus Frühstück, Mittagssnacks und feine Kuchen.



Jetzt einen Wasserburger Kaffee, und der Genussmoment bei Rechenauer ist perfekt

Rottach-Egern

Konditorei Café Krupp

Leo-Slezak-Str. 8, 83700 Rottach-Egern,
Tel. 08022-70 64 79
www.krupp-tegernsee.de
Tgl. 7-18 Uhr

Familie Krupp weiß die verwöhnte Kundschaft am Tegernsee zu verwöhnen – mit Zitronenbaisertorte, Schokomousse, Schwarzwälder Kirsch, Käsekuchen und Marillen- oder Zwetschgenkuchen, den modernen Cupcakes oder der Spezialität des Hauses, dem Nougatbusserl, eine Schokoladenkugel mit Nüssen und Nougat gefüllt. Zur Wintersaison werden Lebkuchen und Christstollen aufgetischt, die natürlich auch zum Mitnehmen verkauft werden. Das Café bietet ländlichen Charme und eine wunderbare Terrasse, ausgeschenkt wird der exzellente Kaffee von Dinzler. Was will man mehr?

Schlechen

Kaffeerösterei Rechenauer

OT Rosenheim, Am Eschengrund 2,
83135 Schlechen,
Tel. 08-03 99 01 80
www.rechenauer-kaffee.de
Mo-Fr 8-16.30 Uhr BIO

Für Kaffeefreude in ganz Deutschland ist die Rösterei eine feste Größe, die praktisch jedes Jahr Medaillen der Deutschen Röstergilde einheimst. Ohne inflationär zu werden, ist das Sortiment breit und gut aufgestellt, die besten Sorten verpackt die Manufaktur in goldene Tüten, besonders exklusiv etwa „Panama Boquete“ oder „Sigri Estate“ aus Papua-Neuguinea. Etliche Sorten sind Hausmischungen, wie der „Wasserburger Kaffee”, ein Blend aus Guatemala und Costa Rica. Im kleinen Café mit hübscher Terrasse muss man nicht verhungern, es gibt feine Desserts wie die „Kalte Inge“, Baiser-Sahne mit Himbeeren, oder frisch gebackene Brezel, wahlweise mit Butter bestrichen, täglich frisch aufgebackene Croissants, Florentiner in Vollmilch- oder Zartbitterschokolade und der Pistazien-Tartufo, eine Leckerei mit Pistaziencreme.

Schweinfurt

Die kleine Kaffeerösterei

Rückertstr. 13, 97421 Schweinfurt,
Tel. 09721-533 34 14
www.kaffeeroesterei-schweinfurt.de
Mo-Fr 9.30-18 Uhr, Sa 9.30-16 Uhr
BIO

Elke und Jonas Hofmann rösten hochkarätige Rohkaffees aus weniger gängigen Gebieten wie

Uganda, Bolivien, Peru und bekannteren Regionen wie Honduras und Mexiko. Das Café mit Verkaufsraum verbindet die Atmosphäre eines Wiener Kaffeehauses mit dem Charme einer Röstmanufaktur samt großen Jutesäcken mit Rohware. Ausgeschenkt werden alle Arten von Kaffeespezialitäten samt Affogato (mit Eiscreme), dazu probiert man feine hausgebackene Käse- oder Kirschkuchen, Obsttorten und Brownies. Mit Glück und gutem Wetter lässt sich vielleicht auch ein Plätzchen auf der hübschen Terrasse ergattern.

Straßlach-Dingharting

Don Grano Kaffeemanufaktur

Mitterstraßweg 19, 82064 Straßlach-Dingharting,
Tel. 08170-996 96 51
www.dongrano.de
Di, Do 9-18 Uhr, Mi, Fr 9-16.30 Uhr, Sa 9-14 Uhr

Don Grano heißt in Wirklichkeit Josef Gernhuber und hat eine halbe Autostunde südlich von München eine Art Vorposten Kolumbiens etabliert. Einzigartig in der Rösterszene, fokussiert sich Don Grano ganz auf Kaffee aus dem südamerikanischen Land und hat damit eine gute Wahl getroffen – Kolumbien bietet exzellente Bohnen aus einer großen landschaftlichen Vielfalt, vom tropischen Regenwald bis zur Hochlage an den Anden auf 2000 Meter Höhe. Durch die verschiedenen Methoden der Aufbereitung, pur gewaschen, teilweise oder auch länger fermentiert, hat der Kunde durchaus eine Wahl aus einer großen Geschmacksvielfalt. „Caramelo“ etwa ist reiner Arabica von der Kooperative Antioquia, „Fantasia“ ein „Honey“ mit süßeren fruchtigen Noten von der Finca La Paloma, und schließlich der „Natural Exotico“ mit stärkeren Heidelbeernoten von der Finca La Cristalina. Auch entkoffeinierten Kaffee gibt es („Ignacion“). Interessant und feurig schmeckt auch der Espresso „Tipica“, dem ausnahmsweise 25 Prozent Kaffee aus Guatemala beigemischt wird, nämlich der Sorte Robusta. Kein Café, nur Lagerverkauf.



Kolumbien ist das Land, an das Josef Gernhuber sein Herz verloren hat. Beste Bohnen veredelt er im Röster

Unterhaching

Supremo Kaffeerösterei

Kapellenstr. 9, 82008 Unterhaching,
Tel. 089-20 20 86 87 01
www.supremo.coffee
Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr BIO

Immer ausgefeilter wirkt das „Sourcing“ (Aufspüren von Rohkaffee) der Familie Braune in der wohl besten und aufwendigsten Kaffeerösterei Deutschlands. „Yasmin Nabila“ aus Indonesien, „Bait Alal“ aus dem Jemen oder „Rusty“ aus Hawaii – kaum eine Sorte der Welt, so scheint es, bleibt den Röstern verborgen. Seit vielen Jahren sind die Enthusiasten weltweit unterwegs und nehmen aktiv teil an den „Cup of Excellence”-Wettbewerben in den Produktionsländern, wo die besten Rohbohnen eines Landes prämiert werden. Raphael Braune sichert sich in der Regel die meisten Cup-Gewinner. Wer unsicher ist, welchen Kaffee er ordern soll, kann auf der Webseite nach Herkunft oder Geschmacksprofil bequem suchen oder sich gleich Probiersets bestellen. Einen Ausflug wert ist jedoch auch das Café am Hauptquartier in Unterhaching, hier lässt es sich schön frühstücken und rare Kaffees gleich probieren oder zum Mitnehmen kaufen.



Supremo hat von Unterhaching ganz Deutschland mit besten Bohnen erobert – eine Top-Rösterei!

Weilheim

Barbara Krönner

Marienplatz 23-25, 82362 Weilheim,
Tel. 0881-92 77 92 99
www.kroenner-murnau.de
Mo-Sa 9-18 Uhr

Die bayerische Konditorenfamilie Krönner (Chefs heute sind Barbara, Mike und Max) geht zurück auf Johann Baptist Krönner, der 1759 sein Geschäft als Wachszieher und Lebkuchenbäcker gründete. Lebkuchen werden selbstverständlich noch immer in der Vorweihnachtszeit gebacken, fast ebenso berühmt und begehrt ist jedoch Krönners Haustorte, benannt nach der Volksheldin, die Geliebte des Thronfolgers Albrecht von Bayern war und von dessen Vater in der Donau ertränkt wurde. Die Torte wird aus Mokka-Buttercreme mit Haselnussbaiser gebacken, es gibt sie in verschiedenen Ausführungen auch im Online-Versand. Die Krönners legen größten Wert auf die hohe Güte ihrer Zutaten, verwenden zum Beispiel Berchtesgadener Landmilch, und unterstützen in Ghana beim „Yayra Glover"-Projekt eine nachhaltige, faire und ökologische Kakaoproduktion. Die Cafés verbinden Wiener Kaffeehaus-Chic mit bayerischem Einfluss. Zwei Filialen in Murnau (Obermarkt 8 und Seidlstraße 4) und Oberammergau (Dorfstraße 17a).

Weissach

Erste Tegernseer Kaffeerösterei

OT Kreuth, Tegernseer Str. 101,
83700 Weissach,
Tel. 08022-859 78 30
www.etk.coffee
Di-Sa 8.30-17 Uhr,

Die ETK. wie sie sich selber abkürzen, rösten nicht nur gängige und herausragende Kaffeesorten auf den Punkt – wie Äthiopien, Brasilien, Peru, Honduras, Nicaragua, Guatemala, Tansania, Kenia, Indien und Indonesien – sondern forschen auch vor Ort an der Qualität des Kaffees. Seit fünf Jahren untersuchen die Röster in Tansania auf der Lunji-Estate-Farm, wie sich Boden, Erntezeitpunkt und Wetter auf die Kaffeequalität auswirken. 2021 erwirbt die ETK ein weiteres Kaffeeforschungsprojekt im Motagua-Tal in Guatemala. Im alpin-schicken Stil sitzt es sich in der Felix Espresso Bar, wo es die wunderbaren Kaffees etwa aus der Filterkanne zum Genießen gibt und dazu kleines Gebäck wie Muffins, Croissants und Pastel de Natas.

Würzburg

MainCake Würzburg

OT Altstadt, Sterngasse 4,
97070 Würzburg,
Tel. 0163-788 31 77
www.main-cake-wuerzburg.de
Mi-Fr 11-16 Uhr, Sa 11-15 Uhr

Christian Kleinschnitz und Marcus Topsnik haben sich auf amerikanischen Cheesecake spezialisiert, 40 Sorten bieten sie an, von Lemon-Raspberry über Buttercrumble und Blueberry White bis zu Caramel Apple und Carrot Cake. Das kleine Café am Sternplatz nahe dem Rathaus ist konsequent mit Möbeln aus Paletten eingerichtet, das ist urban-groovy, aber nicht immer bequem. Neben den Kaffeegetränken der Würzburger Rösterei Passione kann der Gast seinen Durst an Limonaden stillen. An der Wand grüßt die Freiheitsstatue – was sonst?

Pasticceria e Caffetteria „La Toska"

OT Altstadt, Theaterstr. 10, 97070 Würzburg,
Tel. 0931-47 08 43 68
www.la-toska.com
Mo-Sa 8.30-18 Uhr

Bella figura am Main – zum samtig-schokoladigen Espresso aus der Siebträgermaschine reichen die herzlichen Damen hinter dem geschwungenen Tresen in gedecktem Rot das Who's who der italienischen Patisserie: Tortine mit Schokolade oder Früchten, Gianduja (Nougat)-Taler, viele Sorten Biscotti-Kekse, Tiramisu- und Kaffee-Torte, Baba al rhum, Cesto und Cestino (Früchtekuchen). Im kleinen Cafébereich ist Selbstbedienung angesagt, kaum anders als in Italien, wo man erst an der Kasse bezahlt und sich dann mit dem Gebäck ein Plätzchen sucht. Mit dem liebevoll zubereiteten Cappuccino ein idealer Ort für eine kleine Auszeit.



Ein Laufsteg für süße Macarons in schillernden Farben: Loti Pantón erinnert nicht zufällig an Mode-Ateliers. Zwölf raffiniert gefüllte Sorten hat Gründer Bar Hama ständig im Sortiment

Berlin

Andraschko Kaffeemanufaktur

OT Tempelhof, Industriestr. 18, 12099 Berlin,
Tel. 030-69 59 86 87
www.andraschkokaffee.com
Mo-Fr 9-16 Uhr

Top-Kaffeequalität seit 1979, dafür stehen Willy und Elisabeth Andraschko, die einst aus Österreich nach Berlin auswanderten, um hier die Wiener Kaffeehauskultur an Frau und Mann zu bringen. Heute tischen die Andraschkos keine Sachertorte auf, konzentrieren sich dafür auf hochkarätiges Rösthandwerk und das möglichst perfekte Mischen verschiedener Lagenkaffees. In den Trommelröster dürfen nur Arabica-Bohnen, daher ist die Sorte „Bar Italia Espresso Blend“ ein bisschen missverständlich. Dennoch gelingt die Röstung mit nussig-schokoladigem Charakter und guter Crema. Herausragender Filterkaffee ist der „Costa Rica Finca Las Lajas“ mit frischen Orangen- und Zietrusnoten. Interessante Alternative zu den gängigen Nespresso-Alukapseln sind die kompostierbaren Kapseln, gefüllt mit Kaffee aus Guatemala, Kolumbien und Nicaragua, genannt „Grand Hotel”. Auch Tee, Tassen und Zubehör sind bei Andraschko zu finden, vor Ort wie online.

Arielle’s Macarons

OT Charlottenburg, Schillerstr. 93, 10625 Berlin,
Tel. 030-31 10 20 95
www.arielles-macarons.de
Di-Fr 10-18 Uhr

Arielle Artszteins Macarons sind die besten der Stadt. Immer vormittags kann man ihr im kleinen, farbenfrohen Laden mit gläserner Backstube sogar bei der Herstellung zuschauen. Rund 30 Sorten hat sie im Sortiment, darunter die Klassiker, aber auch saisonale Eigenkreationen wie Pfirsich-Lavendel, Feige, Esskastanie, Birne-Ingwer, Earl-Grey-Bergamotte, Chai-Latte. Baileys oder auch Kirsche-Zimt. Verwendet werden ausschließlich Top-Produkte, künstliche Aromen und Zusatzstoffe sind tabu; für ihre Vanille-Macarons etwa lässt sie Schoten von der Bio-Madagaskar-Vanille über Stunden in kalter Sahne ruhen. Die Ganache beim Kaffee-Macaron wird aus frisch gebrühtem italienischen Kaffee und gerösteten und karamellisierten Piemonteser Haselnüssen zubereitet, Schokolade kommt von Valrhona, die Pistazien stammen möglichst aus Sizilien. Alle Macarons sind zudem halal, koscher und glutenfrei. Arielle Artsztein kommt aus Israel und Lyon und war Dokumentarfilmerin, bis sie während eines Besuchs in Paris ihre Leidenschaft für Macarons entdeckte. „Arielle’s“ findet man samstags (8-14 Uhr) auch auf dem Wochenmarkt am Karl-August-Platz in Charlottenburg. Für Feste und Veranstaltungen gibt’s die bunten Happen als kunstvolle Etagen-Pyramide.

ATELIER DOUGH

OT Kreuzberg, Glogauer Str. 9, 10999 Berlin,
Tel. 030-00 00 00
www.atelierdough.com
Di, Mi 11-17 Uhr, Do-So 11-19 Uhr

Aus New York soll er stammen, der Donut oder auch Doughnut, der amerikanische Verwandte des Krapfens, Kreppels oder Berliner Pfannkuchens. Im neuen stilvoll minimalistisch eingerich-



Das Atelier Dough setzt ganz auf New York Donuts mit originellen Füllungen

teten Café mit gläserner Backstube von Bäcker Güven Moustafa Oglou und dessen Freundin Angela gibt es ihn jetzt als „Old Fashioned“, dem fluffigem Original mit Zuckerglasur, sowie in diversen kreativen Edelvarianten. 15 bis 17 verschiedene Sorten sind immer da, alle bio, darunter etwa „Red Velvet“, „Apple Fritter“, „Lemon Meringue“ mit spritziger Lemon-Curd-Füllung und flambiertem Eischnee-Topping oder auch „Crème brûlée“ mit hauchdünner, knackiger Zuckerkruste. Verantwortliche am Ofen ist Konditormeisterin Nicole Fuccaro aus Triest. Beliebt sind auch die veganen Varianten, und zero Zucker sei im fruchtig-frische Mango-Donut mit einer Füllung aus Mango-Püree und Kokosnuss-Mango-Joghurt. Der Kaffee von den Fjord Coffee Roasters in Berlin-Marzahn schmeckt. Es gibt auch Naturweine und Craftbier von Berliner Berg.

Barcomi’s Kaffeerösterei

OT Kreuzberg, Bergmannstr. 21, 10961 Berlin,
Tel. 030-61 20 37 32
www.barcomis.de
Mo-Do 10-18 Uhr, Fr-So 10-19 Uhr

Als die US-Amerikanerin Cynthia Barcomi 1994 ihr Café eröffnete, war sie nicht nur die Erste, die New York Cheesecake, Peanutbutter-Chocolate-Cookies oder Pecan- und Pumpkin-Pie und auch echte New Yorker Bagels in Berlin anbot, sie lieferte auch gleich die original Rezepte mit dazu. „Ich will sensorische Erinnerungen wecken“, sagt sie, „bei Landsleuten hier in der Ferne wie auch bei Deutschen, die in den USA waren.“ Und das gelingt! Der New York Cheesecake ist noch immer die beste der Stadt, herrlich schokoladig ist der Devil’s Food Cake, schön cremig, spritzig die Lemon Meringue Tarte. Auch Veganes wird angeboten, eine schöne Idee ist der „Probierteller“ mit vier kleinen Kuchenstücken. Für die hauseigenen Kaffees wirbeln Bio-Bohnen aus Äthiopien, Indonesien und Mittelamerika im Trommelröster. Sämtliche Backbücher von Cynthia Barcomi gibt es zu kaufen – und zwar handsigniert. Beliebt sind die handgemachten Backformen aus England.



Bei Cynthia Barcomi genießen die Berliner schon seit 1994 Kaffee und feine Kuchen

Berliner Kaffeerösterei

OT Charlottenburg, Uhlandstr. 173-174,
10719 Berlin,
Tel. 030-284 70 01 28
www.berliner-kaffeeroesterei.de
Mo-Sa 9-20 Uhr, So 10-19 Uhr

Spitzenkaffee für den Filter und die Espressomaschine, eine große Auswahl köstlicher Kuchen und Torten im Café – bei der Berliner Kaffeerösterei stimmt einfach alles! Die Filiale an der Uhlandstraße mit dem charmanten Hinterzimmer, einer schmucken Bibliothek, und der Einrichtung eines Wiener Kaffeehauses zählt für uns zu den schönsten Cafés in ganz Berlin. Neben den vielen Einzellagen-Kaffees gibt es interessant komponierte Hausmischungen, die man der Reihe nach probieren sollte, etwa den leicht rauchigen und würzigen „König Friedrich I”-Kaffee aus El Salvador, Mexiko und Äthiopien. Beim Espresso hat der Kunde ebenfalls die Qual der Wahl, wir schätzen besonders den „Florentiner Espresso“ mit satten 60 Prozent Robusta und dichter, nussiger Crema. Neben den Kaffees gibt es auch viele Sorten Gebäck wie köstliche Ingwerkekse im Online-Shop.

Bonanza Coffee Roasters

OT Kreuzberg, Adalbertstr. 70, 10999 Berlin,
Tel. 030-208 48 80 20
www.bonanzacoffee.de
Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa, So 10-18 Uhr

Bonanza – auf den Namen für eine Rösterei muss man erst mal kommen. Mark Reus kam darauf und etablierte seine Rösterei mit inzwischen vier Filialen in Berlin als puristische Kaffee-



Nüchtern, aber gut ist das Café bei der Bonanza-Rösterei eingerichtet. Auch die Kaffeetüten sind cremeweiß

zentrale mit Kaffeetüten ganz in Cremeweiß – es gibt nur Arabicabohnen, und die meisten sind für alle Brühmethoden geeignet, also sogenannte „Omni Roasts": Nachhaltig beeindruckt bei seinen Kaffees der „Bonanza Blend", eine grandiose Mischung aus Lagenkaffees as Brasilien und Peru, mit schokoladigen Noten und Aromen von Kirschen und Biskuit. „Masha Burundi", „Finca Jimenez Guatemala", „Mi Regalo" aus Honduras stehen für viele andere hochinteressante Micro-Lots aus winzigen Anbauflächen, Spitzenkaffee, den man nur mit persönlichen guten Kontakten im Ursprungsland aufspürt. So pur wie die Kaffeeverpackungen, so schlicht wirkt das Café direkt neben den Trommelröstern, man fühlt sich ein wenig an Studentencafés erinnert. Aber Kaffee und der selbst gebackene Brownie schmecken weit über studentische Seminarräume erhaben!

Café Freudberg

OT Kreuzberg, Körtestr. 34, 10967 Berlin,
Tel. 030-61 62 65 00
www.instagram.com
Do-Di 9-18 Uhr BIO

Kreuzbergs Körtestraße wurde verkehrsberuhigt und von Anwohnern begrünt. Genussvoller Treffpunkt ist Vanessa Chartons stilvolles Café. Innen stehen in Hellgrau und Weiß lackierte Holzmöbel, bei schönem Wetter reichen Tische und Stühle vor der Tür bis in die Rabatten. Hauptattraktion sind die kreativen Kuchen und Torten, viele davon vegan. Schön saftig war der Pistazienkuchen mit Pistazien-Frischkäse-Creme und gehackten Pistazien im knackig-krossen Mürbeteig, frischer Rosmarin gaben dem mit Magopüree bestrichenen Mango-Mascarpone-Kuchen eine feine kräutrige Note. Hausklassiker sind der Avocadokuchen mit weißer Schokolade und Kokosflocken sowie der Zimtkuchen aus einem Rührteig mit Buttermilch und Apfel. „Alles hier ist tolle Teamarbeit, wir setzten uns zusammen, hören bei den Gästen genau hin, denken neue Dinge aus", sagt Café-Manager Jack Vowinckel, der auch mal am Ofen steht. Es gibt auch gute Belgische Waffeln, gutes Eis und Frühstück, der „Yirga Santos Bio-Espresso Blend" von den Röstern von Coffee Circle im Berliner Wedding schmeckt, Hausspezialität ist der Affogato al caffè.

Café Komine

OT Schöneberg, Welserstr. 13-15, 10777 Berlin,
Tel. 030-22 47 79 55
www.cafekomine.de
Sa, So 12-18 Uhr

Ein Café, dem es reicht, an nur zwei Tagen in der Woche je sechs Stunden zu öffnen, muss schon etwas Besonderes bieten. In dem win-

zigen Komine haben außer an der Theke noch sechs Zweiertische und vier weitere auf der überschaubaren Terrasse Platz. Der Kaffee kommt von der bewährten Berliner Kaffeerösterei, das exquisite Teeangebot, wie ein grüner Genmaicha mit geröstetem Reis wird im Kännchen gereicht, zu einer kleinen Karaffe Wasser mit einem Pfefferminzblatt. Dazu gibt es mild süße Köstlichkeiten, wie Matcha Sesam mit einer leicht schaumigen Matcha-Mousse und Sesamcreme, an den Seiten gestützt von zart schokoladigem Sesam-Mandel-Krokant. Die Törtchen der Patisserie haben den Nachteil, dass man Hemmungen überwinden muss, um die kleinen Kunstwerke mit der Kuchengabel zu zerstören. Der diskrete kundige Service verständigt sich auf Deutsch oder Japanisch mit den Kunden. Ein kleines goldenes Kärtchen auf dem Gebäck gibt das Motto des Komine preis: *„Que serait une vie sans gâteau?!“* – übersetzt etwa: Was wäre das Leben ohne Kuchen?

Café Kredenz

OT Charlottenburg, Kantstr. 81, 10627 Berlin,
Tel. 030-32 70 42 95
www.kredenz-cafe.de
Mo-Sa 11-18 Uhr, So 12-18 Uhr

Wie eine Zeitkapsel wirkt Maria Bojarzynskas kleines, uriges Café. Alles von Gründerzeitstühlen und -tischen über die per Hand geschnitzten Schiffsmodellen auf dem Rückbuffet hin zu Klöppeldeckchen und antikem Porzellan hat die einstige Ingenieurin einst aus ihrer Heimatstadt Stettin/Szczecin mitgebracht – ebenso wie die Rezepte! Klassiker sind je nach Saison die Erdbeertorte mit fruchtiger Erdbeermousse und Erdbeerspiegel, die Himbeertorte mit Krokant, Schwarzwälder Kirschtorte und Stachelbeer-Baiser-Torte und auch Mohnstrudel so wie die mit Sahne und Mascarpone gefüllte Dacquoise-Torte mit knusprigem Baiser-Dattel-Walnuss-Boden. Zum aromatischen Kaffee von Toms Kaffeerösterei in Berlin-Dahlem gibt es auf Wunsch ein Kännchen warmer Milch oder auch ein Gläschen koscheren Slibowitz oder Wodka dazu. Stammgäste sind viele Nachbarn und Künstler aus nahen Deutschen Oper auf der Bühne. Seit 2019 Ofir Raul Grazers Oscar nominiertes Drama „The Cakemaker“ hier gedreht wurde, kommen Fans aus aller Welt. Schon fast kultig sind die dreistöckigen Hochzeitstorten.

Coffee Circle

OT Wedding, Lindower Str. 18, 13347 Berlin,
Tel. 030-39 82 13 83
www.coffeecircle.com
Mo-Fr 8.30-18 Uhr, Sa, So 9-18 Uhr

Interessant: Mit der „EQ 60“ hat die Rösterei eine Espressomischung speziell auf einen Vollautomaten von Siemens (EQ-Serie) abgestimmt. Mit 40 Prozent Robusta schmeckt sie aber auch aus vielen anderen Geräten, Vollautomat oder Siebträger, sehr rund und auf angenehme Weise kräftig. Ähnliches Temperament beweist der „Tiga Terra“. Für den Handfilter empfiehlt sich „Limu”, ein säurebetonter Kaffee aus dem Westen Äthiopiens. Neben der reinen Qualität des Rohkaffees spielen auch soziale Erwägungen für die Röster eine große Rolle, etliche Projekte etwa für Wasserversorgung und Hygiene, werden unterstützt. Praktisch ist die Suchfunktion auf der Webseite, mit der man rasch plausible Vorschläge für Kaffeesorten bekommt, die auf Vorlieben (pur, mit Zucker, mit Milch) und Brühmethoden (Chemex, Vollautomat usw.) basieren. Die sieben Filialen in Berlin sind Cafés, die sämtlich modern, hell und schlicht gestaltet sind. Coffee Circle ist eine Fundgrube für Fans, die noch Hardware suchen, etwa die Bezzera Strega-Hebelmaschine oder die Mocca Master. Auch ein Blick ins „Kaffeewissen“ der Webseite lohnt sich immer.

Du Bonheur

OT Mitte, Brunnenstr. 39, 10115 Berlin,
Tel. 030-56 59 19 55
www.dubonheur.de
Mi-Fr 8-19 Uhr, Sa, So 9-18 Uhr

Ausnahme-Patissière Anna Plages hat umgebaut. Dort, wo einst der Café-Bereich im Laden war, entstand nun der gläserne Teil ihrer nun vergrößerten Backstube – Torten werden dort eingesetzt, Macarons gefüllt. Besser denn je sind ihre Tartes und Törtchen, zwölf verschiedene Sorten stehen stets zur Auswahl. Fein herausgearbeitet ist etwa „Violette“, ein mit kandierten Veilchenblüten dekoriertes Mandel-Muscovado-

Gebäck mit Veilchencreme, Cassiskern sowie mit Kohle geschwärzter Kuvertüre aus weißer Orelys-Schokolade. Vegan und gluten- und nussfrei ist die Tarte au Chocolat aus erdig-intensiver Schokoganache mit Kakaobohnenkrokant und Himbeergelee. Herrlich knackig, knusprig der Mürbeteigboden. Gelernt hat Plages beim großen Pierre Hermé in Paris. Gebacken wird bei ihr allerdings ausschließlich mit Dinkel- und Mandelmehl, Weizenmehl ist tabu. Handwerklich perfekt gemacht sind Cannelés Bordelais, Kouign amann, Bostock aux amandes, Eclairs und Mandelcroissants. Bei schönem Wetter sitzt man zwischen leuchtend blauen Hortensien auf der Terrasse auf dem Bürgersteig. Die zu Kaffee und Kuchen gereichte Karaffe mit Wasser ist selbstverständlich.

Firstcrack Roasters Berlin

OT Prenzlauer Berg, Raumer Str. 40,
10437 Berlin,
Tel. 030-44 79 38 83
firstcrack-roasters.com
Tgl. 11-18 Uhr
BIO

Nicht modern-urban, sondern im liebenswert-nostalgischen Retrolook haben Andreas Kuhn und Janine Bohn ihr Café neben dem Trommelröster eingerichtet; im Stil eines Tante-Emma-Ladens können die Kaffees und Schokoladen gekauft werden, während man auf Lehnsesseln wie bei Oma den Flat White oder Caffè Latte genießt. Und eine große Palette an Kuchen und Torten, von Cheesecake über Schoko-Mousse oder Zitronen-Joghurttorten, viele Eigenkreationen sind dabei, prima! Neben den 30 Törtchen, Kuchen, Macarons und Pralinen fertigt die Konditorei auch mehrstöckige Torten für Hochzeiten oder Jubiläen an. Den „First crack", das erste Knacken der gerösteten Bohnen, beachtet Röstmeister Kuhn bei acht verschiedene Espressosorten und neun Filterkaffees aus Äthiopien, Kenia, Guatemala, El Salvador und Myanmar. Schöne Adresse für Kaffee-Enthusiasten!

Five Elephant Coffee & Cake

OT Mitte, Alte Schönhauser Str. 14, 10119 Berlin,
Tel. 030-69 50 74 46
www.fiveelephant.com
Mo, Di, Do, Fr 8-18 Uhr, Mi 8-8 Uhr,
Sa, So 9-18 Uhr
BIO

Modern, aber gut – der Industrial Chic in den Filialen zieht sich konsequent durch, man sitzt bequem an den Holztischen und probiert Kaffees aus sehr raren Mini-Lagen, typisch dafür vielleicht schon der „House Blend" aus El Salvador von der Finca El Majahual (Varietät Red Bourbon). Der kolumbianische „Meridia", 72 Stunden fermentiert, muss vorbestellt werden



Ungewohnt gemütlich zeigt die First Crack Rösterei eine nostagische Retro-Atmosphäre

(250 g für 33 Euro). Auch Kuchenfreunde können auf den Elefanten aufspringen: In allen Filialen werden gute Kuchen aus der hauseigenen Bäckerei in Kreuzberg angeboten. Klassiker sind der Philadelphia Cheesecake neben Brownies, verschiedenen Cookies und saisonalen Kuchen. Auch glutenfreie und vegane Optionen stehen auf der Karte.

Jubel – feine Patisserie

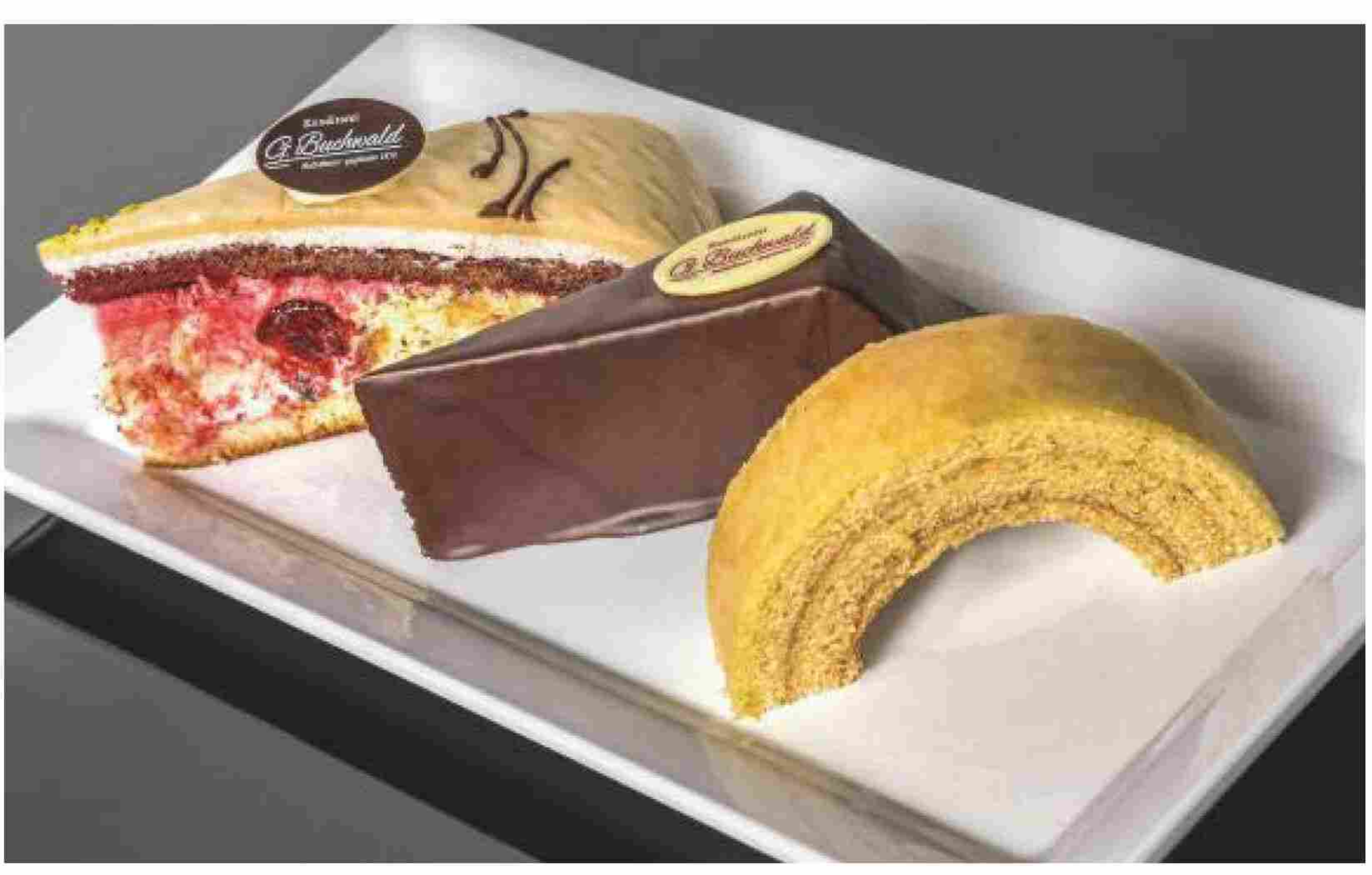
OT Prenzlauer Berg, Hufelandstr. 10,
10407 Berlin,
Tel. 030-55 21 61 50
jubel.berlin
Mi-So 11-18 Uhr

Wunderbare Adresse im angesagten Bölkowkietz gleich nördlich vom Volkspark Friedrichshain. Die ausgefallenen Törtchen und Gebäckstücke gibt es im kleinen modernen Café, an einigen Tischen auf dem breiten Gehweg oder außer Haus. Köstlich schmeckte der Windbeutel, dessen leicht zitronige Sahne durch schwarze Olivenstückchen eine besondere Note erhält. Beim sommerlichen Pavlova-Baisertörtchen mit Himbeeren geriet die sahnige Creme herrlich leicht. Die Torten zu Geburtstagen, Hochzeiten oder anderen Feiern sind nicht nur Hingucker, sie schmecken auch köstlich. Der Kaffee stammt aus der kleinen Kreuzberger Rösterei Bor & Baumeister, die aromatischen, biozertifizierten Kaffee herstellt. Die Tees liefert das auf gute und nachhaltig produzierte Teemischungen spezialisierte Hamburger Unternehmen Samova.

Konditorei & Café G. Buchwald

OT Hansaviertel, Bartningallee 29, 10557 Berlin,
Tel. 030-391 59 31
www.konditorei-buchwald.de
Tgl. 11-18 Uhr

„Darf's die Nusstorte sein – oder heute doch die Linzer!?", fragt die Bedienung hinter der Theke eine elegante Dame mit Schoßhund auf dem Arm. Die Dame entscheidet sich für die Schwäbische Apfeltorte mit Vanillecreme. Gediegenes Gründerzeit-Flair herrscht in den drei kleinen Stuben rechts neben der Theke, eine Standuhr schlägt. Seit nun exakt 120 Jahren werden in Berlins ältestem Café Tradition und Kaffeehauskultur gepflegt. Haus-Klassiker sind Sachertorte, Schwarzwälder Kirschtorte, Berliner Kranz, Baumkuchentorte, die „Hohe Käsetorte" mit dunklen Kirschen und natürlich der Baumkuchen selber, entweder mit Zuckerguss oder dunkler Schoko-Kuvertüre. Schon 1852 stellte Konditormeister Gustav Buchwald feinste Baumkuchen in seiner Heimatstadt Cottbus her, damals noch über offenem Feuer. Den Sohn lockte schließlich die boomende Hauptstadt, in der es auch die



Feine Trilogie bei Buchwald: hohe Käsetorte, Schokotarte, Baumkuchen im Ring

ersten Gasbacköfen gab. 1904 eröffnete er sein „Buchwald“ am heutigen Standort. Den hauseigenen Eierlikör mit Nougat oder Kakao gibt’s auch in der Flasche oder im Fläschchen zum Mitnehmen. Ein Naturdenkmal ist die mächtige Silberpappel auf der Terrasse zur Spree hin.

Konditorei Fester C

OT Spandau, Markt 4, 13597 Berlin,
Tel. 030-333 58 72
www.konditorei-fester.de
Mo-Sa 9-18 Uhr, So 12-18 Uhr

Herren im Anzug, Damen mit schicker Föhnfrisur, daneben Touristinnen aus Asien, die Selfies machen. Seit knapp 100 Jahren ist die Konditorei Fester erste Adresse zum gepflegten Plausch in Spandaus Altstadt. Plüschige Kronleuchter, Vitrinen, Bistrotische, der geschwungene Schriftzug über dem Eingang – alles ist noch original. Gebacken wird nach überlieferten Rezepten. Klassiker sind neben Schwarzwälder Kirsch-Sahnetorte, Mozarttorte mit Pistazien-Marzipan und schön säuerlicher Baisertorte mit Roten und Schwarzen Johannisbeeren auch das Nusstörtchen, die „Spandauer Zimtbrezel aus gezogenem Blätterteig und die noch hausgemachten Mohrenköpfe, die hier noch so heißen dürfen. Ein Muss ist „Fester Spezial“, ein Löffelbiskuit-Kuchen gefüllt mit Vanille-Schokocreme mit Nougat und in Asbach-Uralt eingelegten saisonalen Früchten. Für Rüdesheimer Kaffee, Pharisäer oder Cafe Orange mit einem Schuss Orangenlikör und Sahnehäubchen wird Kaffee von Heimbs genommen. Per „Tortentaxi“ shuttled Chefin Heike Rödiger, die Enkelin des Gründers, jede bestellte Torte ab € 30 im eigenen Wagen persönlich zum Besteller. Stolz ist man auf die vielen Azubis, die im Haus schon ausgebildet wurden.

Konditorei Wittwer & Winkelmann

Bergmannstraße 59, 10961 Berlin,
Kein Tel.
konditoreiw.de
Di-So 13-18 Uhr

Neue Stars an Berlins Konditorenhimmel sind die Flensburgerin Cosima Undine Winkelmann und der Berliner Martin Richard Wittwer. Gekonnt kreativ und mit Liebe zu deutscher Backkunst interpretieren die beiden in ihrem stilvollen Café nahe an Kreuzbergs Bergmannkiez Althergebrachtes neu. Sahne für die Donauwelle etwa wird vegan auf Haferbasis hergestellt, die Grundmasse der Sachertorte wird mit Bete aufgefrischt. Genial ausgetüftelt sind die Baumkuchen, mal mit Pistazie, mal mit Karotte, Ingwer, Walnuss und Kurkuma. Das wunderbar cremige Eis, darunter alle klassischen Sorten, gibt es das ganze Jahr über. Angeboten werden auch exzellente Tartes und Törtchen: Kunstvoll mit Johannisbeere und Blattgold dekoriert ist der aromatische „Pistazien Cheesecake“ mit Pistaziencreme, gerösteten Nussstreifen und herzhaftem Bretonischem Mürbeteig. Verwendet werden regionale Produkte, Äpfel, Birnen, Pflaumen pflückt man in Brandenburg selbst, ausgeschenkt werden die Kaffees von Andraschko. Immer samstags (10-16 Uhr) wird zusätzlich auf dem Wochenmarkt am Südstern verkauft.

LOTI PANTÓN Macarons

OT Mitte, Linienstr. 141, 10115 Berlin,
Tel. 030-98 43 25 64
de.lotipanton.com
Mo-Fr 12-19 Uhr, Sa 12-17 Uhr

„Louis Vuitton“, der Klang der legendären Wort-Kombi, schwingt im Namen von Berlins neuer, wilder Macarons-Manufaktur irgendwie mit – und dies wohl nicht ganz zufällig. Kollektionen werden auch hier entworfen und präsentiert, Laufsteg ist die Theke im minimalistisch gehaltenen Laden im schickesten Teil von Mitte. „Für die Summer Collection 2024 unter dem Titel Mittelmeer haben wir uns von Traditionen und Produkten von der Ostküste Spaniens bis hin zu Zyperns Stränden inspirieren lassen“, sagt Lotan „Loti“ Bar Hama, der israelische Gründer und CEO, der zuletzt eine kleine Patisserie in Zehlendorf führte. Zwölf verschiedene Sorten kunterbunter und recht süßer Macarons sind jeweils im Angebot, darunter zuletzt etwa „Valencia“ mit Pomeranze, Minze und Erdmandel oder „Amalfi“ mit Zitrone, Basilikum und Tomaten-Confit oder „Sitia“ mit Cantaloupe-Melone, Feta-Käse und Honig. Sanfte Anis-Noten hatte „Marseille“ mit Zitronenverbene, Pastis, Bergamotte und Meersalz. Die leichte Übergröße seiner Macarons sowie „der Aromenkern und ein zusätzlicher Aro-

menring“ garantierten, meint Bar Hama, beim Genießen in zwei bis drei Bissen ein „dreidimensionales Geschmackserlebnis“. Das Motto der Winter Collection wurde zum Zeitpunkt unseres Besuchs noch nicht verraten.

Patisserie Avnon

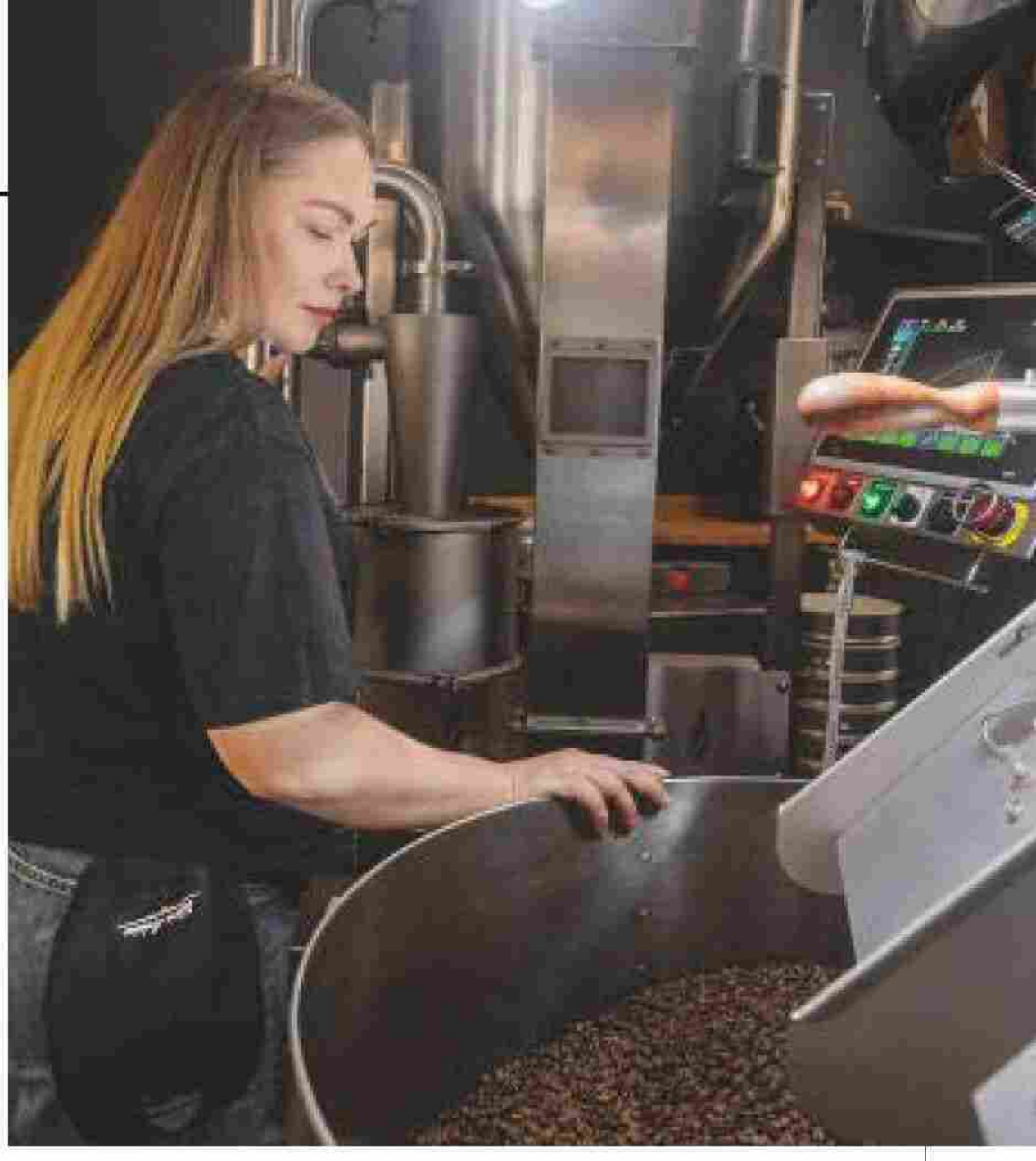
OT Charlottenburg, Schlüterstr. 71, 10625 Berlin,
Tel. 030-28 65 45 13
www.patisserie-avnon.de
Do, Fr 12-18 Uhr, Sa 10-18 Uhr, So 10-17 Uhr

Gil Avnon war Chefpatissier im „The Dolder Grand“-Hotel in Zürich und in Londons „The Dorchester“. Jetzt sorgt er in seiner Patisserie im schicken Charlottenburger Kiez für Überraschungen, etwa mit süß-sauren Törtchen mit Soursop-Frucht oder saftigen veganen Florentiner mit Mandelmilch und Rübensirup. Als erster Patisserie in Deutschland wurde „Gil Avnon“ nun auch das Siegel „parve“ verliehen, was den jüdischen Speiseregeln des Kaschrut folgt. „Parve“ enthalten weder tierische Fette noch Milchprodukte. „Immer freitags und vor jüdischen Feiertagen geht der Verkauf hier durch die Decke“, sagt Avnon, für die meisten anderen Kunden sei sein Angebot schlicht vegan. Spritzig, cremig schmeckt „Januar“, sein Törtchen aus veganer Joghurtcreme mit Kalamansi, Mandelcrumble und Zitronen- und Limettenabrieb. Frisch und fruchtig die Erdbeertarte aus knusprigem Mandel-Mürbeteig mit Erdbeeren, hausgemachter Erdbeerkonfitüre und Limette. Beliebt sind die Eclairs wie „Lübecker Mandel“ oder „Kaffee/Vanille“. Challah, den traditionellen Hefezopf, backt Avnon mit Sesam oder Mohn. Ausgeschenkt wird die aromatische Meisterröstung von Andraschko. Bei schönem Wetter lockt die Terrasse. Schon ein Muss in Berlin zur Bar- und Bat Mizvah-Feier ist das parve Catering.

Röststätte Berlin

OT Mitte, Ackerstr. 173, 10115 Berlin,
Tel. 030-40 50 16 50
www.roeststaette.com
Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa, So 9.30-18 Uhr

Espresso von der FInca El Paraiso, doppelt fermentiert mit Kälteschocktechnik, oder „Cerro San Luis“ aus Costa Rica „honey anaerobic“ –



Honey anearob oder Kälteschocktechnik – der Kaffee der Röststätte schmeckt in allen Fällen bestens

man sieht, in welche Richtung es geht bei der Röststätte: ultramoderne Reifungsverfahren, ausgesuchteste Microlots. Ähnlich wie The Barn in Berlin, die Röstzeit in Hilden oder Elbgold in Hamburg ist das Team um Yvonne und Ivo Weller eine Avantgarde-Rösterei. Dazu zählen zwei Cafés in Berlin Mitte, eine Barista Academy, ein Vertrieb für High-End-Espressomaschinen und ein informativer Webshop. Die Kaffeebohnen werden direkt von den Farmen oder über Importeure bezogen, mit denen stets eng zusammengearbeitet wird. Dies gewährleistet nicht nur eine faire Entlohnung der Produzenten, sondern auch eine hohe Qualität der Kaffeebohnen und maximale Transparenz. Veredelt werden die Bohnen in einem CO_2-sparsamen Loring-Röster. In den Cafés, eines in den Hackeschen Höfen, können Gäste zu Flat White oder Cappuccino auch Käsekuchen, Rüblitorte und Croissants genießen sowie viele gut gemachte Drinks.

Sugarclan

OT Friedrichshain, Grünberger Str. 85,
10245 Berlin,
Tel. 030-27 59 77 99
www.sugarclan.de
Mi-Fr 11-19 Uhr, Sa, So 10-18 Uhr

„So sehen Berliner aus!“: das Motto der jungen, sympathischen Konditorei an Friedrichshains lebendigem Boxhagener Platz, dem „Boxi“, die ganz sich auf handwerklich gemachte Original

Berliner Pfannkuchen (andernorts: „Berliner“) spezialisiert hat. Der traditionelle Pfannkuchen-Teig aus Weizenmehl, Ei, Hefe, Milch und Butter der in seiner Zusammensetzung von der Berliner Bäckerinnung streng vorgeschrieben wird, muss dabei immer gleich bleiben. „Nach Herzenslust kreativ sein dürfen wir bei der Füllung und Ausgarnierung“, sagt Pfannkuchenmeisterin Christine Gaßner, eine der beiden Gründerinnen. Zwölf unterschiedliche Sorten sind täglich im Angebot, darunter etwa „Salted Caramel“, „Happy as Lemon“, „Blueberry Bomb“, „Crème Brûlée“, „Milchreis Rote Grütze“, das „Spiegelei“ mit einem Mangoklecks in Kokoscreme und natürlich auch der entweder mit Erdbeerkonfitüre oder Pflaumenmus gefüllte und geliebte Klassiker. Wunderbar süßlich-deftig war der schön fluffige „Hearty Canadian“ mit Ahornsirup, Sesam und knusprigem Bacon. Mehl und Produkte kommen wenn möglich aus Brandenburg, auf Bio wird geachtet. Neu ist die Softeis-Maschine, beliebt ist der Affogato, ein doppelter Espresso auf Vanille-Softeis.

Vote Coffee

OT Neukölln, Naumburger Str. 4, 12057 Berlin,
Tel. 173-570 40 93
vote-coffee.com
Mo-Fr 9-17 Uhr
BIO

Junge, hippe Röstereien machen es ja gern spannend– welche Kaffees im Einzelnen in welchen Blends enthalten sind, muss oft erraten werden. Vote gibt sich ebenfalls geheimnisvoll:



Bei den puristischen Packungen von Vote ist etwas Rätsselraten um den Inhalt stets eingeplant

„Morgen“ ist ein Espresso-Blend, „adventurous“ aus Kenia, Äthiopien und Brasilien, „Gestern“ ein klassischer Espresso aus 80 Prozent Brasil einer Frauen-Kooperative und 20 Prozent Robusta aus Guinea. Im Zweifel hilft ein Blick auf die Webseite. Jedenfalls gefallen uns die Vote-Kaffees wirklich sehr gut und halten eine nahezu perfekte Balance zwischen Karamell-Schokoladen-Noten und feinen Fruchtaromen. Vote ist Teil einer Gemeinschaftsrösterei („Communal Coffee“), ein Netzwerk, das sich Maschinen, Logistik und begeisterte Mitarbeiter teilt. Vote-Gründer Philipp Reichel ist außerdem Organisator der Coffee Week Berlin Anfang Oktober (coffeeweek.de). Die Filtersorten sind bekannte vorzügliche Lagen aus Honduras, Kolumbien, Äthiopien, Rwanda und Kenia. Außerdem: Beim Home-Barista-Workshop kommt ein Profi ins Haus, stellt die Maschine ein und erklärt, wie guter Kaffee zu machen ist. Pauschale 200 Euro – gut angelegt. Im lässig-schicken Café gibt es eine kleine Auswahl Kuchen und Gebäck.

Werkstatt der Süße

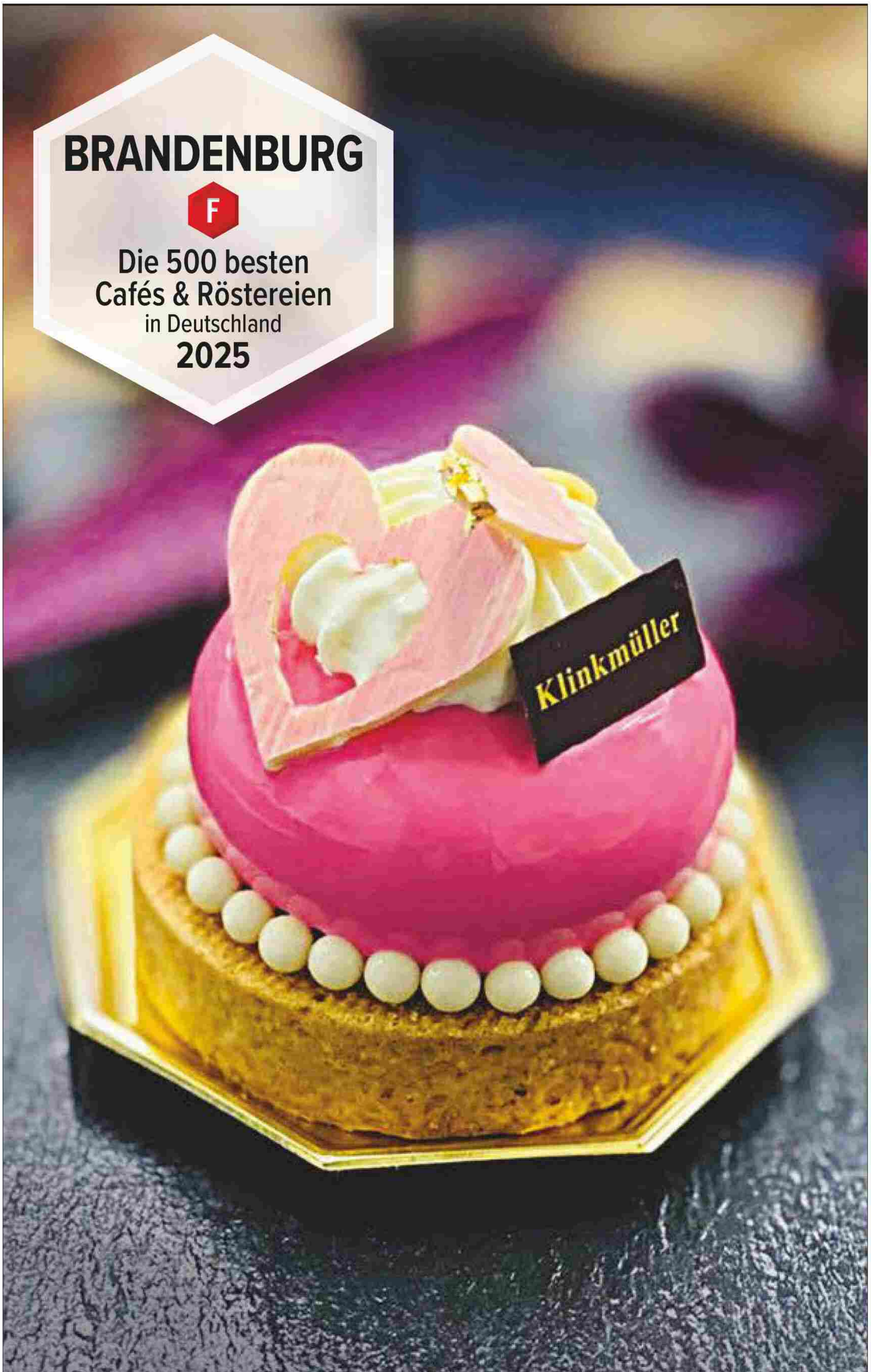
OT Prenzlauer Berg, Husemannstr. 25,
10435 Berlin,
Tel. 030-32 59 01 57
www.werkstatt-der-suesse.de
Di-So 10-18 Uhr

Guido Fuhrmann war Chefpatissier in Berlins Top-Restaurants, bis er vor 16 Jahren seine eigene Patisserie eröffnete. Rund 60 Kreationen hat er mittlerweile das Jahr über im Sortiment, 20 davon sind immer vorrätig. Traumhaft cremig, nussig, schokoladig schmeckt das mit Kakao-Nuss-Staub bepuderte „Haustörtchen“ aus samtiger Mousse von Vollmilchschokolade mit Uckermärker Lindenhonig und herrlichem Knusper aus Kakaobohnen und gerösteten Piemonteser Haselnüssen. Stammkunden aus nah und fern kommen auch für die immer andersfarbige Überraschungs-„Kugel“ aus Mousse von der „Valrhona Tanariva 33 Prozent“ das je nach Saison mal mit roter und oranger Aprikose, mit Quitte und Tannenspitze oder auch Rumfrüchten und Lebkuchen kombiniert wird. Ausgeschenkt wird Kaffee von der nachhaltigen Rösterei Friedl & Kekse gleich um die Ecke. Auf der Terrasse trifft sich die halbe Nachbarschaft.

BRANDENBURG

F

Die 500 besten Cafés & Röstereien in Deutschland 2025



Himbeertörtchen von Meisterpatissier René Klinkmüller – der beste Konditor des Bundeslandes hat sein Handwerk bei den besten Adressen Europas gelernt

Altdöbern

Café Schauwerk

Markt 2, 03229 Altdöbern,
Tel. 35434-66 59 60
www.cafe-schauwerk.de
Di-Sa 6-18 Uhr, So 7-18 Uhr

Im Städtchen mit Barockschloss in der Niederlausitz hat Konditormeisterin Marie Läser die Traditionsbäckerei der Eltern, ein Café sowie eine Eis- und eine Baumkuchenmanufaktur unter einem Dach vereint. Ein neuer Treffpunkt für die Region ist entstanden. Schon von der Straße aus schaut man durch Glasscheiben beim Backen zu. Rund 40 Kuchen und Torten sind im Sortiment, darunter traditionelle Obst- und Blechkuchen aber auch frische, saftige Möhrentorte mit Frischkäse. Gebacken wird ausschließlich mit Eiern und frische Milch von regionalen Bauern, Honig und Nüsse kommen aus dem eigenen Garten. Beliebt sind auch Marmorgebäck, Zuckerkekse und Kaffee-Nuss-Kekse. Herzstück ist die Baumkuchenproduktion nach Familienrezept. „Wir backen sehr heiß und kurz, sehr nah am Feuer“, sagt Marie Läser, so werde der Kuchen aromatischer und saftiger. Als Kuvertüre dient die Zartbitter von der Confiserie Felicitas in Spremberg. Es gibt auch Backkurse. Das ganze Jahr über wird zudem das hauseigene Eis angeboten, etwa Buttermilch-Holunder oder Quark-Leinöl mit Leinöl aus dem nahen Spreewald. Spezialitäten zum Jahresende sind Stollen und Mandeltaler. Alles wird – nachhaltig verpackt – auch verschickt.

Cottbus

Conditorei & Café Lauterbach

OT Altstadt, Spremberger Str. 4, 03046 Cottbus,
Tel. 0355-247 58
www.lauterbach-cottbus.de
Mo-Sa 8-18 Uhr, So 9-18 Uhr
BIO

In der Fußgängerzone der Stadt setzt dieses Café einen ganz eigenen Akzent: Behaglich eingerichtet lädt es morgens zum Schlemmerfrühstück ein mit Rührei oder nach einem Bummel zu Apfelkuchen, Obsttörtchen, Sahnetorte und üppig dekorierten Eisbechern. Alles hausgemacht, auch fruchtige Limonaden mit Limetten und Minze. Die flinke Bedienung behält auch bei vollem Haus den Überblick und gibt so manchen Tipp zur großen Auswahl.

Hohen Neuendorf

Kaffeehaus Morgenrot

Scharfschwerdterstr. 1, 16540 Hohen Neuendorf,
Tel. 03303-40 98 04
www.kaffeehaus-morgenrot.de
Do-So 10-17 Uhr

Von Wien und Frankfurt/Main aus zog es Eva Tiffany und Axel Bollmann vor genau 20 Jahren gen Osten. In der kaiserzeitlichen Villa knapp hinter der Berliner Stadtgrenze bauten sie eine Oase der Wiener Kaffeehauskultur auf. Angeboten werden Sachertorte, Esterházy-Torte, Malakoff-Torte, Topfen-Mohn-Torte aber auch warmer Wiener Apfelstrudel im gezogenen Strudelteig und Kaiserschmarrn oder mit Zartbitter-Kuvertüre umhüllte „Märchentorte“ mit Vollmilch-Trüffel-Creme. Den Haus-Espresso-Blend aus Arabica-Bohnen aus Honduras und Brasilien lassen die Bollmanns schonend bei Niedertemperatur rösten. Es gibt auch Wiener Frühstück etwa mit Kipferln (mit Marillenkonfitüre gefüllte Croissants) oder „Zwei Weichen“ (zwei geschälte, weich gekochte Eier im Glas mit Petersilie), dazu schmeckt ein Einspänner im Henkelglas mit Schlagobers und Staubzucker. Beliebt sind die Kaffeekurse.

Luckau

Traditionskonditorei und Café Klinkmüller

Lange Str. 18, 15926 Luckau,
Tel. 03544-20 79
www.konditorei-klinkmueller.de
Di-Fr 7-17 Uhr, Sa 7-12 Uhr

René Klinkmüller, Brandenburgs bester Konditor und Patissier, hat im historischen Städtchens nahe am Spreewald weiter an seinem Sortiment gefeilt. Auch weiterhin werden Haus-Klassiker wie Spreewälder Apfelkuchen, Quarktorte oder Mandarinenschmand-Torte „Coup de Coeur“, die Torte aus Himbeere, Schokobisquit und Schokomousse von der „Manjari 64“ von Valrhona. Auch Klinkmüllers kreative Eclairs mit Tomate-Himbeere oder Lavendel gibt es weiterhin. Neu sind die exzellenten Tartes und Törtchen. 14 Sorten

sind immer vorrätig, darunter „Gurke Apfel“ aus Apfel, Gurkengelee und Mandelmousse oder „Salbei-Kirsche“ mit frischem Salbei, Salbeimousse und confierten Sauerkirschen, sanfte Noten von Orange hatte das Sanddorn-Törtchen mit Sanddorncreme und flüssigem Schokoladenkern. Erlernt hat Klinkmüller sein Handwerk zuerst beim Vater und dann in der Confiserie Bachmann in Luzern sowie der Patisserie Oberweis in Luxemburg. Im separaten Café (Bersteallee 1) wird neben dem kompletten süßen Sortiment auch warmer Mittagstisch angeboten. Spezialitäten zum Jahresende sind Walnuss-Orange-Stollen und der Stollen mit Tonkabohne und Holunder.

Nauen

Frau Wesche’s Waschhaus Café Ribbeck

OT Ribbeck, Am Birnbaum 11, 14641 Nauen,
Tel. 033237-851 06
www.brennerei-ribbeck.de
Do-So 11-17 Uhr

Herr Ribbeck von Ribbeck im Havelland, ein Birnbaum in seinem Garten stand … Aus diesen Anfangszeilen eines Gedichts von Theodor Fontane hat Marina Wesche im historischen Dorf Ribbeck ein unikates Konzept gestrickt, einen Mix aus Kaffeehaus, Museum und Konditorei. Im Mittelpunkt: Birnen. Die süße Frucht verbäckt sie in Birnenkuchen und üppigen Torten aus hellem oder dunklem Teig, mit und ohne Sahne, Schokolade, Streuseln, Beeren oder Limettenscheiben als Topping. Innen finden sich meist mehrere Schichten. Jede für sich eine Überraschung beim Anschneiden, alle liebevoll präsentiert in Vitrinen und auf Holztischen. An manchen Tagen liegt der Duft von Lavendel über allem. Ihr Rezeptschatz scheint unerschöpflich.

Neuruppin

Ruppiner Feingebäck

An der Seepromenade 15, 16816 Neuruppin,
Tel. 03391-775 11 60
www.ruppiner-feingebaeck.de
Mo 13-18 Uhr, Di-So 9-18 Uhr
BIO

„Rosa Teppich, gediegenes Mobiliar, das Gläschen Wasser zum Kaffee – eigentlich wollten wir das alles hier etwas auffrischen“, sagt Gastgeber Peter Grade, „aber die Gäste mögen das, gerade die jungen kommen der besonderen Atmosphäre wegen selbst von weit her“. 1793 eröffnete Bäckermeister Christian Prager seine Ruppiner Feinbäckerei, zu DDR-Zeiten wurde das gesamte Land beliefert, mit der Wende kamen windige Investoren. Vor ein paar Jahren schließlich übernahmen die Neuruppiner Konditormeisterin Annika Grade und ihr Mann aus Liebe zu Handwerk und Historie, was noch zu retten war. Modernisiert wurde viele der Rezepte, Kuchen gibt es mit Dinkelboden, für die Torten wird Sojasahne, gemischt mit Joghurt oder Quark, genutzt. Renner sind je nach Jahreszeit Himbeer-Limette-, Himbeer-Hagebutte-, Mango-Passionsfrucht- und Stachelbeer-Grüntee-Torte oder auch „Death by Chocolate“, Eierlikörtorte und Frankfurter Kranz. Jede Torte gibt es zudem auch im Ganzen zum Preis von € 24,50 zum Mitnehmen fürs Kaffeekränzchen zu Hause. Traumhaft ist bei schönem Wetter die Terrasse im großen Garten zum Ruppiner See hin. Schöne Filiale in Rheinsberg direkt am berühmten Schloss.

Potsdam

Brahmii

OT Nördliche Innenstadt, Benkertstr. 23,
14467 Potsdam,
Tel. 0331-23 16 32 32
www.brahmstaedts.de
Tgl. 12-20 Uhr
G L

Potsdams längst legendärer Eismacher und Konditor Philipp Mieth (geb. Brahmstaedt) ist umgezogen und hat sein einstiges „Brahmstaedts“ in „Brahmii“ umbenannt. Gemeinsam mit Ehefrau Thea Ebert bietet er nun im farbenfrohen Mini-Café am Jägertor täglich 12 wechselnde Sorten Macarons, zwei glutenfreie Torten und sein Natureis an. Insgesamt 30 Sorten Macarons hat er im Sortiment, darunter je nach Jahreszeit Lavendel, Pistazie, Blutorange, Erdnuss, Limette, Kürbis, „Mozartkugel“, „White Coffee“ oder auch Parmesan und „Harzfeuer“ aus Magenbitter und Chili. Liebevoll mit Goldstaub bepudert war die Torte aus 50 Prozent Valrhona-Mousse au Chocolat mit Roten Johannisbeeren, Schokobrownie und hausgemachtem Granola. Seinem stadtbekannten Eis in kreativen Sorten wie Mango Lassi, Apfel-Selle-

rie, Schoko-Rote-Bete, Honig-Anis oder Schwarzbier gibt Mieth Darmflora-förderndes Inulin bei. Der aromatische Kaffee kommt von der Rösterei Die Expressionisten gleich um die Ecke. Bei schönem Wetter lockt die Terrasse im Stil der Sixties. Beliebt sind die Backkurse zu Themen wie „Kindergeburtstage“ oder „Teambuilding durch Backen“.

Havelbohne

OT Nördliche Innenstadt, Lindenstr. 57,
14467 Potsdam,
Tel. 0331-201 17 89
www.havelbohne.de
Mo-Sa 9-18 Uhr, So 10-18 Uhr

Das frühere Café Junick firmiert heute als Rösterei Havelbohne. Bekannt und begehrt bei der Röstmanufaktur sind die sehr gut zusammengestellten Blends als Hausmischung, etwa der sehr milde „Arabica Houseblend“ mit Bohnen aus Brasilien, Honduras und Guatemala. Schön kräftig und nussig schmeckt der Espressoblend „Potsdamer Melange“ mit einem Robusta-Anteil von 40 Prozent. Viel Spaß macht auch der „Italian Roast“, ganz klassisch mit 20 Prozent Robusta und dem anhaltenden Aroma von flüssiger Schokolade. Das Café ist zum Glück auch bei seiner Einrichtung dem Look der 1930er-Jahre treu geblieben, hier werden delikate Schoko- und Früchtekuchen serviert, Cheesecake und Waldbeeren- oder Apfeltarte, Linzer Schnitten, Lerchen oder die knusprig-mandeligen Florentiner Kirschtörtchen. Einfach wunderbar!

Werder (Havel)

Café & Brasserie Hagemeister

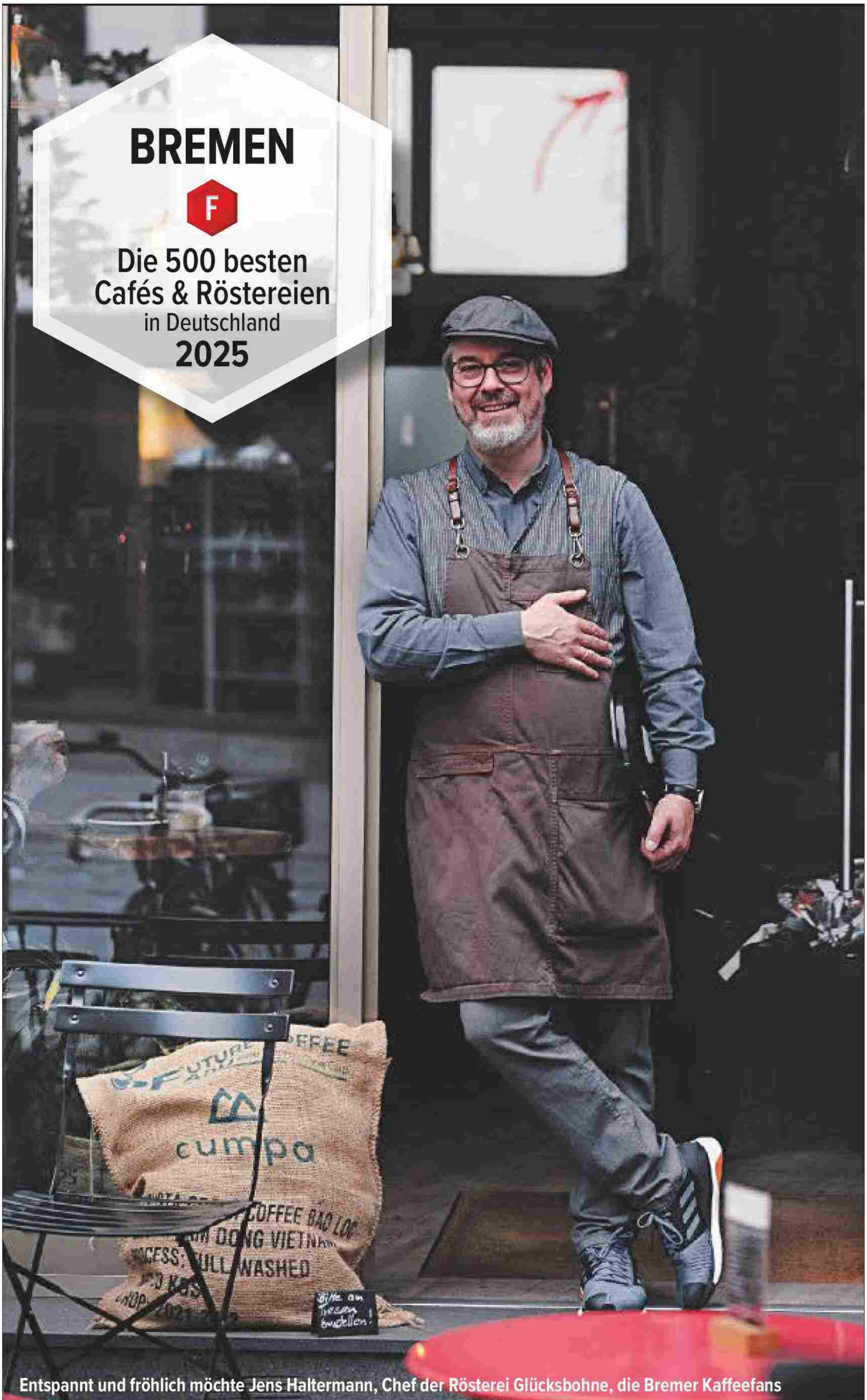
Baderstr. 3, 14542 Werder (Havel),
Tel. 03327-573 84 91
www.cafehagemeister-werder.de
Mi-So 9-18 Uhr

Tradition und innovatives Brandenburg – Kevin Miszewski und Benjamin Horn, das neue junge Inhaber-Duo, hat im alteingesessenen Café in der Inselstadt die richtige Mischung zwischen Alt und Neu gefunden. Schwere Holztische, antike Möbel, Parkett und Ledersofas sind geblieben, auch lieb gewonnene Klassiker wie Kirsch-Likör-, Mohn-Vanille- oder Stachelbeer-Baiser-Torte sowie saisonale Obst- und Käsekuchen gibt es weiterhin. Aktuelle Renner etwa sind Karottenkuchen und Bananenkranz. Die hauseigenen Kaffees aus Brasilien und Indonesien kommen aus Horns nachhaltiger Rösterei „Spreebohne“ im nahen Brieselang. Alle Kaffees und weitere lokale Spezialitäten gibt es auch zum Kaufen. „Gerade total durch die Decke“ gingen, meint Miszewski, etwa die veganen und palmölfreien Nusscremes von „Nunocci“, die Horn ebenfalls herstellt, sowie die Obstweine von „Weinzer“ direkt aus Werder. Benannt ist das Café übrigens nach Karl Hagemeister, Brandenburgs bedeutendstem Maler, der 1848 als Sohn eines Obstbauerns auf der Insel geboren wurde. Zwei Originale von ihm hängen an den Wänden.



Charmantes Retro-Design im Café Hagemeister, das nach dem Künstler Karl Hagemeister benannt ist

BREMEN



Entspannt und fröhlich möchte Jens Haltermann, Chef der Rösterei Glücksbohne, die Bremer Kaffeefans glücklich machen. Dezente Musik und Spitzenkaffee helfen ihm dabei

Bremen

August Münchhausen Kaffeerösterei

OT Altstadt, Geeren 24, 28195 Bremen,
Tel. 0421-121 00
www.muenchhausen-kaffee.com
Mo-Fr 10-12.30 Uhr

Familienbetrieb seit 1935. Hier wird in dritter Generation Kaffee aus den besten Anbaugebieten geröstet. Über 20 sortenreine Kaffees und Espressos sowie sorgfältig abgestimmte Mischungen werden angeboten, etwa aus den Lagen Costa Rica, Malawi, Tansania oder Indien. Mit 34 Prozent Robusta bringt der Espresso Classico reichlich Körper und Crema in die Tasse. Bei Münchhausen werden viele Sorten auch in kleinen Mengen verarbeitet, um eine große Auswahl anbieten zu können. Bezogen wird der Rohkaffee ohne Zwischenhändler direkt vor Ort. Führungen informieren über den Betrieb und wichtige Bereiche des Kaffees inklusive Verkostung und Röstvorführung. Termine hierfür bucht man bequem im Internet.

Café Knigge

Sögestr. 42/44, 28195 Bremen,
Tel. 0421-130 60
www.knigge-shop.de
Mo-Sa 9-18.30 Uhr, So 11-18 Uhr

Seit 1889 in mittlerweile 4. Generation behauptet sich das Traditionscafé in Bremens bekanntester Einkaufsstraße. Pralinen, Baumkuchenspitzen, Stollen, Sachertorte, Buttercremetorte, Bremer Klaben: Die Liste der von Andreas Knigge hergestellten Spezialitäten hört und hört nicht auf. Inzwischen weit bekannt: die von Wolfgang Knigge erfundene Kapuzinertorte mit Kirschwasser und Baiser. Eigenes Marzipan, hausgemachtes Eis und ein großes Angebot süßer Präsente und Souvenirs lassen niemanden mit leeren Händen aus dem großzügigen, hellen Café hinausgehen. Der Clou: Alles ist auch online erhältlich. Der Kaffee wird im eigenen Trommelröster veredelt und gefällt uns sehr gut. Wer Glück hat, erhascht bei gutem Wetter einen der begehrten Tische draußen mitten im Geschehen der Fußgängerzone und genießt das Gesehenwerden.

Café Marie-Lou

OT Horn, Leher Heerstr. 137, 28359 Bremen,
Tel. 0421-43 60 18 60
www.cafe-marie-lou.metro.bar
Di-Fr 9.30-17 Uhr, Sa, So 10-17 Uhr

Der Besuch lohnt sich. In zwei hohen hellen Räumen, modern und gemütlich eingerichtet, freuen wir uns immer wieder auf die hausgemachten Kuchen und Torten. Man sollte Hunger mitbringen: Die Stücke werden großzügig geschnitten. Unsere Favoriten sind Eierlikör-Kirsch-Quarkkuchen, Limetten-Rhabarber-Baiser, Preiselbeer-Quark und die Klassiker Frankfurter Kranz und Schwarzwälder Kirsch. Begehrt sind stets auch die frischen Waffeln, wahlweise mit Schlagsahne, Eis oder heißen Kirschen. Wenn man Glück hat, bekommt man auch noch ein Stück Friesentorte – eine norddeutsche Spezialität mit Pflaumenmus und Schlagsahne. Hier ist immer was los – Reservierung wird empfohlen. Trotzdem hat das freundliche Personal Zeit für ein kurzes Schwätzchen. Wer keinen Kuchen möchte, kann sich mit herzhaften Snacks für den kleinen Hunger stärken oder mit den täglich wechselnden Suppen. Köstlich, einfallsreich und immer wieder lecker. Im Sommer der Hit ist das Bio-Eis von Hof Kaemena.

Glücksbohne Rösterei

Ostertorsteinweg 66, 28203 Bremen,
Tel. 0421-364 84 12
gluecksbohne.de
Mo-Sa 10-18 Uhr, So 12-17.30 Uhr

„Wir sind eine Specialty Coffee Rösterei, seit Mitte Oktober 2022 im Herzen des Bremer Viertels“, erklären die Betreiber der jungen Rösterei. „Bei entspannter Atmosphäre und ausgewählter Musik könnt ihr hier euren Glücksmoment genießen und nebenher bei der Röstung unserer Kaffees zusehen.“ Dazu serviert das nette Barista-Team veganen Schokokuchen und Nusstorte oder Cheesecake, außerdem Croissants aus Frankreich und Panini. Im Sommer beliebt sind die neuen Drinks wie Cascara-Limonade aus den gerösteten Schalen, Cold Brew oder Espresso-Tonic. Schöne Sorten für die Siebträgermaschine: der „Espresso House Blend“ mit 20 Prozent Robusta oder „Mr. Toi“, ein reiner Robusta aus Vietnam. Unbedingt ausprobieren!

BREMEN

HARBOUR COFFEE

OT Viertel/Ostertor, Auf den Häfen 4,
28203 Bremen,
Tel. 0176-53 41 93 67
www.harbourcoffee.de
Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa, So 10-17 Uhr

Seit 2016 setzt das kleine Café das Ausrufezeichen in Bremen für moderne Rösterei-Cafés mit schlicht-lässiger Atmosphäre sowie auf den Punkt gerösteten Kaffeesorten und Top-Qualitäten in der Tasse, die von kundigen Baristas an der Faema-Siebträgermaschine gebrüht werden. Lustig ist die Deko in Form Dutzender Kaffeetassen, die von der Decke hängen. Dafür nimmt man die etwas unbequemen Hochstühle und sehr engen Tischchen in Kauf. Die eigene Espressoröstung ist ein schokoladiger Blend aus Arabica und Robusta, der auch zum Mitnehmen gemahlen oder als ganze Bohne erhältlich ist. Fein schmecken dazu die hausgebackenen Kuchen wie Kürbis-Gewürzschnitte oder Carrot Cake. Filiale mit mehr Sitzplatz im Überseehafen (Ludwig-Franzius-Platz 16).

Kaffee Hemken

Am Dobben 69, 28203 Bremen,
Tel. 0421-785 26
www.kaffee-tee-hemken.de/
Mo-Do 9-13 und 14.30-18.30 Uhr, Fr 9-18.30 Uhr, Sa 10-14 Uhr

BIO

Viele Kunden kommen einfach nur zum Schnacken in den urigen kleinen Kaffee- und Teeladen im Bremer „Viertel“. Man kennt sich. Rund 20 erlesene Kaffee- und 300 Teesorten gibt es in dem mittlerweile in dritter Generation geführten Geschäft. Die eigene Rösterei röstet in Langzeittrommelröstung erlesene Kaffeesorten von hoher Qualität. Diese werden seit jeher gezielt ausgewählt und ausschließlich von kleinbäuerlichen Betrieben bezogen. Fairness und Nachhaltigkeit sind der Familie wichtig. Die Kunden mögen die Espresso-Röstung besonders gerne. Und: Persönliche Beratung steht hier noch im Mittelpunkt.

Kränholm Kunstcafé

OT Lesum, Auf dem Hohen Ufer 35, 28759 Bremen,
Tel. 0421-69 21 28 10
www.kraenholm.de



Nostalgisch-industriellen Chic zeigt die Rösterei Lloyd Caffee, gegründet 1930

Mi-Sa 11-18 Uhr, So 9-12 Uhr

In dem ehemaligen Gärtnerhaus auf dem Gut Kränholm direkt gegenüber von Knoops Park im Bremer Norden befindet sich diese wunderschöne grüne Oase. Hier genießt man feine Kuchen in stilvollem, modernem Ambiente mit Blick auf den Skulpturengarten. Die hauseigene Konditorei fertigt eine kleine, aber feine Auswahl an Gebäck, auch Veganer kommen hier auf ihre Kosten. Uns schmeckte besonders die Erdbeer-Zitronen-Torte und Rhabarber-Schmand. Soft und saftig überzeugt der Apfelkuchen. Ein Traum: Die hausgemachten Zitrone-Mohn-Kekse, die man unbedingt auch mit nach Hause nehmen sollte. Frühstücken und Feiern mit bis zu 80 Personen lässt sich hier ebenfalls.

Lloyd Caffee

OT Überseestadt, Fabrikenufer 115,
28217 Bremen,
Tel. 0421-83 67 31 70
www.lloyd-caffee.de
Fr 12-16 Uhr, Sa 10-17 Uhr

BIO

1930 gründete Albert Laube in Bremen die Firma Lloyd Caffee, es ist die älteste noch immer traditionell röstende Kaffeerösterei Bremens. Modern ist der Anspruch: Man bezieht den Rohkaffee von kleinen Familienplantagen in Südamerika, Afrika sowie aus Indonesien und sichert sich die besten Bohnen aus Region und Erntejahr. „Unsere Kaffeebauern haben sich der Nachhaltigkeit verpflichtet und halten soziale, sowie Umweltstandards ein. Dafür zahlen wir Preise, die deutlich höher als die üblichen Marktpreise sind und meist deutlich über dem Niveau von Fairtrade-Organisationen liegen.“ Das große Café zeigt nostalgisch-industriellen Charme, hier gibt es

eine kleine Auswahl an Kuchen und Gebäck. Unser Tipp: „Espresso Perfetto“ mit 40 Prozent Robusta für schön satte Crema und „Honduras Aprolma“ für milden Filterkaffee.

Stecker

OT Altstadt, Knochenhauerstr. 14,
28195 Bremen,
Tel. 0421-125 93
www.konditorei-stecker.de
Mo-Sa 9-18 Uhr

Gute Bremer Kaffeehaustradition findet man in diesem stilvollen Altbremer Haus von 1742. Das Interieur bewahrt den Charme vergangener Zeiten. Es ist nostalgisch im Biedermeier-Stil eingerichtet. Auf zwei Etagen genießt man eine große Auswahl an hausgemachten Kuchen, Torten und kleinen Naschereien. Überzeugen konnten uns etwa der Baumkuchen mit Weincreme und die Stachelbeer-Baiser-Torte. Ein weiteres Highlight sind die hausgemachten Butterkekse (herrlich buttrig) mit Bremen-Motiven. Auch das Sortiment erstklassiger hausgemachter Pralinen ist bemerkenswert.

Teestübchen im Schnoor

OT Schnoor, Wüstestätte 1, 28195 Bremen,
Tel. 0421-32 38 67
teestuebchen-schnoor.de
Mi-Sa 10-18 Uhr

Mitten im Schnoor – Bremens schönstem Altstadtkern – findet man zwischen verwinkelten Gassen das Teestübchen in einem Haus von 1630. Auf vier Etagen genießen die Gäste in kleinen verwinkelten Ecken hausgemachten Kuchen. Beliebt ist etwa der „Tante Else“-Apfelkuchen mit Rosinen und gehackten Mandeln, die regionaltypische Buchweizen-Preiselbeer-Torte und die Nuss-Möhren-Torte mit Frischkäsefüllung, die ganz ohne Mehl auskommt. Ein Highlight ist die Afternoon-Tea-Time mit Sandwiches, warmen Scones, Orangen-Teekuchen und Shortbread. Natürlich alles hausgemacht und stilvoll auf der Etagere serviert. Den Kaffee bezieht das Stübchen bei den besten Bremer Röstereien. Abgerundet wird das Angebot durch wechselnden Mittagstisch und ein ausgiebiges Frühstücksangebot.



Keine Filmaufnahme, sondern Alltag vor der Speicherstadt Kaffeerösterei.
Der Oldtimer fügt sich harmonisch in das traditionelle Ambiente der Speicherstadt-Lagerhäuser



Sönke Plautz und Heyko Wychodil bringen Hamburgs älteste existierende Rösterei Becking in die Moderne

Hamburg

Becking Kaffee – Hamburger Manufaktur seit 1928

OT Bahrenfeld, Leverkusenstr. 31, 22761 Hamburg,
Tel. 040-851 92 83
www.becking-kaffee.de
Mo-Fr 8-18 Uhr

Mit dem Gründungsjahr 1928 dürfte Becking die älteste noch existierende Röstermanufaktur in Hamburg sein. Geröstet wird mehrmals in der Woche in der Bahrenfelder Leverkusenstraße, dort lohnt sich durchaus ein Besuch des Cafés mit idyllischer Terrasse. Solide Obstkuchen, Gebäck und Torten werden gereicht und einige der rund 50 Kaffeesorten, die besonders langsam in drei Röstern (15, 60 und 120 Kilo) verarbeitet werden. Schön voll und würzig mit feinen Säurespitzen schmeckt der „Hamburger Kapitänskaffee von 1902“ aus fünf Lagenkaffees, eine Reminiszenz an die Zeit, als Kapitäne den Rohkaffee aus ihrer Ladung regelmäßig prüften und in der Kajüte rösteten. Den intensivsten Espressogeschmack bringt der „Espresso Quattro“ aus vier Lagen, ausnahmsweise mit kleinem Robusta-Anteil. Becking wird übrigens auf den Hapag-Lloyd-Kreuzfahrtschiffen ausgeschenkt, auch in recycelbaren Kapseln.

BioKonditorei Eichel

OT Eimsbüttel, Osterstr. 15, 20259 Hamburg,
Tel. 040-43 19 31 51
www.biokonditorei-eichel.de
Di-So 11.30-18 Uhr

Wer die Bio-Konditorei Eichel zum ersten Mal betritt, hat die Qual der Wahl. Denn gleich im Eingangsbereich empfängt einen die große Vitrine mit einem breiten Angebot von bis zu 15 verschiedenen Torten – manchmal auch mehr – und kleinen Leckereien wie Rumkugeln oder Nussecken. Die Auswahl reicht von Regententorte, Lübecker Nusstorte über Quarkcreme mit Aprikosen oder Himbeer-Japonaise bis hin zum Liebling: der Buchweizen-Rüblitorte. Letztere ist heiß begehrt und wird direkt vom Nebentisch kommentiert: „Oh, die muss ich beim nächsten Mal auch mitnehmen!“ Die Sitzplätze im Café selbst sind begrenzt – aber viele kommen auch nur, um ihre Lieblingsstücke in kleinen weißen Tortenkartons mit nach Hause zu nehmen. Alle Kuchen sind hausgemacht und werden aus ausgewählten Bio-Zutaten hergestellt. Dazu gibt es Bio-Kaffee von el rojito – natürlich fair gehandelt und wunderbar aromatisch. Das Besondere aber ist: Die Konditorei schafft es, Generationen zu verbinden – mit einem Angebot an klassischen Torten und kreativen Kreationen – auch vegan und glutenfrei.

Café Luise

OT Fuhlsbüttel, Erdkampsweg 12, 22335 Hamburg,
Tel. 040-52 98 57 19
www.cafe-luise-baeckerei.de
Mo-Fr. 6.30-18 Uhr, Sa 7.30-16.30 Uhr,
So 8-16.30 Uhr

In vier Filialen, zwei in Fuhlsbüttel, die jüngste im benachbarten Klein Borstel und in Winterhude, verkaufen Heiko Fehrs und sein nettes Team neben handwerklich hergestellten Broten und Brötchen Torten, Kuchen und Kekse. Das Sortiment wechselt saisonal, von Beerenschnitten, Joghurtschnitten, Cheesecake mit Himbeeren und herrlich saftigem Karottenkuchen bis zum süchtig machenden Pflaumenkuchen mit Marzipan und mehreren Stollensorten. Neben den beliebten Franzbrötchen sind auch die Kekse unwiderstehlich, unsere Lieblinge: Vanillekipferl. Dazu gibt es Kaffee von Mr. Hoban. Bei Redaktionsschluss wurden die Filialen umgestaltet, auch das Café „Gute Stube“ am Erdkampsweg.

HAMBURG

Café Reinhardt

OT Poppenbüttel, Poppenbüttler Hauptstr. 37,
22399 Hamburg,
Tel. 040-602 37 04
cafe-reinhardt.de
Tgl. 9-18 Uhr

Langschläfer lieben dieses klassische Kafeehaus, denn Frühstück in vielfachen Varianten gibt es „den ganzen Tag" bis 17 Uhr. Das charmante Ambiente wirkt keineswegs angestaubt, sondern elegant, mit Anklängen an Jugendstil und Art déco. Vom Blech genießen die Gäste Mandarinenschmandtorte, Käsekuchen und Mohnkuchen, bei den Sahnetorten sind die Bauernschmandtorte, Quarkcreme-Kirsch, Schokomousse und die Lübecker Nusstorte die Favoriten. Im Sommer keinesfalls versäumen darf man die Stachelbeer-Baisertorte mit ihrer raffinierten Balance zwischen süß und säuerlich. Kenner bestellen außerdem die warme Apfeltorte mit Vanilleeis – ein Gedicht. Den Kaffee steuert die Rösterei Seeberger bei, die Auswahl an Tee ist ordentlich, aber nicht allzu groß.

Carroux Caffee

OT Blankenese, Elbchaussee 583, 22587 Hamburg,
Tel. 040-80 05 05 91
www.carroux.de
Mo-Sa 9-18 Uhr, So 11-18 Uhr

Auf dem Weg vom Blankeneser Bahnhof zum Treppenviertel an der Elbe kann man gar nicht anders, als über Ulli Carrouxs kleine Kaffeemanufaktur zu stolpern, hier einzukehren ist ein Muss. Bei angenehmem Wetter sichert man sich am besten ein Plätzchen im stillen Innenhof oder beobachtet vor dem Café das Blankeneser Treiben. Wie stets wunderbar schmecken der Cappuccino und die Croissants (geliefert von der „Pâtisserie"), zum Mitnehmen wie immer zu empfehlen die Filterkaffees aus Mexiko, Äthiopien oder Indonesien und vor allem der Espresso, auf den Punkt geröstet. Bei Schlechtwetter bietet das Obergeschoss noch reichlich Platz.

CODOS COFFEE

OT Ottensen, Bahrenfelder Str. 137-139,
22765 Hamburg,
Tel. 0151-17 61 67 11
codos.com



Latte Art: Wenn Michschaum und Kaffee die richtige Konsistenz haben, schaffen Baristas schicke Muster

Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa, So 9-18 Uhr

In die schicke, neue Filiale am Hamburger Mühlenkamp einzukehren ist immer ein Tipp. Codos röstet selbst in Bahrenfeld, ist neben den hervorragenden Kaffees aber auch weithin bekannt für die große Auswahl an Kuchen und Gebäck. Probieren sollte man hier die Varianten des New York Cheesecake mit Früchten oder einer Schokodecke, auch die Mandelkuchen sind verlockend. Mit dem Espresso „Bandit" (25 Prozent Robusta) oder dem „Snatch", einem Filterkaffee aus Brasilien, liegt man immer richtig. Der Stammsitz an der Bahrenfelder Straße ist trubeliger.

Das Kaffeehaus C

Woermannsweg 20, 22335 Hamburg,
Tel. 040-85 10 90 00
www.daskaffeehaus.eu
Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 12.30-18 Uhr, So 9.30-18 Uhr

Die Lage ist schon besonders, vom Alsterlauf nur durch eine schmale, kaum befahrene Straße getrennt, und doch ist das Kaffeehaus fast noch ein Geheimtipp in der Hansestadt. Drei Dutzend Gäste finden in den hellen Gasträumen Platz, hinzu kommen bei gutem Wetter einige Tische auf der Terrasse. Jeden Tag wird frisch gebacken, köstlich der gedeckte Apfel-Zimt, ein Gedicht die Käse-Beere-Baiser Torte und der Pflaumenstreusel. Wunderbar, dass geschlagene Sahne hier noch kein Fremdwort ist und auf Wunsch ganz traditionell den Blechkuchen dekoriert. Das Label einer bekannten Turiner Kaffee-

marke auf den Tassen führt in die Irre. Das Kaffeehaus serviert beste Kaffees aus der Privat-Rösterei Seewald aus dem Münsterland, die Fairtrade-Rohkaffee aus Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Jamaika oder Kenia und Äthiopien importiert und dann schonend mit einer nicht computergesteuerten Trommelröst-maschine röstet. Weitere Angebote: Crêpes, süß und herzhaft, Quiches, warme Baguettes und knusprige Flammkuchen mit diversen Belägen, dazu Frühstück Mo-Fr ab 9 Uhr. Herz-licher und zügiger Service.

Die Pâtisserie

OT Ottensen, Bahrenfelder Str. 231,
22765 Hamburg,
Tel. 040-30 39 15 16
die-patisserie.de
Mo-Fr 7.30-19 Uhr, Sa-So 8-18 Uhr

Pierre Raymond Ouvrard lernte das Patissier-Handwerk auf der Schule Ferrandi in Paris, zur Freude der Hamburger – Privatkunden wie Gastronomen, etwa Kaffeeröster Carroux – zele-briert er französische Zuckerbäckerei comme il faut und begeistert mit den besten Croissants in der Hansestadt. Da gibt e etwa Cannelés und Brioches, „Montblanc", ein Baiser mit Mandel- und Maronencreme und Sahnefüllung, den Chou pistache, mit Pistaziencreme gefüllten Windbeutel, und natürlich kleine feine Tartelettes mit verschiedenen Früchten, japanischer Yutu oder das Prachtstück, „tout choco framboises", ein Schokobiskuit mit Schokoladenganache, Mousse au Chocolat, Schokoladenplättchen und Himbeerfüllung. Der Verkaufsraum ist klein und bietet kaum Sitzplätze, am besten nimmt man die Küchlein mit nach Hause oder sucht sich ein Plätzchen im Freien. *Vive la pâtisserie!*

Eaton Place

OT Ottensen, Bahrenfelder Str. 80,
22765 Hamburg,
Tel. 040-55 64 18 92
www.eaton-place.de
Di-Do 12-19 Uhr, Fr-So 10-19 Uhr



Becking Kaffee
Hamburger Manufaktur
seit 1928

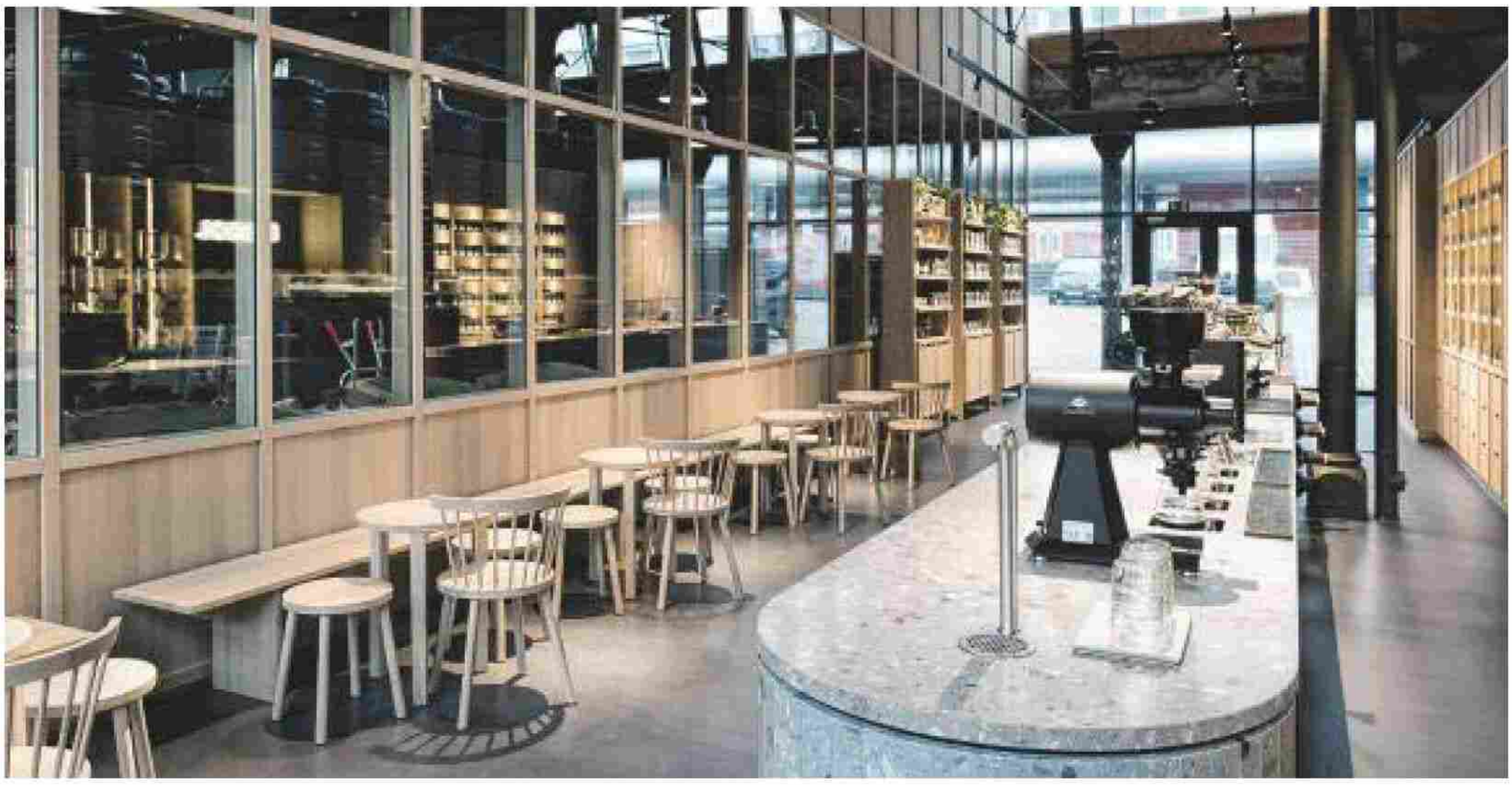


Kaffee wie er sein muss

Montag - Freitag 8-18 Uhr
Leverkusenstr. 31, 22761 Hamburg

WWW.BECKING-KAFFEE.DE

HAMBURG



Moderne Eleganz zeigt Elbgold an der Schanze – mit elf Meter langem Terrazzo-Tresen

Eine „britische Insel in Hamburg“ sei ihr Café, sagen die Betreiber des Eaton Place, und das ist nicht übertrieben. Um die Ecke vom trubeligen Spritzenplatz im Herzen Altonas können sich die Gäste auf Sofa oder Sessel fallenlassen und werden freundlich bedient – mittlerweile eine Seltenheit bei den vielen Selbstbedienungskonzepten. Der Union Jack ist hier ebenso allgegenwärtig wie die Royals, und beim Warten auf Tee und Kuchen kann man in etlichen Büchern zum British Lifestyle schmökern. Die Konditorei zeigt große Kreativität und Können, etwa beim Battenberg Cake, dem Schachbrett-Biskuituchen mit Marzipandecke, oder dem Key Lime Pie. Frühzeitiges Reservieren ist angesagt, um eine der verschiedenen Tee-Zeremonien ordern zu können wie den Prince of Wales-Afternoon Tea mit dreistöckiger Etagere, Sandwiches und Scones samt *clotted cream* und Marmelade, alles homemade, versteht sich. Die Tees sind ebenfalls von ausgesuchter Qualität und ganz eigene Mischungen, wie der hervorragende Coronation Tea, aufgelegt zur Krönung König Charles II. Please: Vor dem Besuch online reservieren erspart lange Wartezeiten.

El Rojito Café C

Große Brunnenstr. 68, 22763 Hamburg,
Tel. 040-30 76 48 49
www.el-rojito.de
Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa-So 10-18 Uhr
Der faire Handel wird bei dieser kleinen Röstmanufaktur aus Ottensen groß geschrieben …

nach dem Motto „solidarischer Kaffee schmeckt einfach besser.“ Die Rohware wird ausschließlich bei selbstverwalteten Genossenschaften oder Verbänden direkt in den Erzeugerländern gekauft und soll soweit möglich nach Biokriterien erzeugt werden. Der „Amazilie Honey”, ein Espresso aus Honduras, zeigt eine feine Orangen-Note, wirkt aber insgesamt etwas zu herb. Ausgewogener finden wir die „Hausmischung”, ein Blend aus Honduras und zu zwei Dritteln Mexiko mit feinen Aromen von Karamell, Nüssen und milder Trinkschokolade. Im nett-lässigen Café gibt es Brownies, Käsekuchen und Obsttorte oder auch Stullen für den mittäglichen Hunger. Besonderheit: „Caffe Vela“ wird aus Nicaragua per Frachtsegler ganz klimaneutral für Rojito nach Hamburg geschippert, um ein Zeichen der Nachhaltigkeit zu setzen. Das Entladen des Schiffs im Museumshafen Harburg ist ein Event für Freunde und Kunden, die Webseite informiert.

elbgold Röstkaffee

OT St. Pauli, Lagerstraße 34c,
20357 Hamburg,
Tel. 40-23 51 75 20
www.elbgold.com
Mo-Fr 7-19 Uhr, Sa 9-19 Uhr, So 10-19 Uhr
BIO
Ganz klein haben Annika Taschinski und Thomas Kliefoth 2004 angefangen – mit einem Rösterei-Laden in Hamburg-Winterhude. Inzwischen beschäftigen die beiden 80 Mitarbeiter und betrei-

ben vier Filialen in Hamburg, das Flaggschiff ist die Zentrale an der Lagerstraße, die neu umgebaut wurde: wenige Sitztische, dafür ein 13 Meter langer Terrazzo-Tresen, hinter dem Kaffee in allen denkbaren Methoden gebrüht wird, von der Espressomaschine bis zu Nitro und Cold Drip. Vier Konditorinnen fertigen exquisite Kuchen und Gebäck an (klasse der New York Cheesecake mit Himbeerspiegel), regelmäßig sind Farmer aus den Anbauländern zu Gast, denn Elbgold fahndet intensiv persönlich nach den besten Lagen Rohkaffee. Unbedingt probieren: „Gems of Araku“ aus Indien, „Bombe anerobic“, 120 Stunden fermentiert aus Äthiopien, und der Kenianer „Ndaroini Gikanda“.

Hanseatic Coffee Roasters

Luruper Chaussee, Gebäude 6 125,
22761 Hamburg,
Tel. 040-89 08 43 30
www.hanseatic-coffee.com
Mo-Do 8-17 Uhr, Fr 8-16 Uhr

Ein Glücksfall für die Angestellten im Bahrenfelder Gewerbegebiet Luruper Chaussee: Familie Peters hat hier zwischen den Werkstätten und Büros ihr hübsches Café eingerichtet, mit bequemen Sesseln und Tischen ideal für eine kleine Kaffeepause, die mittags durch Flammkuchen und Suppen oder Salate ergänzt werden kann. Bis vor Kurzem wurde hier auch geröstet, nachdem Anwohner sich über den Geruch beklagt hatten, wurde der Röster ausgelagert. Die exzellent gerösteten Kaffeesorten machen allesamt Freude, ob „Costa Rica Sun“ oder „Ethiopian Dream“, bei den Espressos schätzen wir sehr den „Italian Bar“ mit 30 Prozent Robusta, der „Uganda Kick“ ist ein reiner Robusta, innovativ, aber nichts für schwache Nerven (und Herzen). Neu sind Filter und Espresso als Charity, organisiert mit dem Business-Netzwerk Member#s Lounge, bei dessen Verkauf fünf Euro je Packung an gemeinnützige Projekte gezahlt werden, vor allem für Kinder- und Jugendhilfe. Wer im Café Kuchen kosten möchte, sollte frühzeitig hingehen, denn die süßen Gebäcke sind früh



ausverkauft. Im Café können auch Weine und Hardware erstanden werden, das Lokal kann auch für Feiern gebucht werden.

Herr Max

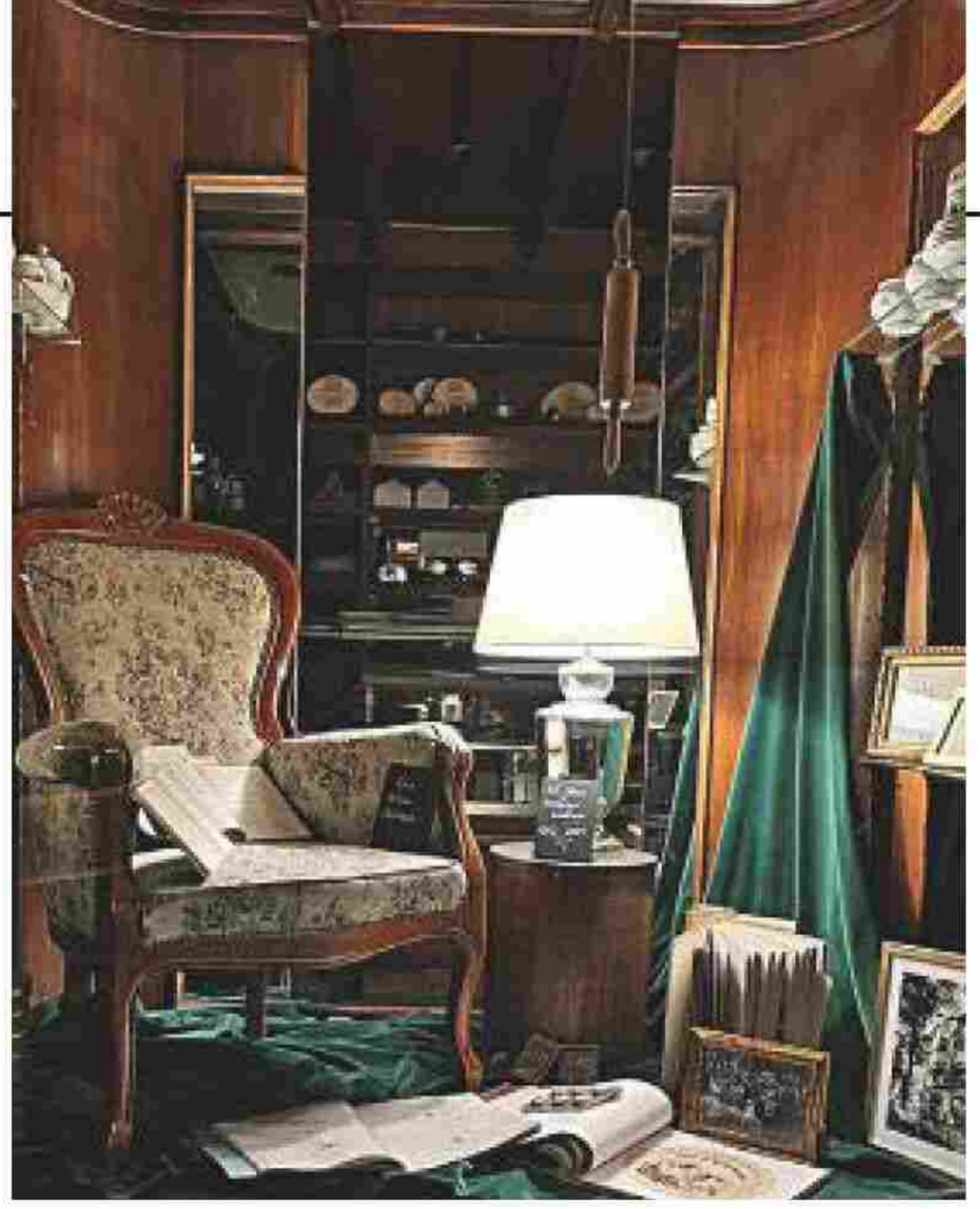
OT Sternschanze, Schulterblatt 12,
20357 Hamburg,
Tel. 040-69 21 99 51
www.herrmax.de
Mo-So 10-18 Uhr

Die kleine, liebevoll eingerichtete Konditorei Herr Max ist eine echte Hamburger Institution im Schanzenviertel. In der kleinen Backstube werden täglich viele verschiedene Kuchen und Torten gebacken, auch das vegane und glutenfreie Angebot ist groß. Qualität, Herzlichkeit und guten Kaffee gibt es seit Ende 2023 auch in Hamburg-Eppendorf. Hier liegt der Schwerpunkt auf dem Außer-Haus-Verkauf, aber im Sommer kann man auch draußen sitzen. Die Johannisbeertarte überzeugt mit buttrigem Boden, feiner Creme und vielen frischen Johannisbeeren. Ein süß-saures Tartelette mit Passionsfrucht und Baiserhaube hat genau die richtige Größe für eine gelungene Kaffeepause und ist nicht zu schwer. Wer aufwendige Torten in allen erdenklichen Formen bestellen möchte, ist hier ebenfalls an der richtigen Adresse – Fernseher und Kohlköpfe in Tortenform wurden schon gesichtet. Im Sommer gibt es hausgemachtes Eis.

Konditorei Lindtner

OT Eppendorf, Eppendorfer Landstr. 88,
20249 Hamburg,
Tel. 040-480 60 00
www.lindtner.com
Tgl. 10-18 Uhr

Seit 85 Jahren verwöhnt die Konditorei die Eppendorfer Kundschaft mit täglich frisch gebackenen Kuchen, Sahnetorten, Keksen und kleinem Gebäck – heute ist das Café noch immer eine Institution im Viertel, allen vegan- und glutenfreien Trends zum Trotz. Urgemütlich sitzt es sich auf den Kaffeehausstühlen unter Leuchten des Art déco, die Zeit scheint stehen geblieben. Klassische Sahnetorten bekommen durchaus einen modernen Twist, etwa wird die Baumkuchentorte mit Maracujacreme gefüllt und mit einer Marzipandecke



Hamburgs vielleicht tradtionellste Konditorei: Lindtner in Eppendorf

überzogen. Wunderbar fluffig und sahnig schmeckt die Schokoladensahne unter einer Schokoladendecke. Bei den Kuchen würden wir zu Engadiner Nusstorte, Schweizer Rübli und Linzer Torte greifen. Die kleineren Gebäcke wie Florentiner, Mandelbögen, Brownie und Eclair sind selbstverständlich hausgebacken, nur nicht die Lebkuchen. Die Auswahl an Kaffee (Seeberger) und Tee (Ronnefeldt) ist reichlich, bei schönem Wetter sitzt man beschaulich auf der großen Terrasse vor dem Haus aus den Gründerjahren.

la bête noire

OT Eimsbüttel, Bellealliancestraße 35,
20259 Hamburg,
Tel. 179-821 91 88
labetenoire.cc
Mi-So 9-17 Uhr

Der Name deutet es an: Die Betreiber lieben Kaffee – und Frankreichs Gastronomietradition. Zusammen mit Barista Christoph Mauermann hat die erfahrene, auch durch den Feinschmecker bekannte Köchin und Foodstylistin Susanne Walter ein kleines Café in Eimsbüttel eingerichtet, der Kaffee wird selbst geröstet und verkauft – bislang sind es fünf Sorten, inklusive einem entkoffeinierten Espresso. Zur Auswahl gehören der Espresso „Dolce Cerrado“ aus Brasilien und der Filterkaffee „Guji Dimtu Grade 2“ aus Äthiopien. Zu essen gibt es vor allem Gebäck wie Croissants, Brioche und Kuchen, das „Biest“ öffnet aber auch immer wieder für kleine Veranstaltungen die Tür, im Obergeschoss sitzt man



Christoph Mauermann und Susanne Walter zähmen das „schwarze Tier“, auch Kaffee genannt

gemütlich an einer größeren Kaffeetafel. Tickets für Veranstaltungen sind auf der Shopseite zu finden, die Abende sind früh ausgebucht!

MAYA Kaffeerösterei

Hammerbrookstr 75, 20097 Hamburg,
Tel. 040-23 68 69 68
www.mayakaffeeroesterei.de
Mo-Fr 7-18 Uhr
BIO

Birthe und Christian Haase arbeiteten viele Jahre im Kaffee-Business, bis sie sich 1999 mit Coffee Unlimited selbständig machten. Zu Beginn rösteten sie ausschließlich für den eigenen Bedarf auf einer alten Trommelröstanlage aus dem Jahre 1956. 2011 wurde ein 30-Kilo-Trommelröster angeschafft. Die Betreiberin der Maya-Rösterei übertrug ihnen im selben Jahr ihr Geschäft mit importiertem mexikanischen Kaffee von kleinen Kooperativen. Die zentrale Idee von Maya blieb – Rohkaffee von kleinen Farmen von nicht mehr als zehn Hektar Land zu kaufen und in Hamburg zu veredeln, ohne weitere Zwischenhändler und so frisch geröstet wie möglich weiter zu verkaufen. Unter dem Dach der Maya Kafferösterei vertreibt das Paar jetzt exklusiv biozertifizierte Kaffees & Espressos aus Mexiko, Peru und Äthiopien sowie „Bio Microlot“ von der Fazenda Camocim in Brasilien. Seit 2017 wird zusätzlich in Hollenstedt auf einer 60-Kilo-Röstanlage Kaffee produziert – die Nachfrage bleibt also hoch. Lagen aus Thailand und Indonesien ergänzen mittlerweile das Sortiment. Das freundlich-moderne Café ist eine Oase im Industriebezirk Hammerbrook, dort genießen die Gäste belegte Bagel, Brötchen, Croissants, Franzbrötchen und eine gute Auswahl an Kuchen und Torten.

Niko Confiserie

OT Eppendorf, Lehmweg 41, 20251 Hamburg,
Tel. 040-69 79 70 24
niko-confiserie.de
Mo 10-14 Uhr, Mi-Fr 10-17 Uhr, Sa 10.30-17 Uhr,
So 11.30-17 Uhr
G L

Schon beim ersten Bissen merkt man: Die können was bei Niko. Konditormeister Niko Lécuiller eröffnete 2014 seine Confiserie in Hamburg und ist seitdem nicht mehr wegzudenken. Mit hohem Qualitätsanspruch, dem Verzicht auf Fertigprodukte und eigenen Kreationen begeistern er und sein Team die Hansestädter. Der kleine Laden ist auf den Außer-Haus-Verkauf ausgerichtet, und wer am Wochenende Lust auf Kuchen hat, muss sich auf eine Warteschlange einstellen. Gründe dafür sind die Himbeer-Schokoladen-Torte mit lockerem Boden, die Crème-brûlée Torte mit seidiger Vanillecreme und Fruchtspiegel oder die Prinzregententorte – ganz klassisch und richtig gut gemacht. Die Auswahl ist groß, allein 14 verschiedene Käsekuchen, von denen immer mindestens drei zur Auswahl stehen. Auch Macarons, Kekse und hausgemachtes Eis gibt es. Da fällt die Entscheidung schwer.

Oehlers Eispatisserie

OT Hoheluft-West, Eppendorfer Weg 161,
20253 Hamburg,
Kein Tel.
Tgl. 13-18 Uhr
www.facebook.com

Im Winter verwandelt sich Oehlers Eispatisserie in eine kleine Konditorei mit Außer-Haus-Verkauf. Dann heißt es nicht mehr „2 Kugeln, bitte!“, sondern „2 Stück!“ ... oder gleich drei. Denn zwischen Klassikern wie Zupfkuchen, Bienenstich oder Schoko-Sahne-Torte und den Lieblingskreationen wie Blaubeer-Joghurt, Karamelltarte oder Milchreis-Torte fällt die Entscheidung schwer. Marie Oehler und ihr Team backen alle Kuchen und Torten selbst und lassen sich immer wieder etwas Neues einfallen. Durch die gläserne Backstube können die Gäste einen Blick in

die Produktion werfen. Bruchschokolade, Kekse oder Zimtschnecken erweitern das Repertoire. Für Eisfans gibt es übrigens auch im Winter immer eine kleine Auswahl.

Playground Coffee

OT St. Pauli, Detlev-Bremer-Str. 21,
20359 Hamburg,
Tel. 040-60 85 46 39
www.playground-coffee.com
Mo-Fr 9-17 Uhr, Sa, So 10-17 Uhr

Bei Playground sind die Verpackungen mystisch-geheimnisvoll und die Texte zu den Kaffeesorten (ganz kaffee-zeitgeistig in Englisch) besonders blumig. Der „Zima“ Filterkaffee etwa katapultiere den Genießer von einem schneebedeckten Berg hinunter. Dennoch: Der Kaffee ist von erster Güte, auf den Punkt geröstet, die Beschreibungen der Aromen stimmig. Feine Noten von Karamell und Kakao bringt der „Nightwalker“ als Espresso in die Tasse, etwas Vanille und Schokolade der Filterkaffee „Serpiente”. „King Kongo“ überzeugt mit feinen Säurespitzen, die an Kirschen und orangen erinnern. Das Café in wirkt sehr urban, hier schmecken auch die Kuchen frisch und gut, ob mit Obst, Mandeln oder Schokolade.

Public Coffee Roasters

OT Neustadt, Wexstr. 28, 20355 Hamburg,
Tel. 0170-794 63 15
www.publiccoffeeroasters.com
Mo-Fr 8.30-18 Uhr, Sa, So 10-17.30 Uhr BIO

Die Brüder Arameh und Argin Keshishian rösten auf einem großen Hausboot auf der Süderelbe in Entenwerder. Sehr gelungen schmeckt zum Beispiel der Espresso „Dark Temptation“ mit 30 Prozent Robusta, komponiert aus den Lagen Brasiliens, Honduras und Indiens. Bei den Filterkaffees greifen wir zu „Honduras La Paz“, „Kolumbien Huela“ oder natürlich zum äthiopischen Yirgacheffe. Drei Kaffeefilialen stehen zur Auswahl, am Michel in der Wexstraße, in der Lappenbergsallee (Eimsbüttel) oder am Mühlenkamp 6 a, dem Winterhuder Standort, nachdem das Café am Goldbekplatz aufgegeben wurde. Für alle Cafés liefert die eigene Bakery vegane Kuchen, Cookies, Granola und viele Sorten Kuchen. Kartenzahlung ist übrigens notwendig, Bargeld unerwünscht.

Pâtisserie Johanna

OT Speicherstadt/Hafencity,
Am Sandtorkai 23-24, 20457 Hamburg,
Tel. 040-30 85 02 13
patisserie-johanna.de
Mi-So 11-18 Uhr

Die Patisserie in der Hamburger Speicherstadt ist das neue Mekka für Torten- und Pralinenfreunde in der Hansestadt. Zu verdanken haben es die Hamburger dem tragischen Unglück der Flutkatastrophe von 2021 im Ahrtal, als Familie Orth ihre erst 22 Jahre junge Tochter Johann an diese Flut verloren. Mit der Patisserie in Hamburg wollten die Eltern Johannas Lebenstraum einer eigenen Konditorei verwirklichen. Zur Seite steht dem Paar der Konditormeister Marcel Reinhardt. In einem ehemaligen Kakaospeicher



Die Pâtisserie Johanna, neu in Hamburg eröffnet, ist für uns die beste Konditorei der Hansestadt

ist auf 700 Quadratmetern ein opulentes, in edlen dunklen und roten Farben gehaltenes Atelier der französischen Patisseriekunst entstanden. Hinter Glasvitrinen sind die Schmuckstücke ausgestellt: Erdbeer-Rhabarber oder Schwarzwälder Kirsch, Salzkaramell-Pekannuss, Bergpfirsich-Buttermilch oder auch der längliche Opéra-Riegel mit Kaffeemousse. Erdnuss-Wasabi und die „Asia"-Praline loten neue Aromenkombinationen aus. Die Getränke werden an einem separaten Tresen frisch zubereitet, abends können hier auch Weine und Champagner geordert werden. Patisserie-Workshops sollen in den Seminarräumen ab Herbst stattfinden – all dies in Johannas Sinne.

Schmidt & Schmidtchen

OT Altona-Altstadt, Große Elbstr. 212,
22767 Hamburg,
Tel. 040-413 06 71 00
www.schmidt-und-schmidtchen.de
Tgl. 8-18 Uhr
BIO

Keimzelle des auf sieben Filialen angewachsenen kleinen Konditorei-Imperiums ist das Café am Beselerplatz in Othmarschen – hier sitzt man noch immer gediegen und am gemütlichsten. Zum Kaffee aus eigener Rösterei (Waterkant) werden feine Törtchen im französischen Patisserie-Stil gereicht, Klassiker sind „Leichtes Mädchen" mit Himbeeren und Roter Bete oder das wuchtige „Death by chocolate", dazu auch neue Tortenideen wie die Windbeuteltorte mit Baiserstücken und Konfitürefüllung oder die Aprikosen-Marzipan-Torte. Das Café begegnet dem Personalmangel mit dem Prinzip Selbstbedienung, man zahlt an der Kasse und bringt sich Kuchen und Kaffee selber an den Platz. Funktioniert. Cafés im Fischmarkt (neben dem Frischeparadies), Botanischen Garten, Jenisch-Haus, Museum Altona, Planetarium und Zentrale Bücherhalle Hühnerposten.

Speicherstadt Kaffeerösterei

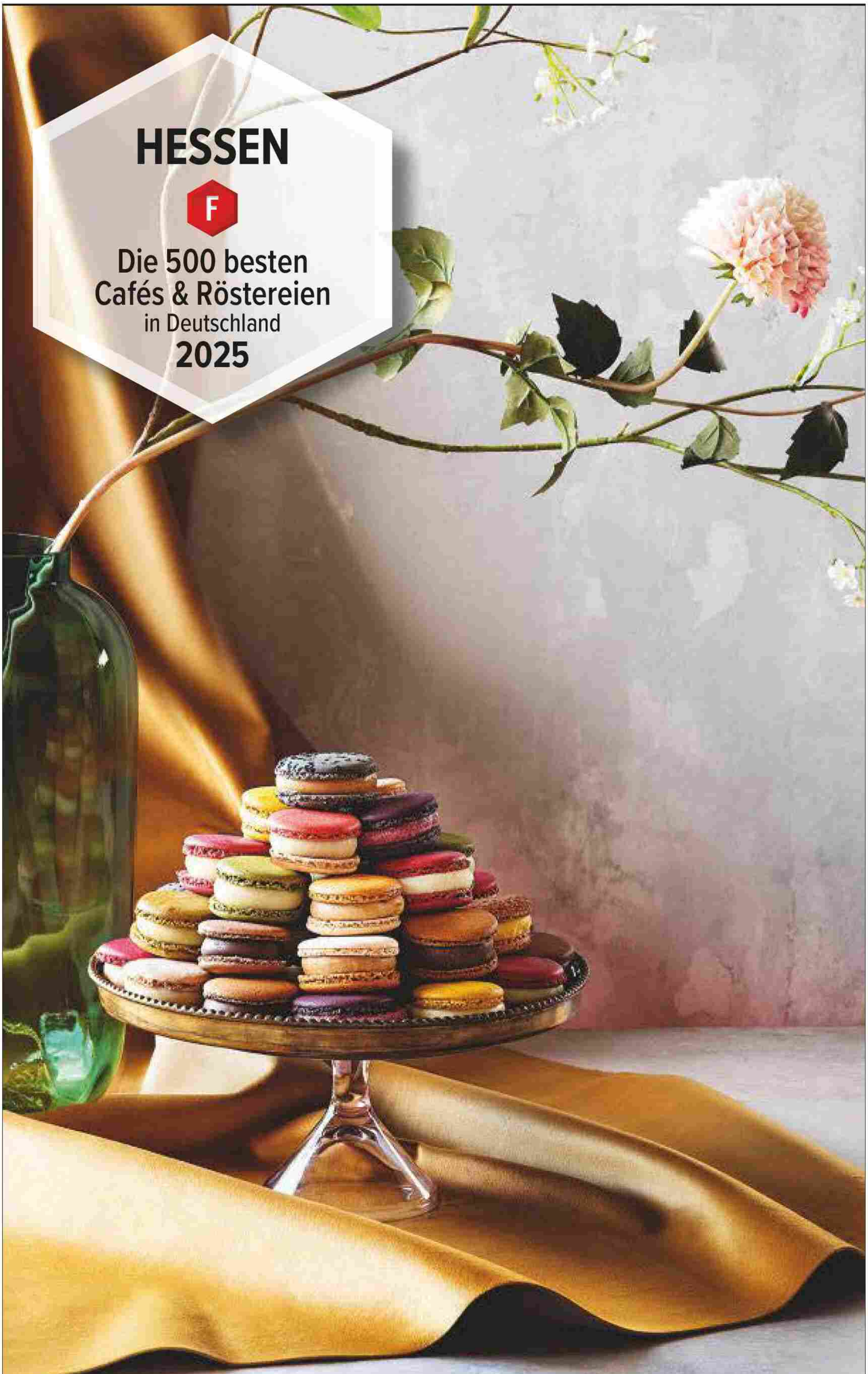
OT Speicherstadt, Kehrwieder 5,
20457 Hamburg,
Tel. 040-537 99 85 00
www.speicherstadt-kaffee.de
Tgl. 10-18 Uhr
BIO

Wie ihr Name verrät, röstet die Manufaktur mitten in der Hamburger Speicherstadt am Sandtorkai, dort wo früher in der Kaffee-Börse gehandelt wurde und die Bohnen unversteuert blieben, solange sie den Freihafen nicht verließen. Thimo Drews und Andreas Wessel-Ellermann kenn das Kaffee-Business seit Jahrzehnten, ihre Rösterei mit großem Café haben sie strategisch optimal neben dem Miniatur-Wunderland und dem Hamburg Dungeon etabliert. Klug und benutzerfreundlich ist ihr Farbsystem: Die Farbe kennzeichnet die Grundaromatik des Kaffees, wie gelb für saure Frucht, hellbraun für Walnuss, Karamell und Honig. In letzteres Raster fällt der „Honduras 18 Conejo" mit schönen Noten von Cashews und etwas Rosinen, fruchtiger (hellrot) ist die „Speicherstadt-Mischung" für den Filter mit Aromen von Erdbeeren, Blaubeeren und Cassis. Unser Liebling für die Siebträgermaschine bleibt der „Gusto" mit 40 Prozent Robusta und wunderbarer Crema samt Schokoladennote auf der Zunge. Ein Besuch lohnt sich immer, denn der große neue Verkaufsraum bietet sehr schicke Kaffee-Accessoires.

Torrefaktum

OT Ottensen, Ruhrstraße 11a,
22761 Hamburg,
Tel. 0151-46 66 94 02
www.torrefaktum.de
Mo-Fr 7.30-19 Uhr,
Sa, So 9-18 Uhr
BIO

Das hohe Niveau der kleinen Röstmanufaktur ist auch nach dem Weggang des früheren Chefs Matthias Afken hoch geblieben. Neben dem Espresso-Klassiker „Wake Up" mit 20 Prozent Robusta überzeugen der „Bali Blend" (25 Prozent Robusta) und der neue „No 11a", ein Blend aus Honduras, Peru und Indien mit 40 Prozent Robusta. Bei den Filtersorten steht der „Honduras Comsa" an der Qualitätsspitze mit feinfruchtigen Noten von Äpfeln und Kirschen. Das Café im Phönixhof, wo auch geröstet wird, lohnt allemal einen Besuch mit seinen hübschen, bequemen Lounge-Möbeln. Die Auswahl an Kuchen und Gebäck erscheint uns ausbaufähig. Bekannter als der Hauptsitz im Phönixhof ist das Café an der Bahrenfelder Straße mit gemütlicher Terrasse.



Macarons in ihrer herrlichen Vielfalt fertigt das Maison Köller – L'Art Sucré in Wiesbaden. Die Konditorei hat sich der französischen Patisserie-Kunst verschrieben. Feinste Cheesecakes und Eclairs gibt es natürlich auch

Bad Nauheim

Café und Konditorei Müller

Aliceplatz 6, 61231 Bad Nauheim,
Tel. 06032-784 22 60
www.cafe-mueller-badnauheim.de
Di-So 9-18 Uhr

Das Café besteht seit 1900, Susanne Grimmel führt es liebevoll und behutsam in die Moderne. Im Speiseraum fühlt man sich in die Gründungsjahre versetzt, das Ambiente ist astreiner Jugendstil. Sachertorte ist hier natürlich ein Muss, nahezu ständig verfügbar sind auch Mohnkuchen, Kirsch-Streusel oder Aprikosenstreusel, etwas wuchtiger und herrlich sahnig schmücken Schwedische Apfel-Sahnetorte, Nizza-Sahnetorte und die mit bester Schokolade gebackene Trüffelschnitte den Kuchenteller. Schwarzwälder Kirsch, Bienenstich, Zitronenrolle – kein Problem. Eine kleine Auswahl guter Pfälzer Weine darf natürlich auch nicht fehlen. Rundum glücklich!

Bad Soden am Taunus

CafeSa'Sis

Adlerstr. 3, 65812 Bad Soden am Taunus,
Tel. 06196-234 18
cafe-sasis.de
Mo-So 7-18 Uhr

Adieu Café Merci, bienvenue Café Sa'Sis. Stabwechsel im Bad Sodener Stammhaus nach mehr als 30 Jahren, das nun, wie auch die beiden Filialen in Königstein und Kronberg, von den Schwestern Alina und Eliza Klügling unter neuem Namen geführt wird. Geblieben ist an den drei Standorten die bewährte Qualität der französischen Boulangerie und Patisserie, mit der das Café seit seiner Gründung 1992 Akzente gesetzt hat. So schick wie das modern gestylte Ambiente, so erstklassig spielen die Konditoren und Patissiers mit verführerischen Aromen und kunstvollen Kreationen. Da geht es nicht nur um ein perfektes französisches Baguette, sondern um erstklassige Tartes au Citron, Eclairs, Macarons in verschiedenen Geschmacksrichtungen, Meringue und Florentiner mit Cranberry und Sauerkirschen und den klassischen Mandel-Sandkuchen. Immer wieder eine geschmackliche Offenbarung ist die Torte „Forêt-Noire" in einer beschwingten leichten Variante. Sehr gute Frühstücksvarianten, dazu ein attraktives Mittagsangebot mit kleinen herzhaften Gerichten.

Braunfels

Vogel Konditorei | Chocolaterie | Café

Fürst-Ferdinand-Str. 1, 35619 Braunfels,
Tel. 06442-42 56
www.konditorei-vogel.de
Mo-Fr, So 9-18 Uhr, Sa 8-18 Uhr

Andreas Vogel schätzt die französische Patisserie-Kunst, entsprechend groß ist seine Auswahl an Tartelettes, feinen Tartes, Macarons, Pralinen und Schokoladentafeln. In zweiter Generation begeistert er die Gäste und Kunden mit delikater, ausgesprochen dekorativer und geschmackvoller Konditorenkunst. Für das begehrte Frühstück backt Vogel auch Brot und Brötchen in den eigenen Öfen. Drinnen sitzt man urban-gemütlich im Stil eines Wiener Kaffeehauses. Auch der Weg zu Schloss und Schlosspark ist nicht weit.

Frankfurt am Main

Caféhaus Siesmayer

OT Westend, Siesmayerstr. 59,
60323 Frankfurt am Main,
Tel. 069-90 02 92 00
www.cafe-siesmayer.de
Mi-Fr 8-17 Uhr, Sa, So 9-18 Uhr

Im 20. Jubiläumsjahr präsentiert sich das weiträumige Café mit der großen Terrasse am Palmengarten frisch wie eh und je. Die hauseigene Backstube zelebriert bestes Handwerk, Klassiker wie Käse- und Apfelkuchen, feine Törtchen und französische Patisserie aus der hauseigenen Konditorei liegen in reicher Auswahl in der Theke. Aber auch Neukreationen überraschen mit kreativen Rezepten wie „Matcha Orange" auf knusprigem Amaranthboden, mit Limette und flüssigem Orangenkern. Die fruchtig-frische Joghurt-Limetten-Torte, der hübsche Miniatur-Frankfurter-Kranz und die üppigen „Schnitten" Opéra und Chocolat-Framboise sind nicht weg-

zudenken. Ebenso die Siesmayer-Torte mit Mürbeteig- und Nussbiskuitboden, Schokoladendrops und Krokant, gefüllt mit Orangen- und Karamellcreme, Nougat und Marzipan, abgeschmeckt mit Grand Marnier. Nette Idee: Die „Etagère“ mit fünf Petits-Törtchen. Mehrere köstliche Vegan-Törtchen runden das Angebot ab. Mit einem umfangreichen Speisenangebot vom Frühstück bis zum Mittagsmenü (12-16 Uhr, Sa/So 12-17 Uhr) bietet das Café weit mehr als Kaffee und Kuchen. Es werden auch Reisebus-Gesellschaften bewirtet.

Frankfurter Kaffeerösterei

OT Innenstadt, Hasengasse 5-7,
60311 Frankfurt am Main,
Tel. 069-39 09 06 30
frankfurter-kaffeeroesterei.de
Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 8-16 Uhr

BIO

Im Norden Frankfurts röstet Peter Gerigk beste Lagenkaffees im Computer-gesteuerten 60-Kilo-Röster von Joper. Dadurch ist jedes Röstprofil exakt wiederholbar. Exzellente Einzellagen sind etwa Hochlandkaffee wie der äthiopische Arabica „Harar“. Rohkaffees für Blends stammen dem „Kaffeegürtel“ um den Äquator wie Guaxupé aus Brasilien, La Caudina aus Kolumbien, Flores del Café aus Nicaragua), El Rosario aus Costa Rica oder Kaymura aus dem ostafrikanischen Burundi. Ganz neu: „Nizza Bio Espresso“, der mit Aromen von Haselnuss, Kakao und Orangenblüten aufwartet. Mehrere Blends sind dem Fußballclub Eintracht Frankfurt gewidmet und für Filter und Espresso erhältlich. Ersterer enthält etwas Robusta und eignet sich als Crema auch für Filtermaschine oder Siebträger, der zweite ist ein kräftiger Espresso mit hohem Robusta-Anteil. Wer eine Maschine anschaffen möchte, wird in Gerigks „Espresso-Store“ im Stadtteil Kalbach gut beraten. Die verschiedenen Sorten lassen sich bequem in der schick orange gestylten Cafébar in der Kleinmarkthalle genießen. Bestellungen über den Webshop. Eigene Trainings-Academy.

Iimori Patisserie

OT Altstadt, Braubachstr. 24,
60311 Frankfurt am Main,
Tel. 069-97 76 82 47
www.iimori.de
Tgl. 9-21 Uhr

Azko Iimori kam einst aus Tokio nach Europa, um Unternehmerin zu werden. Längst ist ihr Café mit angeschlossenem Sushi-Restaurant und Kochschule eine Institution in der Frankfurter Altstadt. Das Café erinnert mit verspieltem Interieur, Samtsofas, barocken Tapeten und Kronleuchtern an eine Puppenstube mit Vitrinen voller Tört-



Das freundliche Team der Frankfurter Kaffeerösterei berät umfassend – ob Filterkaffee oder für die Maschine

chen, Kuchen, Keksen, Sandwiches und Baguettes. Fabelhaft sind die kunterbunt dekorierten japanischen Baumkuchen und Chiffon Cakes aus extra stark aufgeschlagenem Biskuit, die knusprigen Matcha-Mandel-Croissants, Baguettes und japanischen Brötchen mit Bohnenpaste. Klassiker wie Schwarzwälder Kirsch, Tarte au Citron oder dezent bittere Opéra-Schnitte fehlen nicht. Der NYC Cheesecake gelingt wunderbar schmelzig, die luftigen Roll Cakes (Rouladen) sind mit Mokka, Grüntee oder Fruchtcreme gefüllt. Mochi-Klebreisbällchen gibt's mit roten Bohnen oder Grüntee-Soja. Der Teilservice mit Bestellung an der Theke funktioniert nicht immer reibungslos. Terrasse an der Straße. Einen Ableger namens „Iimori Ichiba" (bedeutet so viel wie Markt) mit hauseigenen Patisserien und japanischen Lebensmitteln hat Iimori-san unweit der Konstablerwache eröffnet.

kaffeemacherei

OT Nordend, Bornwiesenweg 4,
60322 Frankfurt am Main,
Tel. 069-90 55 17 81
www.die-kaffeemacherei.de
Mi-So 10-18 Uhr

Exzellenter Kaffee, Kuchen und kleine Gerichte, alles vegan und serviert in puristisch urbanem Ambiente. Die hervorragenden Kaffees aus zwei Mühlen umfassen eine Espressoröstung aus brasilianischen und äthiopischen Bohnen sowie eine hellere, fruchtige Röstung. Hausgemachte Kuchen je nach Saison in den Sorten Käse-Brombeer, Nuss-Kirsche, Käse-Streusel-Quitte, Schoko-Himbeer, Banane und Apfel. Immer wieder eine Sünde wert ist der Snickers-Kuchen mit Cashews, Mandelbutter, Datteln und einem Topping aus gesalzener Schokolade. Ebenso begeistert Inhaberin Golnaz Frud ihre Gäste mit Avocadobrot mit Hummus, Tahini, Sesam, Radieschensprossen, Walnüssen und Granatapfelkernen oder luftigen Omelettes aus Kichererbsenmehl. Unbedingt bestellen, wenn im Angebot: Die Himbeertorte aus Ganache mit Schokolade und Haselnüssen auf fluffigem Schokobiskuit und einer Himbeerschicht. Im hellen puristischen Ambiente sitzt man auf aufgearbeiteten Schulstühlen und erfreut sich an rostroten Accessoires wie der Wendeltreppe. Kleine Weinkarte. Terrasse.

Kaffeerösterei Wissmüller

Leipzigerstr. 39, 60487 Frankfurt am Main,
Tel. 069-77 18 81
stern-kaffee.de
Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 10-18 Uhr

Um den Hinterhof an der belebten Leipziger Straße zu finden, bedarf es nur einer guten Nase: immer dem Kaffeeduft nach bis zum klitzekleinen Verkaufskontor mit Ausschank der Kaffeerösterei. Ihr Produkt ist der Stern Kaffee in über 30 Röstungen beim schonenden Röstverfahren im Trommelröster, der maximal 30 Kilo Kaffee pro Röstung schafft, zwischen 10 und 15 Minuten bei maximal 200 Grad dauert. Neben klassischen Sorten gibt es exklusive Single-Origin-Kaffees, die mit besonderer Herkunft und Aromenvielfalt beeindrucken. Die Bohnen stammen ausschließlich von zertifizierten Plantagen, die faire Arbeitsbedingungen und Umweltschutz unterstützen. Derzeit wird das seit 1948 bestehende Unternehmen in dritter Familiengeneration im Sinne des Gründers geführt. Stern Kaffee wird an einigen weiteren guten Adressen in der Region ausgeschenkt. Richtig echt ist das Stern-Erlebnis jedoch nur im Hof mit Kultcharakter. Dazu gibt's hausgemachte Kuchen von Backfee Tami, je nach Saison, Lust und Laune Schokoladenkuchen, Quarkstreuselkuchen, Blaubeerkuchen oder New York Cheesecake, Rugelach, Blaubeermuffins und Mohnstückchen.

Kaffeewerk Espressionist Tower 185 Rösterei Brühbar

OT Gallus, Friedrich-Ebert-Anlage 35-37,
60327 Frankfurt am Main,
Tel. 069-98 95 67 40
www.kaffeewerk-espressionist.de
Mo-Fr 8-17 Uhr

Seit 2011 prägen die Inhaberinnen Yulia Yanyuk und Natalia Konstantinova den Kaffeegeschmack der Frankfurter. Was im Betondschungel des Europaviertels begann, konzentriert sich heute auf den Coffee Shop im Tower 185 an der Messe – und die beiden Filialen namens Brühwerk, dazu gehört ein klassisches Sitzcafé in Bockenheim und eine Cafébar an der Gutleutstraße. Neu sind die eigenen Röstungen in unterschiedlichen Röstgraden. Die Kaffees werden

in Kooperation mit Quijote aus Hamburg besorgt, vor allem aus Zentralamerika (Honduras, Ecuador, Peru). Kaffee-Nerds kommen hier voll auf ihre Kosten, denn sie können aus acht Zubereitungsarten wählen, von der Chemex-Kanne bis zum Kalita-Filter. Auch zwei Espressos können gewählt werden, alle tragen launige Namen wie „Fielgut“ mit 40 Prozent Robusta oder „Käschual“ (10 Prozent Robusta). Im Sockel des Towers 195 dominieren Tische und Theke aus rauem Bauholz, Boden aus Sichtbeton und gekalkte Wände für Ausstellungen. Das Gebäck liefert die Patisserie Walter.

Konditorei & Confiserie Georg Jamin

OT Sachsenhausen, Schweizer Str. 54 a,
60594 Frankfurt am Main,
Tel. 069-61 56 19
www.jamin-frankfurt.de
Mo-Fr 10-18 Uhr, Sa 9.30-15 Uhr
BIO

Seit 1907 gibt es den Familienbetrieb am Schweizer Platz. Heute haben in dem Lädchen zwei Schwestern in vierter Familiengeneration das Sagen. Konditormeisterin Cathérine Jamin ist für die Herstellung der köstlichen Kuchen, Torten und Pralinen zuständig, Schwester Nicole kümmert sich um Verkauf und Kaufmännisches. Topqualität, kleine Mengen und intensive Aromen sorgen für höchsten Genuss, sei es bei Desserts aus Schokomousse oder Schokoladencreme, Früchtebiskuit oder saftigem Nusskuchen. Beliebter Dauerbrenner ist der grüne „Frosch“, gefüllt mit Erdbeercreme, Biskuit und Marzipan, sowie die in geröstete Mandelblättchen gehüllte Kugel aus Mandelbiskuit, Marzipan und Vanillecreme. Große Kür sind der Baumkuchen, die – fast – lebensechten Marzipanfrüchte und Katzenzungen. Wie gemalt fallen Cassis-Törtchen aus, die mit Grapefruit dezent abgerundet sind, das Haselnusstörtchen mit leichter Creme und Schokobiskuit, die Tarte au Citron erfrischend zitronig. Aus der Frankfurter Nationalfrucht entsteht ein saftiger Apfelgugelhupf. Dazu handgefertigte Schokoladen, Pralinen, (Salz-)Gebäck („Bärentatzen“), Tartufi, Petits Fours, Wunschtorten, auch Naked und Drip Cake sowie am Wochenende Hefezopf und Mohnstollen. Nicht zu vergessen der Stutzweck, ein Frankfurter Klassiker zu Silvester, und die Glücksschweinchen aus Marzipan. Alles zum Mitnehmen und auf Vorbestellung. Keine Sitzplätze.

Patisserie Anna Reckmann

OT Westend, Reuterweg 69,
60323 Frankfurt am Main,
Tel. 069-79 21 33 97
www.annareckmann.de
Di-Fr 10.30-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr
BIO G L



Lange Tradition, zeitgemäßes Handwerk und überragender Geschmack: Konditorei Jamin

Die Patisserie-Virtuosin startete in einer stillgelegten Backstube im Stadtteil Griesheim ihre Produktion und verkauft in ihrer eleganten Boutique im Westend. Man schmeckt die fein austarierten Aromen – die Törtchen glänzen im Herbst und Winter mit Kreationen aus Cassis, Marone, Sanddorn oder Kürbis; im Sommer dominieren Beeren, allesamt raffiniert, mit Crunch und exzellentem Süße-Säure-Spiel. Die bunten Macarons erinnern an die Farbskala der Suhrkamp-Buchreihen. Nur wenige Sitzmöglichkeiten in der Boutique. Kurse mit Themen wie Pralinen, Törtchen oder Tartelettes gewähren Einblicke in Reckmanns Schaffen. Onlineshop für Pralinen, Schokoladen und Macarons. Tipp: Schokoladenblättchen mit Kampot-Pfeffer. Im Winter Bûche de Noël in mehreren Sorten und mit Pralinen gefüllte Adventskalender.

Patisserie de l'Arabie

OT Gutleutviertel, Hardenbergstr. 15,
60327 Frankfurt am Main,
Tel. 069-25 61 29 50
www.patisserie-delarabie.de
Mo-Sa 10-20 Uhr

Ein Hauch Orient mitten in Frankfurt. Vor 15 Jahren eröffnete der syrisch stämmige Unternehmer Mohamad Qaterjy mit seiner deutschen Ehefrau und den drei Söhnen Abbas, Hamsa und Hassan eine der ersten arabischen Patisserien des Landes. Der Familienbetrieb stellt orientalische Backwaren und Baklava der Spitzenklasse her. Verwendet werden Pistazien, Cashewkerne, Walnüsse und Butter, viel Butter, aber deutlich weniger Zucker als herkömmlich. Daher sind die süchtig-machenden Köstlichkeiten auch für westliche Gaumen ein Hochgenuss. Gerösteter Fadenteig wird um karamellisierte frische Pistazien gewickelt, bei der Baklava umhüllen unzählige hauchdünne Blätterteigschichten karamellisierte Walnüsse, Pistazien oder Cashewkerne. Die hochwertigen Backwaren aus der Kelsterbacher Backstube der Qaterjys sind längst weit über Frankfurt hinaus gefragt. Wer einmal hier war, kauft immer wieder. Neben dem Stammhaus im Bahnhofsumfeld gibt es Dependancen im Skyline Plaza und Nordwestzentrum (einige Sitzplätze). Bundesweiter Versand von Geschenkboxen.

Plants and Cakes Vegan Patisserie Café

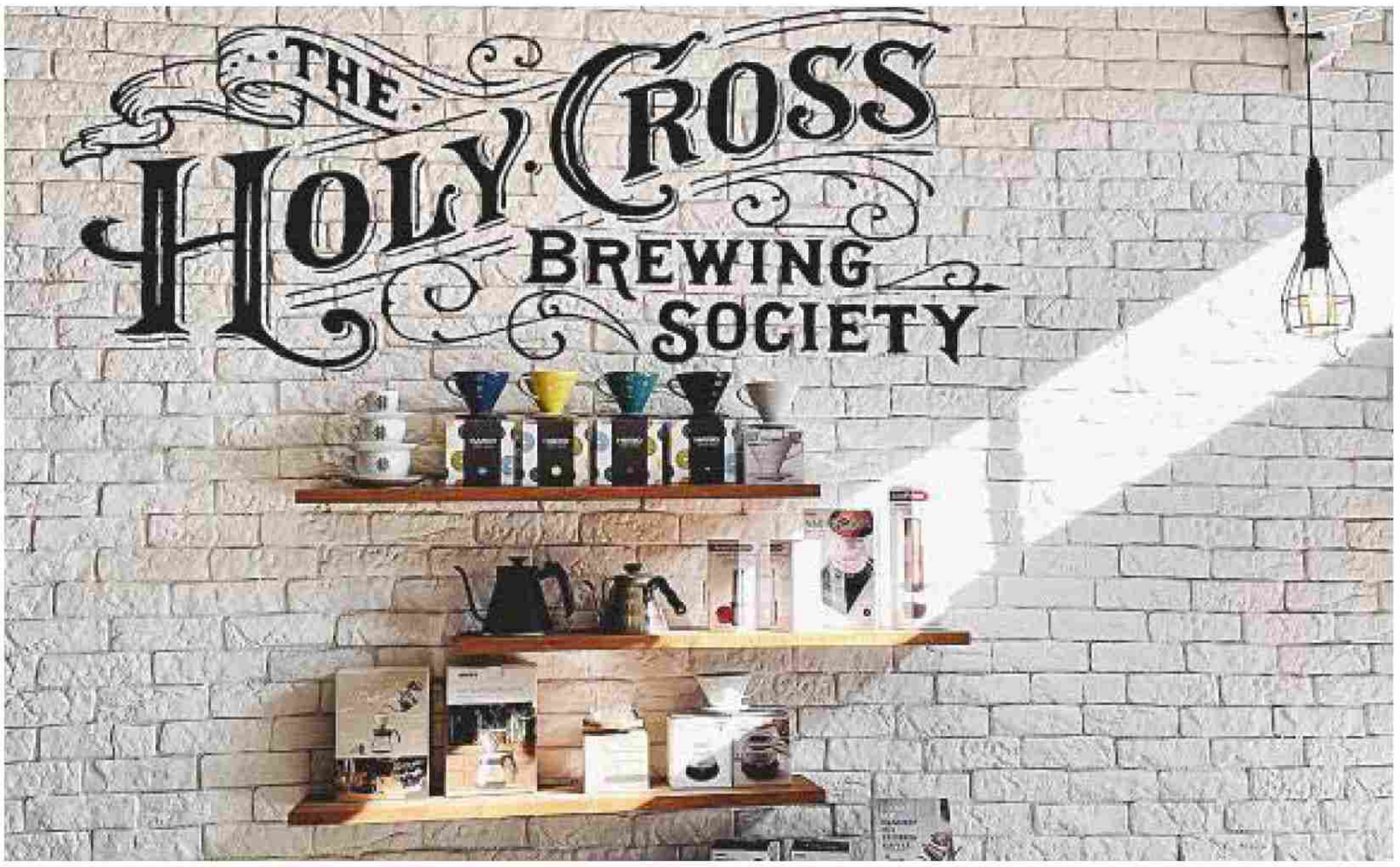
Grüneburgweg 35, 60318 Frankfurt am Main,
Kein Tel.
plantsandcakes.de/stores
Tgl. 10-17 Uhr

Naschen mit gutem Gewissen versprechen die Macherinnen Sibel und Angela mit ihren sogenannte Raw Cakes, also ungebacken, vegan sowie frei von Gluten und raffiniertem Zucker. Die vegane Kuchenwelt sieht enorm dekorativ aus, allerdings fällt die „Vegan raw"-Kuchenwelt mit einer schweren Teigbasis aus Cashewnüssen, belegt mit Fruchtpürees, Nuss oder Schokolade, eher üppig aus. Es gibt Cheesecake, eine in Regenbogen-Farben gestaltete Torte, aber auch „Riegel" wie die Passionfruit & Pitaya Raw Bar. Außerdem im Angebot des kleinen Ecklokals sind Nice-cream-Bowls, Smoothies, Cold-pressed-Juices, bunte Superfood Latte und einiges mehr. Auf Vorbestellung „Celebration cakes", etwa Schwarzwälder Kirschtorte. Überwiegend aus Biozutaten bestehende hauseigene „Backmischungen" sind perfekt für alle, die Raw Cakes gelingsicher selbst herstellen möchten.

The Holy Cross Brewing Society

OT Innenstadt, Fahrgasse 7,
60311 Frankfurt am Main,
Tel. 069-00 49 17 24 15 32 62
theholycross.de
Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa, So 10-18 Uhr

Im Kaffeemekka am hippen Fischerplätzchen beweisen geweißte Backsteinwände, schwarze Industrielampen, dass dieser Coffeeshop metropolentauglich konzipiert ist. Wer Kaffee liebt, sitzt hier richtig. Neben „normalen" Kaffees, Cappuccinos (i) und Espressos (i) haben die netten Baristas auch eine Vielzahl anderer Genüsse drauf. Gemahlen wird in Victoria Arduino Mythos 1 Mühlen, zubereitet auf einer Victoria Arduino Black Eagle. Die hauseigenen „The Holy Bean"-Bohnen aus Kolumbien und Brasilien stammen von Backyard Coffee, sie haben schokoladige und würzige Noten. Der Filterkaffe heißt „The Tattooed Tear" und wird bei Maren Ernst in Köln geröstet. Empfehlenswert sind auch die Saisondrinks mit kaffee-basierter Limonade, der „Daredevil", ein Cold Brew auf Zitronensorbet



The Holy Cross Brewing Society bietet das Kaffeekränzchen auf moderne Art, etwa mit Cold Brew

oder der Kaffee-Flight „Batman&Robin“ mit Cold Brew und Espresso aus der gleichen Bohne. Für Leckermäuler unverzichtbar: das hausgemachte Cappuccino-Eis. Hier gibt es auch hausgemachten Kuchen, zum Beispiel Zitronenbaiser, Birne-Käsekuchen, Orangen-Pistazien-Auflauf, Schoko-Mandelkuchen, Brombeer-Schmand-Tarte und Aprikosen-Milchreis-Kuchen.

Wacker’s Kaffee

OT Altstadt, Kornmarkt 9,
60311 Frankfurt am Main,
Tel. 069-28 78 10
www.wackers-kaffee.com
Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 8-18 Uhr BIO

Gegründet 1914 von Luise Wacker als Feinkostgeschäft, hat sich Frankfurts Platzhirsch unter den Kaffeeröstern mit urigem Stammhaus am Kornmarkt seinen nostalgischen Charme bewahrt – von den markant-goldenen Tüten bis zur Ladeneinrichtung im Stil der Gründerzeit in der Filiale am Bornheimer Uhrtürmchen. Auch sein hohes Niveau kann Wacker halten – ob bei Kaffee mit über 30 Sorten, feinen Schokoladen und Pralinen sowie einem Kuchen- und Gebäcksortiment. In der Fechenheimer Rösterei von Wacker werden nach traditionellem Langzeitverfahren fair gehandelte Kaffeebohnen verarbeitet. Unser Tipp bei den Kaffees ist die anlässlich des 100-jährigen Bestehens kreierte „1914 Jahrhundert-Mischung“ aus den besten Arabicas der Welt: nussig, bittermandelig-würzige Aromen und fruchtige Säure. Oder der wunderbar harmonische Bio-Fair Espresso, dank Arabicas und Robustas aus Mittel- und Südamerika und Indien mit starker Präsenz in der Tasse und am Gaumen. Neben dem Stammhaus mit Ausschank unweit der Hauptwache gibt es Wacker-Cafés am Grüneburgweg, an der Berger Straße in Bornheim und an der Schweizer Straße in Sachsenhausen.

Fulda

.kaffeekultur, Rösterei & Kaffeehaus

OT Innenstadt, Löherstr. 22, 36037 Fulda,
Tel. 0661-380 24 90
www.kaffeekultur-fulda.de
Mo-Mi, Fr 10-18.30 Uhr, Do 10-21 Uhr,
Sa 9.30-18.30 Uhr

Die warme Rösttrommel im Eingangsbereich, der Duft frisch gerösteter Bohnen in der Luft. Ein Klavier in der Ecke, ein Chef, der begeistert seine Sorten erläutert. Selten haben wir Kaffeekultur so authentisch erlebt. Im Verkauf vor allem reinsortige Kaffees verschiedenen Herkunftsländern, darunter Raritäten wie der handgepflückte Waldkaffee aus dem Regenwald Äthiopiens oder die säurearme Sorte „India Baba

Budangiri“ aus dem Hochland Indiens. Die Hausmischung „Casa“ ist nicht nur biozertifiziert, sondern auch von der Deutschen Röstergilde prämiert. Die Inhaber unterstützen außerdem ein Projekt zur Förderung kleiner Farmen in Brasilien und bieten eine gute Auswahl an Kaffee-Gerätschaft. Netter kleiner Hinterhof, Kuchen und Snacks – auch vegan – sowie ein überaus charmanter Service.

Café Thiele

OT Innenstadt, Mittelstr. 2, 36037 Fulda,
Tel. 0661-727 74
www.cafe-thiele.de
Mo 12-18 Uhr, Di-Sa 9-18 Uhr, So 10-18 Uhr

Das Café gegenüber der Stadtpfarrkirche ist eine Institution in der Altstadt. Die neuen Inhaber lockern die gediegene Kaffeehaus-Atmosphäre mit farbenfrohen Akzenten auf. Im Eingangsbereich fällt der Blick auf die große Kuchentheke: Die Torten sehen aus wie gemalt: Perfekt geschichtet sind Boden und Füllung, vollendet der Einstrich und die Dekoration. Das Repertoire ist klassisch und vielfältig: Schwarzwälder-Kirsch und Mousse-au-Chocolate-Torte, Himbeer- und Käsetorte. Außerdem Feingebäck und die bei Stammgästen so beliebte Biskuitschnitte Crème Giovanni.



Eln Hort für feinste Torten und Kuchen ist in Fulda das Café Thiele

Reinholz Kaffeerösterei

OT Bronnzell, Am Rhönbad 5, 36039 Fulda,
Tel. 0661-38 05 06 24
www.reinholz-kaffee.de
Mo, Di 9-19 Uhr, Mi-Sa 9-19 und 12-18 Uhr,
So 11-18 Uhr

Jung, unkompliziert und modern – der Kaffeeladen in der Fuldaer Innenstadt erinnert an eine Café-Bar in Italien. Lange Theke, Selbstbedienung und, na klar, eine blitzblanke Siebträger-Maschine. Der Chef, so hören wir, lege Wert auf Kaffeekultur und so wird der Cappuccino mit einer aus Milchschaum gegossenen Blume serviert. Doch nicht nur das: Heiko Reinholz achtet auch auf den direkten Handel mit den Kaffee-Farmen. Im Ausschank gibt es drei Sorten, darunter die beliebte „Fuldaer Mischung“. Im Verkauf eine umfangreiche und sehr interessante Auswahl an Kaffee- und Espressosorten, etwa aus Peru, Kolumbien und Kenia, auch in Bio-Qualität. Wie der Kaffee geröstet wird, lässt sich in der Rösterei in einem Fuldaer Vorort erleben. Außerdem: Baristakurse und Kaffeeseminare.

Geisenheim

Patisserie Pretzel – Das Café am Dom

Bischof-Blum-Platz 8, 65366 Geisenheim,
Tel. 06722-402 52 38
www.patisserie-pretzel.de
Tgl. 9-18 Uhr

Stefan und Marcus Pretzel bieten seit 15 Jahren in ihrem gemütlich eingerichteten Café am Domplatz täglich frische Konditorei und Spezialitäten aus der klassischen Patisserie. Hausgemachter Apfelstrudel und frisch gebackene Waffeln gehören dabei genauso zum Angebot wie Frankfurter Kranz, klassischer Streuselkuchen, gedeckter Apfelkuchen, und Obst- und Sahnetorten. Zwei besondere Spezialitäten des Hauses mit regionalem Bezug sind die Rheingauer Rieslingcreme und der Rheingauer Domgugel, ein mit in Rieslingweinbrand gereiften Rosinen hergestellter Gewürzgugelhupf, abgerundet mit Marzipan und einer Glasur aus weißer Schokolade. Den üppigen Domplatz Brunch mit süßen und herzhaften Gerichten gibt es auf Vorbestellung ab zwei Personen. Die Brüder Pretzel betreiben auch das Café im Maximilianshof der Familie Oettinger in Erbach.

HESSEN

Heppenheim

Muse Chocolat

OT Altstadt, Marktstr. 4, 64646 Heppenheim,
Tel. 06252-967 67 40
www.musechocolat.de
Mi-So 10-18 Uhr
BIO

Detlef Dörsams „Muse Chocolat“ und „Haus der Muse“ ist ein bezauberndes, originelles Café über drei Etagen, das wie ein lebendiges Museum die Epochen mehrerer Jahrhunderte in der Einrichtung darstellt, am nachdrücklichsten wirkt das Ambiente des Biedermeier. Es wird jedoch – überall in offenen Küchen – gearbeitet, auch



Im behaglich-eleganten Café des Muse Chocolat genießt man die Kaffeestunde

im historischen „Schokoladenzimmer“ legt der Chef zuweilen selbst Hand an und reguliert die Conche, die Schokoladenwanne, die 72 Stunden lang die Kakaomasse rührt. Zum Genießen bieten sich Sachertorte, Schokoladenmousse, verschiedne Käsekuchen, Aprikosen- und Obsttartes und Baisertorten. Freitags und samstags am Abend wandelt sich die Konditorei zum Restaurant „Dominique et Philippe“, gelegentlich gibt es dann auch Events wie Livekonzerte.

Kassel

Konditorei Bonpâtis

OT Bad Wilhelmshöhe, Landgraf-Karl-Str. 3,
34131 Kassel,
Tel. 0561-49 94 00 40
www.bonpatis.de
Mo-Fr 10-18 Uhr, Sa 10-14 Uhr
BIO Ⓖ Ⓛ

Wie der Name anklingen lässt, fokussiert sich die Konditorei auf die Tradition französischer Patisserie. Mit frischen Früchten der Saison fertigen die engagierten Handwerksbäcker Zitronen- und Erdbertartines, Schokomousse-Törtchen und eine große Auswahl kleiner, feiner Petits Fours. Aber auch mehrschichtige Sahnetorten und auf Wunsch mehrstöckige Hochzeitstorten werden locker bewältigt. „Wir verwenden ausschließlich Bio-Milchprodukte und Bio-Eier”, erklärt das Unternehmen. Beim Einkauf achte man außerdem auf regionale Erzeuger und faire Produktionsbedingungen. Das kleine Café mit den Bistrotischen wie in Paris vor dem türkisfarbenen Tresen wirkt très français, hier schmecken Espresso oder Café au Lait.

Seegert Kaffeerösterei

OT Vorderer Westen, Friedrich-Ebert-Str. 64,
34119 Kassel,
Tel. 0561-95 28 12 68
www.seegert-kaffee.de
Mo-Fr 9-17.30 Uhr, Sa 10-17 Uhr
BIO

Rundum sorglos beim Kaffee sitzt man bei Seegert im Nordwesten Kassels. An den Kaffeehaustischen vor großer Fensterfront kann der Gast auf die trubelige Friedrich-Ebert-Straße blicken und edlen Kaffee genießen. Kuchen und Feingebäck werden in der Nähe gebacken und sind auf Wunsch auch gluten- und laktosefrei erhältlich. Ein großes Sortiment an frisch gerösteten Spezialitäten bietet sich fürs Mitnehmen an: „Espresso miglio“ etwa (30 Prozent Robusta) fließt aus nahezu allen Maschinen mustergültig dickflüssig in die Tasse. Schön vollen Körper zeigt auch die Hausmischung „Charlotte“, zusammengestellt aus Sumatra-Kaffee und etwas Mexiko. Maschinen-Fans erfreuen sich an den poppig-bunten Siebträgern von ascaso aus Barcelona.



Elne große Auswahl bester Kaffees bietet die Rösterei Fare Tredici im Zentrum von Limburg

Limburg

Nassim Schäfer / Fare Tredici

OT Altstadt, Barfüsserstr. 1-3, 65549 Limburg,
Tel. 06431-21 75 42
www.f13caffe.de
Di 10-15 Uhr, Mi-Sa 10-17 Uhr

Nassim Schäfer legt nicht nur ausgesprochenen Wert auf einen fairen Handel mit allen Geschäftspartnern, sondern auch auf beste Qualität der eingekauften Kaffeebohnen. In ihrer 2002 gegründeten Rösterei in Limburg wird denn auch nach den strengen Vorgaben der deutschen Röstergilde gearbeitet, um ein bestmögliches Ergebnis aus jeder einzelnen Bohne zu erzielen. Unweit des Limburger Doms kann man auf zwei Etagen ein Kaffeeangebot mit rund 25 verschiedenen Sorten und Mischungen erleben, dazu wird auch ein kleines Sortiment an Feinkost angeboten. Barista-Intensivkurse für maximal sieben Personen finden regelmäßig freitags in den hauseigenen Seminarräumen statt.

Marburg

Konditorei & Terrassencafé Vetter

Reitgasse 4, 35037 Marburg,
Tel. 06421-258 88
www.cafe-vetter-marburg.de
Di-Sa 9-18 Uhr

Das traditionsreiche Café unweit der Universität mit Panoramablick ins Marburger Land, das Axel Vetter Anfang 2024 in die Spectrum Stiftung überführt hat, ist und bleibt ein Hort bester Kuchen und Torten. Kaffeehauskultur vom Feinsten! Was aus der Backstube kommt, wird handwerklich aus natürlichen Zutaten nach alten Familienrezepten produziert. Ewa die legendäre Tarte au Citron, Vetters Baumkuchen-Spezialtorte mit Mandel-Nougat-Creme oder den Marburger Taler, alles beliebte Klassiker des nostalgischen Kaffeehauses. Dazu wählt man eine der vielen Kaffeespezialitäten. Samstags wird bis 13 Uhr ein großes Brunch-Buffet angeboten.

Konditorei Café Klingelhöfer

Haspelstr. 21, 35037 Marburg,
Tel. 06421-233 72
www.konditorei-klingelhoefer.de
Mo 8-17 Uhr, Di-So 9-18 Uhr

Gleich zwei schicke Cafés betreiben Thomas und Annette Klingelhöfer und machen damit alle glücklich, die feinste Konditorei, handgemachte Pralinen, Gebäcke wie Nougatringe und klassische Nussecken, aber auch hausgemachte Eissorten lieben. Ein süßer Traum, den man sich

unbedingt erfüllen sollte, ist der Klingelhöfer Baumkuchen aus einer Masse von Vanille, Marzipan und einem guten Schuss Jamaica-Rum, Schicht für Schicht gebacken und von feinster Schokolade umhüllt. Für Frühaufsteher gibt es in dem Familienbetrieb ab 6 Uhr morgens offen-frische knusprige Brötchen und Croissants, die besten der Stadt. Oder man trifft sich zu einem ausgiebigen Frühstück in unterschiedlichen Variationen, und genießt dazu eine der erstklassigen Kaffeespezialitäten. In der Mittagszeit wird das süße Angebot um herzhafte Snacks wie hausgemachte Quiches und Pizzen, Suppen und Bowl-Salate erweitert. Und natürlich gibt es dann die Marburger Currywurst, die mit warmem Wurzelbrot serviert wird.

Michelstadt

Weltmeister Café Siefert

Braunstr. 17, 64720 Michelstadt,
Tel. 06061-30 68
www.cafesiefert.de
Di-Fr 13-18 Uhr, Sa, So 10-18 Uhr

Seit 1997 ist Bernd Siefert einer der berühmtesten Patissiers des Landes, damals errang er den Weltmeistertitel der Konditoren, inzwischen trainiert er die Patissiers der Deutschen Nationalmannschaft der Köche. Im modern-poppigen Café fällt die Wahl naturgemäß schwer zwischen deutschen Buttercremetorten, Obstkuchen und französischer Patisserie mit Törtchen, Macarons und Pralinen. Der Odenwälder Kartoffelstollen hat im Winter seinen großen Auftritt, ebenso die Panettone oder die Baumkuchen. Die mit viel Akribie ausgesuchten Zutaten etwa aus Sizilien geben dem Gebäck schön intensive Aromen. Im Geschäft sollte man einen Blick auf die hausgemachten Konfitüren riskieren und dieses oder jenes Glas zum Beispiel Scotch Jam Orange Whisky mitnehmen!

Neu-Isenburg

Wessinger Hotel Restaurant Café

Alicestr. 2, 63262 Neu-Isenburg,
Tel. 06102-80 80
www.wessinger.com
Mo-Fr 7-22 Uhr, Sa, So 8-22 Uhr

Seit mehr als 100 Jahren wird bei Wessingers gebacken: feine Tartelettes, klassische Blechkuchen und Torten, dazu Gebäck sowie tolle Pralinen. Unbedingt probieren: „Barcelona“ mit spanischer Vanillecreme auf Mandelbiskuit mit Schokostückchen und Ganache, die Chef-Torte überzeugt mit dunkler Schokosahne, Ananas und einem Schuss Rum, die Rührkuchen (allen voran: Orange) sind hier besonders saftig. Auch Hotel und Restaurant werden weithin geschätzt. Mit ihren Wewe-Cafés in Frankfurt und auf der Büchereibrücke in Bad Vilbel haben die Geschwister Alexander Wessinger und Wiebke Gomez flotte Bistro-Cafés eröffnet. Dort werden Kuchen, Torten, Gebäck und kleine Gerichte serviert.

Offenbach am Main

Kaffeerösterei Laier

Bieberer Str. 12,
63065 Offenbach am Main,
Tel. 069-88 51 70
www.kaffeeroesterei.de
Di, Fr 9-18 Uhr, Mi, Do 10-13.30 und 14.30-18 Uhr, Sa 9-14.30 Uhr

Mit vier Kaffeesorten hat Margarete Laier anno 1869 angefangen. Heute lässt die in fünfter Familiengeneration als Inhaberin amtierende Tochter Annette Laier aus zwölf verschiedenen Rohkaffeesorten, bevorzugt Raritäten kleiner Kooperativen, mit einer großen Portion Know-how über 20 unterschiedliche sortenreine und Kaffeemischungen entstehen. Das Sortiment an Lagenkaffees ist überschaubar dafür hochkarätig: Honduras und Kenia, Äthiopien, Guatemala und Peru – die wichtigsten Länder sind dabei. Geröstet wird in kleinen Mengen mindestens 17 Minuten in der Probat-Röstanlage. Einige werden doppelt geröstet oder von Hand zusätzlich verlesen. Das bringt ein sauberes, starkes Aroma und gute Verträglichkeit. Beliebt sind auch die aromatisierten Sorten mit Haselnuss, Karamell, Vanille, Irish Malt und mehr. Noch heute sind die markanten blau-weißen Packungen ein Erkennungszeichen für Kaffees aus dem Hause Laier. Große Auswahl an Tee und Spezialitäten wie Trockenfrüchte, Nüsse und Schokoladen und natürlich die Offenbacher Pfeffernüsse.

Wetzlar

Café Leitz

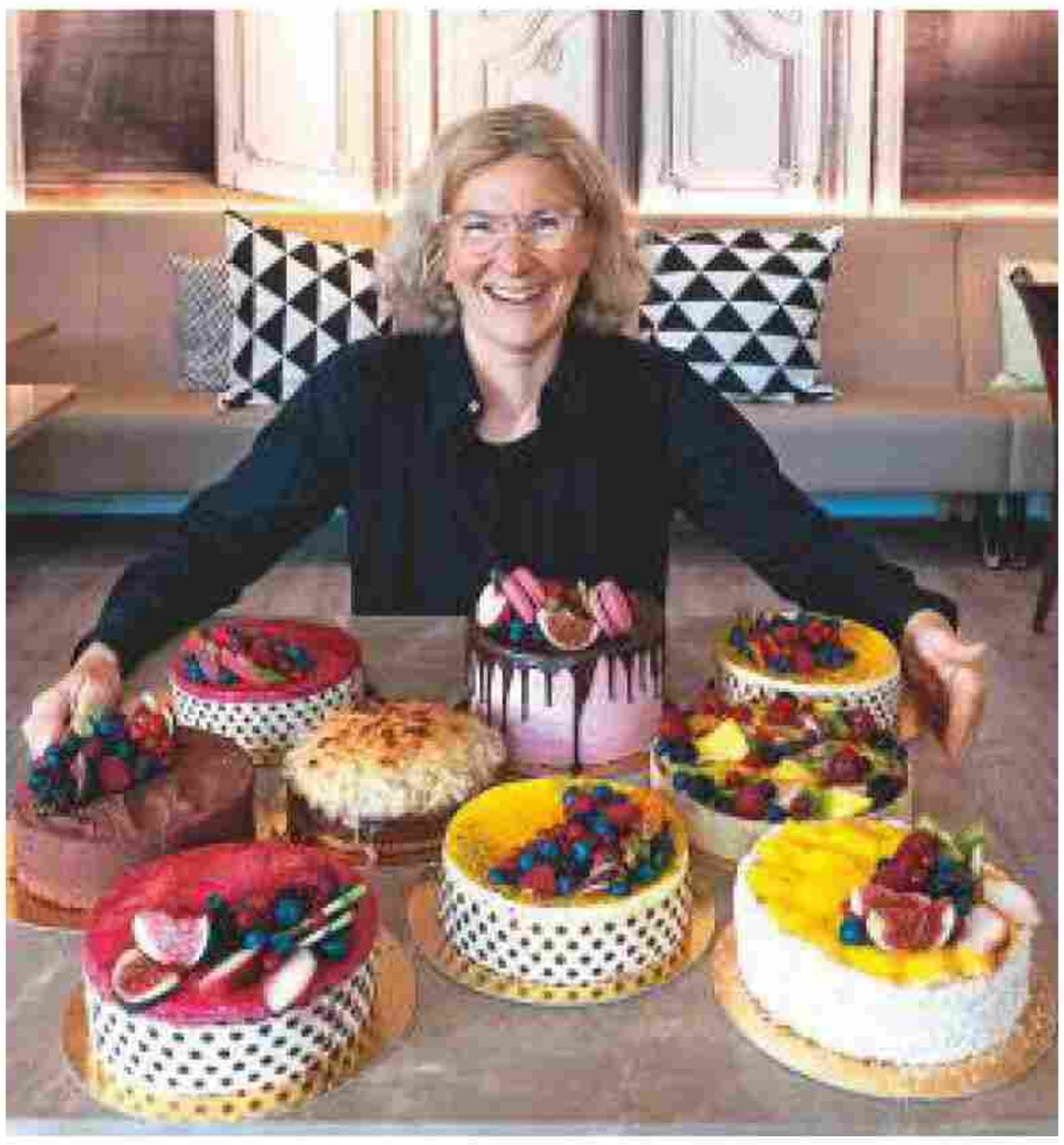
Am Leitz-Park 1-5, 35578 Wetzlar,
Tel. 06441-208 01 29
leicawelt.com/besucherinfo/café-leitz
Di-Sa 11.30-17.30 Uhr

Das Café am Ernst Leitz-Museum, geführt von Kevin Klein, tischt beachtlich gute Torten und Kuchen auf, von Erdbeer und Himbeer-Joghurt bis Schokoladentorte. Kultiger Klassiker ist die Leica-Torte, die mit der roten Decke und Schriftzug der legendären Kamera nachempfunden ist. Das Vergnügen im Café endet jedoch nicht beim Kuchen – auch gute Aperitivo-Drinks werden mit Liebe zubereitet und serviert. Angenehm modernes Ambiente.

Wiesbaden

Café Blum

Wilhelmstraße 60, 65183 Wiesbaden,
Tel. 0611-30 00 07



Darf es noch ein Törtchen mehr sein? Chefin Tatjana Kreuter vom Café Blum hat viel zu bieten

www.cafe-blum.de
Tgl. 9-18 Uhr
BIO

Rund 50 verschiedene Kuchen und Torten kommen täglich aus der Backstube des traditions-



reichen Cafés, das 1878 gegründet wurde, und heute von Tanja Kreuter und ihrem Team auf Erfolgskurs gehalten wird. Mit viel Engagement und einem qualitativ erstklassigen und abwechslungsreichen Sortiment, das auch hausgemachte Pralinen und Schokolade umfasst. Der große Klassiker des renommierten Kaffeehauses auf der Wiesbadener Rue ist das Nusstörtchen mit Piemonteser Haselnüssen und Haselnussahne. Unübertroffen sind die Chefsahne, eine Torte aus Mürbeteig mit Schokoladensahne, Biskuit, Ananas und Rum, die Zitronen-Rosmarin-Torte mit Rosmarinbiskuit, Pistazien, Zitronencreme und Zitronengelee sowie der saftige Mohnkuchen. Einfach großartig! Veganer bestellen im Café Blum den Käse-Blaubeer-Kuchen aus veganem Mürbeteig und Sojajoghurt oder die Schoko-Bananen-Torte mit veganer Schokoladen-Ganache. Eine Dependance mit der gleichen Auswahl an Torten, Kuchen und Pralinen gibt es in Mainz unweit des Fastnachtsbrunnens.

Café Gude

OT Dotzheim, Wiesbadener Str. 55,
65197 Wiesbaden,
Tel. 0611-42 09 88
cafe-gude.de
Di-Sa 9-18 Uhr, So 10-18 Uhr

Komplett umgebaut und modernisiert, erstrahlt das schicke, modern gemütliche, jetzt auch klimatisierte Café in neuem Glanz. Geblieben ist die erstklassige Qualität der Torten, Kuchen und Gebäcke, die aus besten Zutaten täglich frisch hergestellt aus der eigenen Backstube kommen, und für die man schon mal anstehen muss. Immer eine gute Wahl sind der gedeckte Apfelkuchen, der saftige Käsekuchen und die Spanische Vanilletorte, die es weit und breit nicht besser gibt. Dazu ist Konditormeister Dominik Krestan ein Spezialist für außergewöhnliche Hochzeitstorten, die er mit viel Kreativität und Liebe zum Detail herstellt, immer abgestimmt auf individuelle Wünsche. Gute Adresse für ein entspanntes Frühstück mit süßen und herzhaften Snacks.

Café Maldaner

OT Mitte, Marktstr. 34, 65183 Wiesbaden,
Tel. 0611-30 52 14
www.maldaner1859.de
Di-Sa 9-17.30 Uhr, So 9.30-17.30 Uhr

Wer hier einkehrt, nimmt auf der süßen Seite des Lebens Platz. Seit 165 Jahren wird in dem quirligen Wiesbadener Traditionscafé mit der etwas ruhigeren Bel Étage das genussvolle Vergnügen der Kaffee- und Kuchen-Kultur zelebriert. Immer auf der Höhe der Zeit, auch wenn die Einrich-



Ein Refugium wie ein Wiener Kaffeehaus: Das Café Maldaner in Wiesbaden



Vor dem Tresen des Maison Köller fällt die Wahl stets äußerst schwer – Kuchen, Pralinen oder Torte?

tung mit Stuckdecken, Sofas und Holzvertäfelungen das authentische Flair des 19. Jahrhunderts widerspiegelt. Zum röstfrischen Kaffee, dessen Duft durch alle Räume zieht, wird eine Vielzahl an Torten und Kuchen angeboten, die das ganze Spektrum der hohen Konditoren-Kunst umfasst. Alles handwerklich in der eigenen Backstube nach altbewährten Hausrezepten, aber auch modernen Rezepturen hergestellt. Konditormeister Markus Poiger dirigiert die Zuckerbäcker, die klassische Sachertorte, Obstkuchen mit allen möglichen Früchten und Käsekuchen in verschiedenen Varianten ebenso aus dem Effeff beherrschen wie die legendäre Weinbrand-Pralinenschnitte nach Hausrezept und die legendäre Maldaner-Schnitte, die seit der Eröffnung des Kaffeehauses im Jahre 1859 auf der Karte steht.

Maison Köller – L'Art Sucré
Marktstraße 9, 65183 Wiesbaden,
Tel. 0611-135 72 33
www.lartsucre.com
Mo-Fr 10-18.30 Uhr, Sa 10-18 Uhr, So 11-18 Uhr

Sandra und Florian Köller sind die Köpfe hinter der Manufaktur, die sich der französischen Patisserie verschrieben hat. Das süße Leben in Form von kleinen Köstlichkeiten beherrschen die beiden Dessert-Künstler in Perfektion, was seit dem Jahre 2009 aus ihrem Atelier in die Theke kommt, ist Patisserie vom Feinsten. Vom Allerfeinsten! Dafür werden selbstverständlich ausschließlich hochwertige Produkte verwendet, die ganz traditionell handwerklich verarbeitet werden. Kompromisslose kulinarische Exzellenz ist das Ziel, das Sandra und Florian Köller jeden Tag aufs Neue ansteuern und erreichen. Erste Sahne sind neben der Schokolade, den Pralinen und den Dragees ihre handgemachten Macarons in verschiedenen Sorten. Ebenso die kleinen Dessertstücke wie „Catania" mit Pistazie, Mandel und Himbeere, der „Main-Hatten-Cheesecake", das Eclair, gefüllt mit cremiger dunkler Schokolade, oder das klassische Opéra aus Espresso und Schokolade. Bei gutem Wetter sind die wenigen Sitzplätze vor dem Café in der belebten Marktstraße heiß begehrt.

MECKLENBURG-VORPOMMERN

F

Die 500 besten Cafés & Röstereien in Deutschland 2025

In der Stralsunder Rösterei Kontor werden die rohen Bohnen aus den weltbesten Anbaugebieten geholt, und das ausschließlich aus Bio-Anbau oder mindestens sozial und ökologisch nachhaltiger Produktion

Göhren-Lebbin

Fleesensee Rösterei

Marktplatz 9, 17213 Göhren-Lebbin,
Tel. 0173-610 79 70
roe sterei.fleesensee.de
Tgl. 7.30-17 Uhr

Sehr einladend wirkt das Café dieser hervorragenden Rösterei in der Nähe des Müritzsees. Zwischen hellen Naturholzmöbeln und Regalen samt nostalgischen Schütten lassen sich die Gäste auf den Punkt geröstete Kaffees schmecken besonders populär die „Fleesenseer Mischung“, ein Espresso mit 20 Prozent Robusta-Anteil, oder der „Schloss Fleesensee“ mit 30 Prozent Robusta. Empfehlenswerte Filtersorte ist der „Kenia Ichamama“ mit subtilen Noten von Orangen und Kirschen. Wer besonders nachhaltigen Kaffee kaufen möchte, sollte zum „Honduras Combrifol Marsellesa“ greifen, er wird per Segelschiff über den Atlantik transportiert.

Kühlungsborn

Kaffeehaus Röntgen

Strandstr. 30 a, 18225 Kühlungsborn,
Tel. 038293-781 36
www.kaffeehausroentgen.com
Tgl. 9-18 Uhr

Im Ostseebad ist das „Röntgen“ eine feste Größe, die Cafés, vor allem das „Classic Café Meeresblick“ an der Ostseeallee, gemütlich, beliebt und oft auf den letzten Platz besetzt. Hier kann man rechtzeitig über die Webseite ein Plätzchen reservieren. Wer sie noch nicht kennt, sollte selbstverständlich die berühmte Sanddorn-Torte probieren, ebenso eine Sünde wert sind aber auch die zarte Sachertorte, Marzipan- oder Champagner-Sahne-Torte oder die köstlichen gebackenen Käset-Obsttorten, etwa mit Blaubeeren oder Erdbeeren. Pralinen aus der eigenen Confiserie sind die Renner im Geschäft und stets beliebte Mitbringsel.

Prerow

Teeschale

Waldstr. 50, 18375 Prerow,
Tel. 038233-608 45
www.teeschale.de
Di-Sa 11-19 Uhr

Teefreunde werden die große Auswahl an Grün- und Schwarztee, pur oder aromatisiert, zu schätzen wissen. Im gemütlichen Café, das man sich so auch in einem Ostseebad vorstellt, Keramikkannen inklusive, genießen die Gäste frisch gebackene Obstkuchen, Erdbeer- oder Pflaumentorte und kleines Gebäck. Der liebenswert altmodische Teeladen macht Laune auf eine Entdecker-Shoppingtour für alles, was Teefreunde begeistert.

Rügen/Baabe

Café Klatsch

OT Baabe, Am Kurpark 2, 18586 Rügen,
Tel. 0172-302 70 58
www.baabe-cafeklatsch.de
Mi-So 12-18 Uhr

Gute-Laune-Kaffee beim Kurpark direkt an der Strandstraße. Schöne sonnenbeschirmte Terrasse im Halbrund um die Panoramafenster des Pavillons. Wenn es draußen etwas kühler wird, sorgen Schafsfelle als Sitzunterlage für angenehme Wärme. Jeden Tag backen die Rüganer Zwillingsschwestern Andrea und Dorina Franz ein Dutzend Torten und Blechkuchen. Zupfkuchen, Eierlikörtorte oder der luftige Quarkkuchen, ohne großen Dekoaufwand unter dem Glastresen platziert, müssen dort nicht lange ausharren, bis sie auf den Kuchentellern der Gäste landen. Ganz wunderbar auch die Palette von Streuselkuchen, der Blaubeer-, der Rhabarber-Streusel oder der Hefe-JoStabeere (Johannis- und Stachelbeere). Außer Kaffee – gern mit Schuss – haben die beiden Schwestern ein riesiges Teesortiment im Angebot, vom Ti Dung Olong aus Taiwan bis zum Sanddorntee mit Hibiskus und Apfelstückchen.

Rügen/Mönchgut

Café „moccavino“

OT Mönchgut, Alt Reddevitz 18 a,
18586 Rügen,
Tel. 0173-381 02 83

MECKLENBURG-VORPOMMERN



Kaffee, Kuchen und Wein – all das genießt man im Café Moccavino auf Rügen

lobbe29a.de/cafe-moccavino-alt-reddevitz
Mo, Do-So 11-19 Uhr

Das Kaffee-Angebot ist mehr als ordentlich, vor allem in der Kombination mit Hochprozentigem aus aller Welt. Dafür lassen die hochgeschichteten Torten mit ihren fruchtigen Einlagen kaum Wünsche offen und bleiben trotz ihres opulenten Inhalts überraschend leicht. Die siebenstöckige Moccavino-Torte schichtet auf einem Haselnuss-Schokoboden einen Vanille-Sahne-Biskuit, dann Punsch-Pflaumenmus, Cappuccino-Sahne und einen Mokka-Schoko-Deckel. Baaber Heide nennt sich die Kreation der Seniorchefin, die auf einem Dinkel-Blaubeerboden Blaubeersahne mit Mascarpone verstreicht, mit einem Schoko-biskuit deckelt und diesen noch mit Blaubeer-grütze abrundet. „Kuchenstücke unter 300 Gramm sind Kekse!“ lautet der scherzhaft gemeinte Wahlspruch des Cafés. Wer die gewichtigen Tortenstücke auf seinem Kuchenteller erblickt, weiß, dass das Motto tatsächlich so gemeint ist. Große Sonnenterrasse mit einigen beliebten Strandkorbplätzen, die Kaffee- und Kuchengenuss mit einem Panoramablick vom Süden der Insel Rügen auf die Bucht der Hagenschen Wiek und den Greifswalder Bodden verbinden.

Schwerin

Café Rothe

OT Schelfstadt, Puschkinstr. 14,
19055 Schwerin,
Tel. 0385-557 13 05
www.cafe-rothe.de
Di-So 7-18 Uhr

Für die Eierlikörtorte nehmen ihre Liebhaber schon einige Kilometer Anreise in Kauf. Doch sahniges Vergnügen versprechen auch andere Bestseller, etwa die hochgeschichtete Crème-brûlée-Torte oder die sommerlichen Erdbeer-Quark-Sahne, der süße Traum von einer Kirsch-Holunder-Sahne oder die erfrischende Himbeer-Joghurt-Sahne. Das Stammhaus in der Puschkinstraße der Altstadt zeigt sich traditionell mit gepolsterten Stühlen und in rot-grauem Farbdekor. Im gut besuchten Café am Marktplatz lernen viele Besucher der Weltkulturerbestadt Schwerin erstmals die meisterhaften Produkte aus der Rothe-Backstube kennen, die seit 50 Jahren von Konditormeistern geführt wird. Torten sind die Paradestücke, doch auch die Streuselkuchen wie Kirsch-, Erdbeer-Rhabarber-, Vanille-Apfel- oder Mohnstreusel und andere Blechkuchen dürfen nicht unerwähnt bleiben. Genauso wenig wie der flotte, herzliche Service.

Stralsund

Konditorei Frötsch

Fährstr. 6, 18439 Stralsund,
Tel. 03831-225 92 62
www.konditorei-froetsch.de
Mo-So 9-17 Uhr

Modernes Café in historischem Backsteingiebelhaus der Stralsunder Altstadt. Die Kaffeebohnen liefert eine kleine Privatrösterei, sie werden in der Siebträgermaschine zu aromatischem Café Crema, Espresso Macchiato oder Milchkaffee.



Kontor Stralsund: Mit Fingerspitzengefühl gelingen die Kaffeebohnen-Mischungen im Trommelröster

Das Teesortiment stammt vom Hamburger Spezialisten Samowa. Doch der köstliche Kuchen kommt direkt aus der hauseigenen Backstube, in der die Konditormeisterin Johanna Frötsch regiert. Die Grießtorte erweist sich als überaus lecker und saisonal anpassungsfähig. Je nach Erntezeit präsentiert sich die Vanillegrießsahne mit eingekochten Blaubeeren, Rhabarber-Erdbeer oder Zimtpflaume. Wer keine Kalorien zählen muss, sollte sich unbedingt von der Schoko-Nougat-Torte verführen lassen. Die Sanddorntorte verarbeitet die eigentlich saure „Zitrone des Nordens“ mit sanddornhaltiger Schmandsahne auf Mohnbiskuit zu einer herb-süßen Köstlichkeit.

KONTOR Stralsund – Manufaktur und Rösterei

OT Altstadt, Fährstr. 23, 18439 Stralsund,
Tel. 03831-283 31 19
www.kontor-stralsund.de
Mo-Sa 10-16 Uhr, So 10-13 Uhr
BIO

Die mehrfach als Landessieger ausgezeichnete Rösterei legt vor allem Wert auf Rohbohnen aus Bio-Anbau und fairem, sozialverträglichem Handel. Im Langzeitverfahren werden die Bohnen im maßgeschneiderten Probat-Röster veredelt. Eng tauschen die Röster sich außerdem mit Baristas aus, etwa bei gemeinsamen Tastings. Groß geschrieben wird Transparenz: „Wir möchten unseren Kunden nicht nur den Genuss, sondern auch das Wissen um die Herkunft und den nachhaltigen Weg unserer Produkte näherbringen. Daher bieten wir ein regelmäßiges Coffee-Cupping an. Hier erklären unsere Röstmeister die Welt des Kaffees und verkosten diesen. Ein süßer Gruß aus der Küche wird abrundend gereicht.“ Die hervorragenden Kaffees aus Guatemala, Mexiko oder Brasilien können sich Gäste im Café des Restaurants „Zum Scheele“ schmecken lassen, dazu werden feine Kuchen aus der hauseigenen Konditorei gereicht. Von 12 bis 17 Uhr wird man hier als Kunde beglückt.

Usedom/Heringsdorf

Blunck

OT Herinsdorf, Schulzenstr. 21, 17419 Usedom,
Tel. 038378-340 00
Keine Website
Mo-Sa 5-18 Uhr, So 7-18 Uhr

MECKLENBURG-VORPOMMERN

Gute Adresse an der Ostsee ganz dicht an der Grenze zu Polen: Bei Blunck genießt man Himbeer-Mascarpone-Torte, Blaubeerkuchen, Frankfurter Kranz und vor allem den Mohnkuchen, für den viele Kunden etliche Kilometer weit anreisen. Viele Rezepte werden noch nach alter Tradition bewahrt und gebacken, die Bäckerei besteht schließlich schon seit 1898. Bei schönem Wetter unbedingt einen Platz auf der Terrasse sichern!

Usedom/Stolpe

Langhoffs Backstube & Café

OT Stolpe, Alte Dorfstr. 30, 17406 Usedom,
Tel. 038372-704 47
www.langhoffs-backstube.de
Mo-Fr 7-17 Uhr, Sa 7-12 Uhr

Saftiger Käsekuchen, Mohnstreifen, Schoko-Kirsch und natürlich der gedeckte Apfelkuchen locken nicht nur im Sommer die Gäste in die schöne Backstube mit Café. Christian Langhoff führt den Betrieb in fünfter Generation, am schönsten sitzt man im Garten an den gemütlichen Holztischen. Auch bei krossen Brötchen und Roggenmischbroten ist Langhoffs der Hit, kein Wunder, dass die Gäste auch gern zum Frühstücken kommen. Ein Tipp sind die mehrstöckigen Hochzeitstorten, die liebevoll gefertigt und zur Feier geschickt werden.

Waren (Müritz)

Café dat Tortenhus

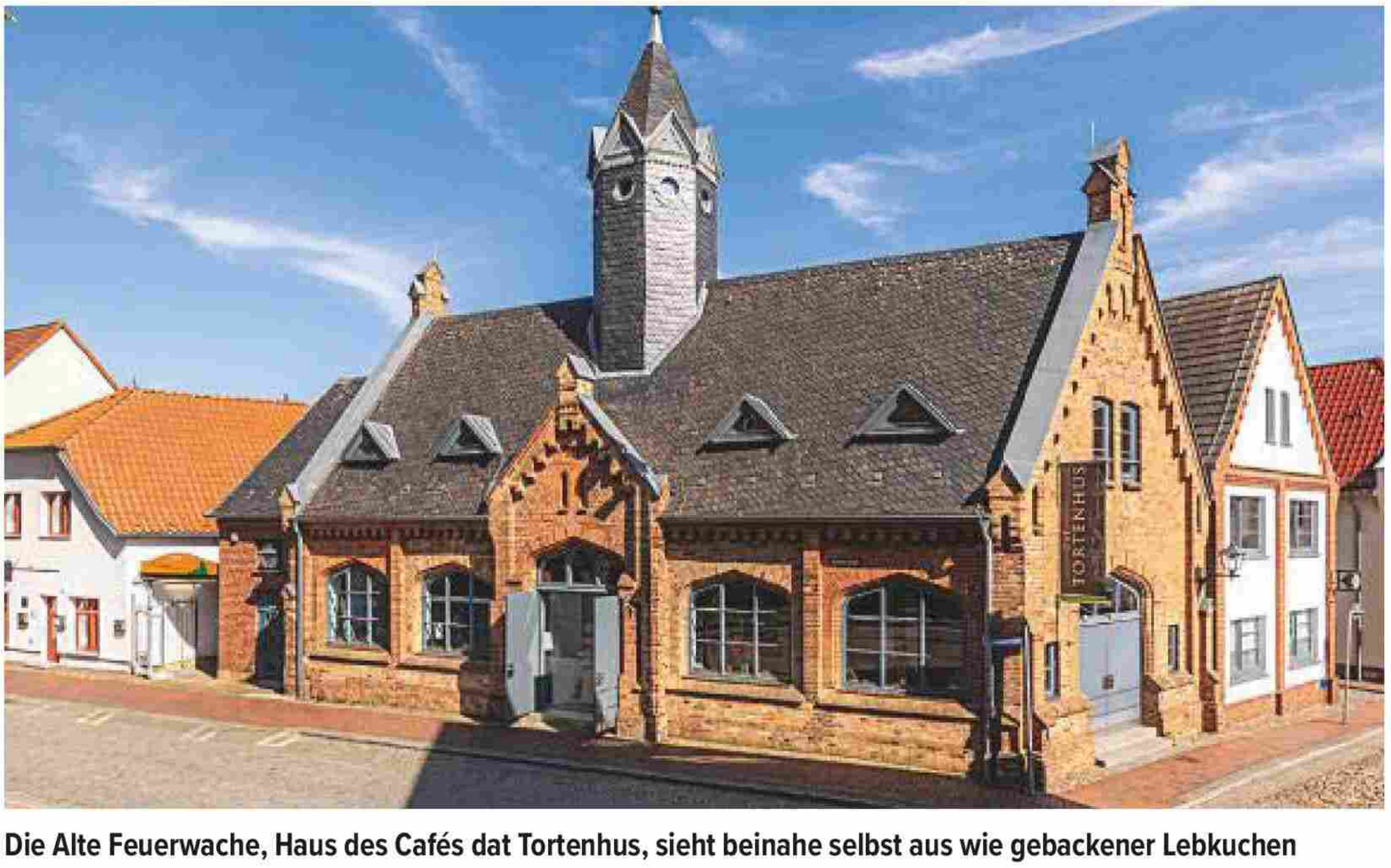
Kirchenstraße 16, 17192 Waren (Müritz),
Tel. 0170-548 65 88
www.cafe-tortenhus.de
Mi-So 13-18 Uhr

Das gemütliche Café ist in der Alten Feuerwache untergebracht, einem denkmalgeschützten Backsteingebäude gegenüber der St. Georgenkirche am Alten Markt. Birko Maluschak spart in seiner Konditorei nicht an Sahne und Butter, zum Glück! Preiselbeertorte, Schokomousse, Stachelbeer-Baiser, überhaupt viele Sorten mehrschichtiger Buttercremetorten begeistern die Besucher und Einheimischen in der Altstadt. Der Kaffee wird sorgfältig an der Siebträgermaschine zubereitet, „das dauert seine Zeit“, sagt der Chef vorsorglich, auch das ist gut so. Tische reservieren ist nicht möglich, Hunde müssen draußen bleiben.

Wismar

Café Glücklich

OT Altstadt, Schweinsbrücke 7, 23966 Wismar,
Tel. 03841-796 93 77
cafe-gluecklich-wismar.de
So-Di, Do-So 9-17 Uhr



Die Alte Feuerwache, Haus des Cafés dat Tortenhus, sieht beinahe selbst aus wie gebackener Lebkuchen



Machen Torten glücklich? Daran haben die Gäste des gleichnamigen Cafés keinen Zweifel

Anfang Januar 2024 sind aus einer „Frau Glücklich“ drei neue Besitzerinnen mit Namen Elena, Henriette und Victoria geworden, die nun die Geschicke des Gute-Laune-Cafés in der Altstadt in die Hand genommen haben. Noch mehr vegetarische und vegane Angebote sind im Programm, die herzlich familiäre Atmosphäre ist geblieben. Die Gäste können in den hellblau gestalteten Gasträumen oder auf der Sommerterrasse im Hinterhof die Mohn-Preiselbeeren-Torte oder die unverschämt leckere Mousse-au- Chocolat-Torte mit Himbeeren genießen. Und selbst Hamburger, die nichts auf ihr heimisches Franzbrötchen kommen lassen, staunen über die leckere Glücksschnecke mit Zimt. Gebacken wird täglich, auch der Kirsch Streusel, Apfel, Pflaume oder anderer Blechkuchen. Morgens gibt es ein opulentes Frühstück „Liebesglück für 2“, auch mittags wird ein wechselndes kleines Angebot serviert. Der gute Kaffee stammt von den Hanseatic Coffee Roasters aus Hamburg, die Konfitürenauswahl aus hauseigener Produktion.

Conditorei Senf

OT Altstadt, Lübsche Str. 83, 23966 Wismar,
Tel. 3841-28 28 30
www.konditorei-senf.de
Tgl. 8-18 Uhr

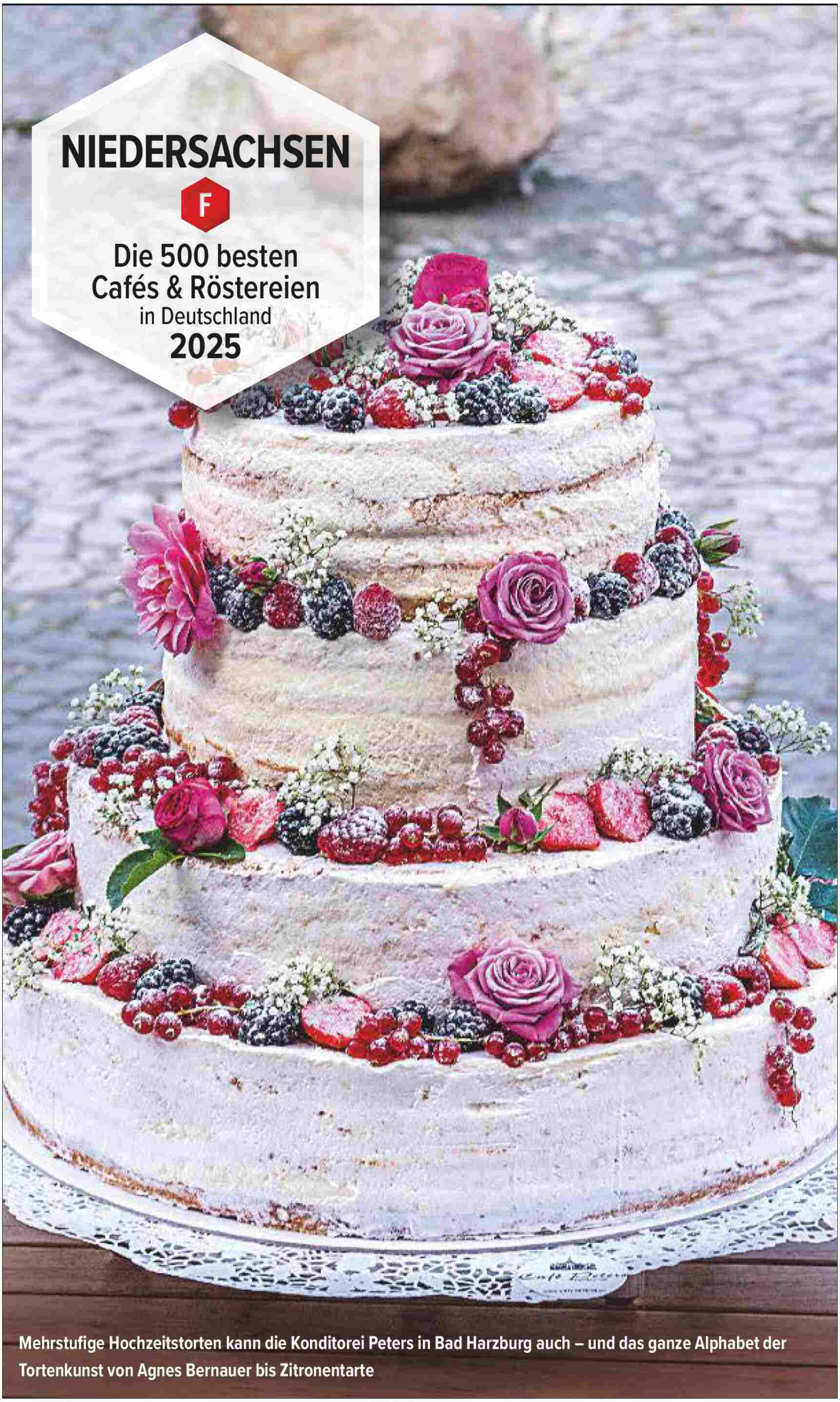
Im Stammhaus in der Lübschen Straße geht es etwas gediegener zu, doch auch hier, wie im großen Café im Doppelgiebelhaus an der Krämergasse der Fußgängerzone müssen die Gäste ihre Auswahl aus einer opulenten Auswahl verführerischer Sahnetorten treffen. Wunderbar fruchtig gelingt die Schwedische Apfeltorte, etwas leichter und beschwingt gefällt die Erdbeer-Joghurt-Torte. Die sahnige Mango-Kokos-Torte punktet mit Stückchen frischer Mango. Die Konditorei verbindet Traditionelles, etwa Schillerlocken mit knusprig-zartem Blätterteig und cremiger Füllung von Vanillesahne, und trendigere Macarons, französisches Baisergebäck aus Mandelmehl und eigener Herstellung in verschiedenen Geschmacksrichtungen (und Farben). Dazu witzige und köstliche Cupcakes und handgefertigte Schokopralinen mit Erdbeer-Vanille-, Salzlakritz oder Sanddorn-Kokosfüllung. Freundliche, kompetente Bedienung.

Zingst

Café Rosengarten

Strandstr. 12, 18374 Zingst,
Tel. 038232-847 04
www.caferosengarten.net
Mo-Sa 12-17.30 Uhr

Ausgesprochen schmucke Adresse im Ostseebad, im Fachwerkhaus mit Reetdach. Robert von Wedelstädt bietet im Café (herrliche Terrasse im Garten) die regionalen Klassiker Mohntorte, Eierlikörtorte, Schwedische Apfeltorte, natürlich auch Marzipantorte, Schwarzwälder (nach Art des Hauses), Schokoladentorte und Früchtetorten je nach Saison. Glutenfreie Varianten sind Schoko-Mandel-Sahne-Torte und Vanillekuchen, weiteres lässt sich nach Vorbestellung backen. Delikat dazu schmeckt der Biokaffee aus Peru von der Rösterei Fileo. Weit und breit bekannt sind außerdem die teilweise mehrstöckigen, brillant und mit viel Liebe angefertigten Hochzeitstorten.



Mehrstufige Hochzeitstorten kann die Konditorei Peters in Bad Harzburg auch – und das ganze Alphabet der Tortenkunst von Agnes Bernauer bis Zitronentarte

Aurich

Hafen5 Kaffeerösterei und Kontor, Café & Weinbistro

Hafenstr. 5, 26603 Aurich,
Tel. 04941-604 80 60
auricherkaffee.de
Mi-Mo 9.30-18 Uhr

Hafen? Na ja, die Nordsee ist noch 33 Kilometer entfernt, aber die Adresse Hafenstraße 5 gab dem schmücken Café seinen Namen. In einer ehemaligen Scheune serviert Sonja Lamb sehr guten hausgerösteten Kaffee und Leckereien wie Schokomoussetorte, Apfelkuchen oder Käsekuchen. Den Kaffee steuert „Olli“ bei von der Auricher Kaffee-Rösterei“. Im Trommelröster verfeinert er die Bohnen aus Kolumbien, Brasilien, Mexiko, Indien und Ecuador. Zum Ausprobieren für zu Hause bieten sich die Hausmischungen an, sympathisch betitelt, wie „Der Ehrliche“ mit süßlich-malziger Note oder „Der Vollmundige“. Am besten lässt man sich vor Ort beraten. Der Renner ist übrigens „Ollis Küsten-Kaffee“, zusammengestellt aus Kaffee von Sumatra, Guatemala und Nicaragua.

Bad Harzburg

Café Peters

Herzog-WIlhelm Straße 106,
38667 Bad Harzburg,
Tel. 05322-28 27
cafepeters.com
Di-So 11-17.30 Uhr

Die zentrale Konditorei der Stadt, seit 105 Jahren an derselben Ecke in der Altstadt und heutigen Fußgängerzone. Heute prägt eine lange Fensterfront das Gesicht der Konditorei, drinnen sitzen die Gäste im nostalgischen Ambiente zwschen Jugendstil und 1950er-Jahren. Der Anspruch der Konditorenmeister ist hoch, viele Sorten Torten und Kuchen werden im Haus gebacken, von A wie Agnes-Bernauer-Torte (Mokka-Buttercreme-Nuss) bis Z wie Zitronen-Tarte, natürlich fehlen nicht die Klassiker wie Schwarzwälder Kirsch, dazu Mohn-Birne oder Sächsische Käsetorte mit einer Rosinen-Nuss-Creme. Spezialität ist das mit Marzipan gefüllte Schokoladen-Sponblatt. Etliche Produkte wie Baumkuchen, Florentiner, Makronen oder Schokoladentafeln sowie viele Sorten Pralinen sind auch im Online-Shop zu haben.

Konditorei Liersch

Herzog-Wilhelm-Str. 94,
38667 Bad Harzburg,
Tel. 05322-25 15
www.konditorei-liersch.de
Mo 12-18 Uhr, Mi-Sa 9.30-18 Uhr,
So 11-18 Uhr

Der besondere Tipp in diesem liebenswerten Café mit Retro-Charme sind die exquisiten Baumkuchen, die saftig schmecken und denen man ansieht, dass sie nicht „von der Stange“, sondern mit viel Aufwand und Können gefertigt wurden. Markus und Anja Meyer servieren nicht nur viele Varianten an Sahne- und Buttercremetorten, Käsekuchen und Obstkuchen vom Blech, sondern auch Top-Tee. Kunden können hier aus hundert Sorten losem Tee für die Teatime daheim auswählen. Auch die Bad Harzburger Blätter sind zu haben – die schmecken vor Ort verspeist aber am besten.

Bad Lauterberg

2-Meister-Conditorei Mangold

Hauptstr. 142-144, 37431 Bad Lauterberg,
Tel. 05524-21 25
www.cafe-mangold.de
Mo-Do 9-18 Uhr, Fr, Sa 8-18 Uhr, So 13-18 Uhr

Wollte man den Harz als Süßigkeit darstellen, wird man bei Cornelia und Florian Mangold fündig: Ihre Harzer Brockensplittertorte ist gesetzlich geschützt, der Lauterberger Lehm ist Hausspezialität, eine Praline aus Schokolade, Krokant, Nüssen, Mandeln und in Rum eingelegten Sultaninen. Dann gibt es noch Harzer Blätter, Schierker Feuerstein-Sahnetrüffel, Harzer Teufelsbrot, Harzer Kuhfladen und weitere Einfälle, die nicht nur Touristen Spaß machen. Besonderheit ist der Verkaufsstand in der Vorweihnachtszeit bis zum 6. Januar und eine große Weihnachtsparty an Heiligabend mit bis zu 400 Gästen. Auch der Rotary Club wird mit süßem Naschwerk beliefert.



Mark Schnibbe hat ein Händchen fürs Rösten, aber auch das perfekte Mischen von besten Kaffeebohnen

Kaffeemanufaktur Schnibbe

Hauptstr. 137,
37431 Bad Lauterberg,
Tel. 05524-999 33 79
www.schnibbe-kaffee.de
Di-So 9-18 Uhr
BIO

Rundum glücklich: Mark Schnibbe veredelt Kaffee aus über 20 Anbaugebieten, sein Klassiker ist die „Gourmetmischung“, ein Blend aus 5 verschiedenen Arabicas, dazu gibt es etliche Sorten Espresso (wie den „Milano“ mit zehn Prozent Robusta). Die Rösterei hat Schnibbe durch ein behagliches Café erweitert, das den Charme eines Wiener Kaffeehauses mit einem kolonialen Kontorhaus verbindet. Hier genießen die Gäste warme Waffeln mit Sahne, Pflaumenkuchen vom Blech oder auch üppige Sahnecremetorten. Einmal im Monat bietet der Röstmeister auch Kräuterwanderungen an, am besten die Webseite konsultieren.

Bad Zwischenahn

Café Vierkandt

Luisenhof 4 d, 26160 Bad Zwischenahn,
Tel. 0 44 03-919 91 00
cafe-vierkandt.de
Fr-So 9-18 Uhr

„Ihr Café in Bad Zwischenahn“ nennt sich der Werbeslogan, und das ist wohl nicht übertrieben: Hier sitzt man ausgesprochen behaglich und elegant auf blauen Sesseln vor blau-türkisfarbenen Wänden und weißen Türen und genießt Tee oder Kaffee aus Porzellan im blau-weißen Friesendekor und lässt sich die Hausspezialitäten aus der Konditorei schmecken, wie den Luisenhofkuchen, der ganz modern mit Olivenöl gebacken wird. Stets frisch zubereitet ist das Zitronenbaiser, beliebt sind auch Käsekuchen, New York Cheesecake, Apfelkuchen in vielerlei Varianten, Ostfriesentorte oder Rote-Grütze-Torte. Teefreunde sollten sich unbedingt die Termine (zweimal im Monat) des Afternoon-Teas vormerken, dann wird ganz britisch zelebriert mit selbst gebackenen Scones, Konfitüren und Sandwiches, am besten informiert man sich auf der Webseite. Gut und üppig wird Frühstück angeboten, die Räume sind auch für Feiern buchbar.

Landcafé Neumann

OT Kayhausen, Wiefelsteder Str. 12,
26160 Bad Zwischenahn,
Tel. 04403-596 79
www.familie-roenn.de
Mo, Di 11-18 Uhr, Mi-So 9-18 Uhr
G L

Ein Fachwerkhaus in rotem Klinker, mit schönem und großem Garten im Sommer oder behag-

lichem Kaminofen im Winter – das passt punktgenau hierher ins Ammerland bei Oldenburg. Das gemütliche Café bietet natürlich zünftige Friesentorte, je nach Saison auch Himbeer-Baiser, Kirschfrischkäsetorte, Apfelweinkuchen und den lokalen Klassiker Buchweizentorte, die Touristen und Zugereiste unbedingt probiert haben müssen. Mit Glück erhaschen Gäste auch einen Blick auf das Gänsepaar im Garten oder die vier schottischen Highland-Rinder. Es werden auch heimelige Ferienwohnungen angeboten, hier sollte man sich rechtzeitig den Blick aufs Zwischenahner Meer, nur 500 Meter entfernt, sichern.

Braunschweig

Kaffeezeremonie

OT Innenstadt, Am Magnitor 12,
38100 Braunschweig,
Tel. 0531-39 07 05 21
www.kaffeezeremonie.de
Di-Sa 11-19 Uhr, So 13-18 Uhr

Eine der ungewöhnlichsten Röstereien in Deutschland: Ketema Georgis stammt selbst aus Äthiopien, von wo aus Kaffee den Siegeszug in die Welt antrat ... schon der Name leitet sich von der Stadt Kaffa im Südwesten des Landes ab. Georgis fokussiert sich also auf äthiopische Spitzenkaffees, die er aus ungewöhnlichen Regionen anbietet und sowohl als Filter als auch Espresso röstet. Neben den gängigen Sidamo und Yirgacheffe kann man also auch Harar probieren, den „Bonga Forest Wildkaffee“, Guji oder Yeppo Village. Genießen kann man dazu auch Kuchen und Gebäck, „vegan und nicht vegan“. Durch sein originelles Sortiment eine Fundgrube für Kaffee-Enthusiasten!

Konditorei Süßes Leben

OT Innenstadt, Hagenmarkt 7,
38100 Braunschweig,
Tel. 0531-862 87 78
konditorei-suesses-leben.de
Mo-Sa 8-18 Uhr, So 9-18 Uhr

Himbeer-Joghurt, Schoko-Maracuja, Lüneburger Buchweizen sind nur einige wenige Beispiele für eine immense Auswahl an Torten dieser ambitionierten Konditorei. dazu gibt es viele Varianten an Cupcakes und Keksen, zu Weihnachten natürlich auch Lebkuchenhäuser. Hochzeitstorten oder besondere Motiv-Torten werden mit viel Liebe und Können zubereitet. Das Café zeigt modern-urbanen Schick vor leicht roséfarbenen Wänden. Hier lässt es sich auch ausgiebig frühstücken.

Leogold Premium Rösterei Frank

Querumerstr. 3, 38104 Braunschweig,
Tel. 0531-121 73 54
www.leogold.de
Di-Fr 11-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr

Für viele seiner 14 Filter- und vier Espressosorten hat Walter Frank schon Goldmedaillen der „Röstergilde“ eingeheimst. Viele Raritäten sind im Sortiment zu entdecken, wie der „Äthiopien Didu“, der „Washed Peru Tunki“ oder der „Thailand Doi Chang“. Beim „Espresso kräftig“ greifen wir zu und freuen uns über die dichte Crema dieses rassigen Espressos mit 25 Prozent Robusta-Anteil. Im Verkaufsraum wird Kaffee ausgeschenkt, aber der Platz an den Hochtischen ist überschaubar.

Celle

Huth’s Kaffee und Feinkost

Großer Plan 7, 29221 Celle,
Tel. 05141-60 08
www.huthskaffee.de
Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-17 Uhr

Huth tut gut, heißt es hier seit 1851, und noch immer ist das ehemalige „Colonial- und Materialwarengeschäft“ einen Besuch wert. Der große Verkaufsraum im nostalgischen Look bietet reichlich Feinkost wie Schokolade und Gebäck, vor allem exquisiten Kaffee, etwa aus Kolumbien und Costa Rica, Indien und Papua-Neuguinea, als Äthiopischer Mokka oder auch, unser Tipp, kräftiger Espresso mit 20 Prozent Robusta. Selbstverständlich können Coffeeologen sich hier auch mit Maschinen und Mühlen eindecken.

Kaffeehaus Kiess & Krause

OT Altstadt, Großer Plan 16-17, 29221 Celle,
Tel. 05141-208 61 67
www.kiess-krause.de

Mo-Sa 9-18 Uhr

Seit der umfangreichen Renovierung im Jahr 2019 präsentiert sich die Filiale am Großen Plan als modernes Kaffeehaus mit dem gebliebenen Bauhauscharme: Der oberste Kaffeeraum erinnert dabei an den Bauhaus-Architekten Otto Haesler, der 1928 die Grundzüge des Kaffeehauses in der Celler Altstadt schuf. Auf dem Weg nach oben finden sich an den Wänden Dokumente, die von der Zeit um 1871 berichten, als Philipp Siegfried hier mit einer Baumkuchenfabrik begann. Dieser Schichtkuchen ist auch heute noch eine der Spezialitäten bei Kies & Krause, ähnlich wie „Omas Apfeltorte“ mit Rumrosinen und Vanillepudding. Auf allen drei Ebenen können die Besucher nun in neu gepolsterten Sitznischen aus dem Jahr 1928 Platz nehmen und elegant dekorierte Torten oder Kuchen probieren. Von den Plätzen aus hat man einen schönen Ausblick auf die Altstadt. Was braucht man mehr für einen schönen Tag?

Cuxhaven

Café Löwenzahn

OT Altenbruch, Am Altenbrucher Markt 6,
27478 Cuxhaven,
Tel. 04722-489
www.cafe-loewenzahn.de
Di-So 13-18 Uhr

Nicht weit von der Elbe entfernt liegt das kleine, feine Café, in dem sich der Gast wie „in einem großen Wohnzimmer fühlen“ darf. Inhaberin Heike Brandes verzichtet auf künstliche Aroma- und Konservierungsstoffe. Die Früchte und Gewürze, die für die Kuchen und Torten verwendet werden, wechseln den Jahreszeiten entsprechend. Besonders gelungen ist der Rhabarber-Baiser, den man im späten Frühjahr bekommen kann. Zum Herbst hin gibt es dann eine herzhafte Kürbis-Tarte oder Gebäck mit Hagebutten, Birnen und Äpfeln. Der Klassiker ist – wie der Name erahnen lässt – die delikate Löwenzahntorte aus Frischkäse, zwei Biskuitböden, die mit eigens hergestelltem Sirup aus der Löwenzahnblüte. Daneben wird im Café regelmäßig zu Menüabenden geladen – mit in Bier und Lachs gebeizten Lachs im Buchweizen-Mohn-Pfannkuchen oder anderen Spezialitäten aus der ostpreußischen Küste. Die selbst gemachten Konfitüren schmecken himmlisch.

Dierkshausen

Der Heideröster

Schmalenfelder Str. 2, 21271 Dierkshausen,
Tel. 04184-285 09 17
www.derheideroester.de
Fr 14-17 Uhr

„Costa Rica Jaguar Honey“, „India Monsooned Malabar“, reiner Robusta aus Uganda oder „Schäfers Stunde“ mit 40 Prozent Robusta-Anteil sind die Highlights im Sortiment des Kaffeemeisters und machen klar: Hier kennt sich einer aus in der Welt des Kaffees. Frank „Franky“ Prohl tischt in seinem idyllischen Café in einer ehemaligen Fachwerk-Mühle am See nicht nur beste Filterkaffees und Espressosorten auf, sondern auch delikate Kuchen und Torten. Leider ist der Heideröster nur freitagnachmittags geöffnet. Hoffen wir, dass Franky bald ein Einsehen hat. Bis dahin lohnt ein Blick auf den Online-Shop.

Göttingen

Café Cortés

Kurze-Geismar-Str. 27, 37073 Göttingen,
Tel. 0551-481 59
www.cafe-cortes.de
Di-Sa 10-18 Uhr, So 12-18 Uhr

Hier bestellen junge Göttinger ihre Torten und Törtchen für besondere Anlässe und treffen sich



Feine Visitenkarten des Cafés Cortés: Schokomousse-Törtchen mit Heidelbeeren

mit Freundinnen im Café mit Terrazzoboden, ohne Plüsch und im Pariser Stil. Auch die angebotenen süßen Teile orientieren sich an der Patisserie Frankreichs statt an hohen deutschen Torten mit Buttercreme. Besonders reizvoll sind die verschieden farbigen runden Törtchen, die wunderbar leicht zu genießen sind, da sie luftig, fruchtig und mit Biskuitboden gemacht sind wie Mangold-Passionsfrucht und Waldfrucht. Dazu passen die selbst gemachten bunten Macarons und eine wunderbare Zitronentarte. Daneben steht die Engadiner Nusstorte, die man nicht oft findet. Auch vor dem Café sitzt man für Göttinger Verhältnisse sehr urban bei selbst gemachten Limonaden und gutem Kaffee und kann die vielen Radfahrer vorbeisausen sehen.

Konditorei Cron & Lanz

Weender Str. 25, 37073 Göttingen,
Tel. 0551-50 08 87 10
www.cronundlanz.de
Mo-Sa 8.30-18.30 Uhr

Wer in Erinnerungen an Cafébesuche in der Kindheit schwärmt, hier vor Jahrzehnten studiert hat, seine Göttinger Wegbegleiter treffen will oder vom Land kommt und Torten liebt ist bei Cron & Lanz sehr gut bedient. Der Baumkuchen, für den das Café berühmt ist, prangt im Schaufenster. An der Inneneinrichtung hat sich seit Jahren nichts geändert, und das Angebot ist umfangreich. Verlässlich sind selbstgemachte Pralinen, salziges Gebäck, Frühstücksangebote ohne Überraschung und kleine Gerichte wie Ragout fin und die Torten in altbekanntem Format. Inzwischen gibt es auch kleinere, leichte Angebote wie die feine Schwarzwaldrolle, der Schwarzwaldtorte nachempfunden. Die Terrasse vor dem Café lohnt sich, da sie wirklich mitten in Göttingen ist, die Sommerterrasse im Hinterhof im 1. Stock ist wesentlich ruhiger und beschaulicher.

Hannover

24grad Kaffeerösterei

OT Nordstadt, Engelbosteler Damm 52,
30167 Hannover,
Tel. 0511-37 07 47 32
www.24grad.net
Mo-Fr 8-19 Uhr, Sa 9-19 Uhr, So 10-19 Uhr



24 ist der ideale Breitengrad für Kaffeepflanzen – und Namensgeber für die Rösterei in Hannover

Bei echten Kaffeefans landen Kunden in der „24grad-Kaffeerösterei“ am Engelbosteler Damm. Dafür steht schon die Idee, sich nach der Anbauzone für hochwertigen Kaffee zu benennen, dem so genannten Kaffeegürtel, der sich zwischen dem 23. und 25. Breitengrad Nord und Süd erstreckt. Die Inhaber und Gründer Markus und Jürgen haben sich seit 2009 der Förderung von dort angesiedelten, einzelnen Kaffeebauern und Produzentengruppen verschrieben. Bei allen bei ihnen erhältlichen Sorten wird auf eine nachhaltige, ökologisch und soziale Erzeugung geachtet – in der Rösterei sowie im Cafébetrieb sorgt die Konvektionsröstung zudem für volle Geschmacksentfaltung. Dazu gibt es Kuchen wie Blaubeer-Schmand und Nuss, Kekse und eine „Brew Bar“ nebenan, in der Schulungen besucht und Brühmethoden wie AeroPress, Hario V60, Moccamaster, Chemex, Kalita, Clever Dripper, Bodum French Press, Karlsbader Kanne und Bodum Santos ausprobiert werden können.

Cafe V17

OT Linden-Nord, Hennigesstraße 12,
30451 Hannover,
Tel. 0511-26 25 35 85
v17.cafe
Tgl. 10-18 Uhr
BIO

Der Kult um das „V17 Cafe“ in Linden-Nord hat zu gut besuchten Barista-Kursen, eigenem Merchandising wie dem „V17”-Shirt und Kaffee-Feinwaage sowie zu einem weiteren Standort in der

Kestner Gesellschaft geführt. Ambiente und Interieur gestalten sich so alternativ zusammen gesetzt wie die Gegend, es gibt Bohnen und Batches auch zum Mitnehmen sowie köstliche Zimtschnecken und Nussecken. Besonders beliebt sind die schmackhaft-schlotzigen, veganen Sandwiches sowie die Sitzplätze im Freien auf der kleinen Terrasse. Sowohl die Bohnen für den Filterkaffee als auch für den Espresso werden jeden Morgen selbst geröstet. Wie wäre es zum Beispiel mit einem nach Kirsche, Jelly Beans und Bananenbrot schmeckendem „Edilzar Ordonez“ aus Mexiko? Oder dem „Caluhual“ aus Guatemala, mit Aromen von Amaretto, Clementinen und Milchschokolade?

Café K

OT Linden, Egestorffstr. 18, 30449 Hannover,
Tel. 0511-213 44 96
www.cafek.de
Tgl. 9-23 Uhr

Sympathisch bodenständig sind Wirt und Lokalität geblieben. Der gelernte Konditor und Ur-Hannoveraner Ralf Schnoor hat einst bei „Wer wird Millionär?“ gewonnen, in seinem „Café K“ in Linden steht er dennoch nahezu täglich von früh bis spät und stets gut gelaunt vor Ort parat. Ob zum Ganztagsfrühstück, Mittagstisch und Abendbrot mit internationalen Klassikern und hausgemachter Pasta, Quiz- und Krimiabenden mit Drei-Gänge-Menü oder zu Kuchen, Torten und hausgemachten Pralinen am Nachmittag, die von gutem Kaffee begleitet auf den hölzernen Bistrotischen landen. Tipp: der Traum von einem fluffig-intensiven Käsekuchen. Bei schönem Wetter sitzt man dazu besonders gut auf den Stühlen vor dem Café, mitten am Pariser Platz im Zentrum des alternativ geprägten Kiezes Linden. Es gebe bedeutendere Städte als Hannover, sagt Ralf Schnoor, „aber keine bessere zum Leben.”

Holländische Kakao-Stube

OT Mitte, Ständehausstr. 2, 30159 Hannover,
Tel. 0511-30 41 00
www.hollaendische-kakao-stube.de
Mo, Di, Do-Sa 10-18.30 Uhr, Mi 10-17.30 Uhr

Seit über 100 Jahren und drei Generationen heißt das ehemalige „Van Houten’s Cacao-Probe-Local“ inmitten des Zentrums von Hannover „Holländische Kakao-Stube“. Auf Qualität und Tradition ist ausnahmslos Verlass. Zwischen Delfter Kacheln, güldenem Geländer am Treppenaufgang, Original-Birkenvertäfelung und unter flämischen Kronleuchtern sitzen Gäste hübsch historisch nebst lokalen Pensionären, Unternehmern und jungen Kakao-Fanatikern aus aller Welt. Diesen gibt es hier außergewöhnlich köstlich: Zwei Schuss Sahne verfeinern die heiße Schokolade, die es in 20 Varianten wie „Bari“ (Mandelsirup), „Friesen“ (Eierlikör), „Britannia“ (Whiskey), klassisch oder eben „holländisch“ mit Haube gibt. Ebenfalls beliebt sind die exzellenten Petits Fours und Pralinen, der Baumkuchen sowie die Torten aus der hauseigenen Konditorei im Untergeschoss. Ein echtes Stück Kulturgeschichte Hannovers – das neuerdings mit zwei weiteren Filialen sogar in Osaka und Tokio vertreten ist.

Machwitz Kaffee

OT Innenstadt, Am Marstall 18-24,
30159 Hannover,
Tel. 0511-32 73 21
www.machwitz-kaffee.de
Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 10-18 Uhr

Seit 1919 befindet sich der in Gdansk 1883 gegründete Machwitz Kaffeehersteller von Wilhelm Machwitz in Hannover. Die Rösterei liegt direkt in der Altstadt, das Café und Ladengeschäft ein paar Hundert Meter weiter bei der Markthalle an der Karmarschstraße. Hier ist es eng, aber gemütlich – und zu einer kleinen, aber feinen Kuchenauswahl lässt es sich per French Press, Filtermaschine oder aus dem Vollautomaten prima durch die beeindruckende Vielfalt und Qualität der Bohnen probieren sowie die Veredelung dieser auf dem Probat Trommelröster beobachten. Wie wäre es zum Beispiel mit der Sorte „Pluma“, deren Bohnen in den Bergregionen um Oaxaca angebaut werden und die durch gewaschene Aufbereitung und mittlere Rösttiefe einen vollmundig fruchtig-beerigen Geschmack entfalten? Oder dem „Drei M Crema“ mit brasilianischen Bohnen, einer Mischung aus 80 Prozent Arabica und 20 Prozent Robusta, der bei 208 Grad 14 Minuten geröstet wird? Wenig Säure und ein würzig-fruchtiger Geschmack mit leichter

Fruchtnote sind das Ergebnis. Sowie dank der Popularität dieser Familienrösterei mittlerweile auch Machwitz-Merchandising wie ein Modellauto und Geschirrwaren.

Pâtisserie-Chocolaterie Elysée

OT Vahrenheide, Vahrenheider Markt 1,
30179 Hannover,
Tel. 0511-374 91 76
www.patisserie-elysee.de
Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 8-17 Uhr, So 8.30-17 Uhr

Für den perfekten Brownie, hauchdünn kross gearbeitete Croissants oder das Herbstblatt-Törtchen aus Mousse au Chocolat, Schoko-Ganache, Mandelmürbeteig und Schoko-Biskuit heißt es hier früh auf- und anstehen. Das französische Feingebäck der vier Filialen der Pâtisserie Elysée in Hannover Kirchrode, Nordstadt, Vahrenheide und Zentrum ist äußerst beliebt bei Schokoholics und Einheimischen. Chefpatissier Serge Maranzana hat beim Meister für Süßes, Gaston Lenôtre, in Paris gelernt und gearbeitet, seit 2003 bringt er seine Künste nun an der Leine in Form von Tartes, Brioches, Buns, Eclairs, Macarons, Petits Fours, Baguettes und Pralinen an den Gast. Besonders gut: die fruchtig-leichte Himbeer-Blaubeer-Tarte mit Vanillecreme und die Aveline-Törtchen aus Pistazienmarzipan und Kirschen. Dazu gibt es Machwitz-Kaffee („House Blend"), Eilles Tee oder 70-prozentige Trinkschokolade. Auch hübsch als Geschenk verpackt zum Mitnehmen.

Teestübchen

OT Altstadt, Ballhofplatz 2, 30159 Hannover,
Tel. 0511-363 16 82
www.teestuebchen.com
Mo-Do 10-23 Uhr, Fr-So 9.30-23 Uhr

Die Lage mitten auf dem Ballhofplatz in der Altstadt sowie die schmatzig-schmackhaften Kuchen und Torten nach dem Rezept von Großmutter Anna bleiben nach wie vor unübertroffen. Josephine Bohnecke hat das 1970 gegründete „Teestübchen" vor einiger Zeit von ihrem Vater übernommen und mit Konzentration auf lokale Produkte sowie teils vegane Rezepte in die Zukunft geführt. Wie gut, dass sich am Ambiente jedoch wenig geändert hat: Auf blumenverzierten Polstern unter grünen Pendelleuchten mit schummrig-schwachem Licht zwischen dunkel holzvertäfelten Wänden des kleinen Cafés schmecken Gebackenes und eine der 40 Varianten von Tee aus dem Silberservice besonders gut. Wie wäre es zum Beispiel mit dem „Kräuterhannes", „Tee der Welfen" oder „Tante Tulsi" zu den Bestsellern Apfel-Zimtstreusel oder Himbeer-Schmand? Oder Hibiskusblüten-Eistee im Sommer auf den lauschigen Sitzplätzen oder Liegestühlen im großzügig romantischen Außenbereich? Das Angebot reicht von Frühstück mit



Dieses süße Stillleben hat Serge Maranzana von der Pâtisserie-Chocolaterie Elysée gemalt

selbst gebackenen Brötchen, sowie Mittagssnacks wie Oliven und Sandwiches bis zur Quiche aux légumes am Abend. Neu: Teeseminare und Onlineshop für den Außer-Haus-Verkauf.

Hatten

Kirchhatter Teestube

Wildeshauser Str. 14, 26209 Hatten,
Tel. 04482-81 94
Keine Website
Mi-So 14-18.30 Uhr

Maik Grabowski serviert seine Kuchen und Torten in einem 200 Jahre alten Fachwerkhaus, entsprechend heimelig und gediegen sitzen die Gäste, im Winter am liebsten vor dem gustavianischen Kachelofen. Aufgetischt werden Klassiker wie Schwarzwälder Kirsch, Käsekuchen, Schokomousse, aber auch neuere Varianten wie Orangen-Schmand, Ostfriesen-Rum oder Marzipan-Mohn oder Lübecker Nusstorte. Liebevoll kredenzt werden die Tees (grün, schwarz, Kräuter) oder auch der Filterkaffee in blau-weißem traditionellem Porzellan. Pralinen und Feingebäck zum Mitnehmen.

Hildesheim

das kleine röstwerk

OT Innenstadt, Andreasplatz 20,
31134 Hildesheim,
Tel. 05121-989 10 41
www.daskleineroestwerk.de
Di-Fr 11-17 Uhr, Sa 10-16 Uhr

Das Rösterei-Café bietet zu jeder Jahreszeit schöne Aussichten: im Sommer einen Logenplatz in der Innenstadt mit Blick auf die Andreaskirche, im Winter vor dem kuscheligen Kamin im historischen Pfeilerhaus. Die Kaffeerösterei und der Ladenverkauf befinden sich nebenan, in einem kleinen, außergewöhnlichen Fachwerkhaus, dem „Zuckerhut“. Fein überzeugt der frisch geröstete Kaffee, vor allem aus Honduras und Costa Rica, Äthiopien und Panama. Liebhaber besonders milden Kaffees sollten sich mit der „Peiner Kaffeetüte“ versorgen. Im Café gibt es zu Kaffeespezialitäten Kuchen, Gebäck und leckere Kleinigkeiten.

Hofcafé Domäne Marienburg

OT Marienburg, Domänenstr. 14,
31141 Hildesheim,
Tel. 05121-26 16 01
www.facebook.com
Di-Fr 11-18 Uhr, Sa, So 9-18 Uhr

Von Jazz-Frühstück bis Mittsommernacht: Das Hofcafé beim Hildesheimer Wasserschloss Marienburg ist so etwas wie das Campus-Café der Kulturwissenschaftler der Universität der Stadt und zeigt sich entsprechend flexibel in der Eventgestaltung. Immer Verlass ist auf Kaffee und hausgemachten Kuchen von Konditor Helge Peinzger, 30 verschiedene Sorten gibt es, besonders gut schmecken die saftige Mohntorte und die Sachertorte mit Aprikosengelee und rotem Pfeffer. Eine nette Mischung an Gästen von Studenten über Ausflügler bis zu Dozenten wie Schriftsteller Hanns-Josef Ortheil, der hier Kreatives Schreiben und Kulturjournalismus unterrichtet, herrscht ebenfalls, sowie ein vielfältiges Tagesangebot von Frühstück, Säften und Snacks. Vorsicht bei der Anfahrt: Mit der Marienburg ist das Wasserschloss in Hildesheim gemeint, nicht der gleichnamige Sitz der Welfen in Nordstemmen.

Leer

Antik Café

Brunnenstr. 27, 26789 Leer,
Tel. 0491-36 16
antikcafe-leer.de
Mi-So 10-17.30 Uhr

Ölgemälde, Standuhren und wuchtige Buffets markieren das Innendekor des „Antik Cafés“, das seinem Namen gerecht wird: Die Zeit Kaiser Wilhelms scheint hier zurückgekehrt. Zeitgemäß sind jedoch die kunstvollen Kuchen aus der Konditorei: Buchweizen-Sahnetorte, Schoko-Banane-Sahnetorte mit Reismehl, Haselnuss-Mascarpone-Sahnetorte, Mandelhörnchen und Florentiner sind glutenfrei und auch für Allergiker geeignet. Unbedingt probieren sollte man hier auch die Ostfriesen-Sahnetorte, die weit über die Grenzen Ostfrieslands hinaus berühmt ist. Zur Tea-Time am Nachmittag empfehlen sich selbstverständlich die Scones, die man so auch in England kaum besser findet. Die Angebote zum Frühstück sind opulent,



Keine Tea-Time im Antik Café in Leer ohne Buttercremetorte, serviert in friesischem Dekor

hier werden vor allem regionale Zutaten und Produkte eingesetzt. Wunderbar!

Kaffeerösterei Baum

Deichstr 26, 26789 Leer,
Tel. 0491-20 32 01 10
shop.kaffeeroestereibaum.de
Mo, Di, Do, Fr 10-18 Uhr, Mi, Sa 8-18 Uhr
BIO

Selbstbewusst erklärt die Familie Baum, im „Land der Teekultur ein maximales Kaffee-Erlebnis“ anbieten zu wollen. In der modernen gläsernen Rösterei – durch die Fenster kann man den Röstmeistern an den Trommelröstern zuschauen – können die Kunden sich durch etliche Lagenkaffees probieren, etwa den „Sidamo Grade 2“ oder „Mexiko Oaxaca“, jeweils als Espresso, oder auch Hausmischungen für den Filter mit den sympathischen Slogans auf Platt wie „Loat di Tied“ (Lass dir Zeit). Sehr moderne Ansätze sind etwa reiner Robusta, geliefert von der Finca Fulda aus Mexiko („Mit Bums“) oder sozial nachhaltige Projekte wie Nyeri Kedovo in Kenia, wo Freiwillige beim Aufbau einer Infrastruktur helfen und durch den Kaffeeverkauf Schulen und soziale Einrichtungen gefördert werden. Für Ostfriesland ist diese Rösterei ohne Frage eine Bereicherung.



Stimmt der Mahlgrad des Espressos, erreicht der Barista die begehrten neun Bar Pumpendruck

Oh Leonie-feine Patisserie

Mühlenstr. 111, 26789 Leer,
Tel. 0172-710 03 47
ohleonie-patisserie.de
Sa 11-15 Uhr
G L

Die Leerer Konditormeisterin Leonie Paffen kreiert seit 2021 formidable Torten, Macarons oder Tartlets, die am Samstag zwischen 11 und 15 Uhr in ihrer Patisserie abgeholt werden können. Die mehrstöckigen Event- oder Hochzeitstorten, die Pralinen oder Schokoladen sehen wunderschön aus und schmecken so hervorragend, dass man



Oh Leonie! Leonie Paffen beglückt ihre Kunden mit Torten, Pralinen und Schokoladen

mit dem Essen nicht aufhören möchte. Torten mit Namen wie Kalamansi & Schwarersesam oder Dulcey & Espresso wechseln mit neu interpretierten Klassikern wie der Schwarzwald-Torte oder handgegossenen und – gerollten Pralinen. Die Inhaberin möchte Menschen glücklich machen – und das gelingt ihr jeden Samstag, wenn die Kunden ihre Bestellungen abholen.

Ostfriesische Teestube am Hafen

Rathausstr. 4 a, 26789 Leer,
Tel. 0491-59 82
www.schiffsausfluege-in-ostfriesland.de
Tgl. 11-18 Uhr

Ausgesprochen heimelige und hübsche Teestube am Hafen, in einem Rotklinkerhaus mit schöner Terrasse. Im Café drinnen sitzt man inmitten von Biedermeiermöbeln unter Kronleuchtern und erwartet gleich den Kapitän eines Segelschulschiffes. Stilecht genießt man hier Friesentorte mit Pflaumenmus, Branntweinrosinen und Sahne zum Ostfriesentee (in dem der Kandiszucker nicht fehlen darf), Kaffeefreunde dürfen aber auch ein Kännchen bestellen und laben sich an Apfelkuchen oder vielen Sorten Sahnetorte. Junge, haste Hunger? Dann gibt's kerniges Schwarzbrot mit Schinken und Käse. Friesland ahoi!

Norden

Café ten Cate

Osterstr. 153, 26506 Norden,
Tel. 04931-24 20
www.cafe-ten-cate.de
Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 8-17 Uhr, So 9-17 Uhr

Wer nach Pralinen, Trüffeln oder Marzipan in allerbester Qualität sucht, findet im Café ten Cate in der Norder Einkaufspassage die richtige Adresse. Hier geht jedem Schokoladen-Liebhaber das Herz auf, denn die Auswahl im Laden ist überwältigend. Es wird schon einige Zeit dauern, um sich das ganze Angebot anzuschauen. Im Café daneben kann man mit einem großartigen Ostfriesen-Frühstück oder einer fabelhaften Bauerkruste in den Tag starten. Oder man bleibt gleich etwas länger und sucht sich am Tresen noch ein leckeres Kuchen- oder Tortenstück aus. Das Café im historischen Giebelbau ist übrigens auch schon in den berühmten Ostfriesenkrimis des heimischen Autors Klaus-Peter Wolf vorgekommen. Die Bücher lassen sich im Café übrigens hervorragend lesen.

Norder Kaffeemanufaktur

Neuer Weg 66, 26506 Norden,
Tel. 04931-955 16 45
www.norder-kaffee.de
Di-Fr 9.30-17.30 Uhr, Sa 9.30-16 Uhr

Seit nunmehr zehn Jahren betreiben Michael und Petra Oster die Norder Kaffeemanufaktur, umgeben sozusagen von überzeugten Teetrinkern in Ostfriesland. Geröstet wird in einem 15-Kilo-Trommelröster. Michael Oster kümmert sich um den Einkauf des Rohkaffees und das Rösten, Petra um das Café, für das sie selbst Kuchen und Torten backt. Den Kaffee können Kunden außer im Café auch einmal in der Woche in der Rösterei in Marienhafe kaufen, inklusive kompetenter Beratung. Im anheimelnden Café werden zum Beispiel Fruchtkuchen, Schokotarte und Apfelkuchen angeboten. Vier Hausmischungen – darunter der „Steife Wind" mit einem ordentlichen Anteil Robusta –, ein Decaf und je nach Ernte etwa fünf Single Origins sind fester Bestandteil des Kaffeeangebots. Die Herkunftsländer erstrecken sich einmal um den Kaffeeg-

ürtel. Wichtig ist auch das Thema Nachhaltigkeit. Die entsorgten Kaffeesäcke werden zum Teil von einer Upcycling-Schneiderin zu Taschen, Türstoppern und Brotkörben verarbeitet. Viele Kunden bringen inzwischen eigene Behälter für ihre Kaffeebohnen mit. To go gibt es nur noch in den Recup-Becher oder den Privatbecher, den die Kunden mitbringen.

Norderney

Bittersüss Norderney

Strandstr. 7, 26548 Norderney,
Tel. 04932-498 04 26
www.bittersuess-norderney.de
Mo-Fr 13-17 Uhr

Die Kaffeerösterei auf Norderney bekommt ihren Rohkaffee von Hamburger und Bremer Importeuren und macht daraus kräftigen und aromatischen Kaffee mit feinen Nuss- oder Schokoladenaromen. Die Röstkaffeemischungen sind für verschiedene Zubereitungsarten, wie Tassenfilter, AeroPress oder Pressstempelkanne geröstet und können mit der passenden Empfehlung bestellt werden. Und auch die drei Espresso-Sorten können mit der Siebträgermaschine, dem Herdkännchen oder dem Vollautomat zubereitet werden. Auch hier gibt es die passende Empfehlung für den richtigen Mahlgrad. Im Café wählen die Gäste außerdem zwischen hausgemachtem Kuchen, belgischen Waffeln und über 40 Sorten Trüffeln und Pralinen ausgewählt werden. Grund genug, die Insel und die Rösterei zu besuchen.

Osnabrück

Barösta Kaffeerösterei

OT Innenstadt, Redlingerstr. 5, 49074 Osnabrück,
Tel. 0541-77 06 69 46
www.baroesta.com
Mo-Sa 8-19 Uhr, So 9.30-18.30 Uhr

Das Barösta zählt in Osnabrück seit Jahren zu den beliebtesten Café-Adressen. Mit Recht: Denn hier treffen feinste und von Hand geröstete Kaffeesorten, die größtenteils von Kleinbauern stammen, auf hausgebackenen Kuchen, Torten und gut gemachte Snacks, wie Focaccia, Paninis und kleine Salate. Einladend ist auch die ausgesprochen gemütliche und zugleich junge, urbane Café-Atmosphäre in einer der angesagtesten Straßen der Stadt – mitten im Kreativ-Viertel. Dabei ist das Café nicht das einzige Projekt der Inhaber Nicole und Yllie Knese: Wenige Häuser weiter befindet sich in der Redlingerstraße 5 die hauseigene Rösterei, wo die verschiedenen Kaffeesorten auch für den Außer-Haus-Verkauf angeboten werden. Das dritte Projekt der Barösta-Familie befindet sich ebenfalls



Erfolgreiches Dreamteam der Osnabrücker Röstererei Barösta, von der es mehrere Filialen gibt

in unmittelbarer Nachbarschaft: Am Nikolaiort (Adresse: Kamp 90) hat das „For Coffee Lovers“ geöffnet, das ergänzend zum Caféhaus und zur Rösterei im Schwerpunkt das To-go-Angebot und den Shop-Bereich für zu Hause abdeckt. Unbedingt probieren sollte man die „Redlinger Mischung“ – ein feiner Blend mit Kaffee aus Guatemala, Peru und Costa Rica mit Noten von Orange und Kirsche. Wer es geschmacklich sanfter mag, testet den „Costa Rica Tarrazü“, der heller geröstet und leicht fermentiert wird. Hier kommen sommerliche Aprikose und helle Schokolade zum Vorschein!

Tante Sophies Backstube/ Café Sophies

OT Innenstadt, Krahnstr. 4, 49074 Osnabrück,
Tel. 0541-222 44
www.tantesophiesbackstube.de
Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 7.30-17 Uhr

Mitten in der historischen Altstadt von Osnabrück befindet sich Tante Sophies Backstube. Dahinter verbirgt sich nicht nur eine Bäckerei, die täglich köstliche Brote, Brötchen, Kuchen, Torten und Gebäck produziert, sondern auch das Café Sophies, das sich im gleichen Gebäude, in der Krahnstraße 4, über zwei Etagen erstreckt. Im Sommer sind die Außenplätze in unmittelbarer Nähe des Rathauses und des historischen Marktplatzes besonders beliebt und nahezu immer belegt. Hier pulsiert das Leben, man spürt: Hier ist ein Herzensviertel der Stadt. Viele Stammgäste kommen aufgrund der besonderen Qualität der hausgebackenen Brote, Brötchen, Baguettes, Brioche und Kuchen. Denn alles, was im Eingangsbereich von Café Sophies am Tresen für den Außer-Haus-Verkauf angeboten wird, das wird hier in gemütlicher und liebevoller Atmosphäre auch im Café angeboten. Lange Teigführung und die Verwendung regionaler Produkte wie Demeter-Mehl aus dem Osnabrücker Land und Urmeersalz aus Bad Essen gehören zu den Qualitätsversprechen, für die manch ein Stammkunde auch aus dem Landkreis regelmäßig ins Café Sophies kommt. Wer es nicht in die Altstadt schafft, findet eine mobile Dependance des Cafés auch auf den Osnabrücker Wochenmärkten – erkennbar am stylischen Citroën-Verkaufswagen im 70er-Jahre-Stil.

Ottersberg

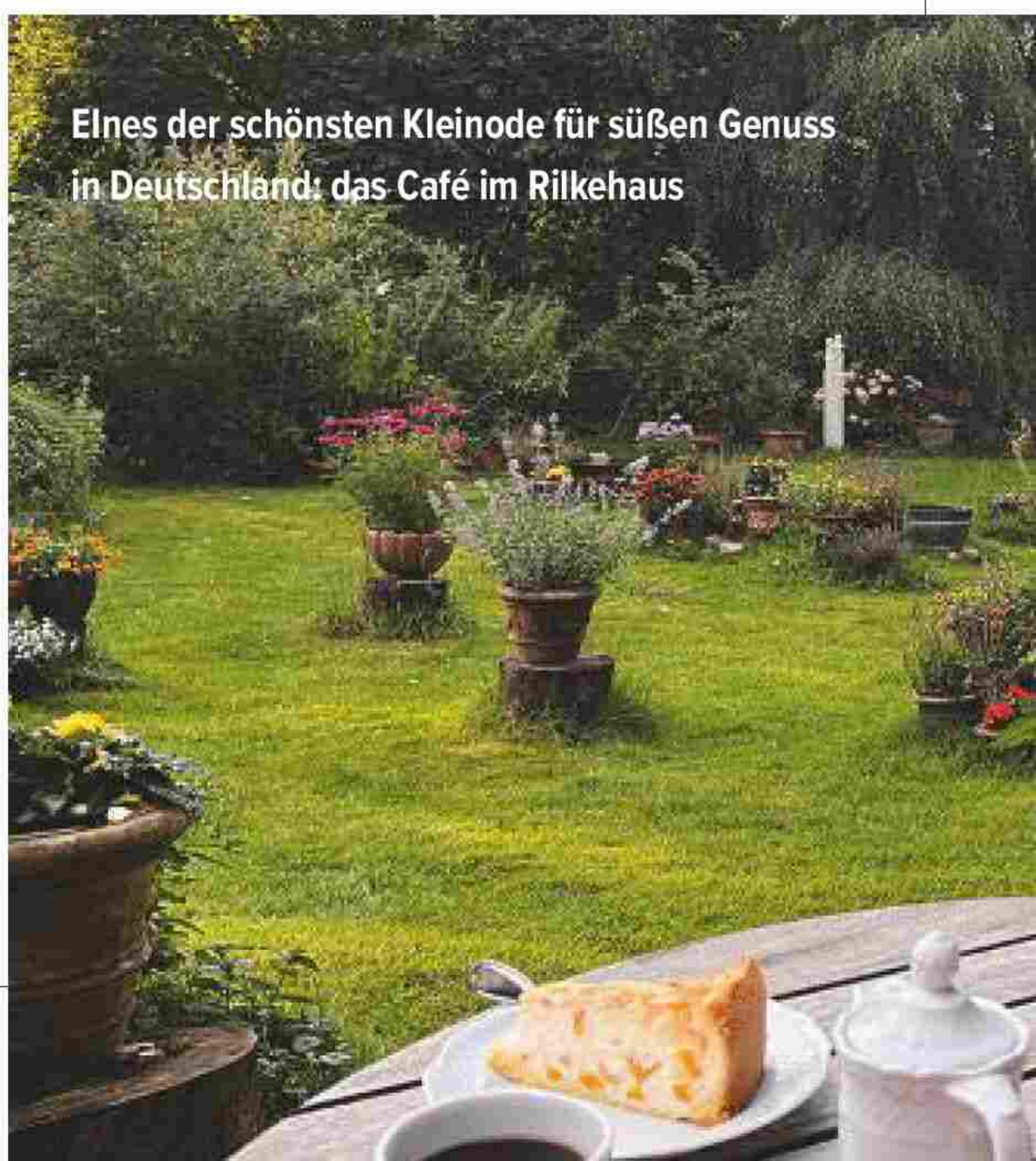
Café im Rilke-Haus

OT Fischerhude, In der Bredenau 81,
28870 Ottersberg,
Tel. 04293-13 85
www.cafe-im-rilke-haus.de
Sa, So 13-18 Uhr

Keine Fahrradtour durchs hübsche Fischerhude ohne Kaffeepause im Rilke-Haus! Geradezu märchenhaft erscheint das ehemalige Wohnhaus von Rilkes Ehefrau Clara Rilke-Westhoff und ihrer Tochter Ruth Rilke. Durch einen romantischen Vorgarten betritt man das entzückende Kleinod. Seit 1995 betreibt die Familie Eichbaum hier ein wundervolles kleines Café. Unser klarer Favorit! Der gesamte Kuchen wird von der Chefin mit guten Zutaten selbst hergestellt. Traumhaft! Köstlich schmeckt hier der gedeckte Apfelkuchen oder der Nusskuchen mit Vanillecreme. Draußen wartet ein schöner verwunschen gestalteter Sommergarten auf die hungrigen Gäste. Herrlich der Blick auf die Wümme und die dahinter liegenden Wiesen. Drinnen bereitet das Café im Retro-Chic Wohlbehagen, man fühlt sich, als würden gleich Rilke und Modersohn nebenan Platz nehmen.

Puppencafé im Eichenhof

OT Fischerhude, Kirchstr. 10, 28870 Ottersberg,
Tel. 04293-78 79 69
www.puppencafe.de
Mo-Sa 9-18 Uhr, So 10-18 Uhr



Eines der schönsten Kleinode für süßen Genuss in Deutschland: das Café im Rilkehaus

Ein uriges Plätzchen zur Einkehr ist das „Puppencafé“ in Fischerhude, nur 17 Kilometer südlich vom Künstlerdorf Worpswede. Vor allem im Winter ist die Atmosphäre im gediegenen, typisch niedersächsischen Fachwerkhaus mit den nostalgischen Porzellanpuppen ringsum märchenhaft. Das Kuchensortiment kann mithalten und offeriert Schwarzwälder Kirsch, Stachelbeer- oder Rhabarber-Baiser, Mohn-Marzipantorte, Himbeer-Joghurt, Zwetschgenkuchen oder natürlich Lübecker Nuss mit Marzipandecke. Der Tee dazu wird stilecht in der Friesenkanne auf dem Stövchen serviert. Bei schönem Wetter lockt der hübsche Garten vor dem Haus.

Rehburg-Loccum

Biobäckerei und Café Norbert Honeck

OT Winzlar, Südstr. 14,
31547 Rehburg-Loccum,
Tel. 05037-54 33
www.norberthoneck.de
Mi 12-17 Uhr, Sa 6.30-14 Uhr

BIO

Ein idyllisch am Steinhuder Meer gelegenes Café, das ganz auf Bio-Produktion setzt und die Zutaten für die feinen Kuchen und Torten aus der Region kauft. Wenn es das Wetter zulässt, sollte man im wunderschönen Garten vor dem Fachwerkhaus seine Kuchen genießen. Elne Empfehlung sind etwa Himbeer-Joghurt-Sahne oder Stachelbeer-Mohn-Vanille-Sahnetorte, die Obstkuchen vom Blech schmecken prima frisch, ebenso die Dinkelrührkuchen. Den Hunger auf Herzhaftes stillen etwa Gemüsepizza und Kräuterbrot.



Rinteln

Kaffeerösterei A. Niemeyer

Brennerstr. 18, 31737 Rinteln,
Tel. 05751-28 52
www.kaffeeroesterei-niemeyer.de
Di-Fr 9-13 und 15-18 Uhr,
Sa 9-13 Uhr

BIO

In der altehrwürdigen Rösterei, gegründet anno 1897, wird mehr oder weniger alles noch von Hand erledigt, das Einfüllen der Rohbohnen in den Probat-Trommelröster, später das Abwiegen der duftenden Bohnen in einer antiken Apothekerwaage und das Eintüten für den Kunden.



Kaffee, aber auch Kakao, Tee, Gebäck, Konfitüren und Honig hat Niemeyer zu bieten

Renner in der Rösterei sind Kaffeeklassiker wie reinsortige Lagenkaffees aus Mexiko und Guatemala, aber auch Haus-Blends wie die Hochlandmischung und die Haushaltsmischung. Bei Niemeyer gibt’s außerdem gute Teesorten, Pralinen, Schokolade, Kakao, Gebäck, Konfitüren und Honig –und als Highlight den „Weserkies“, bunte Pralinen, die an Kieselsteinchen erinnern, eine Erfindung Rintelner Konditoren.



Kreative Kunstwerke in Sahne und Buttercreme können Gäste bei Vanilla Instinct erwarten

Ritterhude

Vanilla Instinct

Deltastraße 12, 27721 Ritterhude,
Tel. 04292-471 65 46
vanillainstinct.de
Mo-Sa 10-18 Uhr

Mona Warnecke und Kelly Alpers sind zwei junge engagierte Konditorinnen, die frischen Wind in die Bremer Konditorenszene bringen. Cheesecakes in vielen Sorten begeistern die Kunden, Raspberry-Prosecco-Torte mit lockerer Himbeercreme, Kalter-Hund-Kuchen und viele poppig-bunte Macarons zeigen das Können ebenso wie Cake Pops am Stiel und die imposanten Hochzeitstorten. In der Papenstraße 4 betreiben die beiden Enthusiastinnen ein kleines Pop-up-Café, im zentralen Studio in Ritterhude bieten sie Torten-Workshops an, hier gibt es die Torten nur zum Mitnehmen, leider keine Sitzplätze.

Spiekeroog

Inselcafé

Noorderloog 13, 26474 Spiekeroog,
Tel. 04976-91 20 10
www.inselcafe.de
Di-So 10-17.30 Uhr

In der Bäckerei des Inselcafés backt man mit Leidenschaft – und diese Top-Qualität sieht man in jedem Brot und jeder Torte, die man hier kaufen kann. Oder in den Brötchen, Croissants oder Franzbrötchen, die man sich morgens zum Strandspaziergang mitnehmen kann, Nordseewetter macht ja bekanntlich hungrig. Man kann



Bitte hereinspaziert und Frühstück geordert! Das liebenswert nostalgische Insel-Café auf Spiekeroog



Am Schichtkäse-Kuchen kommen die Gäste im Verdener Diers Kaffee nicht vorbei

aber auch – wenn man den Spaziergang beendet hat – am Vormittag auf der gemütlichen Terrasse Platz nehmen. Das in einem wunderschönen, grün-weißen Bau liegende Café hat gegen 10 Uhr geöffnet und bietet ein herrliches Frühstück oder selbst gemachtes Eis. Der familiengeführte Betrieb ist der ideale Ausgangspunkt, um das wunderbare Inselflair voll aufzunehmen.

Stade

Café im Goebenhaus

Wasser West 21, 21682 Stade,
Tel. 04141-23 13
www.goebencafe.de
Di-So 9-18 Uhr

Frische Kuchen oder Torten vor historischer Kulisse – das Café im Göbenhaus ist dafür der richtige Ort. Einer der Klassiker ist die Stader-Torte mit Kartoffel-Nuss-Boden, Apfel-Wein-Kompott, Marzipan und Eierlikör. Aber auch die Erdbeer-Schichttorte schmeckt fein. Außerdem kann man im Göbenhaus wirklich gut frühstücken. Der Gast kann unter anderem zwischen einem Seemanns-Frühstück (u.a. mit Schinkenrührei und Schnittkäse), Generals-Frühstück (mit hausgemachter Konfitüre und geräuchertem Schinken) oder dem Goeben-Verwöhnteller (u.a. Tomate Mozzarella, Parmaschinken und Ciabatta mit Pesto und Oliven) wählen. Die Rohstoffe für die Leckereien kommen von vielen regionalen Lieferanten. Die Aussicht auf die schöne Stadt Stade gibt es gratis dazu.

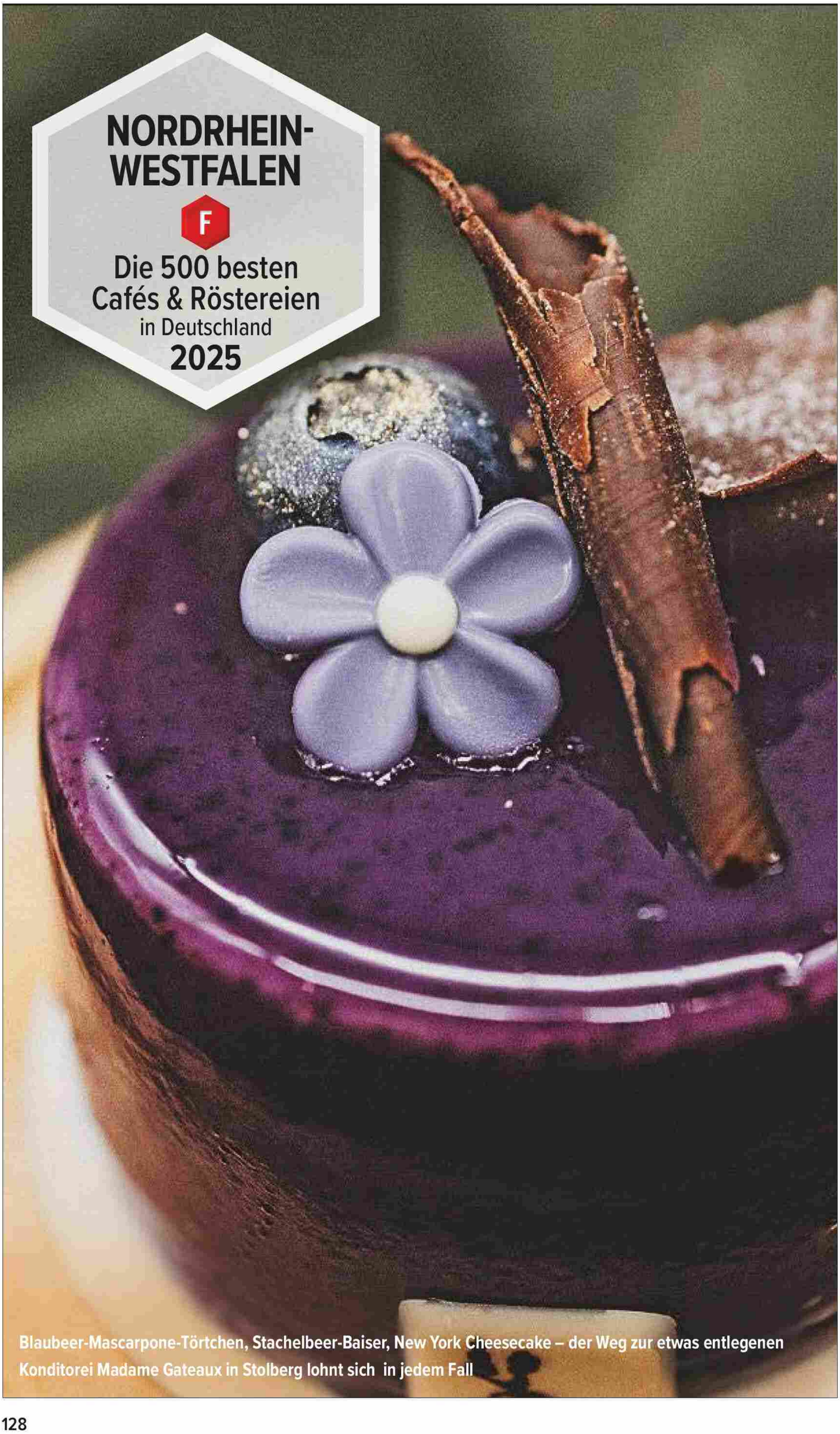
Verden (Aller)

Diers Kaffee

Nagelschmiedestr. 1-3, 27283 Verden (Aller),
Tel. 04231-970 89 89
www.dierskaffee.de
Do-Sa 9-17 Uhr, So 9-15 Uhr

BIO

Dieses urige Café am Rande der Fußgängerzone ist stets sehr gut besucht, kein Wunder bei dem exquisiten Angebot an üppigen Kuchen und Torten! Das Sortiment ist klein aber fein und täglich frisch hausgemacht. Die Torten bestechen durch ihre fruchtige Frische und sind dabei nicht so süß. Göttlich gelingt der Schichtkäsekuchen. Ein Muss! Traumhaft lecker fanden wir auch die Passionsfruchttorte. Gut informierte Mitarbeitende geben geduldig Auskunft über den geradezu göttlichen Kaffee aus hauseigener Röstung. Beglückt werden die Gäste außerdem mit saisonal-frischem Frühstück und Lunch-Arrangements.



Blaubeer-Mascarpone-Törtchen, Stachelbeer-Baiser, New York Cheesecake – der Weg zur etwas entlegenen Konditorei Madame Gateaux in Stolberg lohnt sich in jedem Fall

Aachen

Alt Aachener Kaffeestuben van den Daele

Büchel 18, 52062 Aachen,
Tel. 0241-357 24
www.van-den-daele.de
Mo-Fr 9.30-17.30 Uhr, Sa 9-18 Uhr, So 10-17 Uhr

In diesem historischen Alt-Aachener Kaffeehaus im Schatten des Doms erliegt man lauter kleinen und großen Versuchungen: Printen, frische Petits Fours aus cremigem Obst wie Birnen und Orangen, weißer und dunkler Schokomousse. Dazu große Sahnetorten mit Nuss-, Marzipan- und Variationen von exotischen Früchten wie Mango und Papaya – alles wird von den neuen Besitzern aus dem Tortenmutterland Belgien in gleich hervorragender Qualität und Auswahl hergestellt. So wie es der Aachener „Printenbaron" und Gründer des Cafés, Leo van den Daele, dies schon seit 1890 an gleichem Ort vorgemacht hat. Dazu schmeckt am besten ein „Kaffee van den Daele", der in der Pressstempelkanne direkt am Tisch zubereitet wird. Der Filterkaffee, die üppigen Torten, die Marmorverkleidung des Hauses und die zum Teil verwinkelten Separees drinnen lassen mitten in Aachen die gute alte Caféstuben-Zeit weiterleben.

Lammerskötter Manufakturen

OT Burtscheid, Altdorfstraße 3-5, 52066 Aachen,
Tel. 0241-628 57
www.lammerskoetter.de
Mo-Fr 8-18.30 Uhr, Sa, So 8-18 Uhr

Mitten im Kurviertel der alten Kaiserstadt thront seit nunmehr 80 Jahren die Konditorei und Printenmanufaktur Lammerskötter. Auf der schönen Terrasse in der Fußgängerzone oder im neu gestalteten, modernen und betriebsamen Café gibt es hausgemachte Sahne- und Obsttorten in unendlichen Variationen und hervorragend zubereitete Klassiker wie Frankfurter Kranz und gebackenen Käsekuchen. Nach der Trüffelsahnetorte aus herrlich cremiger Mousse au Chocolat könnte man genau so süchtig werden, wie nach dem Brüsseler Reiskuchen aus Hefe und Milchreis, für den Lammerskötter sogar ein deutsches Patent besitzt. Im an das Café anschlie-



Lammerskötters Obst-Eistorte ist in der Auslage der Konditorei ein besonderer Blickfang

ßenden Restaurantteil werden in der offenen Küche herzhafte Kaffeehausspezialitäten wie Quiche und Focaccia zum Mittagessen angeboten. Auf der anderen Straßenseite gibt es im Ladenlokal der Konditorei alle Kuchen, Torten und Printenspezialitäten für zu Hause.

Leni liebt Kaffee

Buchkremerstr. 6, 52062 Aachen,
Tel. 0241-57 60 01 95
www.leniliebtkaffee.de
Mo-So 9-20 Uhr

Die letzte Tonne Steinkohle wurde im Aachener Revier bereits vor 30 Jahren gefördert, und so setzt man auch im „Haus der Kohle" in der Innenstadt seit 2017 auf das flüssige schwarze Gold: Leni liebt Kaffee, und das kann man schmecken. Frisch geröstet im Stammhaus im Kurviertel Burtscheid wird er in den Varianten mild, kräftig oder koffeinfrei ausgeschenkt. Qualität braucht Zeit, deshalb muss man auf die handgefilterte Spezialität des Hauses eine Viertelstunde warten, freilich gibt es alle anderen Kaffeeklassiker aber auch in der Espresso-Variante aus dem Siebträger. Dazu kann man bis 17 Uhr das reichhaltige und kreative Frühstücks-

angebot genießen, alsdann geht es in den Barbetrieb über, denn neben Kaffee liebt Leni auch Wein, Bier und Gin.

Plum's Kaffee

OT Altstadt, Körbergasse 14, 52062 Aachen,
Tel. 0241-730 22
www.plumskaffee.de
Mo-Fr 9.30-18 Uhr, Sa 9-17 Uhr

Seit 1820 wird im Herzen der Aachener Innenstadt Kaffee geröstet, damit ist Plum's die älteste noch existierende Rösterei des Landes. Die über 200-jährige Leidenschaft für das Lieblingsheißgetränk der Deutschen spürt man hier überall, man setzt auf Tradition und Qualität: Legendär ist „Plum's Schümli", mit dem man auch aus einfachen Vollautomaten einen herrlich vollmundigen Café Crema zaubern kann. Die Auswahl an selbst gerösteten Mischungen ist schier grenzenlos: Die Klassiker „Wiener Melange" und „Bremer mil" werden genauso täglich geröstet wie der sehr kräftige indische „Malabar Monsooned", die außergewöhnlich großen Mexiko-Maragogype-Bohnen, aus denen ein milder Espresso gebrüht wird oder fruchtig-säurebetonter Filterkaffee aus Äthiopien. Das Beste ist, dass Plumskaffee alle Spezialitäten vor Ort im Laden, aber auch online als kleinere Probierpakete mit ganzen Bohnen oder gemahlen anbieten. So hat man die Möglichkeit, die ganz verschiedenen Espresso- und Kaffeearomen und Stilrichtungen zu Hause zu verkosten und seine Favoriten zu entdecken.

Arnsberg

Café & Konditorei Krengel

Alter Markt 4, 59821 Arnsberg,
Tel. 02931-93 93 42
www.konditorei-krengel.de
Di-Sa 9.30-17.30 Uhr, So 9-17.30 Uhr

Lässig kann man im unaufgeregten Café im leicht nostalgischen Ambiente Platz nehmen und aus der gewaltigen Auswahl an Torten aussuchen – nur was? Wuchtige Prinzregenten- oder Sachertorte, etliche Buttercremetorten, aber auch fein zusammengestellte Obsttorten mit Mango oder Himbeeren, Joghurt oder Sahne. Klassiker ist und bleibt außerdem der warme Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne! Mohnstrietzel und Nusszopf dürfen natürlich auch nicht fehlen, ebenso wenig die herrlich frischen Trüffeln und Pralinen zum Mitnehmen. Auch die hausgemachten Konfitüren sind eine schöne Geschenkidee. Am Alten Markt 4 und 28 sitzen die Gäste besonders stilvoll im Altstadt-Café oder dem Museumscafé.

Attendorn

Harnischmacher Conditorei Café

Niederste Str. 5, 57439 Attendorn,
Tel. 02722-23 70
www.harnischmacher.com
Di-Fr 9-18 Uhr, Sa, So 8-17 Uhr

Die große Spezialität des traditionsreichen Hauses ist die Biggesee-Torte auf Schokoladenboden und unter Schokoladendecke, gefüllt mit köstlicher Masse aus Haselnuss-Nougat. Das weiße Schokoladenherz ist eingepackt in ein Tütchen, bedruckt mit „Sauerländer Wörtern", die der Woll-Verlag in Schmallenberg beisteuert. Sachertorte, Apfelkuchen, Nusskuchen, Schokomoussetorte oder Blaubeer-Schmand lässt man sich gern im elegant-modernen Café gefallen. Hier wird auch zum Frühstück gut und reichhaltig aufgetischt!

Bad Honnef

Café Profittlich

OT Rhöndorf, Drachenfelsstraße 19-21,
53604 Bad Honnef,
Tel. 02224-27 96
www.cafe-profittlich.de
Di-Fr 7-18 Uhr, Sa 6-18 Uhr, So 8-18 Uhr

Seine gute Lage bringt Peter Profittlich kurz und knapp auf den Punkt: „Fünf Minuten zum Konrad-Adenauer-Museum, 30 Minuten zum Drachenfels, fünf Minuten zum Rhein". Im ausgesprochen schmucken Fachwerkhaus von 1731 bestellen die Gäste im rustikal-nostalgischen Ambiente gedeckten Apfelkuchen, Herrentorte, Pralinentorte, Käsekuchen und eine große Auswahl an Sahnetorten mit Früchten wie Waldbeeren, Mango oder Kiwi. Den kleineren Hunger

stillen krosse Florentiner, im Winter wird Christstollen aufgetischt. Das Café ist geschichtsträchtig: Die Herrentorte hat beim Staatsbesuch 1965 schon Queen Elisabeth gemundet, und noch immer wird das Notzeitbrot, erfunden von Adenauer, aus Maismehl gebacken. Tipp: Profittlich versendet auch nach Hause.

Bad Oeynhausen

Café Finselbach

OT Innenstadt, Klosterstr. 9,
32545 Bad Oeynhausen,
Tel. 05731-274 56
www.finselbach.de
Mo, Mi-Sa 9-18 Uhr, So 10-18 Uhr

Das Traditionshaus, seit 1906 auf der Flaniermeile Klosterstraße, ist immer gut besucht, ob drinnen oder auf der Terrasse. Zu den Rennern unter den 20 bis 25 Kuchen und Torten gehören Stachelbeer-Baiser und die aufwendige Senatorentorte mit Preiselbeer-Buttercreme, Baumkuchen, Kirschen und Marzipan. Veganer freuen sich über Karottenkuchen oder Apfelfruchttorte. Neben 20 Sorten Pralinen und Trüffeln lockt als Mitbringsel der „Kurstadt-Taler“ aus Weinbrandmarzipan, Kirschmasse-Ganache und Nougat. Das exzellente hausgemachte Eis gibt es auch in der Waffel auf die Hand, und im Herbst steht herzhafter Zwiebelkuchen auf der Karte. Tipp: das opulente „Schlemmer-Frühstück“, das hier noch stilvoll auf der Etagere serviert wird.

Bielefeld

Kaffeewelt Eisbrenner

OT Altenhagen, Altenhagener Str. 272,
33729 Bielefeld,
Tel. 0521-962 91 47
kaffeewelt-eisbrenner.de
Mo-Do 8.30-13 und 14.30-18.30 Uhr,
Fr 8.30-18.30 Uhr, Sa 9.30-14 Uhr

BIO

Costa Rica Tarrazu, Brazil Santo Antonio, Honduras Santa Barbara, all dies Herkunftsgebiete, die





Andreas Risse führte die Rösterei „Kaffeewelt Eisbrenner“ an die Spitze in Deutschland

das Herz der Kaffeefreunde höher schlagen lassen. Andreas Risse hat die Rösterei 2009 gegründet und beherzigt seitdem das Ziel der Nachhaltigkeit im Kaffeehandel: Gutes bewirken, indem man den Kaffeebauern für höchste Qualität hohe Preise zahlt – was in der Regel mehr hilft als jedes Siegel. Beim Espresso gibt es verschiedene Beimischungen von Robusta, bei „Giava“ sind es 30 Prozent, bei „Zava“ 40. Unser Favorit ist und bleibt der „Primo“, ein herrlich samtiger Blend mit 25 Prozent Robusta und schönen Noten von Nüssen, Karamell und Nougat. Regelmäßig veranstaltet die „Kaffeewelt“ Seminare zum Rösten und Brühen. Kleines Café in der Rösterei.

Bochum

Röstart

OT Innenstadt, Grabenstr. 1-3, 44787 Bochum,
Tel. 0176-20 83 66 33
www.roestart.de
Mo-Fr 10-19 Uhr, Sa 10-17 Uhr

Seit 2006 verarbeiten Claudia Schiweck und Richard Miklas in ihrer Rösterei, die längst weit über die Grenzen der Stadt hinaus einen hervorragenden Ruf genießt, Spitzenkaffees aus allen bedeutenden Anbauländern. Da wird der Einkauf rasch zu einer Entdeckungstour rund um den Globus. Wir starten in Kolumbien mit dem anaerob aufbereiteten „Tabi“, der sich durch ein komplexes Geschmacksbild mit Schokolade, Kamille, Kirsche und dezenten Zitrusnoten auszeichnet. Vom afrikanischen Kontinent gefielen uns speziell der mittelkräftige und streng limitierte „Usambara“ aus Tansania und als Klassiker der „Sidamo“ von der Daye-Bensa-Kooperative in Äthiopien. Diese Sorte wird medium geröstet, also nicht zu hell, aber auch nicht zu dunkel. Ein echtes Powerpaket ist der „Sulawesi Kalossi“ aus Indonesien, kräftig, mit Aromen von dunkler Schokolade, viel Süße und leicht nussigen Tönen. Klitzekleines Café mit hausgemachten Kuchen.

Bonn

Café Breuer

OT Oberkassel, Königswinterer Str. 697,
53227 Bonn,
Tel. 0228-44 15 03
www.cafe-breuer.de
Mo-Fr 6.30-18 Uhr, Sa 6-18 Uhr, So 7-18 Uhr

Das Café Breuer ist seit 1959 eine lokale Institution. Zu Zeiten der Bonner Republik versorgte man Prominenz und Politik mit Kuchen, Torten, Confiserie, Pralinés und Gebäck. Einer der Bestseller ist die Haustorte Breuer Spezial, eine weiterentwickelte Eierlikörtorte mit Nussboden, dazu kommen zahlreiche Varianten an Sahne- und Obsttorten. Man arbeitet eng mit lokalen Produzenten zusammen; Äpfel, Pflaumen und Erdbeeren stammen ebenso wie der Honig und das Getreide aus der Region. Neben den süßen Sachen seien auch die formidablen Backwaren wie die im Steinofen gebackenen Brote mit eigenem Sauerteig und Brötchen erwähnt. Ein Highlight zum Mitnehmen ist die reiche Auswahl an ausgezeichneten Plätzchen.

Café-Konditorei Müller-Langhardt

OT Innenstadt, Markt 36, 53111 Bonn,
Tel. 0228-63 74 46
www.mueller-langhardt.de
Mo-Sa 9-18 Uhr

Das Café-Konditorei Müller-Langhardt ist das erste Haus am Markt in Bonn. Über 100 Jahre Familientradition stehen für einen verlässlichen

Standard an Gebäck, Kuchen, Torten und Patisserie. Man setzt auf Altbewährtes und dezente Modernismen wie beispielsweise Macarons. Die Besucher der Terrasse schwören im Sommer auf weißen Port & Tonic oder den Eiskaffee, der dem Kaffee aus dem Vollautomaten vorzuziehen ist. Neben traditionell geprägten Torten wie Schwarzwälder, Himbeersahne oder Baiser-Torten gibt es kleinformatige Törtchen, die sich an moderner Patisserie orientieren; Toast Hawaii oder Ragout fin wenden sich an das herzhafte Publikum. Eine Spezialität des Hauses ist der Baumkuchen, der sich überregionaler Beliebtheit erfreut.

Konditorei Café Kleimann

OT Innenstadt, Rheingasse 16-18, 53113 Bonn,
Tel. 0228-63 34 60
www.cafehaus-kleimann.de
Mi-Sa 10-17.30 Uhr, So 11-17.30 Uhr

Seit 1895 gehen im Café Kleimann gegenüber der Oper feinste Backwaren über die Theke. Gegründet als Bäckerei hat sich der familiengeführte Betrieb über die Jahre zur Konditorei gemausert. Zu den Spezialitäten wie den Kuchen, Teilchen, Torten, Törtchen und Pralinen kommen die Schokoladenspezialitäten, denn Sabine Schirg und Rolf Jachmich, Betreiber in vierter Generation, sind Konditor, Chocolatier und Meister des handmodellierten Marzipans. Die Beethoven-Goldstücke zählen zu den Klassikern der Kleimann'schen Confiserie, die Florentiner haben wir in dieser Qualität lange nicht so gut gegessen. Das gesamte hochwertige Sortiment steht in erfrischendem Kontrast zum plüschigen Interieur, das an die 1960er-Jahre erinnert.



Unverkennbar: Komponist Beethoven ziert manche der Pralinenvariationen des Cafés Kleimann

Konditorei Nick

OT Rüngsdorf, Tannenallee 1, 53179 Bonn,
Tel. 0228-33 19 47
www.konditorei-nick.de
Mo-Sa 9-17 Uhr, So 10-17 Uhr

Gegründet im Jahre 1958, scheint die Konditorei Nick mit ihrem Publikum ein wenig in die Jahre gekommen zu sein. Der Geist der Adenauer-Zeit umweht die klassische Konditorei mit dem Wintergarten, der im Sommer zur Tannenallee hin geöffnet wird. Konditor Heinz Karsten Abresch ist verantwortlich für das umfangreiche Angebot von Kuchen, Torten, Teilchen und Gebäck; Konzessionen an die Zeit sind die laktosefreien Erdbeer- und Pfirsich-Sahnetorten. Eine umfangreiche Auswahl an Pralinés ergänzt das Programm, dazu kommt ein täglich wechselndes Mittagsangebot. Die Kaffeespezialitäten von Heimbs gibt es im Sommer auch als Eiskaffee in Variationen, das klassische Piccolöchen und Ragout fin bestehen widerspruchsfrei neben Modernismen wie Affogato oder Aperol Sprizz.

Naschwerkstatt

OT Innenstadt, Brüdergasse 22, 53111 Bonn,
Tel. 0228-82 38 15 51
www.naschwerkstatt-bonn.de
Do-So 12-18 Uhr

Das Café in der Innenstadt möchte lieber nicht als Konditorei bezeichnet werden, um keine falschen Erwartungen zu schüren. Modern eingerichtet mit klaren Linien setzt die Naschwerkstatt einen Kontrapunkt zu Omis Lieblingscafé und führt die Nascherei werkstattgerecht in die Neuzeit. Kleine, feine Törtchen statt riesiger Sahnetorten skalieren sie die süße Sünde punktgenau – und treffen exakt ins Schwarze. Erdbeer-Stracciatella, Grüner Apfel oder Türkische Walnuss sind präzise Kunstwerke, auch der Kaffee erfüllt alle Ansprüche an ein modernes Café: Kernkompetenz trennscharf umgesetzt.

NORDRHEIN-WESTFALEN

Schloss Café Poppelsdorf

OT Poppelsdorf, Clemens-August-Str. 21,
53115 Bonn,
Tel. 0228-433 08 00
www.schloss-cafe-poppelsdorf.de
Di-Fr 8-17 Uhr, Sa, So 7.30-17 Uhr

Das Schloss Café Poppelsdorf ist eine Oase französisch inspirierter Patisserie. Wim Hunck ist der Herr der Backstube und fertigt täglich große Konditorkunst vom Feinsten. Ob Tartelettes, Obst-Sahnekuchen oder Torten – täglich frisch verlassen sie die Backstube. Klassiker wie Herrentorte oder Schwarzwälder Kirschtorte finden sich ebenso wie kreative Eigenkompositionen wie Maracuja-Sahne. Doch Hunck kann nicht nur süß, sondern backt auch hervorragendes Brot, auch die Croissants, Pains au Chocolat und Brioches sind herausragend.

Detmold

Detmolder Kaffeerösterei

Krumme Str. 3, 32756 Detmold,
Tel. 05231-304 78 83
www.detmolder-kaffeeroesterei.de
Di, Sa 10-14 Uhr, Do 10-14 und 15-18 Uhr

Sorgsam und mit reichlich Zeit wird im Sieben-Kilo-Trommelröster der Rohkaffee veredelt, aus besten Lagen holt Veronika Altmaier die Qualitäten, sehr stark gelingen ihr Sorten wie „Äthiopien Sidamo“, „Tanzania AA“, „Sumatra Aged“, jüngst von der „Röstergilde“ ausgezeichnet wurde auch der neue Espresso „Jazz“, der kräftige 40 Prozent Robusta mitbringt und besonders in der italienischen Siebträgermaschine Bella figura macht. Zum Mitnehmen in diesem hübschen Ladenlokal, Teil eines Stadthauses, bieten sich Trüffel und Schokoladen an.

Heidsiek Cafe Konditorei Bäckerei

Bruchstr. 43, 32756 Detmold,
Tel. 222 04
www.cafe-heidsiek.de
Mo-Fr 6.30-18 Uhr, Sa 6.30-17 Uhr, So 7.30-17 Uhr

Seit 1929 wird hier im Herzen der Stadt nach alter Tradition gebacken, neben Brot und Brötchen, stadtweit legendär, auch exzellente Torten und Kuchen. Das Café wirkt etwas nüchtern, dafür berauschen die süßen Prachtwerke in der Auslage wie das Erdbeerherz, Klassiker wie Lübecker Nuss, Trüffelsahne, Sacher und Schwarzwälder-Kirsch nebst Frankfurter Kranz und Herrentorte bis hin zu Hawaiitörtchen. Nicht zu verachten sind auch Mandelhörnchen und Nussecken, dazu ein guter Cappuccino aus der Siebträgermaschine.

Dortmund

Café Strickmann

OT Innenstadt, Wißstr. 26-28,
44137 Dortmund,
Tel. 0231-14 00 15
www.cafe-strickmann.de
Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 8.30-17 Uhr

Früher war alles besser? Natürlich nicht! Aber traditionelle Kaffeehäuser wie das 1921 gegründete „Café Strickmann sorgen mit Vintage-Charme bei der Einrichtung und einem Hauch Nostalgie für jene Atmosphäre, die der Seele guttut. Was auch nicht wenige junge Leute, die mal eine Auszeit von allzu hipper Coolness brauchen, so empfinden. Generationsübergreifend begeistert die Qualität von Torten und Kuchen: Mit vollem, rundem Schokoladengeschmack,



Dem Slogan des Cafés Strickmann haben wir nichts hinzuzufügen

aber dabei weder übersüß noch überschwer, die Schoko-Buttercreme-Torte. Sehr gut die klassische Schwarzwälder Kirschtorte mit schön lockerem Boden. Bekannt ist das Café auch für sein Feingebäck, Florentiner etwa, Heidesand oder Mandeltaler mit großen Mandelstücken. Die Bedienung ist zuvorkommend und aufmerksam, und an warmen Tagen sitzt man gern abseits des Citytrubels auf der lauschigen Innenterrasse. Feinkostlädchen.

Neues Schwarz

OT Mitte, Saarlandstr. 33,
44139 Dortmund,
Tel. 0231-28 67 89 60
www.neuesschwarz.de
Di-Sa 10-18 Uhr

Man steht vor den reich bestückten Verkaufsregalen von Dortmunds bester Rösterei und fragt sich unwillkürlich, wie man möglichst unkompliziert seinen zukünftigen Lieblingskaffee findet. Hilfreich ist, neben der sehr kompetenten Beratung, die Gliederung des Angebots in drei Geschmacksgruppen, die durch unterschiedliche Farben des Etiketts gekennzeichnet sind. Die Linie „Ruhig“ vereint eher klassische Sorten mit schokoladigen Noten. „Impulsiv“ meint sonnengetrocknete und anaerob (ohne Sauerstoff) fermentierte Kaffees, abseits des Mainstreams, außergewöhnlich und bisweilen etwas exzentrisch. Gewaschene Kaffees mit komplexer Säure, dezenter Süße und floralen Tönen firmieren unter „Geradlinig“. Ein nachahmenswertes, weil transparentes System! Unser Favorit aus der „wilden“ Abteilung ist der „El Limoncillo“, mit den Aromen von Orangenzeste, Pomelo und Kakao, von der Farm der Familie Mierisch in Nicaragua.

Düren

Kaffeerösterei Schmitz

Kaiserplatz 5, 52349 Düren,
Tel. 02421-152 18
www.kronen-kaffee.de
Mo-Fr 9-16 Uhr, Sa 8-14.30 Uhr

Kaffee und Tee sind von jeher Passion der Familie Schmitz, die ihren „Kronen-Kaffee“ schon seit über 50 Jahren in Dürens Stadtmitte rösten, wo man ihn umgeben von reichhaltig verzierten Porzellanbehältern auch gleich vor Ort begleitet von einem leckeren Stück Kuchen oder exzellenten Pralinen aus dem nahen Belgien probieren kann. Ob aus Costa-Rica, Brasilien oder Kenia, wo der Hausherr Gerd Schmitz selbst lange auf einer Kaffeeplantage gearbeitet hat: Die verschiedenen Geschmacksrichtungen werden als Espresso, Café crème oder Cappuccino angeboten. Auch die Teetrinker können sich über eine große Auswahl echter Tees aus aller Welt und Kräuter-, Gewürz- und Fruchtmischungen freuen. Seit ein paar Jahren können die Fans des Kronen-Kaffees alle Spezialitäten sowohl als ganze Bohnen als auch in Pulverform auch direkt online bei Familie Schmitz bestellen.

Düsseldorf

Café-Restaurant Konditorei Heinemann

OT Innenstadt, Blumenstraße 15,
40212 Düsseldorf,
Tel. 0211-880 06 12
www.konditorei-heinemann.de
Mo-Sa 9-18 Uhr, So 10-18 Uhr

Immer wieder eine Freude, diese Institution des Konditorenhandwerks zu betreten. Feinste Confiserie, Pralinen, Trüffel und Naschwerk zum Träumen – im zentralen Geschäft auf der Rückseite der Königsallee lockt ein Sortiment, das den Mund offen stehen lässt. Den Anspruch spürt man in jeder Minute, etwa, wenn das freundliche, stets livrierte Verkaufspersonal professionell die gut gefüllte Kuchenvitrine erklärt: Hier bekommt man keinen Pflaumenkuchen, hier bekommt man Kuchen aus sortenreinen Auerbach-Pflaumen, wenn sie denn Saison haben – die Wartezeit nimmt man gern in Kauf. Kross und fruchtig-süß schmeckt die meisterhafte Florentiner-Torte mit Kirschen, zart mit Schmelz der traditionelle Baumkuchen, von dem man auch Bruch kaufen kann. Für die exquisite Herrentorte reisen manche von weither an. Die hohe Stammkundenrate in der Düsseldorfer Zentrale spricht für sich, sieben weitere Filialen in der Landeshauptstadt und am Niederrhein sowie die Münchner Exklave bei Ludwig Beck versorgen zuverlässig anspruchsvolle Naschkatzen.

Die Kaffee Privatrösterei Olga Sabristova

OT Pempelfort, Schwerinstr. 23,
40477 Düsseldorf,
Tel. 0211-97 71 14 20
die-kaffee.de
Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 8-17 Uhr

Es gibt minimalistische Hipster-Röster, und es gibt „Die Kaffee“: ein absoluter Nachbarschafts-Hotspot mit Kaffeesäcken an den Wänden und stets gefüllter Vitrine, in der Bananenbrot und andere süße Kleinigkeiten locken. Die warme Atmosphäre geht nicht nur auf die gemütliche, etwas in die Jahre gekommene Einrichtung zurück, sondern auch auf das sympathische Personal, das kundig berät und jegliche Kundenwünsche erfüllt. Hier treffen plaudernde Rentner auf Mütter mit Kindern, Geschäftsleute, die schnell noch einen Flat White to go mitnehmen, und Studierende, die an einem der Tische die Aufgabe fürs nächste Seminar erledigen. Auffällig ist, dass Inhaberin Olga Sabristova nicht nur ein umfangreiches Sortiment von Single-Origin-Röstungen und Blends anbietet (Probiertipp: Espresso Xenia), sondern auch viel Wert darauf legt, ihren Kundinnen und Kunden Wissen zu vermitteln. Dafür bietet sie eigens Schulungen an, in denen Zubereitungsarten, Anbaugebiete und vieles mehr näher beleuchtet wird.

Isabella Glutenfrei Pâtisserie

OT Oberkassel, Arnulfstr. 4, 40545 Düsseldorf,
Tel. 0211-95 59 94 14
www.isabella-patisserie.de
Mo-Sa 9.30-18 Uhr, So 10-18 Uhr

Was früher undenkbar schien – Patisserie ohne Butter, Sahne und weitere tierische Inhaltsstoffe – hat sich über die Jahre zu einem Avantgarde-Spielplatz für anspruchsvolle Meister ihres Fachs gewandelt. Schon lange vorn dabei ist Isabella Krätz, die 2014 aufgrund der eigenen Zöliakie-Diagnose eine Marktlücke auftat: anspruchsvolle Konditorenkunst ohne Gluten, und mittlerweile eben auch vegan. So kommt es, dass das Sortiment in den deutschlandweit mittlerweile neun Standorten nicht nur grundsätzlich glutenfrei ist, sondern zu großen Teilen auch ohne tierische Zutaten auskommt. Im hübsch eingerichteten Stammhaus in Oberkassel stehen in der Vitrine so köstliche und aufwendige Kreationen wie das feinaromatische Zitronenbaiser-Törtchen gleichwertig neben veganen Ananas-Kokos-Törtchen und dem zuckerfreien, veganen Himbeer Double Choc. Das schmeckt so gut, dass niemand etwas vermissen wird. Über die reine Confiserie hinaus bekommt man in den Geschäften ansonsten ein wechselndes Sortiment, darunter Granola, herzhafte Cracker sowie eine Reihe von Gebäck.

Kaffeeschmiede

Belsenstr. 11, 40545 Düsseldorf,
Tel. 550 95 00
kaffeeschmiede.de
Mo-Fr 8.30–18 Uhr, Sa-So 9.30-18 Uhr

Tamas Fejer fokussiert sich auf wenige handverlesene Lagenkaffees, die besten sind dabei, wie Äthiopien Yrgacheffe und Sidamo, Guatemala Antigua oder Papua-Neuguinea Mount Hagen. Das Café bietet gute hausgebackene Kuchen an, Waffeln, Quiches und Empanadas. Große, nette Terrasse.

Nikan Rösterei

OT Düsseltal, Rethelstr. 98-100,
40237 Düsseldorf,
Tel. 0211-94 19 02 81
www.cafe-nikan.de
Mo-Fr 10-19 Uhr, Sa 9-18 Uhr

Von außen eher unscheinbar, weist ein Schild in der Rösterei auf die über 80 verschiedenen Sorten hin, die im Inneren auf Kaffeeliebhaber warten. Zwei Aushänge neben der Eingangstür listen eine beeindruckende Auswahl an Espresso- und Kaffeebohnen, darunter sowohl sortenreine als auch Blends. Eine Vielzahl von Ländern ist mit reichlich Varianten vertreten, einschließlich exotischer Blends wie der säurearme „Hawaii Estate Reserve“, der zu 100 Prozent aus Arabica-Bohnen besteht, allerdings häufig ausverkauft ist. Das Prinzip „roast to order“ stellt sicher, dass jeder Kaffee frisch geröstet und zubereitet wird, um den vollen Geschmack zu gewährleisten. Inhaber Farsin Khamseh bedient die Gäste persönlich und berät kompetent zu Aromen- und Herkunftsprofilen der einzelnen Sorte. Entgegen der üblichen Praxis vieler Cafés

und Röstereien wird darauf hingewiesen, dass im „Nikan“ das Arbeiten erlaubt ist, was zur entspannten Atmosphäre des relativ dunklen Raumes beiträgt. Eine kleine Auswahl an Gebäck und Kuchen, darunter auch vegane Alternativen, runden das Angebot ab.

Pure Pastry by Tim Tegtmeier

OT Innenstadt, Carlsplatz Stand D2 1,
40213 Düsseldorf,
Tel. 0172-738 30 00
pure-pastry.com
Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 8-16 Uhr

Auf dem noblen Carlsplatz hat sich der frühere Haute Cuisine-Patissier Tim Tegtmeier vergrößert. Weil er den Stand einer pensionierten Händlerin übernehmen konnte, gibt es nun die doppelte Tegtmeier-Power: einerseits das reine Angebot verführerischer Patisserie-Kreationen sowie vis-à-vis eine anspruchsvolle Auswahl eigener Röstungen, ein kleines Eis-Angebot sowie herzhafte Snacks wie Kartoffel-Focaccia. Die absolut instagram-tauglichen Farb-Croissants, Macarons und Törtchen der Patisserie bleiben Tegtmeiers Kernkompetenz und zeigen durch Geschmacksexperimente (Basilikum-Creme im Erdbeer-Tartelette), dass sich hier jemand nicht mit dem konventionellen Konditoren-Handwerk zufriedengibt. Doch auch beim Kaffee herrscht Anspruch: Single-Origin-Röstungen wie „Nicaragua La Bastilla Estate“ mit Aromen von Trauben und Heidelbeere sind in Gebinden von 250 und 500 Gramm sowie in verschiedenen Mahlgraden zu erwerben. Produziert wird übrigens in der Außenstelle in Düsseldorf-Heerdt, eine Filiale in Neuss könnte demnächst hinzukommen.

RVTC Rösterei Vier

OT Carlstadt, Wallstraße 10a, 40213 Düsseldorf,
Tel. 0211-16 75 63 44
rvtc.com
Mo-Fr 8-19 Uhr, Sa 9-19 Uhr, So 11-18 Uhr

Kaffee-Veteran und Vier-Geschäftsführer Martin Schäfer hat in den Jahrzehnten seiner Karriere viel für die Kaffeekultur der Landeshauptstadt getan. Seinen ganzheitlichen Ansatz erkennt man auch am zentralen Standort mitten in der Altstadt: Hier wird nicht nur geröstet, sondern auf mehr als 500 Quadratmetern über Kaffee, seine Herkunft und Weiterverarbeitung informiert. Außerdem bekommt man hier sämtliches Zubehör, das es rund um die braune Bohne braucht. Das Wichtigste, edel geröstete Spezialitätenkaffees, sind selbstverständlich auch zu erwerben. Dazu zählen kreative Blends wie der würzige „Jungle Boogie“ (Arabica, 70 Prozent Indonesien, 30 Prozent Indien) genauso wie hochwertige Single Origin Kaffees, etwa der „Perla



Marton Schäfer von RVTC Rösterei Vier ist ein profunder Kenner der Kaffeezubereitungen

Nigra Microlot Very Light Roast“. Welchen Stellenwert Schäfer seinen Zulieferern zumisst, lässt sich auch daran ablesen, dass er die Herkunftskooperativen und Farmen jedes Mal aufführt. Frisch aufgebrühten Kaffee gibt es direkt nebenan im Café. Übrigens: Die frühere Filiale am Marktplatz wurde aufgegeben, hier ist seit Frühjahr 2024 ein anderes Café zu Hause.

Duisburg

Caféhaus Dobbelstein

OT Dellviertel, Sonnenwall 8,
47051 Duisburg,
Tel. 0203-202 30
www.cafehaus-dobbelstein.de
Mo 9-12.15 Uhr, Di-Sa 9-17 Uhr

Hübsch sind sie alle, die drei Cafés der Familie Dobbelstein. In eleganten Rot-, Schwarz- und Goldtönen präsentiert sich die modern gehaltene Filiale am Kalkweg im Süden der Stadt. Der perfekte Ort für eine Kaffeepause während des Citybummels ist das KÖ-Café auf der Königstraße. Wunderbar lässt sich dort das Treiben auf dem schönsten Shopping-Boulevard des Ruhrgebiets beobachten und dabei ein Stück Himbeer-Käsesahnetorte oder die Schokotorte mit Pistazie genießen. Aber irgendwie zieht es uns dann doch immer wieder in das Stammhaus am Sonnenwall. Wegen der imposanten Sammlung historischer Kaffeemühlen. Wegen der größten Kaffeemühle der Welt, die es hier zu bestaunen gibt. Aber auch, weil hier das typische Dobbelstein-Flair des 1858 gegründeten Traditionsunternehmens spürbar wird. Gewaltig ist nicht nur die Auswahl an hausgemachten Torten und Kuchen, sondern auch an Fein- und Süßgebäck, Pralinen und Leckereien aus Nougat, Schokolade oder Marzipan.

Essen

Coffee Pirates

OT Rüttenscheid, Rüttenscheider Str. 218,
45131 Essen,
Tel. 0201-95 98 45 75
www.coffeepirates.de
Di-Sa 10-18 Uhr
BIO

In kleinen, handwerklich arbeitenden Röstereien sieht man sie selten bis nie: Kaffeekapseln. Deren Herstellung aus Plastik oder Aluminium ist ökologisch bedenklich, mit ihrem Image steht es nicht zum Besten. Die Kaffee-Freibeuter verwenden hingegen Kapseln aus Holzfasern, die aus nachhaltiger Forstwirtschaft in Süddeutschland stammen. Sie sind zu 100 Prozent biologisch abbaubar und kompatibel mit den gängigen Nespresso-Originalmaschinen für Privathaushalte. „Eingekapselt“ gibt es auch die harmonische Espresso-Mischung „Heimathafen“, gut geeignet für jeden Tag, reinsortig Arabica südamerikanischer Herkunft und seit vielen Jahren ein Kundenfavorit. Wer es spezieller mag, wählt, ohne Kapsel, etwa den „Vietnam Detech“ mit Geschmacksnoten von Lebkuchen, Apfelsaft, Nelke und Zitronengras. Oder den gewaschenen „Abakundakawa“ in Bioqualität, der in Ruanda auf einer Höhe von 1760 Metern angebaut wird. Hübsche Kaffeebar. Barista-und Brewing-Kurse, die auch für Einsteiger geeignet sind.



Die „Kaffeepiraten“ Patrick und Christina Schiller haben auch den Kapselmarkt erobert

Kaffeerösterei Rubens

OT Rüttenscheid, Emmastr. 7, 45130 Essen,
Tel. 0201-798 81 71
www.rubens-kaffee.de
Di, Mi, Fr 10-14 und 15.30-18 Uhr,
Do, Sa 10-14 Uhr

Bereits 1998 hat Marcus Strelow seine kleine Rösterei im quirligen Ortsteil Rüttenscheid eröffnet. Und zählt damit zu den Pionieren der neuen Kaffeekultur im Ruhrgebiet. Damals wurde er von vielen belächelt, aber der Erfolg hat ihm recht gegeben. Bis heute werden fast täglich nur kleine Chargen Rohkaffee auf dem 12 kg-Trommelröster von Probat verarbeitet. Ein Evergreen ist die 100-prozentige Arabica-Hausmischung „Casablanca“ aus dunkler und säurearmer Röstung, im Geschmack mittelkräftig mit schöner Schokoladennote. Ausdrucksstark der kräftig würzige „Lunji“ aus der Region Mbeya Peak in Tansania; mild und weich hingegen die Sorte „Pedro“ aus Honduras. Auch wenn die meisten Kaffee-Liebhaber auf Arabica-Bohnen schwören, lässt Strelow in der Espresso-Abteilung die Robusta-Fans nicht im Stich: Der cremige „100 % Robusta India monsooned“ ist ein echtes Powerpaket. Freude beim Einkauf machen die tolle Beratung und die herrlich nostalgische Einrichtung der Rösterei im Stil historischer Kolonialwarenhandlungen.

Kettwiger Rösterei

Hauptstr. 43-61, 45219 Essen,
Tel. 02054-872 89 15
www.espresso-roesterei.de
Mo, Di, Do, Fr 10-13 und 16-18 Uhr,
Sa 10-13 Uhr

Jörn Porankiwitz gilt im Ruhrgebiet seit vielen Jahren als ausgewiesener Experte für Espresso. Die klare Typisierung seines Angebotes erleichtert auch Anfängern den Einstieg in die Welt des kleinen schwarzen Kaffees. Seine Mischung „Dolce“ eignet sich perfekt für die Zubereitung eines klassischen Espressos, mit haselnussbrauner Crema und Aromen von dunkler Schokolade, Malz und Karamell. Ein Allrounder für alle Zubereitungsarten und bei den Kunden sehr beliebt ist „Crema“, der durch seinen leicht erdigen und würzigen Geschmack gefällt. Kräftig die Sorte „Italiano“, die sich auch für Cappuccino und Latte Macchiato empfiehlt. Fortgeschrittene wählen den hocharomatischen „Neapolitano“ aus 100 Prozent Arabica, der nach einer traditionellen Rezeptur aus dem Raum Neapel entwickelt worden ist. Mit 25 Minuten ist seine Röstzeit bemerkenswert lang.

Manufaktur Kötter

OT Rüttenscheid, Rüttenscheider Str. 73,
45130 Essen,
Tel. 0201-77 54 59
www.cafe-koetter.de
Mi-So 10-18 Uhr

Der seit über 60 Jahren bestehende Familienbetrieb hat sich neu erfunden: Aus dem Café Kötter wurde im Januar 2022 die Manufaktur Kötter. Nach aufwendigen Renovierungs- und Umbauarbeiten erfolgte die Wiedereröffnung mit einem neuen Konzept. An die Stelle des alten Cafés mit rund 120 Plätzen trat eine schnuckelige Kaffeebar für 25 Gäste. Susanne Kötter und ihre Tochter Katharina fokussieren sich jetzt auf die Konditorei, also auf die Herstellung und den Verkauf von Kuchen und Torten. Das Sortiment umfasst beinahe 80 Produkte. Natürlich fehlen da saisonale Angebote wie Erdbeertorte und Johannisbeer-Baisertorte ebenso wenig wie als Klassiker Römische Marzipantorte, Schokolade-Trüffeltorte oder Elisabeth-Torte. Vieles entsteht noch immer nach den Originalrezepten von Firmengründer Heinz Kötter. Besonderes Augenmerk aber legen die beiden Unternehmerinnen auf Trendiges, wie etwa Salzkaramell-Torte oder Hochzeitstorten im modernen Naked-Cake-Look.



Bei Familie Kötter werden traditionelle wie moderne Rezepte zu feinen Torten gebacken

Euskirchen

Kona Kaffeerösterei

Hochstr. 16, 53879 Euskirchen,
Tel. 02251-921 49 90
www.kona-kaffeeroesterei.de
Mo-Fr 10-17 Uhr, Sa 9.30-13 Uhr

Die Top-Rösterei in Euskirchen bietet handverlesene kleine Lagenkaffees aus den besten Anbauländern, etwa aus Äthiopien, Guatemala, Honduras und Mexiko. Geröstet wird in verschiedenen Stufen von leicht bis medium, am besten beim Einkauf nachfragen. Interessant sind die Espressos, die sämtlich zweimal geröstet werden. Der „Espresso classica linea“ überzeugt uns stets aufs Neue mit seinen nussigen, dunkelschokoladigen Noten (bei 30 Prozent Robusta). Im kleinen mdoern-urbanen Café gibt es eine kleine Auswahl an Kuchen und Gebäck. Außerdem kaufen können Kunden italienisches Gebäck, feine Schokolade, Trinkschokolade und Trüffel sowie Chai und Honig. Zum Probieren eignet sich die „Euskirchener Mélange“ – ein ausgewogener Blend aus Brasilien, Indien, Guatemala und Äthiopien. Mehrere Workshops zum Tasting oder zu Barista-Kniffen können gebucht werden.

Gummersbach

Cafe Hecker

Hammerwiese 3, 51647 Gummersbach,
Tel. 02261-221 77
www.cafe-hecker.com
Mo-Sa 9-18 Uhr, So 10-18 Uhr

Das Café besteht seit 1895, die Familie Hecker führt es seit 1984, heute in dritter Generation von Konditormeister Philipp Hecker. Im elegant-urbanen Café haben die Kunden die Qual der Wahl angesichts der vielen Buttercremetorten und Früchtekuchen, kleine Kunstwerke sind darunter wie die vielschichtige Baumkuchen-Kirschtorte, vorzüglich schmecken aber auch Kirsch-Käserahmtorte, Mohn-Käse oder Pariser Nuss. Zur Adventszeit werden Pralinenstollen und Marzipanstollen aufgefahren und natürlich Baumkuchen. Im Sommer begeistert das hausgemachte Eis. Als Geschenkidee bietet sich die



Aufwendig und geschmacklich wie optisch beeindruckend fertigt Hecker die mehrstufigen Torten

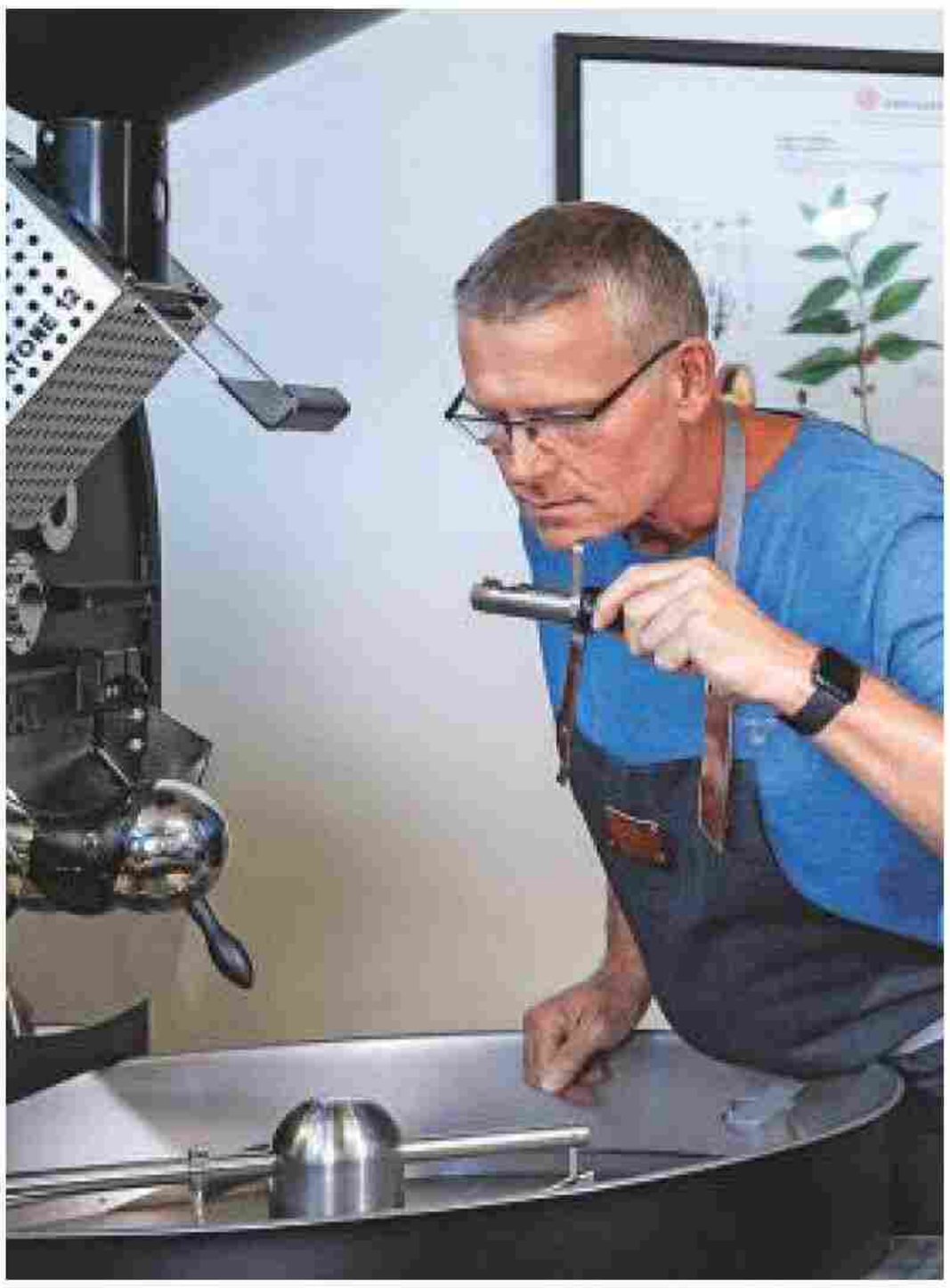
mächtige Auswahl an Pralinen an wie die weißen oder dunklen Trüffeln, gefüllt mit Himbeergeist, Whisky, Champagner oder Tequila.

Hilden

Kaffeerösterei Röstzeit

Bahnhofsallee 25, 40721 Hilden,
Tel. 02103-418 80 30
www.roestzeit.de
Mo-Fr 9-17.30 Uhr, Sa 9-16 Uhr

Der umtriebige Röstmeister Jörg Plümacher, einer der besten in Deutschland, betreibt insgesamt fünf Caféfilialen in Hilden und Düsseldorf. Sein Sortiment ist extrem ausgesucht und bietet kleinste Lagen aus den besten Anbauländern der Welt wie Äthiopien, Brasilien, Indien, Kolumbien, Tansania, Guatemala, Malawi, Mexiko, Peru. Zwölf Filtersorten stehen zehn Espressos gegenüber, der „Forza“ mit seinen 60 Prozent Robusta wirkt reichlich kräftig, dabei aber auch nussig und angenehm schokoladig. Interessant ist das Probierpaket mit fünf 100-Gramm-Sorten. Plümacher experimentiert gern mit Kaffee-Aufbereitung, so lässt er den „Kolumbien Palo de Rsa“ 60 Stunden fermentieren, den „Kolumbien Monteblanco Farm-Mojito“



Einer der innovativsten deutschen Kaffeeröster: Jörg Plümacher von der „Röstzeit“ in Hilden

ganze 150 Stunden. In der Tasse schmeckt der Kaffee dann ungewöhnlich beerig, mit deutlicher Rauchnote und Anklängen an Earl-Grey-Tee. In den Cafés kann man sich auch hausgebackene Kuchen und Cookies schmecken lassen, teilweise auch vegan.

Iserlohn

Konditorei und Café Spetsmann

OT Innenstadt, Poth 6, 58638 Iserlohn,
Tel. 02371-21 09 90
www.spetsmann.de
Tgl. 9.30-17.30 Uhr

„Seit 1939 ein Begriff“, wirbt der Slogan der Konditorei. Heute sitzen die Gäste jedenfalls entspannt in einem sanft modernisierten Kaffeehaus mit einem Hauch 50er-Jahre-Charme, und genießt das Who‘s who der Sahne- und Buttercremetorten. Als da wären: Senatorentorte mit einer Decke aus Schokolade und Marzipan, Westfalen-Mousse mit Blaubeercreme. die raffiniert komponierte Mango-Mohn aus drei Schichten, Frankfurter Kranz, Pariser Apfeltorte und noch viele mehr. Eine schillernde Reihe bunter Pralinen und Trüffel ergänzen das Sortiment de-luxe. Nicht vergessen: feines Teegebäck für den Afternoon Earl Grey.

Jülich

Beans & Friends

OT Düren, Kleine 3, 52428 Jülich,
Tel. 02461-406 90 99
beansandfriends.de
Mi-Fr 10.30-18 Uhr, Sa 10-13.30 Uhr

Im nicht gerade als Gourmethauptstadt bekannten Jülich eine auf Aficionados ausgerichtete Rösterei zu eröffnen, war vor 15 Jahren ein ökonomisches Wagnis – das sich mehr als gelohnt hat. Beans and Friends haben nicht nur im Jülicher Land heute eine feste Fangemeinde, der Onlineshop trägt die Kaffeespezialitäten aus der Herzogstadt in das ganze Land. Die zahlreichen Eigenröstungen lassen ihren geschmacklichen Charakter und ihre Funktion für den Genießer bereits am Namen erkennen – es gibt den „Seelenschmeichler“, den „Camper“ oder auch den „Wanderer“. Darüber hinaus bietet beans and friends mit dem Projekt „direct trade“ Kaffee aus dem peruanischen Hochland an, der von einer Partnerfarm ohne Umwege und Qualitätsverluste durch Zwischenhändler direkt nach Deutschland kommt und somit faire Preise für Produzenten und Kunden gleichermaßen bietet. Nachhaltigkeit und Verantwortung werden wir hier groß geschrieben – denn angeboten wird mit „beans and plants“ auch ein Abfallprodukt des Röstens, das einen hervorragenden Dünger für die Pflanzen auf Balkons und Garten ergibt.

Kempen

Café am Ring Amberg

Vorster Str. 2, 47906 Kempen,
Tel. 02152-23 01
www.cafeamring.de
Di-Fr 8.30-18 Uhr, Sa 7-17 Uhr, So 9.30-17.30 Uhr

Katja und Andreas Amberg halten an der traditionellen Retro-Einrichtung ihres Cafés fest – so schätzen es die meisten Kunden, sagen sie. Die Gäste stellen sich vor allem an den Wochenenden immer wieder gern der Qual der Wahl, angesichts der mit 40 Sorten üppigsten Kuchenauswahl am Niederrhein. Zum Mitnehmen ideal sind die feinen Pralinen-Kreationen wie die

Thomaspraline, hergestellt mit dem Thomasbitterlikör, und die Kempener Luft, eine in Mandeln gerollte luftige Canache-Praline. Wenn es auf Weihnachten zugeht, werden auch wieder die hübsch dekorierten Hexenhäuschen nicht nur Kinderaugen glänzen lassen. Viele Gäste kommen auch gern zum Frühstücken hierher und lassen sich Suppen und kleine Gerichte am Mittag schmecken.

POETH Bäckerei | Konditorei | Cafe

OT St. Hubert, Breite Str. 37, 47906 Kempen,
Tel. 02152-72 15
www.poeth.de
Do 7.30-13 Uhr, Fr 7.30-17 Uhr,
Sa 6-16 Uhr, So 8-17 Uhr

Heinrich Poeth führt eine über 400-jährige Konditorei. Sein Können ist vielseitig: Neben den exzellenten hausgemachten Pralinen versteht sich Poeth natürlich auch aufs Backen von Torten wie der Grillagetorte – bei ihm eine Eis-Baiser-Torte mit gerösteten Nüssen und Schokoladenspänen, die seit 75 Jahren fast unverändert hergestellt wird. „Unsere liebste Zeit ist die Weihnachtszeit, wenn wir Zimtsterne, Lebkuchen, Spekulatius und Stollen nach alten Familienrezepten backen dürfen." Probieren sollte man die Köstlichkeiten vor Ort im heimeligen Café mit nostalgischem Flair. Lobenswert ist übrigens auch Poeths großes Engagement für den Nachwuchs, heut wichtiger denn je. Die Azubis werden ausdrücklich ins Ausland zum Lernen geschickt, auf die süße Wanderschaft.

Köln

Cafe Franck

OT Neuehrenfeld, Eichendorffstr. 30, 50825 Köln,
Tel. 0221-716 72 10
www.cafe-franck.de
Di-So 10-19 Uhr

Das Café Franck in Neuehrenfeld wurde 1938 gegründet und ist heute im Besitz von ehemaligen studentischen Aushilfen, die den Laden vor zehn Jahren übernommen haben. Der Charme des alten Eck-Cafés mit lauschiger Außenterrasse wurde dabei erhalten, zeitgenössische Verbesserungen wurden vor allem in puncto Kaffee und Kuchen vorgenommen. Es wird Kaffee der Rösterei Van Dyck aus der Körnerstraße serviert, die hausgemachten Kuchen und Torten bespielen die Klaviatur von den Klassikern bis zur Moderne: Gluten- und laktosefreie Alternativen sind ebenso wie vegane Optionen im Programm. Von 11 bis 14 Uhr gibt's Frühstück, vom „Flinken Hans" für Süßfrühstücker bis zum „Dicken Theodor" – für den großen Hunger gibt es Müslis und die Möglichkeit, sich sein Frühstück nach Wunsch zusammenzustellen.



In traditioneller Kluft zeigen sich hier die Konditoren-Azubis und Kollegen vor ihrer „süßen Wanderschaft"

Café Konditorei Wahlen

OT Altstadt-Süd, Hohenstaufenring 64,
50674 Köln,
Tel. 0221-23 16 25
www.cafe-wahlen.de
Di-So 11-18 Uhr

Beim Betreten des Café Wahlen am Hohenstaufenring begibt man sich auf eine Reise in eine andere Zeit an einen anderen Ort: Hochfloriger Teppich, Kronleuchter und Ornamente auf den bedruckten Tapeten versetzen einen in ein Wiener Kaffeehaus der Jahrhundertwende. Old School = Gold School: Die Bedienung trägt schwarze Kleidung mit weißer Schürze, serviert wird mit unbedingtem Willen zur Exzellenz auf kleinen, silbernen Tabletts mit Spitzenpapier. Neben Kuchenklassikern wie Frankfurter Kranz, Biskuitrollen oder Schwarzwälder Kirschtorte gibt es neben Pralinen und Feingebäck wie Baumkuchenspitzen stets saisonale Spezialitäten. Auch der Blätterteig für das Ragout fin ist hausgemacht. Außerdem wird ein schmackhafter Mittagstisch serviert.

Café Osterspey

OT Sülz, Luxemburger Str. 267, 50939 Köln,
Tel. 0221-42 36 09 87
www.cafe-osterspey.de
Di-So 10-17 Uhr

Im Sommer 2021 konnte Lea Schlosser nach abgeschlossener Konditor-Meister*innenprüfung das Traditionscafé Osterspey auf der Luxemburger Straße übernehmen. Zusammen mit ihrem Partner Kevin Thomas Kleber hat sie dem angestaubten Ambiente neues Leben eingehaucht. Jahreszeitliche Inspirationen prägen das Angebot, dazu kommt die Zusammenarbeit mit zahlreichen regionalen Produzenten: Der Kaffee stammt vom Ehrenfelder Röster Schamong, Beerenfrüchte und Eier vom Clarenhof, Milch und Milchprodukte vom Hielscher Hof, Äpfel vom Apfelhof Schmitz-Hübsch. Ob Gebäck, Törtchen, Torten oder Kuchen, Lea Schlosser oszilliert gekonnt zwischen großer Klassik wie Florentiner Kirsch, Birne-Mohn oder schlicht köstlichem Käsekuchen sowie modernen Kreationen wie Kürbis-Hörnchen oder kleinen Frucht-Törtchen.

Café Reichard

OT Altstadt-Nord, Unter Fettenhennen 11,
50667 Köln,
Tel. 0221-257 85 42
www.cafe-reichard.de
Tgl. 8.30-20 Uhr

Seit 1855 werden im Café Reichard auf der Terrasse mit Domblick Kaffee und Kuchen serviert, der Domblick ist selbstredend mit eingepreist. Der Durchlauf ist ebenso enorm wie die Auswahl an Torten und Pralinen, die durch das flinke Service-Personal an die rund 400 Außen- und Innenplätze serviert werden. Sommerliche Stachelbeer-Torten markieren neben Erdbeerkuchen und dem ersten Pflaumenkuchen das saisonale Angebot, Walnuss-Marzipan und Schokokuchen sind grundsolide Dauerbrenner. Neben der breit gefächerten Auswahl an Kaffee und Kuchen ergänzen ein paar herzhafte Gerichte die Karte, und eine Auswahl an Eisbechern rundet das Angebot ab.

Ernst Kaffeeröster

OT Neustadt-Süd, Bonner Str. 56,
50677 Köln,
Tel. 0221-16 82 32 07
www.ernst-kaffee.de
Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa, So 10-18 Uhr



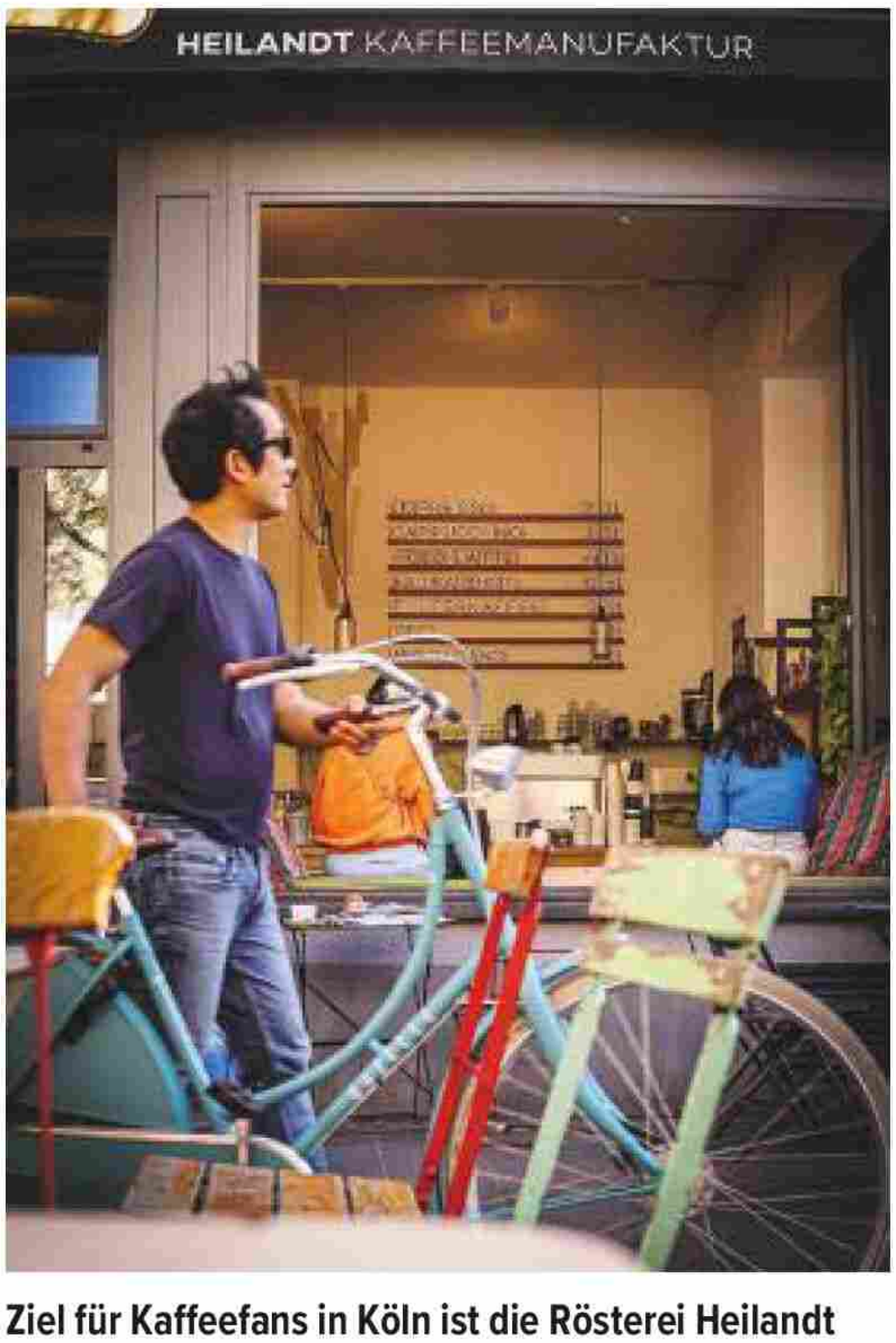
Das Genießer-Gedeck von Maren Ernst: Cappuccino und Schokocroissant, das passt immer!

NORDRHEIN-WESTFALEN

Die Ernst Kaffeeröster von Maren Ernst feiern dieses Jahr ihr zehnjähriges Jubiläum an der Bonner Straße. Der Großteil der Produktion wurde inzwischen nach Pulheim ausgelagert, der kleine 5-Kilo-Röster wird heute nur noch für kleine Spezial-Batches verwendet. Neben den exzellenten Kaffeespezialitäten, vom „Hausblend Espresso“ bis zum „Brazil Jaguara Filterkaffee“, gibt es Trinkschokolade von Original Beans, Saftschorlen und hausgemachte Limonaden, kleine Snacks wie Croissants, Granola oder Grilled Cheese Sandwiches. Geballte Kaffeekompetenz wird in regelmäßigen Kaffee-Workshops wie dem Barista- oder Filterkaffee-Kurs vermittelt.

Heilandt Kaffeerösterei

OT Ehrenfeld, Girlitzweg 30 - Tor 5, 50829 Köln,
Tel. 0221-94 10 25 80
www.heilandt.de
Mo-Fr 8-16 Uhr BIO
Die Heilandt Kaffeemanufaktur im Belgischen Viertel ist eines der modernen, sachlichen Kaffee-Labs mit geraden Linien, Beton, Glas und exzellentem Kaffee. Neben den Hausstandards wie dem „Espresso 1“ gibt es für Neugierige immer wieder kleine Batches besonderer Spezialitätenkaffees, die in Kleinstauflage als Microlots verkauft werden. Neben einer modernen Kaffeebar mit Sommer-Specials wie dem Espresso-Tonic bietet das Heilandt auch heiße Schokoladen und Tees an. Geballte Kaffeekompetenz wird von den Experten in einer Vielzahl an Kursen vermittelt: Das 1 x 1 der Kaffeeverkostung, Kaffee-Sensorik, Latte Art oder Filterkaffee wird von den SCA-zertifizierten Profis freudvoll vermittelt. Die süßen Highlights aus der Kuchentheke stammen von Törtchen Törtchen.



Ziel für Kaffeefans in Köln ist die Rösterei Heilandt mit vielen ultraspeziellen Sorten aus Mini-Lagen

Kölner Kaffeemanufaktur

OT Lindenthal, Dürener Str. 123, 50913 Köln,
Tel. 0221-46 75 12 29
www.koelner-kaffee.de
Mo-Fr 9-19 Uhr, Sa 9-16 Uhr
Meike und Georg Hempsch lernten sich bei der Ausbildung zum Kaffee-Sommelier kennen und gründeten kurz darauf die Kölner Kaffeemanufaktur. Das lichtdurchflutete Lokal in Lindenthal auf der Dürener Straße ist modern eingerichtet: Naturholztische, schwarzer Stahl mit roten Akzenten und viel Glas laden ein, den Kaffee der Rösterei im angeschlossenen Café zu genießen. Dazu gibt es eine kleine Auswahl hausgebackener Kuchen, Spezereien wie Kaffee-Likör runden das Angebot ab. Handwerk und Regionalität sind die Kernfaktoren der Firmenphilosophie, eine Röstung zu Ehren der Kölner Haie und des Geißbocks darf daher nicht fehlen. Gut ist bereits der



Georg Hempsch veredelt im Trommelröster vor allem Espresso sehr geschmacksstark

Einstiegs-Espresso „Torino“, ein Arabica mit dunklen Aromen nach Schokolade und Nüssen. Wer es kräftiger mag, wählt den „Dicken Pitter“, der ölig in die Tasse rinnt und Aromen von Bitterschokolade und Tabak verbindet.

Konditorei Nimmersatt

OT Neustadt-Süd, Darmstädter Str. 19,
50678 Köln,
Kein Tel.
www.nimmersatt.cafe
Mi-Fr 11.30-17.30 Uhr,
Sa 9.30-17.30 Uhr, So 9.30-16 Uhr

Die Konditorei Nimmersatt des Konditoren-Paars Isabelle und Moritz Denecke liegt in den wunderschönen Räumen eines Altbaus mit hohen Stuckdecken und alten Art-déco-Kacheln. Die verführerischen Törtchen füllen farbenfroh die Auslage, besonders gefallen hat uns die Lavendelmousse mit Aprikosenconfit auf bretonischem Streuselboden sowie die Yoghurtmousse auf Walnuss-Mandel-Biskuit und Bergamotte-Glasur.



Drei Varianten der französischen Tartelettes mit Früchten und Baiser bei „Nimmersatt“

Täglich frische Brioches mit oder ohne Schokolade sowie eine Auswahl an Kuchen (Aprikosentarte mit Rahmguss) und formidable Baguettes aus französischem Mehl lassen das Herz höherschlagen. Samstags gibt’s hausgemachte Croissants, der Kaffee stammt von der Heilandt Kaffeemanufaktur. Bei gutem Wetter gibt es einige Außenplätze für das Pariser Südstadtfeeling.

miss päpki

OT Neustadt-Nord, Brüsseler Platz 18,
50674 Köln,
Tel. 0221-16 83 49 71
www.miss-päpki.de
Mi-Sa 12-18.30 Uhr

An der Seite des beliebten Brüsseler Platzes im Belgischen Viertel liegt dieses pittoreske Kleinod: Das in Weiß und Pastellfarben gehaltene Puppenstübchen ist mit großer Liebe zum Detail eingerichtet und lädt zum Verweilen und Genießen ein. Im Vintage-Look gleicht kein Stuhl dem anderen, bei gutem Wetter locken ein paar Außenplätze, bei schlechtem hält man sich drinnen an dem exzellenten Angebot schadlos. Neben den formidablen Kaffeespezialitäten reicht die Getränkepalette von ausgesuchten Softdrinks bis zu Aperitifs und Wein. Die Kuchen wie der Kinderschokoladen-Cheesecake sind selbstredend hausgemacht, Freunde des Herzhaften kommen ebenfalls nicht zu kurz. Neben den verschiedenen Frühstücksoptionen lockt die ausgefallene Stullen-Karte.

moxxa.caffè

OT Mülheim, Schanzenstraße 6-20, 51063 Köln,
Tel. 0221-27 84 74 41
www.moxxacaffe.net
Mo-Fr 10.30-17.30 Uhr

Auf dem ehemaligen Industriegelände von Felten & Guillaume tummelt sich heute eine kreative Start-up-Szene, das Kölner Schauspiel



Rüblitorte mit Zuckerguss, dazu ein Cappuccino mit Drachen aus Milch bei moxxa – was will man mehr?

und Moxxa Caffé. Im urbanen Industrial-Ambiente wird nicht nur der Moxxa-Kaffee geröstet, sondern hier befindet sich auch die eigens gegründete „L'Accademia", die ein umfangreiches Kursprogramm zum Thema Kaffee anbietet. Im angeschlossenen Café können alle Kaffees probiert werden, eine kleine Auswahl an Süßigkeiten versüßt den Aufenthalt. Neben den altbekannten Kaffee-Herkünften ist moxxa.caffe involviert in das „Café de la Gomera"-Projekt. Statt einfach nur Rohkaffee zu kaufen, erlaubt dies nachhaltigen Kaffeegenuss mit kompletter Kontrolle vom Anbau bis zur Röstung. Die Kaffees von Moxxa sind EU-Bio-zertifiziert, man ist Mitglied bei „Freaks to Table" und Slow-Food-Unterstützer.

Schamong Kaffee

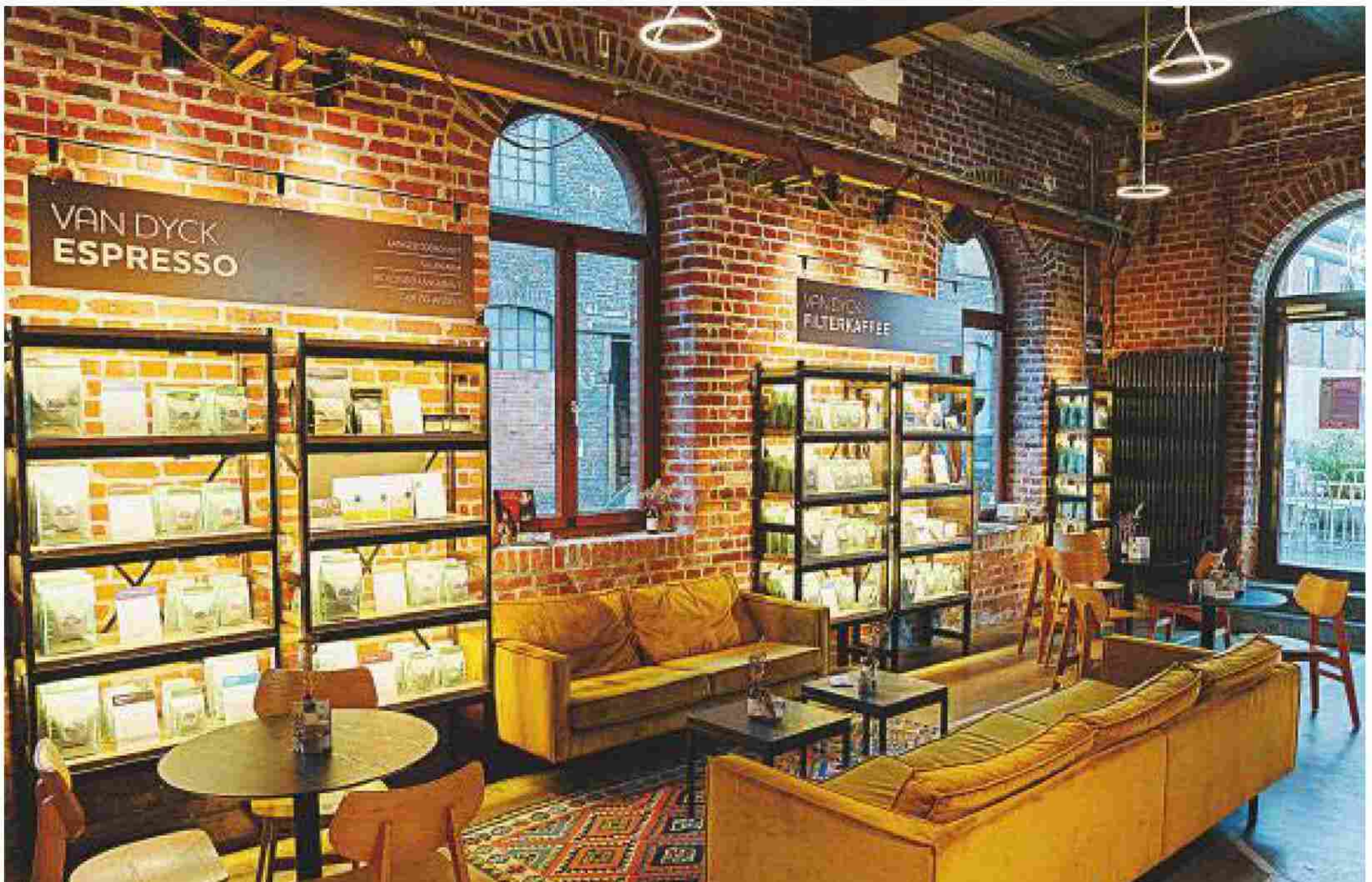
OT Ehrenfeld, Venloer Str. 535, 50825 Köln,
Tel. 0221-54 49 38
www.schamong.com
Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-14 Uhr

Kölns älteste Rösterei, so wirbt Schamong Röst-handwerk auf der Fensterscheibe: Seit September 1949 wird der Betrieb in mittlerweile dritter Generation heute als reine Rösterei geführt. Die alte Probat-Rösttrommel läuft noch heute jeden Tag im Laden auf der Venloer Straße und erlaubt hautnahes Kaffee-Feeling in Ehrenfeld. Nachhaltigkeit und biologisch angebauter Kaffee sind Kernelemente des Qualitätsversprechens von Schamong, die sich beim Kaffee und der Ansprache gefühlt am Wein orientieren: Jeder Kaffee hat Angaben zur Sorte, zum Land, ob Kleinbauer oder Kooperative, zur Höhenlage und zum Röstgrad auf der Packung. Schamong ist Mitglied in der Specialty Coffee Association und der Deutschen Röstergilde.

Törtchen Törtchen

OT Altstadt-Nord, Apostelnstr. 19, 50667 Köln,
Tel. 0221-170 71 08
www.toertchentoertchen.de
Mo-Sa 9-18 Uhr, So 10-18 Uhr

Sage und schreibe sechs Outlets im Kölner Stadtgebiet umfasst Matthias Ludwigs Törtchen-Imperium inzwischen. In der Innenstadt-Filiale in der Apostelnstraße wird man von der bunten, prall gefüllten Macaron-Theke begrüßt. Im hippen, urbanen Ambiente geht es ebenso bunt zu; die Törtchen füllen farbenfroh die Auslage: Opera Mokka, Purple Rain, Maracuja mit weißer Schokolade oder Pistazie-Himbeer, dazu kommen Eclairs und Tartes, allesamt



Gedeckte Farben und gedämpftes Licht sind das Motto bei Van Dyck – wie beim namensgebenden Maler

kleine Kunstwerke, die sowohl vor Ort als auch zum Mitnehmen über die Theke gehen. Der Kaffee stammt von der Kaffeerösterei Heilandt Kaffee, das Eis aus eigener Herstellung und wird unter dem Namen Schmelzpunkt vertrieben. Der kleine Außenbereich ist eine Oase im innerstädtischen Trubel und lädt bei gutem Wetter zum Verweilen ein.

VAN DYCK Rösterei

OT Mülheim, Schanzenstraße 36, 51063 Köln,
Tel. 0221-16 91 66 07
www.vandyckkaffee.de
Mo-Fr 9-16 Uhr

Seit 2010 setzt die Van Dyck Espressobar & Roastery in den Räumen des ehemaligen Friseurs „Dem Figaro vom Ihrefeld“ auf biologisch angebauten, nachhaltig produzierten und fair gehandelten Kaffeegenuss. „Kaffee, wie wir ihn selbst gern trinken,“ war die Prämisse bei der Gründung, die sich bis heute als Mantra gehalten hat. Zahlreiche Auszeichnungen belegen die Weitsicht der Macher sowie die Qualität des Kaffees. Neben dem hauseigenen Kaffee-Sortiment können sich Kaffeeliebhaber im Van Dyck mit den notwendigen Utensilien für die fachgerechte Kaffeezubereitung eindecken. Neben Führungen in die heiligen Hallen der Rösterei werden Sensorik- und Barista-Kurse angeboten, „Coffee and Spirits“ holt Hochprozentiges mit ins Boot.

Zwoo Kaffeefenster

Körnerstraße 73, 50823 Köln,
Tel. 0221-95 01 86 33
www.zwookaffee.de
Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa, So 10-18 Uhr

Seit 2021 betreibt die Zwoo Kaffeerösterei neben ihrer Filiale am Ebertplatz das kleine Weinfenster in der beliebten Ehrenfelder Körnerstraße. Es wird die komplette Palette aktueller Kaffeespezialitäten angeboten; freundlich und hilfsbereit werden die unterschiedlichen Kaffeesorten und Röstungen sowie deren Einsatzmöglichkeiten erklärt. Dennoch bleibt es stets genussvoll, ohne in Raketenwissenschaft abzudriften. Wer einen höheren Nerd-Faktor sucht, wird jedoch auch hier glücklich. Kuh- oder Hafermilch stehen ebenso zur Auswahl wie eine kleine Selektion von Süßigkeiten zum Kaffee: Wer rechtzeitig kommt, kann eine der hervorragenden Nussecken kosten! Neben dem Kaffee aus dem Fenster gibt es die unterschiedlichen Röstungen mit den tierischen Namen – der Elefant, das Faultier, der Tukan usw. – auch zum Mitnehmen für zu Hause.

Krefeld

Café Exquisit

OT Bockum, Uerdinger Str. 634, 47800 Krefeld,
Tel. 02151-59 95 86
www.kreative-torten.de
Di-Sa 9-18 Uhr, So 10-18 Uhr

Zugegeben, die Pralinentorte aus drei Schichten Cremefüllung und Schokoladendecke ist nicht unbedingt leichte Kost, auch nicht die Mangotorte oder die Blaubeer-Mascarpone. Aber man geht ja auch nicht täglich zu Stefan Schunks kreativem Tortenatelier – oder doch? Hier gibt es auch die fürs Rheinland typische Grillagetorte – Grillage ist der österreichische Ausdruck für gestoßenen Krokant mit Mandeln – sowie die Prinzregenten-Torte. Stilecht sitzt man in einem modernisierten Wiener Kaffeehaus-Ambiente unter großem Kronleuchter. Spektakuläre zuckrige Kunstwerke sind Schunks Hochzeitstorten, bei denen „immer alles essbar ist“, wie der Meister betont, also auch die ungemein detailreichen zarten Marzipanfiguren. Großes Kino zum Vernaschen. Filiale am Markt.



Probe aufs Exempel: Beim Café Exquisit testet Konditormeister Stefan Schunk das Himbeertörtchen

Minden

die Nascherei

Stiftsallee 71, 32425 Minden,
Tel. 0571-88 91 56 66
www.dienascherei.de
Di-So 9-19 Uhr

Die Nascherei öffnete 2014 ihre Türen und verführt seitdem Tausende von Kunden mit den hausgemachten Torten, Kuchen und Pralinen. Als modernes Konditoreikonzept wurde sie schon mehrfach preisgekrönt. Der elf Meter lange Tresen mit mehrschichtigen Torten und hausgemachten Eiskreationen wird nicht selten zum Treffpunkt der genussfreudigen Anwohner. Inhaberin Heidi Schwengel legt großen Wert auf solide Handwerkskunst in der Backstube und beschäftigt 65 Mitarbeiter. Die neue Location an der Stiftsallee bietet reichlich Platz und genügend Parkplätze, Letzteres vor allem an den Wochenenden vormittags nötig, wenn das exzellente Frühstücksbüffet gestürmt wird. Herzhafte Gerichte sind Schnitzel, Burger und Currywurst. Klassiker der süßen Sünden sind Schwarzwälder Kirsch, Schokoladenmousse- oder Käsesahne-Mandarinentorte sowie die im Sommer hergestellten Erdbeerpizzen. Imposante Hochzeitstorten liefert die Konditorei nach Vorbestellung.

Mönchengladbach

Arista Kaffeerösterei und Feinkost

OT Innenstadt, Albertusstr. 6,
41061 Mönchengladbach,
Tel. 02161-567 06 31
www.arista-kaffeeroesterei.de
Mo 12-18 Uhr, Di, Do, Fr 10-18 Uhr,
Mi, Sa 10-15 Uhr

BIO

Vier in einem: Arista ist ein Unikum, eine Kombination aus Rösterei, Tante-Emma-Laden, Café und Geschäft für Porzellan und Accessoires für Küche und Haushalt zugleich. Gründerin Ulrike Ohler röstet Kaffee seit 2006, schon zuvor hat sie jedoch ausgesuchte Feinkost online verkauft. Die Kaffeesorten sind teilweise aus sehr raren Gebieten zusammengestellt, etwa aus Australien, Bolivien, Ecuador (Galapagos) oder der Dominikanischen Republik. Die meisten der Filter-



Bei Ulrike Ohlers „Arista“ gibt es neben Kaffee auch schönes Porzellan und Accessoires

kaffees sind auch als Espresso zu bekommen, einen Blend gibt es nicht. Unser Tipp für Besitzer von Siebträgermaschinen wären hier Espresso aus Indien oder Papua-Neuguinea mit interessanter rauchiger Note. Das Thema Kuchen wird eher kleingeschrieben, dafür gibt es eine üppige Auswahl an Weinen und Olivenöl-Proben!

Monschau

Caffee-Rösterei Wilhelm Maassen

Stadtstr. 24, 52156 Monschau,
Tel. 02472-803 58 80
www.caffeeversand.de
Di, Fr-So 11-18 Uhr

BIO

Im Monschauer Dialekt heißt es, dass Familie Maassen „jeck op Kaffee“ ist, was es auf den Punkt bringt: Hier wird Leidenschaft und Liebe für Kaffee gelebt und zelebriert. Im Stammhaus der Familienrösterei mitten in der Altstadt wurden schon 1862 die ersten Trommelröster in Betrieb genommen und nach der Reaktivierung des Betriebs röstet Werner Maassen auch heute noch mit aufwendig restaurierten Maschinen aus der Mitte des letzten Jahrhunderts. Neben den herausragenden Qualitäts-Arabicas aus Südamerika und Uganda widmet er sich auch der Veredelung der Kaffeebohne auf eine ganz andere Art: Sein „Caffeebier“ – ein mit einem befreundeten Brauer entwickeltes Vollbier, das mit brasilianischem Espresso verfeinert wird – ist unter Kennern längst eine Legende, Caffegin und Caffeelikör auf dem Weg zu diesem Status.



Das gemütliche Ambiente im Café Kaulard ist ideal für Treffen mit genießenden Freunden

Café Kaulard

OT Altstadt, Markt 8, 52156 Monschau,
Tel. 02472-23 01
www.cafekaulard.de
Mo-Do 9.30-18 Uhr, Fr 9.30-18 Uhr,
Sa 9-18 Uhr, So 10-18 Uhr

Für Gourmets mit einem Faible für Süßes ist der Verkaufsraum des Cafés Kaulard das reinste Paradies: Schon die Spezialität des Hauses – Monschauer Vennbrocken, benannt nach der jahrhundertehalten Praxis des Torfstechens rund um die Stadt an der belgischen Grenze – in den drei Variationen Marzipan, Cointreau und Nougat sind kleine Kunstwerke, die auf der Zunge zergehen wie die großen Desserts der Patissière in den besten Sterneküchen dieser Welt. Das perfekte Amuse-Gueule, um danach eine kleine Printenvorspeise und zum Hauptgang Calvados-Sahnetorte oder einen Apfelstrudel zu genießen. Abgerundet wird das Sternemenu mit einer oder zwei Kugeln Eis, das selbstverständlich von Maître Jochen Kaulard ebenfalls selbstgemacht ist und ohne jegliche Farb- oder Zusatzstoffe auskommt. Wer das Glück hat, ein derartiges „Konditoren-Sternemenu“ auf dem pittoresken Marktplatz der historischen Monschauer Altstadt zu genießen, wähnt sich tatsächlich im Paradies. Alle anderen können sich den Pralinen- und Printenhimmel per Onlineshop nach Hause holen.

Mülheim an der Ruhr

Stadtcafé Sander

OT Stadtmitte, Kohlenkamp 12, 45468 Mülheim an der Ruhr,
Tel. 0208-47 05 82
www.stadtcafesander.de
Mo-Fr 8-17 Uhr, Sa 8-16 Uhr,

Im Jahre 1760 gründete Georg (genannt Jörgen) Sander das Unternehmen, das bis heute in Familienbesitz ist, als Bäckerei. Aber es dauerte noch einmal rund hundert Jahre, bis Nachfahre August Sander sich voll und ganz auf das Konditorenhandwerk verlegte. 1868 eröffnete er ein Kaffeehaus, eines der Ersten im Ruhrgebiet. „Feinere Kundschaft traf sich im Café Sander und wurde dort dienstfertig bedient.“, heißt es in der Firmenchronik. Seitdem ist es demokratischer geworden, aber die Bedienung ist noch immer hervorragend. Mit großem Engagement erklärt sie die reiche Auswahl an handgemachten Obst-, Sahne- und Buttercremetorten, an täglich frischen Käse- und Blechkuchen, und natürlich darf Baumkuchen als traditionelle Spezialität des Hauses nicht fehlen. Da fällt die Wahl nicht leicht, wir entschieden uns für den schön saftigen Käsekuchen mit Kirschen und einen Evergreen im Angebot, die Dänische Apfeltorte mit Mandelsplittern und Rosinen. Klasse!

Münster

Café Classique

OT Mauritz, Rudolfstr. 1, 48145 Münster,
Tel. 0251-13 17 00
www.cafe-classique.de
Mo, Mi-Sa 9-17.30 Uhr, So 9.30-17 Uhr

Am Rande von Linnenbrinks Garten, einer der schönsten Grünanlagen der Domstadt, präsentiert sich das Kaffeehaus von Ralf Ilgemann als sehr gelungene Verbindung von modern schickem Interieur mit Konditorenkunst auf hohem Niveau. Die Auswahl an der langen, leicht geschwungenen Verkaufstheke ist fast schon überbordend. Speziell am Wochenende werden oft mehr als 50 verschiedene Sahnetorten, feste Torten und Kuchen angeboten. Klassiker wie Frankfurter Kranz, Spanische Vanilletorte und

Bienenstich fehlen natürlich nicht, dazu kommen eigene Kreationen, Mohnmousse mit Himbeer-Cassis-Spiegel etwa oder Brownie-Basilikum-Sahne. Stets ist es eine gute Idee, die aktuelle „Torte des Jahres“ zu probieren. Wer es regional mag, wählt Münsterländer Herrencreme oder die Westfälische Stippmilch-Torte. An warmen Tagen sitzen wir auf der Terrasse, mit Blick auf uralte Bäume, und schlecken gerne auch mal ein Eis aus hauseigener Herstellung.

Dessertcafé Nachtisch

OT Innenstadt, Kanalstr. 30, 48147 Münster,
Tel. 0251-13 46 77 39
www.nachtisch.ms
Mi-So 9.30-18 Uhr

Desserts, die in Optik wie Geschmack auf dem Niveau eines erstklassigen Fine-Dining-Restaurants liegen? Zu einem ausgesprochen fairen und moderaten Preis? Möglich machen es Beate Kreilkamp und Alexander Gieseler. Nach Berufsjahren in der deutschen wie französischen Spitzengastronomie hat das sympathische Patisserie-Duo mit seinem ungewöhnlichen Dessertcafé, nebst offener Küche, den Naschkatzen-Markt im Sturm erobert. Längst reicht die Fangemeinde weit über die Grenzen von Stadt und Region hinaus. Schokolade klassisch funktioniert als lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Schokolade modern als Schokobrownie mit Popcorn und leicht salzigem Karamelleis. Alternativ begeistern fruchtige Desserts, etwa mit Erdbeere oder Maracuja. Wer sich gar nicht entscheiden kann, bestellt einfach das kleine Menü in drei Gängen. Selbst gebackenen Kuchen und ein gutes Frühstücksangebot gibt es auch, an warmen Tagen wird auf der kleinen, verwunschenen Terrasse im Hof serviert.

Herr Hase Kaffeeröster

OT Kreuzviertel, Gertrudenstr. 19, 48149 Münster,
Tel. 0251-32 70 73 12
www.herr-hase.com
Mo 12-18 Uhr, Di-So 9-18 Uhr

In den beiden Kaffeebars der Langohr-Rösterei im Kreuzviertel und im Erphoviertel – dort als moderne Design-Adaption eines traditionellen Wiener Kaffeehauses – lässt sich Kaffeekultur erleben. Und der Gast kann, wenn er mag, sich selbst aktiv einbringen. Man wählt aus Handfilter, French Press und AeroPress die bevorzugte Zubereitungsart und dann aus allen Sorten seinen (zukünftigen) Lieblingskaffee. Das ebenso nette wie kompetente Bedienungsteam berät gerne. Wenn es intensiv bis kräftig, aber nicht zu kompliziert sein soll, empfiehlt sich die „Raphaels Mischung“ aus 70 Prozent Indien Robusta und 30 Prozent Äthiopien Aramo. Deutlich komplexer schmeckt der „Kenya Thirikwa“ als sehr fruchtiger und harmonischer Kaffee mit Aromen von Rhabarber und Cassis. Da zu einem guten Kaffee auch ein guter Kuchen gehört, genießen wir gern ein Stück New York Cheesecake oder Carrot Cake. Wie alle anderen Kuchen auch natürlich selbst gebacken.

Kaffeerösterei Die Bohne

OT Innenstadt, Ludgeristr. 60, 48143 Münster,
Tel. 0251-53 55 52 45
www.diebohne-ms.de
Mo-Fr 11-18 Uhr, Sa 10-18 Uhr

Chic ist diese an der Einkaufsmeile Ludgeristraße gelegene Location mit offener Rösterei und kleiner Kaffeebar. Ob man hier nun während des Citybummels einkehrt – die hausgebackene Schokolade-Minz-Torte probieren! – oder nur rasch den heimischen Kaffeevorrat auffüllen will, unwillkürlich fällt der Blick auf den „Giesen“-Trommelröster. Er ist das wichtigste „Handwerkszeug“ von Anja Gendolla, die ausschließlich Hochland-Arabica-Kaffees verarbeitet. Bei den Kunden beliebt sind ihre fünf Mischungen für unterschiedliche Genussvorlieben, die für alle Zubereitungsarten geeignet sind. Von den sortenreinen Spezialitäten gefielen uns besonders die sehr milde und säurearme Rarität „Brazil Santos NY 2/3 17/18“, die zu den besten Kaffees Brasiliens gezählt wird, und als Kontrastprogramm der „Kenia AA+ Kathangariri Estate“ mit feinherb kräftigem Geschmack und vollem Aroma. Sehr freundliche Bedienung, hochkompetente Beratung durch die Chefin selbst.

Konditorei Café Issel

OT Süd, Hammer Str. 42, 48153 Münster,
Tel. 0251-52 33 52
www.cafe-issel.de
Di-Sa 13-17 Uhr, So 12-16.30 Uhr

Gründungsjahr 1922! Familienunternehmen in vierter Generation! Also eine Traditionsadresse? Ja natürlich, aber nicht unbedingt so, wie man es klischeehaft erwarten könnte. Als der junge Konditormeister Till-Moritz Scheffler im Januar 2020 den Betrieb von seinem Vater übernahm, musste er keine Revolution anzetteln. Ortwin Scheffler hatte bereits seit den frühen 1990er-Jahren mit dem kompromisslosen Verzicht auf Zusatzstoffe aus der Lebensmittelindustrie und der Verwendung fair gehandelter Grundprodukte von höchster Qualität Maßstäbe gesetzt. Darauf kann sein Nachfolger mit Mut zum Experiment aufbauen. Zum Angebot gehören neben einer reichen Auswahl an Torten, davon viele vegan, auch Feingebäck und Pralinen. Ausgefallen die mit einem Hauch von Spinat abgerundete Vollmilch-Nougat-Praline. Das Weiße Schokolade-Möhren-Törtchen begeistert in Optik wie Geschmack ebenso wie das Mango-Törtchen mit knusprigem Mürbeteig und Piura-Schokolade aus Peru. Und die vielleicht klassischste aller klassischen Torten, Schwarzwälder Kirsch, erhält ein ganz neues Styling.

Monsieur Macaron

Breul 16, 48143 Münster,
Tel. 0251-37 96 77 66
www.monsieur-macaron.de
Mo-Fr 12-18 Uhr, Sa, So 10-18 Uhr

Tolle französische Patisserie im Münsterland! Aber in der Backstube steht kein Meister aus Paris und auch kein deutscher Fachmann mit herkömmlicher Bäcker- oder Konditorausbildung. Sondern mit dem studierten Kommunikationswissenschaftler Helge Liepe ein Autodidakt, der mit viel Fleiß und noch mehr Leidenschaft den Quereinstieg in die große Kunst der kleinen Backwerke sehr erfolgreich geschafft hat. In seiner Macaron-Manufaktur arbeitet er nach glutenfreien Rezepturen, das Sortiment ist vielfältig. Da spannt sich ein weiter Bogen von Klassikern wie Vanille, Pistazie und Schokolade über saisonale Beeren-Macarons bis zu Extravagantem mit Salzkaramell, Sanddorn oder Kalamansi. Raffiniert das Provence-Macaron mit einer Ganache aus Blaubeeren, Schwarzen Johannisbeeren, weißer Schokolade und Lavendel. Zum bunten Baisergebäck gesellt sich eine schöne Auswahl an Eclairs und feinen Törtchen. Regelmäßig werden Backkurse angeboten. Café mit leichtem Szene-Touch.

roestbar Münster

Rudolf-Diesel-Str. 55, 48157 Münster,
Tel. 0251-59 06 46 75
www.roestbar.com
Tgl. 10-18 Uhr

BIO

Mario Joka und Sandra Götting haben die kleine Spezialitätenrösterei auf mittlerweile 5 Filialen ausgebaut, in Münster kommt man praktisch nicht mehr an ihren Cafés vorbei. Applaus dafür, denn die Röstungen aus kleinen, feinen Einzellagen zeigen eine Spitzenqualität, allen voran „Frau Meyers Mischung“, der zu den Lieblings-Espressos der Redaktion gehört und aus den Siebträger-Maschinen ein nussiges Aroma und satte Crema in die Tasse bringt (60 Prozent Arabica aus Brasilien, 40 Prozent Robusta aus Indien). Dicht auf der Espresso aus Bio-Anbau mit 30 Prozent Robusta und feiner Orangennote. In den Cafés (eingerichtet von studentisch-nostalgisch bis urban-schick, je nach Standort) müssen die Gäste keineswegs Hunger leiden, vom fünfköpfigen Konditorinnenteam gibt es frisch gebackene Torten und Kuchen, ständig im Programm sind natürlich Bananenbrot, Zimtschnecken und Pasteis Natas. Workshops für Einsteiger wie auch Baristas werden regelmäßig angeboten. Last but not least schreiben sich Joka und sein Team soziale Projekte wie den „Lichtstrahl für Uganda“ auf die Fahne. Noch mal: Applaus!



Runde Sache: Das Mangotörtchen mit knusprigem Mürbeteig aus besten Zutaten beim Café Issel

Nordkirchen

Schlaun-Café

OT Nordkirchen, Mauritiusplatz 4,
59394 Nordkirchen,
Tel. 02596-971 20
www.schlaun-cafe.de
Di-So 12-18 Uhr

Das romantisch nostalgische Café mit Puppenstübchen-Charme findet sich im Schatten der St. Mauritius-Kirche, genauer gesagt im ehemaligen Vikarienhaus. Erbaut wurde dieses 1727 von Johann Conrad Schlaun, einem der berühmtesten Architekten des Barock und Baumeister des nahe gelegenen Schlosses Nordkirchen. Die Auswahl an Torten und Kuchen ist nicht riesig, aber was Heinz Perrar in sehr großzügig geschnittenen Stücken servieren lässt, begeistert durch klassische Konditorkunst in hervorragender Qualität. Hilfsmittel wie Backmischungen, Farb- und Konservierungsstoffe oder künstliche Aromen sind absolut tabu. Wunderbar saftig und locker schmeckte die Kirsch-Sahnetorte mit fein eingebundenen Rumnoten. Ganz ohne Schwere und Klebrigkeit, sondern von eleganter Süße die Marzipan-Walnuss-Torte. Nette Bedienung. An warmen Tagen lockt die lauschige Terrasse mit viel Grün. Eine absolute Wohlfühl-Adresse im Münsterland!

Olsberg

Konditorei-Café Hagemeister

Ruhrstr. 9, 59939 Olsberg,
Tel. 02962-974 43 05
cafe-hagemeister.com
Di-So 10-18 Uhr

Zwischen Dortmund und Paderborn empfiehlt sich zum Beispiel für Radfahrer eine Pause am Ruhrtalradweg – wo man am besten bei Gudrun Hagemeister einkehrt und in ihrem recht eleganten Wiener Kaffeehaus (barrierefrei) ein paar Kalorien zu sich nimmt. Da gäbe es zum Beispiel die Tessiner Trüffeltorte, Williams-Christ-Sahnetorte oder eine fruchtig-feine Himbeertorte. Auch die Grillagetorte mit gestoßenem Krokant steht auf der Karte, hier serviert Hagemeister sie als Eistorte, im Sommer ein Traum! Besucher im Winter greifen auch gern zu den Gewürz-Spekulatius. Süßes Aushängeschild der Konditorei ist das Mandelblättchen aus Eiweißmasse, das es als Spezialität des Hauses nur hier gibt.

Ratingen

Rösterei Rosendahl

Kornsturmgasse 15, 40878 Ratingen,
Tel. 02102-579 42 02
www.roesterei-rosendahl.de
Di-Fr 9.30-18 Uhr, Sa 9-14 Uhr

Wie viel Liebe und Leidenschaft Tino Rosendahl in seine Rösterei steckt, lässt sich schon an den Beschreibungen seiner Kaffees ablesen: Ambitioniert und detailliert beschreibt Rosendahl, der sich in seiner Freizeit als Romancier betätigt, den Charakter der Röstung und die Aromenvielfalt. Dabei vergisst er nicht, die Produzenten namentlich zu erwähnen – vielleicht auch deshalb, weil er regelmäßig die Kooperativen seiner Rohware besucht und mit anpackt. Zurück in Ratingen, berät er im hübsch gelegenen Ladengeschäft kompetent und mit guter Laune, sodass der Espresso aus der perfekt justierten Faema-Maschine gleich noch mal so gut schmeckt. Besonders gefallen hat uns zuletzt die Espresso-Röstung „Peru Tropical Mountains“ aus Arabica-Bohnen, die Aromen von dunkler Schokolade elegant mit feiner Frucht verwebt. Auch der kenianische „Kdevo Ndurutu“ aus einer Höhe von 1600 Metern schmeckte ausgezeichnet. Dazu eine süße Kleinigkeit aus der Auslage, und der Start in den Tag könnte nicht besser sein.

Schmallenberg

Café Backes

OT Westfeld, Lennestr. 1, 57392 Schmallenberg,
Tel. 02975-10 65
www.cafe-backes.de
Mo, Do, Fr 11-18 Uhr, Sa, So 10-18 Uhr
BIO

Nikola Schneider beschreibt ihre Konditorei und Café als „Liebevoll, etwas verspielt, immer ehrlich“, also ohne Fertigmischungen, Geschmacksverstärker, künstliche Farb- oder Geschmacksstoffe und „einfach so lecker.“ Das können wir bestätigen und empfehlen sowohl die Streuselkuchen vom Blech mit Kirschen oder Zwetschgen als auch die Stachelbeer-Baiser- oder Kirsch-Sahne-Torte.

Donnerstags greift man am besten zum Craquelin-Windbeutel mit warmen Kirschen, auch die frisch gebackenen Waffeln mit heißen Kirschen, Eis und Sahne (wenn schon, denn schon!) schmecken nicht nur den jüngsten Gästen. In der Weihnachtszeit sind die hausgebackenen Plätzchen begehrtes Mitbringsel, auch der Kuchen im Weckglas – als Geschenk immer eine gute Idee. Im Café sitzt man im hübschen Country-Look ausgesprochen behaglich. Aufwendiges, üppiges Frühstück.

Siegburg

Café BONJOUR

OT Siegburg, Kaiserstr. 50, 53721 Siegburg,
Tel. 02241-629 10
www.bonjour-cafe.de
Di-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-17 Uhr

Dirk und Sonja Neuenhöfer lieben Frankreich und die kunstvolle Pâtisserie française. In den großen geschwungenen Tresen stellen sie feine Kuchen und Torten auf wie Buttercremetorten mit Schokolade,oder Walnuss und Sahnetorten wie Schoko-Tartufo, Aprikose-Passionsfrucht oder Apfel-Zimt mit Schokospekulatius. Die Friandises, kleinere Gebäckstücke, sind mit Schoko-Vanille, Kirschen und Kirschwasser gefertigt. Nicht zu vergessen der Baumkuchen! Das Handwerk der Pralinen-Confiserie beherrschen die Konditoren auch und bieten sie in sehr vielen Varianten wunderbar frisch an. Nett: Kaffeefreunde bekommen ihren Äthiopien oder Java in der French-Press-Stempelkanne perfekt gebrüht serviert.

Café Fassbender

Markt 12, 53721 Siegburg,
Tel. 02241-17 07 17
www.fassbender.de
Mo-Sa 9-19 Uhr, So 10-18 Uhr

Oliver Dohmen hat ein kleines Konditorei-Imperium aufgebaut, mit Filialen in Köln und Bonn. Die Kuchen und Torten, die er in den modernen, eleganten Cafés auftischt, gefallen uns außerordentlich, ob Erdbeertorte, Cheesecake, der



Mandelkuchen „Margarete“ oder die klassische Prinzregententorte. Die Lunchkarte ist jedoch auch umfangreich, bietet Sandwiches, Quiches oder auch Waffeln, im Sommer mit gut gemachtem Eis. Zu trinken gibt es neben Kaffee eine reiche Auswahl an Tee und hausgemachte Limonaden, außerdem natürlich Wein und Sekt.

Stolberg (Rheinland)

Konditorei Madame Gâteaux – createur de gourmandises

OT Mausbach, Werther Str. 6 a, 52224 Stolberg (Rheinland),
Tel. 02402-124 29 66
www.madame-gateaux.de
Mi-Fr 11-17 Uhr, So, Sa 10-17 Uhr

Wer das kleine Abenteuer besteht, den Weg in dieses unscheinbare Hinterhofcafé in Deutschlands äußerstem Westen zu finden, wird reich



Romy Kulski ist „Madame Gateaux“ und setzt auf filigrane Handarbeit für aufwendige Torten

belohnt: Schon beim Öffnen der Tür schlägt einem eine betörende Geruchsmischung aus Früchten, Schokolade und Hefe entgegen, denn das kleine Café ist nur durch die Kuchentheke von der Backstube getrennt. In der wird gezaubert: Blaubeer-Mascarpone-Mürbeteig, Kirsch-Streusel, Stachelbeer-Baiser, Himbeer-Vanillesahne, New-York-Cheesecake, als Muffin getarnt. Alles zeichnet sich durch eine extreme Frische und Intensität aus, die leicht und alles andere als süß, in der Aromenvielfalt aber ungeheuer komplex daherkommt. So könnte man den ganzen Tag weitermachen, mit den selbst kreierten Macarons, Pralinen, Croissants. Dazu gibt es perfekt zubereiteten Filterkaffee, Espresso oder Cappuccino, die Bohnen liefert Aachens Röst-Großmeister Plum´s. Im 20 Kilometer entfernten Kurviertel der Kaiserstadt hat Madame Gâteaux eine leichter als das Original zu findende Dependance eröffnet, in der es etwas gemütlicher zugeht als im Zweckbau in Mausbach, an beiden Orten aber steht die Kunst der Konditoren, Chocolatiers und Bäckermeister im Vordergrund.

Tecklenburg

Cafe Rabbel

OT Tecklenburg, Markt 6, 49545 Tecklenburg,
Tel. 05482-219
www.cafe-rabbel.de
Tgl. 9-18 Uhr

Ausgesprochen hübsch ist die Terrasse bei Markus Rabbels Café – mit rot gepolsterten Kaffeehausstühlen und Tischen im Wiener Stil, drinnen herrscht gediegener urbaner Kaffeehaus-Chic. Mailänder Apfel-, Prager Kirsch- und Lübecker Nusstorte, Flockensahne und Schlesische Mohntorte mit Marzipandecke lassen einem Genießer hier das Herz aufgehen. Apfelpfannkuchen und Apfelstrudel werden noch heiß auf den Tisch gebracht, auch Suppen, Flammkuchen und Currywurst stillen den Hunger auf Herzhaftes. Feine Mitbringsel sind die frisch gefertigten, wunderbar aromatischen Pralinen. Gegründet hat das Café noch Großvater Paul Rabbel in Schlesien, von dort hat er Rezepte mitgebracht wie die „Liegnitzer Bombe“ aus Lebkuchenteig, Bienenhonig. Fruchtfüllung und Außenhülle aus Zartbitter-Kuvertüre. Wer nachfragt, wird noch weitere Spezialitäten des Hauses entdecken.

Telgte

Black & Yum GenussRösterei – Telgter KaffeeBar

Markt 5, 48291 Telgte,
Tel. 02504-932 33 77
www.blackandyum.de
Mo-Sa 10-17.30 Uhr BIO

Am Marktplatz des romantischen Hanse-Städtchens, das auch durch die Erzählung „Das Treffen in Telgte“ bekannt ist, findet sich die genussfrohe Location von Reinhold Schmelter. Doch während sich bei Günter Grass Dichter und Schriftsteller versammelten, zieht es in dieses Duo aus Rösterei und Café auch Kaffee-Liebhaber ohne literarische Ambitionen. Im umfangreichen Sortiment gibt viel Spannendes zu entdecken: Etwa den eher klassischen Kaffee, vollmundig mit intensiver Schokoladennote, den „Granadillo“ aus Kolumbien, der direkt von der Finca La Esperanza importiert wird. Ein Highlight von großer Aromenkomplexität ist der fruchtig-florale „Magic Blue“. Er wird auf Sumatra von Kaffeebauern am Tobasee, dem größten Vulkankratersee der Erde, angebaut. Espressofans freuen sich über die indonesische Sorte „Primadonna“ aus 100 Prozent Arabica in heller Röstung. Hausgebackene Kuchen, edle Schokoladen, Kaffee-Equipment und Fachbücher runden das Angebot ab.

Unna

Törtchenschmiede Café & Konditorei

OT Kessebüren, Kessebürener Dorfstraße 1,
59427 Unna,
Tel. 0177-758 13 67
www.toertchenschmiede.de
Do-So 14-18 Uhr

Ein bisschen erinnert die „Törtchenschmiede“ mit ihrem rustikalen Look (viel Naturholz, dunkle Regale) an eine Jägerhütte in Skandinavien. Im stimmigen Ambiente schmecken die kunstvoll gebackenen Törtchen formidabel – wie das Schokomousse-Duett, das Vanille-Himbeer- oder Nusstörtchen. Veganer greifen am Wochenende zu, und zwar zum Avocado-Limette-Minze-Törtchen. Auch eine Frischkäsetorte mit Mandeln erfreut das Herz, ob Veganer oder nicht. Begehrt sind außerdem die Kuppeltörtchen mit glutenfreiem Mandelbrownie. Der Kaffee wird von Apollo Coffee in Dortmund geröstet.

Wermelskirchen

WILD! Konditorei

Markt 1, 42929 Wermelskirchen,
Tel. 02196-49 35, www.echt-wild.de
Mi-Fr 9.30-17.30 Uhr,
Sa 9.15-17.30 Uhr, So 11-17.30 Uhr

Anne und Thomas Wild führen ihre Konditorei in der sechsten Generation, seit 1830 besteht die Zuckerbäckerei, untergebracht in einem geschichtsreichen Jugendstilhaus. Wunderschön und elegant sitzt man im Café zwischen Rundbögen, Säulen und Alkoven. Üppig bestückt ist die fünf Meter lange Kuchentheke mit täglich 30 verschiedenen Sorten Torte, die mit der Saison wechseln. Hervorzuheben sind etwa die Zitronenmousse auf Espresso-Baiser, französische Schokoladen-Cognac-Sahne, Erdbeer-Limone-Creme, Cheesecake mit Salzkaramell, oder, witzig betitelt, „Tarte Brülleé“. Baumkuchen gibt es das ganze Jahr, ebenso die 30 verschiedenen Sorten Pralinen. Veganer müssen auch nicht darben, denn die bekommen etwa die WILD! Berry-torte aus Himbeermousse mit Kokoskern auf einem Schokoladen-Nougat-Crumble oder im Winter die „vegane Helene“, eine Torte mit Haselnusspralinen-Mousse mit Schokoladenkern und Gewürzbirnen. Wenn das nicht Appetit macht? Keine Filiale, kein Versand.



Eine „wilde“ Mischung – immer süß und delikat: Pralinen der Konditorei Wild!

RHEINLAND-PFALZ

F

Die 500 besten Cafés & Röstereien in Deutschland 2025

Kein Eifel-Besuch ohne einen Besuch bei der namhaften Dauner Rösterei.
Einzellagen-Sorten wie auch die fein komponierten Mischungen sind von überragender Qualität

Bernkastel-Kues

Café Konditorei Hansen

OT Bernkastel, Markt 26,
54470 Bernkastel-Kues,
Tel. 06531-22 15
www.cafehansen.de
Di-So 10-18.30 Uhr

Wer als Konditorei eine über hundertjährige Tradition zurückschauen kann, der versteht sein Handwerk. Norbert Hansen ist die dritte Generation, mittlerweile unterstützt von Tochter und Konditormeisterin Wencke Hansen, die in dem historischen Jugendstilhaus am Marktplatz feinste Kuchen und Torten anbietet. Alles, was in der überschaubaren Theke steht, ist natürlich hausgemacht, ebenso die Pralinen, die sortenreinen Plantagen-Schokoladen und das Eis, das es in vielen Variationen gibt. Die Gäste sitzen drinnen oder draußen und erfreuen sich an der Johannisbeere-Baiser-Torte mit ihrem feinsäuerlichen Frischekick oder der wunderbar saftig-aromatischen Moselweintorte, die zu den Spezialitäten des kleinen Cafés gehört.

Bingen

Kaffeerösterei Klingler

Schmittstr. 15, 55411 Bingen,
Tel. 06721-92 79 09
kaffeeklingler.de
Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-14 Uhr

Stefan Klingler will im Mittelrheintal, einer „Region des unverwechselbaren Weins", ebenso unverwechselbaren Kaffee anbieten. Der „Espresso Veneziano" ist so ein Original, sehr italienisch, sehr rassig und vollmundig mit 40 Prozent Robusta-Anteil. Die Filterkaffeesorten aus weniger gängigen Gebieten wie dem Kongo, Sumatra, Papua-Neuguinea, Sulawesi und Ruanda und Uganda zeigen, je nach Brühmethode, ihr eigenes Profil – hier gilt: Je weniger Technik im Spiel, desto besser. Die Aromen der einzelnen Kaffeelagen kann man gut im etwas nüchtern gehaltenen Café probieren, hier gibt es eine kleine Gebäckauswahl. Etwas Hardware wie verschiedene Filterkannen (Hario V60) können auch online geordert werden.

Bodenheim

Müller Kaffeerösterei

Hilgestr. 14, 55294 Bodenheim,
Tel. 06135-70 56 55
mueller-kaffee.com
Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 8-16 Uhr

Um Rohkaffee aus den bekanntesten Anbaugebieten der Welt zu erstklassigen und facettenreichen Kaffees zu veredeln, setzt Dominic



Müllers mobile Kaffeebar ist in Mainz am Wochenmarkt unterwegs, geröstet wird in Bodenheim

Müller in seiner Manufaktur seit über 15 Jahren auf die traditionelle und schonende Langzeit-Trommelröstung. Erstklassige Qualität, unverkennbarer Geschmack und nachhaltige Herkunft sind dabei die tragenden Säulen der Bodenheimer Kaffeerösterei. Verkauft wird in ausgesuchten Fachgeschäften und an der mobilen Kaffeebar auf dem Mainzer Wochenmarkt ebenso wie im qualitätsorientierten Lebensmitteleinzelhandel rund um Mainz und natürlich im firmeneigenen Online-Shop. Der ideale Einstieg in die Müller'sche Kaffeewelt sind die attraktiven Probierpakete mit bis zu 11 verschiedenen Röstkaffees in ganzen Bohnen.



Die Dauner Kaffeerösterei on tour: Hier probieren die Einkäufer Kaffee in Mexiko – auch „cupping“ genannt

Daun

Dauner Kaffeerösterei

Wirichstr. 16 a, 54550 Daun,
Tel. 06592-98 29 29
www.dauner-kaffeeroesterei.de
Di-Fr 10-18 Uhr, Sa 10-14 Uhr
BIO

Die Dauner Rösterei ist Pflicht für Kaffeefreunde in der Eifel. Die direkt und fair gehandelten Bohnen werden in einem Sechs- und 30-Kilo-Röster veredelt. Interessant für Besucher ist der „Kaffeesteg“, der die Wege des Kaffees „vom Baum bis in die Tasse“ als Schau-Strecke über drei Etagen zeigt, voll Informationen zu Ernte und Aufarbeitung der Kaffees und zu den Produzenten. Witzig benannt sind die Hausmischungen, die wir rundum empfehlen können, harmonisch und mild: Die „Dauner Mischung“ komponiert aus Brasilien, Peru und Indien; „Mildernde Umstände“ aus Brasilien, Ruanda und Peru.

Diez

Café Bemmerer

Rosenstr. 12, 65582 Diez,
Tel. 06432-25 95
www.cafe-bemmerer.de
Mi-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-17 Uhr, So 13-17 Uhr
BIO

Monika Schnurr ist eine rührige und kreative Geschäftsfrau, hat die Einrichtung ihres Cafés mitentworfen, setzt auf klassische Torten und Kuchen, ist aber auch offen für neue Ideen. Hauptsache, die Qualität stimmt, da macht Monika Schnurr keine Kompromisse. Konditormeister Jürgen Kölsch und sein Team produzieren denn auch aus besten und hochwertigen, teils regionalen Zutaten all die feine Konditorei und exklusive Pralinen und Schokoladen, die das Café seit mehr als hundert Jahren zu einem beliebten Treffpunkt für Süßmäuler und Feinschmecker gemacht haben. Handwerkskunst vom Feinsten nach überlieferten Rezepten, immer auf der Höhe der Zeit. Aus der Backstube kommen unter anderem der herrlich erfrischende Apfelkuchen, ein erstklassiger Baumkuchen, variantenreiches Teegebäck, saftige Nussecken und ein köstlicher Käsekuchen. Das große samstägliche Frühstücksbuffet lässt kaum süße oder herzhafte Wünsche offen.

Flonheim

Veronikas Weincafé

Klostereck 7, 55237 Flonheim,
Tel. 06734-61 29
www.strubel-roos.de
Sa, So 14-18 Uhr BIO

Veronika Stöhr hat ihr kleines Weincafé im Landhotel Klostereck von Februar bis November nur

samstags und sonntags geöffnet. Dann aber triumphiert in der schick modern eingerichteten Location der süße Genuss, und die hausgemachten Torten und Kuchen finden reißenden Absatz. Der Topseller ist Veronikas Apfel-Crémant-Kuchen, aber auch der Walnuss-Quark-Kuchen, ein klassischer Käsekuchen und die dicht belegten Obstkuchen gehören zu den Favoriten der wachsenden Fangemeinde. Dazu eine gute Tasse Kaffee, ein Cappuccino, Kakao oder Milchkaffee. Sekt oder ein Glas Wein geht natürlich auch, schließlich ist Veronikas Weincafé im familieneigenen Weingut Strubel-Ross untergebracht.

Ingelheim

...Purer Genuss!

OT Neue Mitte, Binger Str. 88,
55218 Ingelheim,
Tel. 06132-898 96 70
www.purer-genuss.de
Mo-Fr 9-19 Uhr, Sa 9-18 Uhr

Christine Jung trifft mit dem Namen ihrer Konditorei, Confiserie und dem schicken Café ins Schwarze. Und zwar deutlich. Denn alles, was die Konditormeisterin und Schokoladen-Sommelière handwerklich produziert, verdient das Prädikat „purer Genuss“. Geschmackvoll bis zum letzten Krümmel ist der Burgunder Apfelkuchen mit gebutterten Mandelsplittern, ebenso großartig der saftige Käsekuchen, der mit einem feinen Hauch von Zitrone durchzogen ist. Auch Jungs Käsesahne ist eine Sünde wert, ebenso die Schokoladensahnetorte, hergestellt mit echter Trinidad-Schokolade. Wer zum Kaffee oder zur heißen Trinkschokolade statt eines ausgiebigen Frühstücks nur ein kleines Häppchen naschen möchte, bestellt ein, zwei Petits Fours mit verschiedenen Füllungen oder hausgemachte Pralinen. Ein „place to be“, sollen süße Träume in Erfüllung gehen.

Kirchheimbolanden

Café - Conditorei - Confiserie Enkler

Vorstadt 2, 67292 Kirchheimbolanden,
Tel. 06352-23 66
www.cafe-enkler.de
Mo, Di, Do, Fr 10-17 Uhr,
Sa 10-13 Uhr, So 10-17 Uhr

Die Wahl fällt schwer, denn das süße Angebot in der Theke des gemütlichen, stilvoll eingerichteten Kaffeehauses in der Fußgängerzone von ist verlockend. Torten und Kuchen aus der hauseigenen Backstube stehen hier, alle handwerklich und meisterhaft hergestellt. Immer eine gute Wahl ist die mit Butterstreusel verzierte Käsetorte mit Sauerkirschen aus zartem Mürbeteig, die klassische Sachertorte mit der saftigen Marillen-Konfitüre, die mit Rum verfeinerte Schwedenapfel-Torte und natürlich Enklers Cointreau-Torte, gefüllt mit dunklem Ganache, Marzipan und mit Cointreau verfeinert. Feinste handgemachte Pralinen gehören zu den Spezialitäten des Cafés, eine Auswahl der besten wird in edler Holzschachtel angeboten. Da Hermann Enkler nach fast 40 Jahren in den wohlverdienten Ruhestand gehen möchte, wird für das renommierte Kaffeehaus ein Nachfolger gesucht.

Koblenz

Café Luy am Kemperhof

OT Moselweiß, Koblenzer Str. 130,
56073 Koblenz,
Tel. 0261-473 33
www.Cafe-Luy.de
Mo-Sa 7-17 Uhr, So 6-18 Uhr

Wen die Inneneinrichtung im Koblenzer Kultcafé Luy an einen Cafébesuch mit den längst verstorbenen Großeltern erinnert, liegt sicher nicht falsch: Auch die Beschilderung der Artikel („Nuß“) kennt noch das „ß“. Doch hier geht es nicht um Designwettbewerbe, sondern ums Wesentliche: Also um Torten und Kuchen, die so hervorragend schmecken, dass mancher Kunde auch weite Anreisen aus fernen Bundesländern in Kauf nimmt. Ja, so gut kann eine Käsesahne oder ein Johannisbeer-Baiser sein. Oder eine Cointreau-Torte oder ein Nusskuchen. Ein Dutzend Pralinensorten runden das Sortiment ab, zu dem auch viele süße Mitbringsel gehören – vis à vis liegt eine Kinderklinik.

Café Werrmann

OT Altstadt, Marktstraße 11-13, 56068 Koblenz,
Tel. 0261-334 63
www.cafe-werrmann.de
Mo-Sa 8-18 Uhr, So 10-18 Uhr

Vom großen Außenbereich des Traditionscafés mitten in der Innenstadt lässt sich zuweilen schon mal gratis eine Stadtführung belauschen. Den freundlichen Service sollte man allerdings erst bemühen, wenn man zuvor einen Blick auf die üppige Kuchen- und Tortentheke, Letztere eine Plexiglassäule auf mehreren Etagen, geworfen hat. Kräftig nach Rum schmeckte die Havannasahne, der Baiserstücke die Schwere nahmen, die Himbeertorte aus marktfrischem Obst gefiel ebenso. Im Winter wird der Stollen gepriesen. Die Inneneinrichtung ist überladen, kommt aber – vielleicht gerade deshalb – auf „Insta“ bestens weg.

Konditorei Café Baumann

OT Mitte, Löhrstr. 93, 56068 Koblenz,
Tel. 0261-314 33
www.cafe-baumann.de
Tgl. 9-18 Uhr

Im Wiener Caféhausstil ist das Café Baumann unweit vom Hauptbahnhof gehalten. Es lohnt sich allein schon deshalb, hier ein Stündchen zu verweilen und aus der großen Auswahl feinster Confiserie- und Konditorenkunst zu wählen. Prima schmeckten uns die Pralinen, die Eierlikörtorte auf saftigem Haselnusssteig und die Kirschwassersahne-Torte auf Schokoboden mit Preiselbeeren und Marzipandecke. Die ist neben dem Baumkuchen der Signature cake des Hauses und klingt nicht halb so interessant, wie sie schmeckt: „Baumann-Spezial“.

Landau

KFE Die Kaffeerösterei

Maximilianstr. 2, 76829 Landau,
Tel. 06341-14 41 41
www.kfe-kaffee.de
Mo-Fr 10-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr

Wo früher Normal und Super getankt wurde, gibt es heute einen super Kaffee-Genuss. Seit 2003 ist in der ehemaligen Tankstelle an der Queichheimer Brücke die Landauer Kaffeerösterei untergebracht, die eine breite Palette bester Bohnen aus klassischen Anbauländern bietet. Zum Beispiel einen Waldkaffee aus Äthiopien, kräftigen Arabica aus Uganda, aber auch entkoffeinierten Espresso, den vollmundigen Hochlandkaffee „Jamaica Blue Mountain“ oder milden, kakaoartigen „Maragogype“ aus mexikanischen Riesenbohnen. Unter der Rubrik „lieblings.coffee“ werden in kleinen Mengen Highlights mit außergewöhnlichen Geschmacksnuancen angeboten.

Landau in der Pfalz

Theodor Pâtisserie

Marktstr. 88, 76829 Landau in der Pfalz,
Tel. 06341-969 14 50
www.theodor-patisserie.de
Di-Sa 9-18 Uhr



Üppig und sehr schön bestückt sind die Auslagen und Regale bei der Konditorei Baumann



Nordic Millefeuille: Blätterteig, Vanillecreme und Blaubeergelee bei der Theodor Pâtisserie

Patisserie ist Teamarbeit, Konditormeister Alex Theodor Scheid der Kopf einer Equipe, die mit ihren Kreationen Akzente setzt. Detailverliebt und mit höchsten Qualitätsansprüchen entstehen aus besten Zutaten in Handarbeit kleine süße Kunstwerke, die voller Geschmack stecken, und zeitlos schön sind. Wie das „Nordic Mille Feuille“ aus karamellisiertem Blätterteig, Vanillecreme und Blaubeergelee, die Schokoladen Torte, „Coco“ aus Kokos-Schokoladen-Ganache oder die Tartelette „Basilik“ mit Zitronencreme, frischem Basilikum und Baiser. Im schicken puristischen Ambiente der kleinen Patisserie kann man die geschmackliche Reise antreten, um die gelungenen Resultate der Teamarbeit genießen. Extraklasse!

Landstuhl

Café Konditorei Goldinger

Von-Richthofen-Str. 18-20, 66849 Landstuhl,
Tel. 06371-924 90
www.cafe-goldinger.de
Do-Sa 6.30-18.30 Uhr, So 8-18.30 Uhr
BIO G L
Mit seinen Palmen und hohen Korbstühlen im Wintergarten erinnert das Café sehr an die Zeiten des Jugendstils, dabei werden Genießer „seit 1967 verwöhnt”, so der Slogan. Die Gäste von heute laben sich an großen Tortenstücken wie der Schwarzwälder Kirsch oder HimbeerJoghurt-Torte oder aber an kleinen, doch feinen Erdbeer-Himbeer-Tartelettes mit Sahnefüllung. Bei entsprechender Erntesaison serviert Paul Goldinger natürlich auch gern den hausgemachten Zwetschgenkuchen mit Sahne – am besten noch ofenwarm. Frisch hergestelltes Gebäck, Pralinen und sahnige Trüffel ergänzen das Sortiment. Wer mag, kann gleich über Nacht im Hotel der Familie bleiben.

Mainz

Cafe Nolda

Breite Str. 13, 55124 Mainz,
Tel. 627 73 40
www.noldascafe.de
Di-Sa 8-18.30 Uhr, So 9-18.30 Uhr L
Die Konditorei im Mainzer Stadtteil Gonsenheim ist ein beliebtes Frühstückslokal, in dem man den Tag genüsslich beginnen lassen kann. Der kleine Familienbetrieb steht seit vielen Jahren für frische hausgemachte Kuchen und Torten, Dauerbackwaren, Gebäck und Marzipan-Spezialitäten, die aus der eigenen Backstube kommen. Dazu bietet die Karte einige Kaffee-Spezialitäten wie den Rüdesheimer Kaffee, aber auch heiße Zitrone mit Ingwer und heiße Schokolade.

Dom Café

OT Altstadt, Markt 12, 55116 Mainz,
Tel. 06131-22 23 65
domcafe-mainz.de
Mo, Mi, Do 9.30-18 Uhr, Di, Fr, Sa 8.30-18 Uhr
Im Schatten des Doms gelegen, ist das gemütlich eingerichtete, im Jahre 1792 gegründete Kaffeehaus längst eine Mainzer Institution. In dritter Generation betreibt Familie Stolz das Traditionshaus, das zu den ältesten Kaffeehäusern Deutschlands gehört. Leider bleibt sonntags die Tür geschlossen, jammerschade. An den anderen Tagen der Woche wird hier aufgetischt, was die Konditorenkunst hergibt. Feinste Torten und Kuchen, erstklassiges Gebäck, ofenfrische Plunderteilchen, Brioches und Croissants und handgemachte Pralinen vom Feinsten. Klassiker und Lieblinge der Stammgäste sind der fast vergessene Kirschenmichel, der saftig-aromatische Käsekuchen, und die Dom-Cafétorte, eine Geschmacks-Symphonie aus Schokolade, Pistazien und einem ordentlichen Schuss Rum. Und hier

gibt es noch Schweineohren aus süßem Blätterteig, großartig. Zum ausgiebigen Frühstück werden auch herzhafte Snacks angeboten, etwa Kartoffelsuppe mit Fleischwurstscheiben, Omas Schinkennudeln, und natürlich die legendäre warme „Meenzer Fleischworscht“ aus der Metzgerei Frankenberger.

Kaffeekommune

OT Gonsenheim, Lennebergstr 1, 55124 Mainz,
Tel. 06131-693 07 49
www.kaffeekommune.de
Do 14-18 Uhr

Paul Bonna macht sich viele Gedanken über den Kaffeeanbau und die Rösterei, mit seinem kleinen Unternehmen ist er Mitglied bei „The Pledge“, einem Kodex, der für Transparenz im Kaffeehandel, gerechte Handelsbeziehungen und Nachhaltigkeit steht. Geröstet wird im Mainzer Stadtteil Gonsenheim mit modernster und umweltschonender Technik. Dabei ist es Paul Bonnas Anspruch, die ganze Bandbreite der natürlichen, und für die unterschiedlichen Bohnen typische Aromatik zu erhalten, um die Vielfalt der Kaffees schmecken zu können. Bei allen Mischungen sind die Sorten ausgewiesen, ebenso Herkunft, die Farm und der Inhaber der Kaffeeplantage. Geheimniskrämerei gibt es im Angebot der Kaffeekommune nicht. Wer an einer Kaffee-Verkostung teilnehmen möchte, oder lernen will, wie man einen Espresso, einen Flat White oder einen klassischen



Paul Bonna tüftelt in seiner „Kaffeekommune“ an der Bandbreite und Tiefe der Kaffee-Aromen

Brühkaffee am besten zubereitet, kann bei Paul Bonna einen Workshop buchen.

Mainzer Kaffeemanufaktur

OT Layenhof, Am Tower 20, 55126 Mainz,
Tel. 06131-487 96 29
mainzer-kaffeemanufaktur.de
Mo-Fr 10-18 Uhr

BIO

In zwei Jahren feiert die Manufaktur ihr 100-jähriges Jubiläum, ein Mainzer Traditionshaus, dessen Produkte auch in ausgesuchten Supermärkten rund um die Landeshauptstadt zu finden sind. Ihre Bohnen bezieht die Kaffeemanufaktur direkt und ohne Zwischenhändler



Hundert Jahre jung und zeitgemäß: die Mainzer Kaffeemanufaktur mit ihrem Barista-Team

von Kleinerzeugern zu fairen Preisen. Viele der Kaffees sind nach EU-Bio, UTZ und IMO-Control zertifiziert. Gleichzeitig unterstützt das Unternehmen den Aufbau der Infrastruktur, das Gesundheitswesen und das Schulsystem in den Anbauländern. Das Angebot umfasst neben Kaffees aus Nicaragua, Costa Rica, Kenia, Myanmar und Honduras auch die „Meenzer Mischung“ mit einem vollmundigen, schokoladig-nussigen Aroma.

Mutterstadt

Café Elisabeth

Ludwigshafener Str. 2a, 67112 Mutterstadt,
Tel. 06234-922 05 34
www.elisabeth-mutterstadt.de
Mo-Sa 9-22 Uhr, So 9-19 Uhr

BIO

Gerade sind die Zimmer im Gästehaus frisch renoviert worden und erstrahlen in neuem Glanz.

Dazu passt das ausgiebige Frühstück, das in der zum Haus gehörenden Kaffeebar allmorgendlich serviert wird. Das kann Süßes aus der Backstube sein, wie die „Rostigen Ritter“ mit Zimt und Zucker, der Russische Zupfkuchen, der Frankfurter Kranz oder der klassische Wein-Apfel-Kuchen. Aber auch mediterraner Flammkuchen mit Schafskäse, in Butterschmalz gebackenes Schnitzel, Sandwiches, Burger und Wraps stehen auf der Karte des beliebten Cafés.

Traben-Trarbach

Drei und Fünf Rösterei

OT Trarbach, Brückenstr 32,
56841 Traben-Trarbach,
Tel. 01 71 -677 72 35
www.dreiundfünf.de
Sa, So 12-17 Uhr

Der „Stadtkaffee Traben-Trarbach“ verbindet Lagenkaffees aus Nicaragua, Brasilien und Indien, mit dabei sind 15 Prozent Robusta, ein rassiger und schön schokoladig-fruchtiger Espresso, zu Recht mit Gold von der Röstergilde 2023 prämiert. Der „Kröver Nacktarsch“, eine liebevolle Hommage an die Weinberge der Region, wird aus Lagenkaffee aus Nicaragua und Peru komponiert. Das gemütliche Café hat (leider) nur am Wochenende ab 12 Uhr geöffnet, hier können Gäste einige Kuchensorten genießen.

Trier

Café Raab

Karl-Marx-Str. 14, 54290 Trier,
Tel. 0651-741 86
www.konditorei-raab.de
Mo-Sa 9-17 Uhr, So 11-17 Uhr

Das ist liebenswert nostalgische, gediegene Konditorenkunst, präsentiert in einem elegant-nostalgischen Café, das in seiner Atmosphäre zwischen Jugendstil und den 1960er-Jahren der Bundesrepublik changiert. Schwer fällt die Wahl zwischen Sachertorte, Käsekuchen, Schokomoussetorte, Kirsch-Joghurt oder Karamell-Brownietorte. Auch eine Rembrandt-Torte wird interpretiert, hier mit Nuss, Krokant und Marzipan. Köstlich gefüllte Pralinen und Trüffel ergänzen dieses verführerische Angebot, sie können online in verschiedenen Sets und auf Wunsch auch personalisiert bestellt werden, ebenso natürlich Torten für große Feste.

Café Razen

OT Innenstadt, Sichelstr. 26, 54290 Trier,
Tel. 0651-429 80
www.cafe-razen.de
Mi-So 9-17 Uhr

Saftige Sachertorte, gedeckte Apfelkuchen, Baiser-, Himbeer- und Schokomoussetorten – das schöne und üppige Sortiment von Elisabeth Ambrosius kann sich sehen und vor allem schmecken lassen. Eine große Verführerin ist die Grazer Torte mit Marzipan-Nougatfüllung und einer Decke aus Erdbeeren oder gemischtem Obst, je nach Saison. Dazu genießt man den Kaffee von Julius Meinl aus Wien oder den Tee von Dammann Frères aus Luxemburg. Ein Tipp ist das Frühstück, denn die Karte ist groß und mit viel Liebe zusammengestellt. Beim großen Frühstück zu zweit darf natürlich der Rieslingsekt nicht fehlen – Lokalpatriotismus!

Worms

Café Schmerker

Wilhelm-Leuschner-Str. 9, 67547 Worms,
Tel. 06241-238 14
www.schmerker.com
Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 8-14 Uhr

Wie bunt, schick und ansprechend dekoriert Torten aussehen können, kann man im Tortenshop der Konditorei Schmerker erfahren. Kleine und große süße Kunstwerke für jeden Anlass. Wer einfach nur einen erstklassigen Kuchen, oder das passende Gebäck zum Kaffee oder Tee sucht, ist bei Pascal Schmerker und seinem Team auch an der richtigen Adresse. Die renommierte Wormser Konditorei hat alles im Programm, was zu einem traditionellen Kaffeehaus passt. Zum Beispiel saftigen Zitronenkuchen, Apfelkuchen, Käsekuchen, einen wunderbar schokoaromatischen Granatsplitter, und als Spezialität einen klassischen Baumkuchen. Konditoren-Kunst vom Feinsten! Gutes und vielseitiges Frühstücksangebot.

SAARLAND

F

Die 500 besten Cafés & Röstereien in Deutschland 2025

Kuchen, Torten, Eiscreme – all dies bietet die Konditorei Resch in Eppelborn im bester handwerklicher Qualität, ebenso Klassiker wie Schwarzwälder Kirsch

Eppelborn

Konditorei Café Resch

Am Markt 12, 66571 Eppelborn,
Tel. 06881-72 36
www.cafe-resch.de
Di-Fr 8.30-18 Uhr, Sa 8-18 Uhr, So 11-18 Uhr

Josef Resch junior führt die klassische familiäre Confiserie in der dritten Generation, seit 1897 werden die Gäste von nah und fern mit Zuckerwerk begeistert. Noch immer ist das Café mitten in der Fußgängerzone in fast parkähnlicher Lage ein Besuchermagnet. Im ziemlich original gehaltenen Ambiente des Wiener Kaffeehauses genießt man Pralinen, Schokolade, Torten, Kuchen und Eiscreme, natürlich alles hausgemacht. Hochzeits- und Glückwunschtorten sind Ehrensache. Im Sortiment greifen wir zu ofenfrischem herrlich buttrigem Butterkuchen Hefezöpfen, Aprikosenkuchen mit Vanillecreme, der Schwarzwälder-Kirsch oder der delikaten Granatapfelsahnetorte. Auch zum Mitnehmen eignen sich Schillerlocken, Florentiner, Kekse und zur Vorweihnachtszeit natürlich Baumkuchen und der mit Gold prämierte Christstollen.

Saarbrücken

Black Hen Rösthandwerk

OT Ensheim, Zum Gerlen 5, 66131 Saarbrücken,
Tel. 06893-848 94 30
www.blackhen.de
Mi 14-17 Uhr BIO

2019 begannen die beiden Firmengründer Kolja Conrad und Kai Adam mit der eigenen Kaffeeproduktion in kleinem Rahmen. Schon damals setzten sie auf „coolen Kaffee für alle“ – mit großem Erfolg, denn schon zwei Jahre später musste die Rösterei in eine größere Halle umziehen und weiteres Personal einstellen. Inzwischen werden mehrere Tonnen Black Hen jährlich geröstet, der Frische wegen immer in kleinen Chargen. Erhältlich sind die Röstmischungen in verschiedenen Packungsgrößen und Mahlgraden im lokalen Handel in Cafés und über den eigenen Onlinestore. Mehr als ein Dutzend Espressos und Filterkaffees stehen zur Auswahl. Dabei reichen die Geschmacksnoten von „saftig-fruchtig“ bis „Kandiszucker-Kokosnuss“ oder „Schokolade-Karamell“. Black Hen setzt konsequent auf Spitzenqualität seines Rohkaffees, Direkteinkauf bei kleinen Bio-Kooperativen und radikale Rückverfolgbarkeit der Lieferkette, alles nachzulesen im jährlichen Transparenzbericht. Die „Schwarze Henne“ hat sich außerdem der Initiative „The Pledge“ angeschlossen, einer strengen Selbstverpflichtung für Röster und Importeure.

Café Konditorei Steigleiter

OT St. Johann, Arndtstraße 29,
66121 Saarbrücken,
Tel. 0681-628 55
www.steigleiter.de
Di-Sa 6.30-18 Uhr, So 8-18 Uhr
BIO



Ein geradezu mystischer Moment: Bei Black Hen fallen die frisch gerösteten Bohnen in die Abkühlschale

Der Familienbetrieb wurde schon 1961 als reines Caféhaus gegründet und seitdem immer wieder erweitert. Neben dem kleinen gemütlichen Café im Stammhaus in der Arndtstraße betreiben die Steigleiters inzwischen eine kleinere Dependance im Stadtteil Güdingen und ein großzügiges, modern eingerichtetes Café in Saarbrücken-Scheidt. Neben den zahlreichen Standardtorten und Obstkuchen sind immer wieder saisonale Produkte wie die Lemoncurd-Torte oder das Erdbeerherz auf Brownie-Boden im Programm. Bei allem setzt der Chef auf hochwertige, frische Zutaten aus der Region. Besonders gefallen haben uns die Bûches, gefüllt mit einer Vanille-Preiselbeer-Creme und ummantelt von zartem Marzipan und Zartbitterschokolade, was einen angenehmen Geschmackskontrast ergibt. 2018 erwarb Michael Steigleiter seine Zusatzqualifikation als erster Schokoladen-Sommelier im Saarland. Kein Wunder also, dass neben einer großen Auswahl an Petit Four selbstgefertigte Schokoladen und hochwertige Pralinen im Angebot sind. Seinen nachhaltig produzierten Röstkaffee bezieht das Café Steigleiter ausschließlich von der Rösterei Braun in Aschaffenburg.

Café Lolo

Heuduckstr. 67, 66117 Saarbrücken,
Tel. 0681-518 28
www.cafe-lolo.de
Di-Sa 7-18 Uhr, So 8-18 Uhr

Fragt man einen Saarbrücker nach dem Café Lolo, bekommt man in der Regel reflexartig „Butterkuchen“ zur Antwort. Das unwiderstehlich lockere Hefegebäck mit Mandelglasur ist Markenzeichen und Verkaufsschlager zugleich und genießt inzwischen über das Saarland hinaus Kultstatus. An Sonntagen gehen bis zu 300 Butterkuchen über die Ladentheke. Wer nicht vorbestellt hat, steht zuweilen auch für alle anderen Leckereien bis auf die Straße Schlange. Von der veganen Donauwelle über Schokoladenbiskuit in drei Lagen bis zur Champagnertorte reicht das Tortengebot. Für besondere Anlässe zaubern die Konditoren kunstvoll gestaltete „Etagentorten“. Wem das nicht genügt, der hat die Qual der Wahl unter Petits Fours, köstlichen Pralinen, diversen verlockenden Kaffeeteilchen oder saisonalen Obstkuchen. Im kleinen gemütlichen Wiener Café, ein paar Treppenstufen über dem Laden, schaut man entspannt dem geschäftigen Treiben im Verkaufsraum zu. Hier trifft sich seit jeher die Stammkundschaft zum Frühstück oder zum Nachmittagskaffee. Seinen Namen hat das Traditionscafé übrigens vom Spitznamen der ehemaligen Hausbesitzerin Liselotte. Eine Lolo-Filiale, das Literaturcafé, befindet sich in einer großen Buchhandlung in der Saarbrücker Bahnhofstraße.

Kaffeerösterei Tesorito

OT Nauwieser Viertel, Cecilienstraße, Eingang Försterstraße 16, 66111 Saarbrücken,
Tel. 0681-910 16 55
www.tesorito.de
Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-17 Uhr BIO

Tesorito, italienisch für „Schätzchen“, ist eine Kombination aus Rösterei, stylisher Espressobar und Laden im angesagten Nauwieser Viertel. Im Verkaufsraum glänzt der rote Diedrich-Röster, in dem Daniela Wiedemann vor den Augen der Kunden Bohnen aus Brasilien, Mexiko, Äthiopien, Nicaragua und Indien zu ihren feinen Kreationen röstet. Erlesene Sorten sind etwa der „Sidamo Mocca“ aus dem abessinischen Hochland Sidamo mit vollmundigem schokoladigem Geschmack oder der „Tesorito N° 18“, eine kraftvolle und würzige Mischung aus Arabicabohnen von den Hochlagen Südamerikas und den Hochebenen Äthiopiens, die durch schokoladige und beerige Aromen besticht. Verbindung von Laden und Espressobar macht es möglich: Wer etwas Neues ausprobieren will, kann an der Theke die unterschiedlichen Kaffees testen, sei es die würzige Espressomischung „Tesorito N° 5“ oder den milden Maragopype in Bioqualität. Zahlreiche Teesorten und feinste Schokolade sowie stilvolles Zubehör runden das Sortiment ab. Kaffees und Espressos kann man auch online bestellen.

Lilli’s Kuchenwerkstatt

OT St. Johann, St. Johanner Markt 18,
66111 Saarbrücken,
Tel. 681-68 60 40 78
info@lillis-kuchenwerkstatt.de
Tgl. 10-20 Uhr BIO

Im Wohnzimmer Saarbrückens, dem Sankt Johanner Markt, erwartet Lilli’s Kuchenwerkstatt



Der Vintage-Stil bleibt aktuell, auch bei Lilly's Kuchenwerkstatt in Saarbrücken

seit Anfang 2021 ihre Gäste. Mitten in der Corona-Krise wagte Calogera „Lilli" Lunetta die Neueröffnung des eigenwilligen Konditorei-Cafés. Ihr Konzept „kreativ, vegan, vegetarisch und nachhaltig" ging auf. Heute ist das kleine, gemütliche Café im Vintage-Stil eine gefragte Location bei Jung und Alt, ob zum kleinen Frühstück oder dem ausgedehnten Nachmittagsplausch mit Freunden. Im winzigen Gastraum genießt man zwischen antikem französischem Mobiliar und Villeroy-&-Boch-Fliesen aus dem 19. Jahrhundert Kaffeespezialitäten der Saarbrücker Rösterei Black Hen, die mit der Sorte „Lilli's" eine exklusive Bio-Röstmischung für die Kuchenwerkstatt kreiert hat. Das nach Jahreszeit wechselnde Kuchen- und Tortensortiment lässt mit allerlei teils veganen Sahne- und Buttercreme-Torten, Frischkäse- und Obstkreationen kaum Wünsche offen. Bereits als Klassiker gelten die Tartes aux fruits, die Schneewittchentorte oder die Cannolli siciliani mit Schoko- oder Mascarpone-Vanillecreme – alles liebevoll selbst gemacht.

Quanah Schott Patisserie

OT St. Johann, Mainzer Str. 86, 66121 Saarbrücken,
Tel. 0681-93 58 39 54
www.facebook.com/quanahschottpatisserie

Für viele die beste Adresse im Saarland: Quanah Schott hat bei Pierre Hermé in Paris gelernt und verwöhnt nun die Saarbrücker mit ausgefeilter Patisserie-Kunst: wunderbare Törtchen und kleine Kuchen wie die Sauerkirsch-Streusel-Tarte oder „Paris-Brest", ein ringförmiges Eclair „neu gedacht" mit zarter Mokka-Karamell-Creme und Mandelkrokant – einfach köstlich! Immer im Angebot sind fruchtige Cheesecakes, leckere Croissants und natürlich die vielfältigen Macarons, etwa mit Limette-Basilikum, Karamellbutter oder Rosenwasser. Große Glasfenster zur Backstube hinter dem Laden gewähren Einblicke in die Arbeit des Patissiers. Auf Bestellung fertigt Schott besondere Torten-Kreationen zu allen Anlässen an. Zur Weihnachtszeit besonders beliebt sind die Bûches de Noël in unterschiedlichen Variationen, mal schokoladig, mal fruchtbetont, mal mit Salzkaramell.

The Bakery

Gerberstr. 7, 66111 Saarbrücken,
Tel. 0681-95 81 85 70
www.facebook.com/thebakery.saarbruecken
Mo-Sa 9-18 Uhr

Seit einigen Jahren ein angesagter Ort für ein chilliges Frühstück, einen kleinen Lunch oder den gemütlichen Kaffeeklatsch am Nachmittag. Das überwiegend jüngere Publikum liebt die frischen französischen Croissants und die knusp-

Bei Lust auf ein Frühstück oder einen Nachmittags-Kaffeeplausch führt der Weg zur „Bakery"

rigen belegten Steinofenbaguettes ebenso wie die Quiche- und Tourte-Varianten aus eigener Herstellung, deren Belag sich nach Saison und Marktangebot richtet. Zudem verführen frische, fruchtige Tartes und Kuchen zum Verweilen. Seinen kräftigen, vollmundigen Espresso bezieht The Bakery exklusiv aus einer kleinen Rösterei in der benachbarten Westpfalz. Bei schönem Wetter genießt man iced Cappuccino oder Cold Brew im idyllischen Hinterhof unterm Feigenbaum. Drinnen im kleinen, gemütlich eingerichteten Laden sind die wenigen Tische gerade zum Frühstück schnell belegt. Immerhin bekommt man Speisen und Kaffeespezialitäten im Pfandbecher auch to go. Abgerundet wird das Angebot durch eine kleine Auswahl an Feinkostprodukten, Barista-Zubehör sowie Kaffees der Frankfurter Rösterei Hoppenworth & Ploch und der Saarbrücker Röstmanufaktur Black Hen.

Schwalbach

Kaffeemanufaktur Plaisir

OT Sprengen, Bachtalstr. 357,
66773 Schwalbach,
Tel. 06834-409 29 31
www.kaffeemanufaktur-plaisir.de
Mo-Fr 5.30-18 Uhr, Sa, So 7-18 Uhr

Bereits seit 2007 rösten und veredeln Carsten und Nadine Schäfer mit Engagement und Leidenschaft die kostbaren Kaffeebohnen. In der Manufaktur im saarländischen Schwalbach-Elm entstehen inzwischen bis zu 50 verschiedene Spitzenkaffees, von kräftigen Espressomischungen bis hin zum extramilden Vollautomaten Blend und sogar Espresso-Pads. Schon beim Einkauf legt das Paar Wert auf Fairness und Nachhaltigkeit und kauft ohne Zwischenhändler nach dem Prinzip „Direct Trade“. Einige Sorten, wie der milde „Brasil Camocim“ oder der säurearme „Hathi“ aus indischem Arabica werden in Bioqualität angeboten. Im kleinen Café in der ehemaligen französischen Festungsstadt Saarlouis kann man am Stehtisch oder an der langen Theke bei der Zubereitung der Kaffeevariationen zuschauen. Das Verkaufspersonal berät freundlich-kompetent und empfiehlt die passende Kaffeespezialität. Auf Wunsch kann jede angebotene Sorte frisch aufgebrüht werden. Sein Wissen über Anbau, Verarbeitung und die perfekte Zubereitung des Kaffees gibt der zertifizierte Barista Carsten Schäfer in regelmäßig stattfindenden Seminaren an Interessierte weiter.

St. Ingbert

COMAME

Im Pottaschwald 1-3, 66386 St. Ingbert,
Tel. 0163-153 76 61
www.comame.de
Mo-Sa 8.30-18 Uhr, So 9.30-18 Uhr

Bei Comame dreht sich seit 2018 alles um das Thema Kaffee. Unter der Woche wird in der Rösterei im Gewerbegebiet geröstet, getestet und für den Versand verpackt. Sonntags steht die kleine kultige Werkshalle Frühstücks- und Caféhausgästen zur Verfügung – vormittags zum „Break-the-fast“ mit extravaganten Sauerteigbrot- und Sandwich-Kreationen, nachmittags mit selbst gebackenen Kuchen und edlen Törtchen vom saarländischen Spitzenpatissier Quanah Schott. Ramon Bachmann röstet seine Kaffeesorten viel heller als in der Industrie. So kann er Fruchtigkeit und Säure herausarbeiten. Er setzt zudem auf Nachhaltigkeit und faire Preise für die Erzeuger. Auf Märkten stehen die Kunden vor seinen beiden Oldtimer-Kaffeemobilen Schlange für einen Espresso, einen Filterkaffee oder eine Packung frisch geröstete Bohnen ihrer Wahl. Neu im Angebot der „Bio-Cascara“ aus dem koffeinhaltigen Fruchtfleisch der Kaffeekirschen. Als Teeaufguss eignet er sich als Grundlage für Eistees oder Aperitifs. Die Röstmischungen werden in Größen von 120 Gramm bis ein Kilo angeboten, an Werktagen auch im Laden in der Kappenstraße 3 in Saarbrücken.

Überherrn

Maison Créative

OT Altforweiler, Saarlouiser Str. 28,
66802 Überherrn, Tel. 06836-44 40
www.maison-creative.de
Di-Sa 9.30-18.30 Uhr, So 12-18.30 Uhr

Das Elsass scheint sehr nahe angesichts des Lothringer Bauernhauses, mit seinen schmücken Fensterläden, in dem Café und Laden unter-

gebracht sind. Frische und Regionalität sind das Motto in der Backstube. Eier, Milchprodukte, aber auch Aufschnitt fürs Frühstück werden ganz in der Nähe bei Bauern gekauft. Im nostalgisch-charmanten Landhauscafé werden köstliche Sahnetorten serviert, etwa Mohn-Marzipan, Himbeer-Joghurt, Schokomousse, Stachelbeer-Baiser bis hin zum schlichten Apfel- oder Zwetschgenkuchen. Der Latte Macchiato dazu sieht aus wie aus dem Bilderbuch. Im zugehörigen Laden können Stoffe, Wolle, Dekoartikel und viele Sorten Tee erstanden werden.

Weiskirchen

Café Collage-Shop - Kaffeerösterei Pauli Michels

Im Gewerbegebiet 16a, 66709 Weiskirchen,
Tel. 06876-79 19 44
www.pmkaffee.de
Mo-Fr 9-17 Uhr BIO
Pauli Michels gilt nicht nur im Saarland als Pionier: Seit 1985 röstet er beste Lagenkaffees für Filter und Espresso. Seine besonderen Röstmischungen sind inzwischen bis nach Stuttgart oder Dortmund gefragt. Dazu bezieht er 50 Kaffeesorten aus 30 Ländern. Beim Zusammenstellen der Bohnen verlässt sich Michels ganz auf sein Wissen über Kaffeepflanzen, Anbaugebiete und seine Erfahrung beim Mischen und Rösten. So zaubert er Kaffees mit individuellen Geschmacksnoten von fruchtig bis Zartbitterschokolade oder Nuss. Großen Wert legt der Röstmeister übrigens auf direkten Einkauf beim Erzeuger und die Unterstützung sozialer Projekte in den Herkunftsländern.
In der Rösterei hat Michels einen Café-Collage-Shop eröffnet. Dort können alle Kaffee- aber auch Teespezialitäten erworben werden.
Man kann sich in einer Ausstellung zudem über hochwertige Kaffee- und Espressomaschinen informieren und diese mit einer Auswahl an Accessoires und Zubehör kaufen. Eine kleine Kaffeebar mit Stehtischen und begrenzten Sitzplätzen im Außenbereich vervollständigt das Angebot.

Tradition & Perfektion

Manufaktur für ausgewählte Kaffee-Spezialitäten

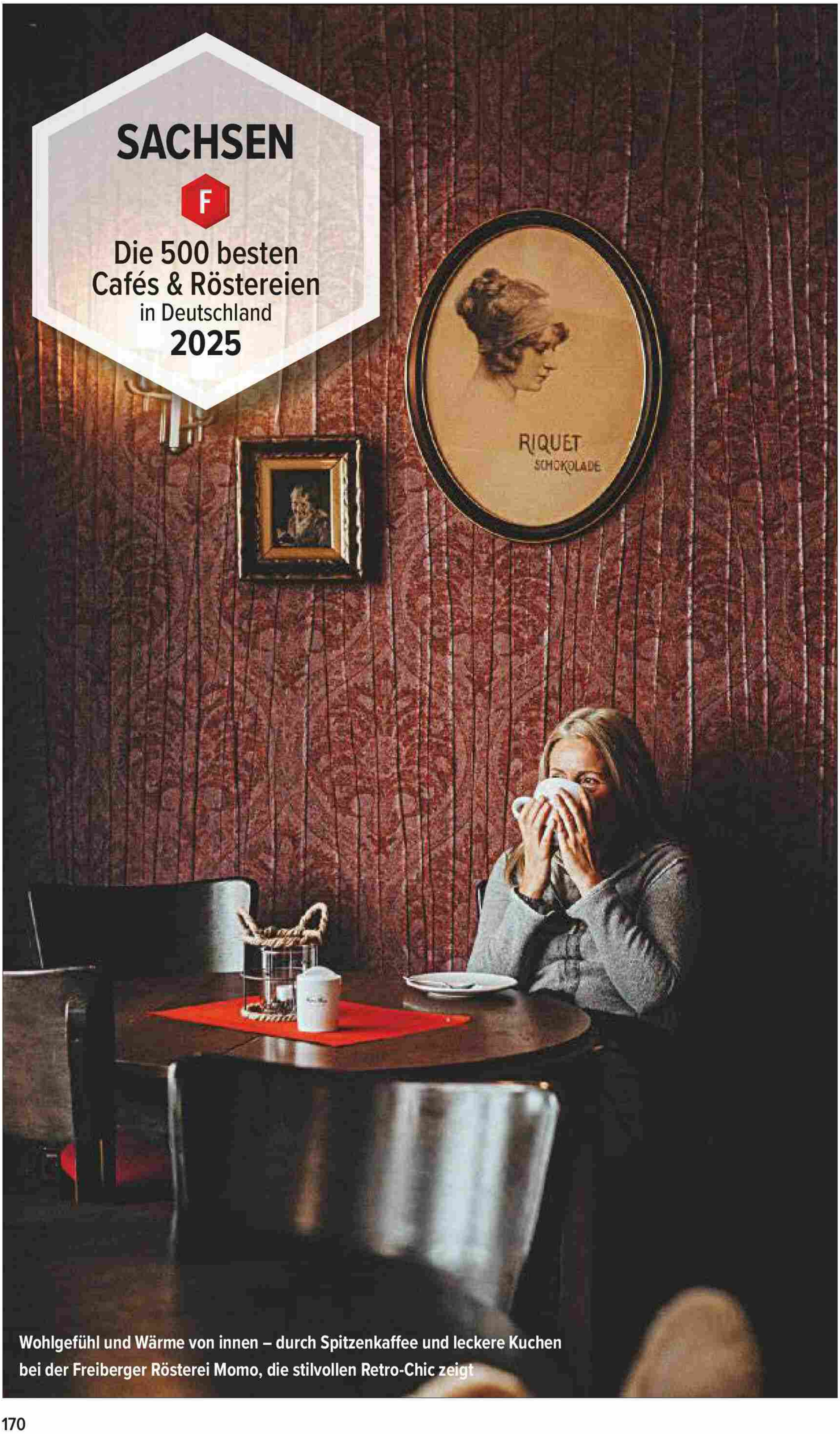
PAULI MICHELS KAFFEERÖSTEREI seit 1985





Kaffeerösterei Pauli Michels
66709 Weiskirchen - 06876 79 19 44
pauli-michels-kaffee.de
Online Shop www.cafecollage.shop

BIO-zertifiziert
DE-ÖKO-007
Nicht-EU-Landwirtschaft



Wohlgefühl und Wärme von innen – durch Spitzenkaffee und leckere Kuchen bei der Freiberger Rösterei Momo, die stilvollen Retro-Chic zeigt

Chemnitz

Bohnenmeister Rösterei Chemnitz

Annaberger Straße 73, 09111 Chemnitz,
Tel. 0371-23 52 86 37
bohnenmeister.de
Mo-Fr 10-18 Uhr BIO

„Bohnenmeister“ Matthias Dallinger veredelt seinen Rohkaffee in einem traditionellen Giesen-Trommelröster, dabei holt er sich die Ware aus seltenen, sehr ausgesuchten Lagen und verbindet dies oft mit guten Projekten, wie dem „Jaguar Honey”-Kaffee, bei dessen Verkauf ein Tierschutzprojekt im Regenwald Costa Ricas unterstütz wird. Der „Kenia Kedovo“ wiederum ist ein Produkt, das die Qualität des Kaffees stetig nach oben schrauben will – was den Farmern zugutekommt. Bei den Espressosorten können wir den „Congo Virunga“ empfehlen, er wirkt rassig-würzig und bringt feine Säure in die Tasse. Im lässig-modernen großen Café, direkt neben dem Trommelröster, lassen sich die Gäste auch hausgebackene Kuchen zum Flat White schmecken.

Dresden

Amalie Patisserie & Lounge

Taschenberg 3, 01067 Dresden,
Tel. 0351-491 27 30
www.kempinski.com/de/hotel-taschenbergpalais
Mo-Mi 10-22 Uhr, Do-So 10-19 Uhr
BIO G L



Zuckerbackwerk fast wie zu Zeiten Augusts des Starken: Himbeertarte bei „Amalie“

August der Starke wäre stolz – Dresdens neue Anlaufstelle für Süßmäuler ist als Highlight im gerade rundum fesch erneuerten Hotel Taschenbergpalais Kempinski entstanden, dem Palais, das der Kurfürst einst für süßes Leben bauen ließ. Ein ebenfalls neuer separater Eingang zum Schloss hin führt direkt in die Patisserie. Am Tresen grüßt Star-Patissier Yogesh Dutt. Dutt begeistert mit leckeren Kreationen und lustvollen Namen wie „Unberührte Schokoladen-Versuchung“, „Rosmarin-Zitronen-Serenaden-Törtchen“ oder „Apfel-Kastanie-Zimt-Symphonie“. Die „Buttergebrühte Glückseligkeit“ entpuppt sich als herrlich knuspriger Barren mit Buttertoffee und Kaffee. Optisch an ein fluffig-barockes Sofakissen erinnert die cremige, spritzige und mit Kakaostaub bepuderte „Liaison von Zitrus-Käsekuchen mit Proschwitz-Weingelee“. Zehn Kreationen sind immer in der Theke. Es gibt auch Pralinen. Die in Orange, Altrosa und Blaugrün gehaltene Lounge mit warmer Küche gleich nebenan lädt zum Verweilen ein. Ausgeschenkt wird Kaffee von Darboven. Beliebt ist der Afternoon Tea.

Café Glocke

OT Neustadt, Pulsnitzer Str. 1, 01099 Dresden,
Tel. 0351-89 96 25 00
www.kuchenglocke.de
Mo-Do 9-19 Uhr, Fr 9-22 Uhr,
Sa 8.30-22 Uhr, So 8.30-19 Uhr
BIO G L

Hellers Kuchenglocke hat sich zum Café Glocke gewandelt. Das Ambiente wirkt immer noch gemütlich im Wohnzimmerstil, dazu eine erweiterte Terrasse mit hellem Holzmobiliar. Die Küche hat ihr herzhaftes Angebot erweitert. Im Fokus stehen nach wie vor die süßen Teile aus der Dresdner Bucheckchen-Bio-Konditorei. Als unverzichtbar gelten klassische Eierschecke mit Quark und fluffig gebackenem Eigelbschaum, Sandtaler und Nussecken. Wer mag, lässt sich einen Becher mit appetitlich angerichtetem Bio-Eis füllen oder ein Stück Schokoladenmädchen-Torte zu Kaffee oder Tee servieren.

Café Toscana

OT Blasewitz, Schillerplatz 7, 01309 Dresden,
Tel. 0351-310 07 44
www.cafe-toscana.de
Tgl. 9-18 Uhr BIO G L

Das Café Toscana ist eine Institution in Dresden – seit 120 Jahren trifft man sich hier in gemütlich-elegantem Ambiente. Gäste genießen den Blick auf das Blaue Wunder, die Auto- und Fußgängerbrücke über die Elbe aus den 1890er-Jahren, und die Elbhänge. Berühmt ist das Café Toscana jedoch für seine Konditoreikreationen: Eierlikörtörtchen, Petits Fours mit Mandelmarzipan, Himbeertartelett oder Punschkugel mit einer guten Portion Rum, Heidelbeer-Sahne- oder Waldfrucht-Joghurt-Torte, Schokomoussetorte mit weißer und dunkler Schokoladenmasse oder die Toskana-Torte: Baumkuchen auf Biskuitboden mit Rumkirschen, umgeben von einer Schoko-Vanille-Buttercreme. Appetit bekommen?

Coselpalais Grand Café & Restaurant

OT Innere Altstadt, An der Frauenkirche 12,
01067 Dresden,
Tel. 0351-496 24 44
www.coselpalais-dresden.de
Mo-Do 11-23 Uhr, Fr, Sa 11-0 Uhr

Direkt neben der Frauenkirche geht es zu diesem prächtigen Barockpalais. Gleich hinter dem Tor lädt historisches Mobiliar des Grand Café zum Verweilen im Garten – wenn man zuvor im ersten Gastraum sein Gebäck gewählt hat: Die gläserne Theke dort präsentiert, was das Herz begehrt: fruchtige Obstschnitten, Mandeltorte oder mit Sahne und Erdbeeren gefüllte Windbeutel. Zudem hält die (herzhafte) Speisekarte auch Desserts bereit, darunter Apfel-Nuss-Strudel, Holunderbeeren-Risotto und Millefeuille von der Oblate. Die freundliche Bedienung bringt alles ohne lange Warterei zum Tisch, auch Mokka und Latte Macchiato sowie stilvoll servierte Teespezialitäten.

Dresdner Backhaus

OT Striesen, Augsburger Str. 4, 01309 Dresden,
Tel. 0351-43 50 87 23
www.dresdner-backhaus.de
Mo-Fr 6.30-18 Uhr, Sa 6.30-17 Uhr, So 7.30-17 Uhr

Das Dresdner Backhaus gehört seit 1993 der Familie Kreutzkamm, die bereits 1825 in Dresden eine Conditorei gegründet hatte. Grundlage für das Café hier und verschiedene Filialen sind eine Bäckerei samt Konditorei, die sich nicht nur aufs Backen von traditionellen Dresdner Christstollen oder Osterbrot, verschieden gefüllte Pfannkuchen und Eclairs versteht, sondern auch appetitlich schöne Torten herstellt, ganz nach Wunsch mit Obst, Motiven, Rosetten oder essbaren Perlen dekoriert. Bei warmem Wetter trinkt man seine heiße Schokolade, Cappuccino oder Tees unter Sonnenschirmen auf der großen Terrasse.

Dresdner Kaffee- und Kakao Rösterei

OT Albertstadt, Meschwitzstr. 5, 01099 Dresden,
Tel. 0351-65 57 88 80
www.dresden-kaffee.de
Mo-Fr 8.30-16.30 Uhr

Mit zahlreichen Medaillen der Deutschen Röstergilde hat sich die Dresdner Kaffee- und Kakaorösterei zu den führenden Röstmanufakturen im Elbflorenz etabliert. Interessant sind die Blends für Filter, die oft einen kleinen Anteil Robusta beinhalten – ungewöhnlich. Die „Dresdner Melange“ punktet mit Aromen von Schokolade, Muskatnuss und etwas Tabak. Bei den Espressos wiederum werden die meisten Sorten aus reinem Arabica zusammengestellt, nur der „Classico“ kommt auf 20 Prozent Robusta. Wir empfehlen entweder Probierpakete oder eine Beratung durch die freundlich-kompetenten Baristas vor Ort. Im großen Café im modernen Industrial Chic kann man sich auch ordentliche Kuchen und Gebäck schmecken lassen.

Kaffee Wippler

OT Loschwitz/Wachwitz, Körnerplatz 2,
01326 Dresden,
Tel. 0351-269 80 40
www.konditorei-wippler.de
Mo-Sa 6-18 Uhr, So 7.30-18 Uhr

Am lebhaften Körnerplatz im Stadtteil Loschwitz wirkt dieser Ableger der Bäckerei und Konditorei als feste Größe. Kunden geben sich die Klinke in die Hand, auch, um sich an einem der begehrten Tische ein herzhaftes oder süßes Frühstück schmecken zu lassen. Marmelade, sächsischer Käse, Wurst und Schinken sind auf Etageren aus Porzellan drapiert, lockeres Rührei in Schalen. Die Patisserie am Firmensitz im nahen Hosterwitz liefert dazu sächsische Eierschecke und Apfel-



Zentrale Anlaufstelle für Jung und Alt: das Kaffee Wippler am Körnerplatz in Loschwitz

kuchen, Plundergebäck und kreative Torten. Dresdner Stollen gibt es zur Adventszeit, mit Marmelade gefüllte Pfannkuchen das ganze Jahr.

Konditorei & Café Gradel

OT Tolkewitz/Seidnitz-Nord, Wehlener Str. 28,
01279 Dresden,
Tel. 0351-251 74 25
www.gradel.com
Di-Fr 8.30-17.30 Uhr,
Sa 7.30-17.30 Uhr, So 13-17.30 Uhr

Mit Verve und Qualität hat es dieser Handwerksbetrieb abseits vom Trubel der sächsischen Hauptstadt bereits in die vierte Generation geschafft. Zu seinen Spezialitäten gehören echte Dresdner Stollen mit Rosinen, Mandeln oder auch Mohn, Blechkuchen mit Apfelschnitzen oder Kirschen auf Hefeteig, auch feine Torten, groß oder klein, rund oder eckig, außen schön anzuschauen und innen voll überraschender Geschmacksnuancen. An der Theke vorn, wo freundlich bedient wird, führt der Weg vorbei in ein gemütlich eingerichtetes Café.

Lloyd's Café & Bar

OT Neustadt, Martin-Luther-Str. 17,
01099 Dresden,
Tel. 0351-501 87 74
www.lloyds-cafe-bar.de
Mo-Do 8-23 Uhr, Fr 8-24 Uhr,
Sa 9-24 Uhr, So 9-19 Uhr

In der lebhaften Dresdner Neustadt ist dieses Ecklokal mit seinem klassisch anmutenden Ambiente und glänzenden Spiegeln eine feste Größe. Man sitzt auf hellen, bequemen Sesseln, umsorgt von einer aufmerksamen Bedienung. Sie serviert fruchtige Erdbeertarte und Eiskaffee in der warmen Saison, ausgewählte Tees in der kalten, dann gern am Kamin. Extra-Tipps: Zum Start am Morgen gibt es diverse Frühstücksgedecke, nachmittags locken Scones, Whipped Cream und Sandwiches zur Auszeit beim Afternoon Tea. Mit einem klassisch gemixten Cocktail in der Hand kann hier der Tag ausklingen.



Pralinen mit Frauenkirchen-Motiv bietet Café Gradel ebenso wie üppige Christstollen und Blechkuchen

Phoenix Coffee Roasters

OT Südvorstadt, Jagdweg (Eingang Rosenstraße 92) 1-3, 01159 Dresden,
Tel. 0351-48 61 88 19
www.phoenix-coffeeroasters.com
Di, Mi, Fr, Sa 10-18 Uhr

Im großen Seitenregal des übersichtlich aufgeräumten Ladens reihen sich farblich sortiert nach Röstgrad und Eignung aromadicht verschlosse Tüten mit gemahlenen und ganzen Bohnen für Espressi, Filterkaffee oder „Omni Roasts". Ihre Herkunft ist gewiss und deutlich auf den Etiketten vermerkt. Die Kaffee-Experten kaufen sie von Farmen in Äthiopien und Brasilien, um hier vor Ort aus den Rohkaffees die jeweils optimale Qualität und geschmackliche

Vielfalt herauszuholen. Dazu gibt es Angebote für Zubehör, Röst-Seminare sowie fix und fertig gekühlte Cold-Brew-Drinks in der Flasche.

Freiberg

Café & Konditorei Hartmann

Petersstr. 1 a, 09599 Freiberg,
Tel. 03731-228 07
www.cafe-hartmann.de
Di-Sa 10-17 Uhr, So 13-17 Uhr

Seit 1911 versüßt die Familienbäckerei das Leben der Freiberger. Den (Wiener) Charme des Art déco vermittelt noch immer die Inneneinrichtung des Cafés, original von 1926. Exquisit lässt sich hier schwelgen mit Buttercremetorte mit Schokobaiser oder Marzipan, Erdbeer-Vanille-Sahnetorte, Nougatrolle oder Frankfurter Kranz. Die Spezialitäten des Hauses, Freiberger Bauernhase (Hefegebäck mit Rosinen und Mandeln) und die Freiberger Silbertrüffel, gibt es nur hier. Auch woanders, aber hier besonders delikat schmecken die Freiberger Eierschecke, Baumkuchen, Trüffel, Macarons und Butterkekse. Schöne Ideen zum Mitnehmen sind Schokoladentafeln und Marzipanfiguren und natürlich die Stollen.

Rösterei Momo

Korngasse 3, 09599 Freiberg,
Tel. 03731-41 92 40
www.roesterei-momo.de
Mo-Fr 9-19 Uhr, Sa 10-18 Uhr, So 13-18 Uhr

Guter Geschmack in der Tasse ist für Mike Brettschneider nur eine Seite der Medaille beim Thema Kaffee. Die andere ist Fairness gegenüber jenen Menschen auf den Farmen, die ihre Kaffeekirschen hegen, pflegen und ernten, bis sie als Rohbohnen in seiner Rösterei gelangen. Die hier frisch gerösteten Blends und Origins tragen Namen, die sich auf die Herkunft und die Herstellung beziehen, darunter „Nepal Ilam“, ein Arabica-Hochlandkaffee, oder der Espresso „Kamerun Nienji washed“ aus 75 Prozent Arabica und 25 Prozent Robusta. Beliebt ist zudem der „Espresso Momo“ aus verschiedenen Arabica-Sorten mit 16 Prozent Robustabohnen. Dazu versüßen frisch gebackene Kuchen und hochwertige Schokoladen den Besuch im heimelig eingerichteten Café.

Görlitz

Kaffeerösterei Büttner

OT Rauschwalde, Rauschwalder Str. 48 A,



Unverkennbar standen Wiener Kaffeehäsuer Pate für das Café Hartmann in Freiberg

02826 Görlitz,
Tel. 03581-876 84 41
www.kaffeeroesterei-goerlitz.de
Mo-Fr 10-16 Uhr
Die Räume einer ehemaligen Spedition geben den rustikalen Rahmen für diese Rösterei. Im Fokus steht eine Trommelröstmaschine, in der Peter Büttner langsam und per Hand bei Temperaturen zwischen 165 und 190 °C Rohbohnen aus Äthiopien, Kolumbien, Kuba und Costa Rica zu Kaffees und Espressos mit cremiger Fülle und jeweils ausgewogenen Aromen herstellt. Das Café mit dunklem Kaffeehausmobiliar lädt zum Probieren vor Ort und frisch gebackenen Kuchen. Neben praktischem Zubehör vermitteln Büttners gern ihr Fachwissen in Seminaren und wer Glück hat, erlebt den Röster mit seinem Kaffeefahrrad on tour in der Altstadt.

Leipzig

Brühbar – Kaffeerösterei & Events

OT Plagwitz, Weißenfelser Str. 24, 04229 Leipzig,
Tel. 0341-223 87 07
bruehbar.de
Di, Mi, Fr 14-19 Uhr, Do 12-17 Uhr, Sa 9.30-16 Uhr
BIO
Seit Peter Dorndorf seine Liebe zu Kaffee entdeckte, sein Wissen vertiefte und sich zum Kaffeesommelier ausbilden ließ, lässt er in Gesprächen und Seminaren seine Kundschaft daran teilnehmen. Im lichtdurchfluteten Eckladen werden in der Rösttrommel sortenreine Rohbohnen, unter anderem von Farmen in Brasilien, geröstet und veredelt. Der Experte schwört auf das skandinavische Röstprofil und dessen hellere Röstgrade, empfiehlt dafür vor allem Handfilter, Aeropress-Kännchen oder die Zubereitung im Siphon. Wer seinen Kaffee oder Espresso im Vollautomaten oder im Herdkännchen vollenden möchte, darf auch dunkler geröstete, kräftige Bohnen ordern.

Café & Bar Grundmann

OT Südvorstadt, August-Bebel-Str. 2,
04275 Leipzig,
Tel. 0341-222 89 62
www.cafe-grundmann.de
Mo-Fr 9-23 Uhr, Sa, So 9-18 Uhr
G
In diesem Café in der Tradition eines Wiener Kaffeehauses hat Eckehart Grundmann eine kulturvoll zu nennende Mischung inszeniert, die Wiener Charme ebenso vermittelt wie feine Patisserie, internationale Küche und gepflegtes Art déco. Marmortische und Thonetstühle sorgen für einen Hauch Nostalgie. Ganz und gar nicht von gestern sind die ideenreichen Frühstücksgedecke sowie die Kreationen aus der Backstube: Ob dunkle Sacher- oder helle Rüblitorte, Mohn-Pflaumen- oder Apfelkuchen – alle schmecken und gefallen nicht zuletzt wegen der persönlichen Note, die Bäcker und Konditoren einbringen. Wer es denn doch lieber herzhaft mag – das Wiener Schnitzel nimmt es mit jedem Original auf.

Café Kandler

OT Innenstadt, Thomaskirchhof 11, 04109 Leipzig,
Tel. 0341-461 49 54
www.cafekandler.de
Mo, Di, Do, Fr 10-18 Uhr, Mi 10-18 Uhr,
Sa, So 9-18 Uhr
An den beiden berühmtesten Leipziger Kirchen St. Nikolai und St. Thomas findet sich jeweils ein Café Kandler. Ihr Angebot ist identisch, doch am besten im Blick hat man das Treiben der City auf der Empore des einstigen Teehauses im Art-déco-Stil am Thomaskirchhof. Bei Kandler gibt es Lerchen mit Marzipanfüllung, Mohnkuchen oder Quarkplunder. Zudem gefallen die üppige Tortenauswahl, das hausgemachte Eis und eine riesige Teekarte mit mehr als 60 verschiedenen Sorten, serviert in weißem Porzellan. Nicht unerwähnt bleiben soll der hier kreierte Leipziger Bachtaler, eine handgefertigte Praline mit Canachecreme und Mokka-Nougat als Reminiszenz an Thomaskantor Johann Sebastian Bach.

Café Krüger

Delitzscher Str. 96, 04129 Leipzig,
Tel. 0341-911 91 45
www.cafe-krueger-leipzig.de
Mo-Fr 7-19 Uhr, Sa-So 9-19 Uhr
G L
Dieses Café im Norden der Stadt, inzwischen mit einem Ableger in der City präsent, ist ein klassischer Familienbetrieb. An der etwas unscheinbaren Fassade stört sich niemand. An

den Tischen werden kaum je Plätze frei – vor allem am Wochenende bildet sich an der Tür eine lange Schlange, in der Genießer geduldig warten, um gehaltvolle, appetitliche Torten und Kuchen mit und ohne Sahne, Mohn, Früchten, Nougat und Schokolade zu erstehen, alle aus besten Zutaten. Eine Augenweide sind Cupcakes mit immer neuen Toppings und Obsttörtchen in aus Brandteig gebackenen Schälchen. Qualität setzt sich eben durch.

Franz Morish Kaffeerösterei

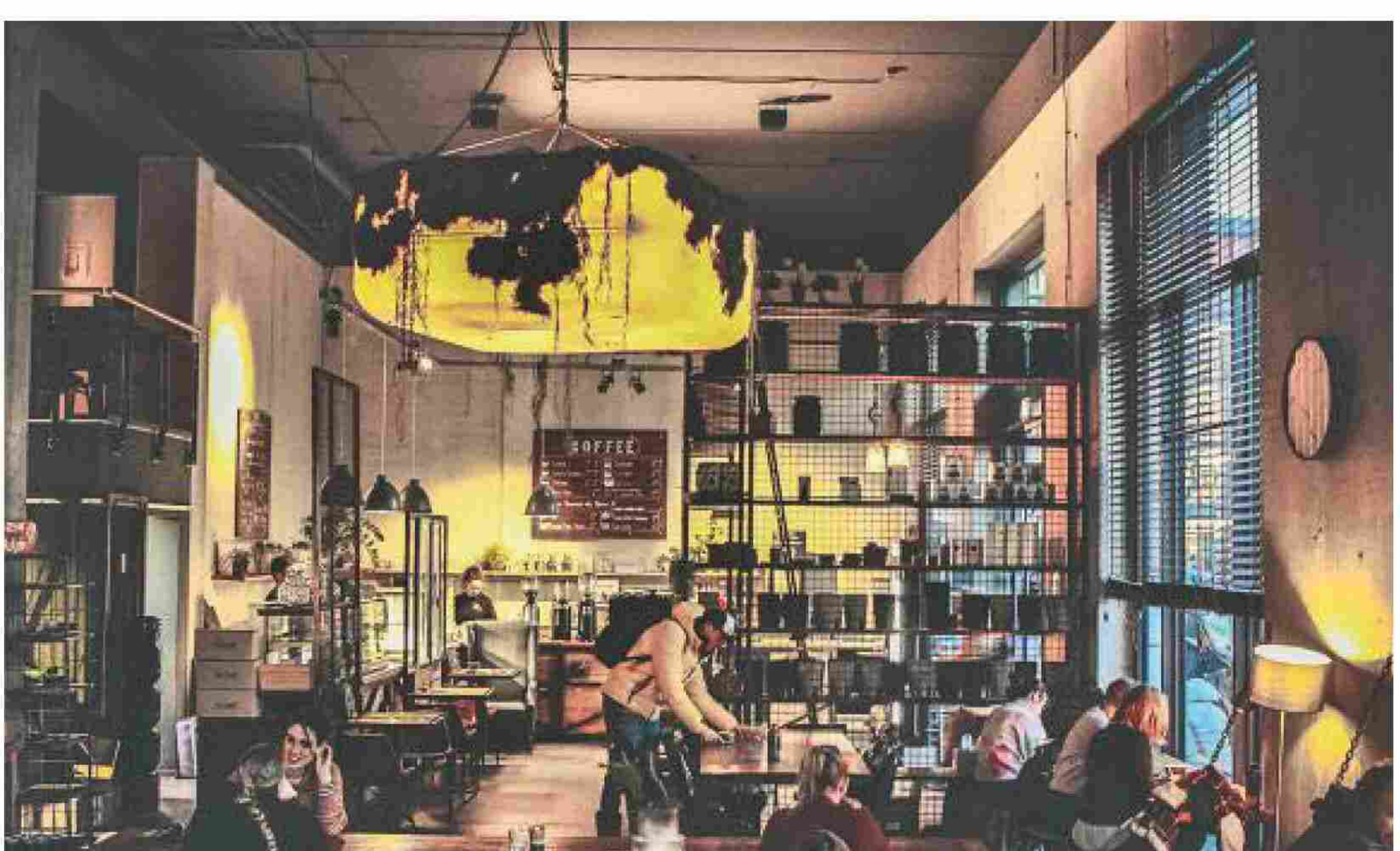
OT Innenstadt Ost, Goldschmidtstr. 39,
04103 Leipzig,
Tel. 0341-97 46 38 92
www.franzmorish.de
Mo-Fr 9-17 Uhr, Sa 9-16 Uhr

Café mit Rösterei oder Rösterei mit Café? Dieser Ort ist ein Unikat, gegründet von Tom Geissler, einem ehemaligen Profi-Fußballer, eingerichtet im Industrial Style, international orientiert, die Röstmaschine mittendrin. Hier entstehen aus hochwertigen Rohbohnen durch differenziertes Rösten Espressi, Omni Roasts und Filterkaffees in verschiedenen Röstgraden von hell bis dunkel, darunter Single Origin aus 100 Prozent Arabica-Bohnen. Die Etiketten weisen aus, welche Zubereitungsart jeweils optimal ist. Fette Sahnetorten gibt es keine, dafür duftende Franzbrötchen oder Petit Gâteaux aus besten Zutaten, auch appetitlich belegte Scheiben von Sauerteigbrot, zum Beispiel mit pochiertem Ei und frischen Salaten. Hochmotiviertes, junges Team.

GANOS Kaffee-Kontor & Rösterei

OT Innenstadt, Dittrichring 6, 04109 Leipzig,
Tel. 0341-212 73 10
www.ganos.de
Di, Mi 10-18 Uhr, Do-Sa 10-19 Uhr
BIO

Ob als Blend oder pur zu 100 Prozent aus einer Sorte geröstet, hier ist Verlass, dass die Rohbohnen frisch geröstet sind. Man sieht es auch, die Rösttrommel steht vorn am Eingang. Vorbei an Jutesäcken und edlen Schokoladen geht es dann einen schmalen Gang entlang nach hinten, wo sich der Raum weitet und den Blick freigibt auf eine eigene Kaffeewelt: Aufgereiht in stilvoll gestalteten Dosen ruhen fertigen Bohnen zum Verkauf: Die „Leipziger Mischung“ dürfte etwas für Kaffeefreunde sein, die milden Geschmack und ein bekömmliches Aroma wünschen, die Sorte „Jamaica Blue Mountain“ bevorzugen besonders anspruchsvolle Kenner. Wer des Nachts noch Durst verspürt, kann entkoffeinierten Kaffee und Espresso vertrauen. Alle Varianten lassen sich auch vor Ort probieren. Die fachkundige Beratung ist inklusive.



Urbaner Szenetreff im Industrial Style, Rösterei und Café in einem: Morish in Leipzig



Hart & Herzlich: Niclas Wendler und Mirko Klug bieten in jedem Monat ein neues Kuchenkonzept an

Hart & Herzlich | Pâtisserie unplugged

OT Gohlis, Georg-Schumann-Str. 130,
04155 Leipzig,
Tel. 0341-67 97 23 44
www.hartundherzlich-patisserie.com
Mi-Sa 10-17 Uhr

Als Niclas Wendler und Mirko Klug ihr liebevoll modern gestyltes Geschäft eröffneten, galten sie als die jungen Wilden ihrer Zunft. Sie schwimmen auch heute noch gegen den Strom – darauf bauend, dass sich ihr Konzept der „zwölf Theken" jährlich bewährt und ihnen die Ideen nicht ausgehen. Das Programm wechselt jeden Monat. Wer im Januar kommt, darf kein Erdbeertörtchen erwarten, dafür Köstliches mit Nüssen und Nougat. Ab Frühjahr schöpfen sie dann aus dem Vollen, wenn reife Früchte im Garten wachsen, im Sommer Beeren reifen und im Herbst die Trauben. Mit leichten Cremes, Krokant, Schalen und Scheiben von Orangen oder Limetten und Kräuterblättchen zaubern sie, ohne sich zu wiederholen kleine, kulinarische Kunstwerke. Unbedingt die Macarons probieren.

Konditorei & Café Krüsmann

OT Lindenau, Endersstr. 5,
04177 Leipzig,
Tel. 0341-479 14 62
www.konditor-exklusiv.de
Fr 8.30-16 Uhr, Sa, So 8-16 Uhr

Eine Torte in Form eines aufgeklappten Laptops? Kein Problem – kein Motiv scheint bei Mario Krüsmann unerfüllbar. Qualität ist ein Muss, bei allem, was hier gebacken und kreiert wird. Mit Marzipan gefüllte Leipziger Lerchen aus Mürbeteig sowie Petits Fours gehören zum Standardprogramm, lustige Lollipops mit Blütendekor zur Kür. Die Auswahl an Frucht-, Sahne und Schokoladentorten ist groß und mit Kuchen, Pralinen und Törtchen gefüllte Kaffeeschüsseln schmecken nicht nur im gemütlichen Café, sondern auch zu Hause.

Maître

OT Innenstadt, Karl-Liebknecht-Str. 62,
04275 Leipzig,
Tel. 0341-30 32 89 24
www.cafe-maitre.de
Mo-Sa 9-23 Uhr, So 9-18 Uhr

Das Kaffeehaus besteht an dieser Stelle seit 1904, schon damals beglückte die hauseigene Konditorei die Gäste mit feinstem Kuchen, die in einem eleganten Jugendstil-Dekor serviert wurden. 2000 musste das Haus wegen seines schlechten Zustands geschlossen werden, seit 2011 aber können die Gäste wieder beste Patisserie im nahezu originalen Ambiente genießen. Für Furore sorgten im letzten Winter die Weihnachtstorten aus weißem Schokoladenmousse mit Zimt, Kirschfrucht und dunkler Kuvertüre auf Lebkuchenboden. Glutenfrei sind Törtchen von weißem Schokomousse mit Bergamotte-Kern auf einem Buchweizenboden. Es lohnt sich, bei Unverträglichkeit nachzufragen, was für Alternativen im Sortiment angeboten werden. Eine Bistrokarte hält etliche herzhafte Speisen und natürlich Frühstücksvarianten parat, auch eine gute Auswahl an Weinen fehlt nicht.

RöstGut

OT Schleußig, Holbeinstr. 29, 04229 Leipzig,
Tel. 0341-58 09 67 58
roestgut.de
Mo-So 12-18 Uhr

Vom Hof einer ehemaligen Industrieanlage aus hat Sven Börner eine eigene Kaffeewelt geschaffen, die sich durch Qualität und einen individuellen Röststil auszeichnet. Hier verarbeitet sein

kleines Team rohe Bohnen aus bekannten Anbaugebieten dieser Welt, bezieht aber auch frische Ware über den Seeweg: Von der Kooperative ACRIM in Ecuador segelt zum Beispiel Arabica über den Atlantik, der hier zur Sorte Chinchipe geröstet wird – Hauptnote Cashew, Nebennote Ahornsirup, im Abgang Mandarine. Das kleine Stübchen mit seinem Backsteinmauerwerk eignet sich vorzüglich zum Probieren, ebenso wie das Kaffeefahrrad, wenn Börner on tour ist.

Markranstädt

Cafehaus Flemming

Schulstr. 2, 04420 Markranstädt,
Tel. 034205-874 28
www.cafehaus-flemming.com
Di-Sa 10-16 Uhr

Meister Flemming schwört darauf, dass die echten Leipziger Lerchen aus Blätterteig und Marzipanfüllung nach einem geheimen Rezept gebacken werden. Das soll urkundlich verbürgt nach 1876 entstanden sein, als der sächsische König Albert die Jagd auf Lerchen verbot. Erfunden haben es Leipziger Konditoren, die statt der gebratenen Vögel fortan diese süße Spezialität anboten. Das gemütlich, aber keineswegs traditionell inszenierte Kaffeehaus mit dem begrünten, kleinen Garten zeichnet sich durch weitere Unikate aus. Dazu gehören Napoleoni aus Baumkuchenteig mit dem Konterfei des Franzosen, Vincent Schachbrett- und die Flemmingsche Torte mit Waldbeeren obendrauf. Für Topqualitäten bürgt Ulli Flemming mit seinem Namen.

Meißen

Konditorei & Café Zieger

Rote Stufen 5, 01662 Meißen,
Tel. 03521-45 31 47
www.konditorei-zieger.de
Di-So 11-18 Uhr

Vorsicht beim Meissner Fummel! Der mit Luft zum Ballon aufgeblasene, einfache Teig wird mit Puderzucker bestäubt, schmeckt gut, ist aber sehr zerbrechlich. Macht nichts, denn neben diesem „Scherzgebäck mit Tradition“ kommen hier aus Backstube und Konditorei auch Sahne-, Frucht- und Motivtorten, zu besonderen Anlässen gern über mehrere Etagen gebaut oder in kreative Formen gebracht. Im Takt der Saison wechseln sich Osterbrot, mit Obst gefüllte Mürbeteigkörbchen und Baumkuchen ab. Wer mag, genießt die süßen Teile oder einen Eisbecher unter Weinlaub auf der Terrasse auf dem Weg zum Dom bei Kaffee oder einem Glas sächsischem Wein.

Neukirch-Oberlausitz

Himmelsbäckerei

Hauptstr. 51, 01904 Neukirch-Oberlausitz,
Tel. 035951-325 52
www.himmelsbaeckerei.de
Di-Fr 6-18 Uhr, Sa 6-11 Uhr

Fragt man Einheimische im Ort nach der Himmelsbäckerei, kommen sie sofort ins Schwärmen und raten, dort unbedingt den Baumkuchen zu probieren. Meister Hultsch setzt hier eine 1885 begonnene Familientradition fort und backt die berühmte Spezialität auf traditionelle Art aufwendig Schicht für Schicht, auf Märkten und Festen sogar mit seiner mobilen „Baumkuchenmaschine“. Ob Stollen, Blechkuchen, Kekse oder Torten, alles gibt es in verschiedenen Varianten, zum Beispiel mit Nüssen, Rosinen, Früchten, heller oder dunkler Schokolade, auf Wunsch auch ganz individuell hergestellt. Für den himmlischen Namen gibt es eine schöne Erklärung: Der Gründer der Bäckerei, Georg Hultsch, durfte damals in der nicht beheizbaren Dorfkirche die Besucher des Sonntags-Gottesdienstes mit Milchsemmeln und heißem Kaffee erwärmen.

Plauen

klein & fein Patisserie

OT Innenstadt, Johanniskirchplatz 2,
08523 Plauen,
Tel. 03741-174 90 62
www.kleinundfein-patisserie.de
Mo-Sa 13-17 Uhr

Bei einem Praktikum in Frankreich hat Caroline Lange intensive Erfahrungen in der Patisserie erworben, die sie nun in ihrem eigenen, zierlich



„Klein & fein“, aber auch mal größer geraten die Sahne- und Joghurttorten der Plauener Patisserie

eingerichteten Café umsetzt. Die Ideen gehen ihr und ihren Konditorinnen nicht aus. Sie bereiten luftig lockere Baisers und bunte Macarons ebenso liebevoll zu wie mit Blüten dekorierte Petits Fours oder feine Beerentartes oder Schokomousse mit Fruchtkern ... Alles zum Anbeißen schön und hergestellt aus besten Zutaten.

Taucha

Kaffeehaus Kraus

Leipziger Str. 3, 04425 Taucha,
Tel. 034298-49 66 80
www.kaffeehaus-kraus.de
Mo 7-18 Uhr, Mi-Fr 9-17 Uhr, Sa, So 7-17 Uhr

Den Untertitel Manufaktur im Namen nimmt Sebastian Kraus absolut ernst. Gerade deshalb kommt seine Konditorei bei Kunden offensichtlich gut an. Seine mit Vanillepudding gefüllten Erdbeerschnitten sind zur Saison ebenso beliebt wie Kirmeskuchen, Cupcakes und Muffins, die es das ganze Jahr gibt. Die Zutatenliste reicht „von Amaretto bis Zitrone“, das Angebot von Gebäckstücken im Miniformat wie locker-leichten Macarons bis zur Hochzeitstorte auf mehreren Etagen mit filigraner Dekoration und individuellen Motiven. Nette Bedienung, kleine Sitzecke.

Torgau

Rösterei Arabica

Bäckerstr. 5, 04860 Torgau,
Tel. 03421-737 87 70
www.roestereiarabica.de
Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-12 Uhr
BIO

Für ihre schonend gerösteten Kaffees hat Carolin Arnold schon so manche Medaille gewonnen. Zum Beispiel für den Gourmetkaffee Pachamama, einen peruanischen Hochlandkaffee aus 100 Prozent Arabica, handgepflückt, sonnengetrocknet und erst hier vor Ort hell geröstet. Auch der Torgauer Bär, ein Blend von Bohnen aus Kolumbien und Brasilien, erhielt von der Deutschen Röstergilde höchste Anerkennung. Die erfahrene Rösterin und ihr kleines Team pflegen direkte Kontakte zu Farmen und achten sorgsam darauf, dass ihr sehenswerter Laden seinen exzellenten Ruf als gute Kaffeestube der Elbestadt verdient. In Seminaren oder im Gespräch geben sie ihr Wissen rund um die braunen Bohnen und hochwertige Schokoladen gern weiter. Als Kaffeebar auf Rädern ist ihr Kaffeemobil on tour.

Zwickau

Genuss-Welt André Richter

Alter Steinweg 5, 08056 Zwickau,
Tel. 0375-27 21 39 93
www.kaffee-zwickau.de
Mo-Fr 9.30-18 Uhr, Sa 9.30-15 Uhr

Yvonne und André Richter haben in ihrem Geschäft eine ganze Genusswelt erschaffen. Dreh- und Angelpunkt ist die Trommelröstmaschine, in der sie hochwertige Rohkaffees im Langzeitverfahren bei maximal 240 °C schonend rösten. Die Herkunft der Bohnen ist transparent. Farmen in Costa Rica gehören ebenso zu ihren Lieferanten wir ein Verein im Andengebirge in Zentralkolumbien, dem sich kleinere Familienbetriebe angeschlossen haben. Bei Richters erfahren ihre Produkte maximale Sorgfalt für optimalen Kaffeegenuss.

SACHSEN-ANHALT

F

Die 500 besten Cafés & Röstereien in Deutschland 2025

Die Kaffeerösterei Roy in Halle bietet hocharmatische Kaffeesorten, aber auch einfach einen gemütlichen Platz an der Sonne vor den Glasfronten des Cafés mit Blick auf den Trommelröster



Dominik Rider und Thomas Schatz sind die umtriebigen „Kaffeemänner“ und die besten Röster im Bundesland

Aschersleben

Kaffeemänner Rider & Schatz

Hohe Str. 6, 06449 Aschersleben,
Tel. 0177-622 01 12
www.kaffeemaenner.de
Di, Fr 9-17 Uhr, Mi 9-0 Uhr, Do 9-20 Uhr,
Sa 9-13 Uhr,
BIO

Dominik Rieder und Thomas Schatz haben ihre Leidenschaft für Kaffee zum Beruf gemacht. Als „Kaffeemänner“ lassen sie alle daran teilhaben, die guten Kaffee lieben und Wert auf Transparenz legen, vom Anbau über fairen Handel bis hin zur Röstung. Sie halten Kontakt zu Farmern wie Enrique López Aquilar im mexikanischen Oaxaca und rösten deren Rohbohnen in ihrer Manufaktur in einem Trommelröster. Ihre Kaffees und Espressos zeichnen sich durch individuelle Aromen und Röstgrade aus. Mit Projektkaffees unterstützen sie zudem ökologische Konzepte wie ein Regenwaldprojekt in Sumatra, wo die Pflanzen für ihre Sorte „Orang Utan“ gedeihen, ein Kaffee aus 100 Prozent Arabica.

Dessau-Roßlau

Café Mrosek

OT Innenstadt, Askanische Str. 52,
06842 Dessau-Roßlau, Tel. 0340-21 26 51
www.konditorei-mrosek.de
Di-Sa 10-17 Uhr, So 13.30-17 Uhr
BIO

In der Konditorei verwenden Hendrik und Matthias Fuchs ihr ganzes handwerkliches Können darauf, jeden Tag ein appetitliches Angebot für die Gäste herzustellen: Sie füllen Eclairs, Windbeutel oder Holländerschnitten mit frischer Sahne und werden nicht müde, auch ihre Hausspezialität, Torfsteine, zu backen. Das sind keine harten Brocken, sondern mit Milchcreme gefüllte Wienermasse, die nach dem Schneiden in handliche Stücke mit Schokolade und selbst gemachten Trüffelstreuseln umhüllt wird. Der großzügige Gastraum bietet viel Platz auf modernem Mobiliar. Die Verkäuferinnen beraten gern.

Halberstadt

Kaffeerösterei Löper

Trillgasse 2, 38820 Halberstadt,
Tel. 03941-62 19 33
www.kaffeeroesterei-loeper.de
Di-Sa 10-18 Uhr

Der Name Löper steht für Tradition und Moderne gleichermaßen: Die helle Einrichtung samt Kaffeeröstmaschine, großen Schüttdosen und historischer Kasse wirkt heimelig, das Angebot und die Sitzmöbel sind durchaus zeitgemäß. Der Familienbetrieb röstet regelmäßig qualitativ hochwertige Rohbohnen aus Anbauländern wie Brasilien, Nicaragua oder Malawi. Aus der kleinen Backstube kommen duftende Kuchen. Eine Spezialität ist der „Domschatzkaffee“, ein Blend, zu dem die passenden Tassen gleich mit

erworben werden können, dazu Feinkostspezialitäten regionaler Manufakturen, Zubehör und liebevoll zusammengestellte Präsente.

Halle

Kaffeerösterei Roy

OT Altstadt, Hansering 21,
06108 Halle,
Tel. 0345-68 58 48 10
www.roy-coffee.de
Mo-Fr 10-18 Uhr, Sa 10-17 Uhr

In einem Geschäft auf dem Dach eines Parkhauses haben Matthias und Matthieu Roy ihre Rösterei eingerichtet. Bodentiefe Verglasungen lassen viel Licht herein und geben zugleich den Blick frei auf das Herzstück, den Röstofen. Im schonenden Trommelverfahren rösten Vater und Sohn mehrmals pro Woche innerhalb von 15 bis 20 Minuten bei Temperaturen um 200 Grad Rohbohnen wie vietnamesischen Robusta oder Arabica aus Honduras zu bekömmlichen, aromatischen Kaffees. Sie werden entweder in elegante Tüten zu Mitnehmen verpackt oder in den Siebträgermaschinen als Espresso, Café crème oder Latte Macchiato gebrüht. Wer mehr wissen möchte, bucht bei ihnen einen Kurs Masterclass of Coffee.

Magdeburg

Café Seestrasse

OT Cracau, Seestr. 24, 39114 Magdeburg,
Tel. 0391-504 52 34
www.cafe-seestrasse.de
Di-Do 13-17 Uhr, Fr-So 10-18 Uhr

Nicht auf Anhieb zu finden, aber an der Alten Elbe sehr schön gelegen bietet dieses Café mit den verwinkelten Räumen und seiner hübschen Terrasse ein rundes Programm an eigenen Frühstücksgedecken, Torten und Kuchen, Eis und Petit Fours. Frische Zutaten stehen jeweils für originären Geschmack. So zieren die Orangentorte feine Orangenscheiben und Minzblättchen darauf, die Eierlikörtorte zierliche Waffelbecher. Erlesene Tees und mit Sahne statt Milch zubereitete Kaffeespezialitäten runden einen Besuch hier ab. Unbedingt probieren: warmen Apfelstrudel direkt aus dem Ofen.

Quedlinburg

Der Froschkönig – Das Café

OT Gernrode, Burgstr. 1, 06485 Quedlinburg,
Tel. 0170-460 22 94
www.cafefroschkoenig.de
Di-Sa 13.30-17.30 Uhr

Sehr schön gelegen in einem Fachwerkhaus im Ortsteil Gernrode lädt Andrea Ludwig zu einer kulinarischen Zeitreise in ihre zauberhaft gestalteten Räume mit Möbeln aus der Gründerzeit ein. Zu frisch gebackenem Marmorkuchen, Erdbeertorte oder mit Sahne gefüllten Windbeuteln kann man sich nicht nur frisch gebrühte Kaffees aus 100 Prozent Arabica-Bohnen oder doppelten



Ein bisschen märchenhaft ist es schon, das Café Froschkönig im idyllischen Quedlinburg

Espresso schmecken lassen, sondern auch heiße Chili-Schokolade oder Eiskaffee mit Irish Cream Liqueur. Sehr familiärer Service, schöner Garten.

Stolberg (Harz)

Friwi Café

Niedergasse 21, 06536 Stolberg (Harz),
Tel. 034654-603
www.friwi.de
Mo 11-18 Uhr, Di-So 10-18 Uhr

FriWi steht für Friedrich Wilhelm Witte, der 1891 hier eine Fabrik für Kekse, Lebkuchen und Schokoladen gründete. Es gibt sie heute noch und gar nicht weit entfernt, in einem Fachwerkhaus von 1500, nun dieses gemütliche Café. Sein Ambiente mutet historisch an, aber die Blechkuchen und Torten in der Vitrine sind allesamt frisch und fantasievoll dekoriert. Darunter finden sich Streusel- und Stachelbeervarianten, Schoko-, Beeren- und klassische Sahnetorten. Kekse natürlich auch, mit Nüssen, Liebesperlen oder Konfitürenklecks in der Mitte.

Südharz

Café Alt

OT Stolberg, Stubengasse 1,
06536 Südharz,
Tel. 034654-85 99 72
geschenk.paradies@arcor.de
Di-So 12-17 Uhr
BIO Ⓖ Ⓛ

Charmant-rustikales Café in einem pittoresken Fachwerkhaus, typisch Harzvorland. Dirk Alt bietet eine kleine, aber feine Auswahl an Kuchen an, Schwerpunkt liegt auf Käsekuchen, Zwetschgen- und Apfelkuchen. Fluffig und saftig schmeckt der Heidelber-Quarkkuchen, knusprig-buttrig der Aprikosen-Streusel. Die Früchte dafür bekommt er aus den Gärten von Freunden und Familie, sehr sympathisch! Alkoholisch geht es im Verkaufsraum zu, da können neben Kaffee, Tee und Schokolade auch etliche Sorten Gin und weitere Spirituosen erworben werden.

Wernigerode

Conditorei & Café Wiecker

Marktplatz 6-8,
38855 Wernigerode,
Tel. 03943-26 16 91
www.cafe-wiecker.de
Mo-Sa 8-22 Uhr, So 9-22 Uhr
BIO Ⓖ Ⓛ

Mit einem klassischen Café, der modernen Café-Lounge, dem Bistro Baldinis und dem Schloss-Café im Wernigeroder Schloss dürfte Wiecker am Ort der Platzhirsch sein. Was wirklich überzeugt ist die gehobene Qualität,



In Wernigerode dss erste Haus am Platz für süße Ware: Conditorei & Café Wiecker

ob bei den Frühstücksgedecken (sehr schön auf Etageren serviert) oder zum Kaffeeplausch. Nicht nur für ihre Harzer Waldfrucht- oder die Champagner-Baumkuchentorte betreiben die Konditoren viel Aufwand, auch bei kleineren Gebäckstücken wie mehrfach geschichteten Keksen oder feinen Pralinen zeugt die Optik von maximaler Sorgfalt. Nicht unerwähnt bleiben sollen die vielen Eissorten aus eigener Herstellung sowie die gute Auswahl an heißen und kalten Durststillern.

Café Wien

Breite Str. 4, 38855 Wernigerode,
Tel. 63 24 09
www.cafewienwernigerode.de
Mo-Sa 8-17.30 Uhr, So 10-17.30 Uhr

Nomen est omen – als „Café Wien“ muss Konditor Frank Siegemund natürlich das Rezept der Sachertorte draufhaben, ebenso die Mozart-Torte, die im Geschmack mit Marzipan, Nougat und Schokolade an die gleichnamigen Kugeln erinnert. Außerdem gesetzt sind natürlich Frankfurter Kranz, Apfelkuchen, Schwarzwälder Kirsch und Käsesahnetorte in verschiedenen Varianten. Man sitzt wienerisch-elegant auf dunklen Stühlen vor weißem Buffet und an Marmortischen, schon von Weitem weckt das urige Fachwerkhaus Begehrlichkeit. Einen Platz zu bekommen ist Glückssache.

SCHLESWIG-HOLSTEIN

F

Die 500 besten Cafés & Röstereien in Deutschland 2025

Der Duft frisch gerösteten Kaffees betört auch den Röstmeister selbst immer noch: Christian Appel in seiner Sylter Kaffeerösterei in Rantum veredelt rohe Bohnen zu originellen Kaffees wie „Fofftig-Fofftig“

Altenkrempe

Palmenhaus Café

OT Sierhagen, Heidberg 1, 23730 Altenkrempe,
Tel. 04561-55 84 12
www.palmenhauscafe.de
Mi-So 14-17 Uhr

Ein Café, umgeben vom Pflanzenmeer der Alten Gutsgärtnerei Sierhagen, nur wenige Kilometer von der Ostsee bei Neustadt entfernt. In dem früheren Orangen- und Palmenhaus fanden vor gut 100 Jahren nicht winterharte Kübelpflanzen aus dem gräflichen Park Schutz vor den winterlichen Unbilden Norddeutschlands. Heute werden in dieser idyllischen Atmosphäre, im lichtdurchfluteten Café mit seinen hohen Fenstern oder auf der großen sonnenbeschirmten Terrasse Kaffee und Kuchen serviert. Kalorien zählen ist sinnlos, dafür schmeckt die mehrstöckige Erdbeer-Sahne-Torte einfach zu gut. Wunderbar aromatisch und saftig auch die Blechkuchen, wie der Kirsch-Streusel oder der schwedische Apfelkuchen vom Blech, mit Vanillezucker und Eischaum, ganz frisch aus dem Ofen. Tipp: Die Gärtnerei (eigene Öffnungszeiten) bietet Pflanzen für den heimischen Garten oder Balkon in großer Auswahl zum Verkauf an.

Brodersby

Das Kuchenhaus

Missunder Fährstr. 24, 24864 Brodersby,
Tel. 04622-983 93 23
www.das-kuchenhaus.de
April-Sept. tgl.12-18 Uhr, Okt. Mo-Fr 14-17 Uhr,
Sa, So13-17 Uhr, Nov.-April Sa, So 14-17 Uhr

Nicht weit von der Schleifähre Missunde entfernt steht das im dänischen Stil eingerichtete Café mit weißem Gestühl. Drinnen und im Garten des ehemaligen Landhauses werden hausgemachte Kuchen und Torten zu Espresso und Cappuccino aus der Siebträgermaschine serviert, aber auch zu Filterkaffees und diversen Teesorten. Das aktuelle Angebot wird auf der Tafel verkündet – etwa Bienenstich, Marzipan-Nuss-, Schoko-Kirsch- oder Trümmer-Himbeer-Torten. Wer Lust auf herzhafte Snacks hat, wird mit saisonalen Produkten aus der Region überzeugt.

Eutin

Eutiner Kaffeerösterei

Königstraßenpassage 1e, 23701 Eutin,
Tel. 04521-764 83 88
www.facebook.com/eutinkaffee
Di-Fr 10-17 Uhr, Sa 9-13 Uhr

Die kleine Rösterei im schmalen Durchgang zwischen Stadtgraben und Marktplatz von Eutin konzentriert sich ganz auf ihren Kaffee. Der ist frisch geröstet, wird in der Siebträgermaschine zubereitet und im minimalistisch eingerichteten und mit einigen Kaffeesäcken dekorierten Verkaufsraum als Espresso Macchiato oder Café Crème serviert, nach Wunsch auch mit kleinem Gebäckstück, einer Mini-Mandelmakrone oder einer Nougatpraline. Auf Regalen an den Wänden dann sind die eigentlichen Schätze in Tüten aufgereiht. Rund zwei Dutzend Mischungen und Röstungen, sortiert nach heimischen Zubereitungsarten per Siebträgermaschine, Vollautomat oder Handfilter und natürlich nach Herkunft und Stärke der Mischung. Die kräftige „Eutiner Röstung“ aus 100 Prozent Arabica mit wenig Säure stammt aus Mexiko und passt perfekt für einen Espresso, der klassische Espresso hat dagegen einen Robusta Anteil von 20 Prozent und kann für einen Crema punkten. Würzig, mit intensiven Aromen kommt der „Fanzenda Nehmen“ aus Brasilien daher, bei dem im „Pulped natural“-Aufbereitungsverfahren das Fruchtfleisch zwar entfernt, der Kern für die die Trocknung aber nicht abgewaschen wird. Versand ist möglich.

Kunst & Kaffee

Stolbergstr. 18, 23701 Eutin,
Tel. 04521-713 19
Keine Website
Sa-So 14-18 Uhr

Wenn das nicht gediegen ist: Bei Marlies Feys sitzen die Gäste sozusagen hochherrschaftlich im ehemaligen Herrenhaus von 1752, dem Haus Rastleben. Drinnen sind Kunstwerke verschiedener Epochen zu bewundern, vom Landschaftsbild der Goethezeit bis zu modernen Werken. Zu genießen sind gebackene Käsetorte, Schokomoussetarte à la française und allerlei Buttercreme- und Sahnetorten, nicht zu vergessen

Kirsch-Streusel- und gedeckter Apfelkuchen. Dies und die Latte Macchiato dazu hätte dem Gutsherren sicher auch gemundet.

Fehmarn/Albersdorf

Hofcafé Albertsdorf

OT Albertsdorf, Albertsdorf 13, 23769 Fehmarn,
Tel. 4371-50 25 24
www.hofcafe-albertsdorf.de
Mi-Fr 11-18 Uhr, Sa, So 7-18 Uhr

Seit Generationen hegt und pflegt die Familie von Annabell Rahlff-Mackeprang ihre Wiesen und Scheunen auf dem Hof in Albertsdorf – ein Glück für die Gäste, das sie aus ihrer schönsten Scheune ein idyllisches Landcafé im hübschen Country-Look gestaltet haben. Zu Cappuccino und Filterkaffee genießen die Gäste am liebsten im Hofgarten Mango-Kokos-Schnitte, Stachelbeer-Baiser, Zwetschgenkuchen oder ganz klassisch Schwarzwälder Kirsch. Klassiker von der Insel sind hier auch vorzüglich: Fehmarnsche Kröpel, kleine Hefekrapfen. Unbedingt probieren: Opa Alfons' Käsekuchen! Im Laden kann man auch Wohnaccessoires erstehen, Selbstgemachtes und „Schnickedöns":



Familie Rahlff-Mackeprang verwöhnt ihre Gäste im Hofcafé Albertsdorf mit traditionellen Käsekuchen

Fehmarn/Altjellingsdorf

Flora-Café

OT Altjellingsdorf, Altjellingsdorf 1,
23769 Fehmarn,
Tel. 04371-87 92 14
www.flora-cafe.de



Im Flora-Café ist buchstäblich Musik drin – und köstliche Kuchen wie Fehmarnsche Nusstorte

Mo, Di, Fr-So 13-18 Uhr

Uta Maaß liebt nicht nur Kuchen, sondern auch Musik, daher hat sie neben ihrem Café eine Musik-Scheune eingerichtet und lädt ihre Gäste zu regelmäßigen Events mit Livemusik. Beim Kuchen haben die Gäste die Qual der Wahl zwischen Birne-Stracciatella, Pfirsich-Quark- oder Brombeer-Joghurt-Torte, im Winter steigt auch wieder die Nachfrage nach der Fehmarnschen Nusstorte mit zarter Marzipandecke.
Das Café drinnen bietet angenehmes Ambiente im modernisierten Landhaus-Look zwischen rohen Holzbalken, am schönsten sitzt man aber draußen im herrlichen Garten.

Flensburg

Alte Kaffee-Rösterei

OT Innenstadt, Rote Str. 16,
24937 Flensburg,
Tel. 0461-50 50 89 00
www.flensburger-kaffee.de
Mo-Fr 10-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr

Der animierende Duft von frisch gerösteten Kaffeespezialitäten empfängt Kunden in der kleinen Kaffeerösterei von Heike und Andreas Tunger im Herzen der Altstadt. Mehr als ein Dutzend

Kaffeesorten – von Maragogype über Mena Gold bis Papua Neu-Guinea, oft aus 100 Prozent Arabica – bietet der zertifizierte Betrieb der Deutschen Röstergilde. Im Café können die Gäste auf zwei Etagen oder auf der Sonnenhof-Terrasse einen kräftigen Espresso, Kaffee mit oder ohne Koffein oder Cappuccino genießen. Zu den Kaffeespezialitäten, aber auch zu diversen Sorten Tee werden süße Versuchungen mit Schokolade (Pralinés, Gebäck) und Torten (etwa Stachelbeertorte oder Torta della Nonna) angeboten, für jüngere Gäste gibt es Eisvariationen, die Eltern dürfen sich auf einen klassischen Eiskaffee freuen.

Kaffeerösterei Frieda-Kaffee

OT Weiche, Philipp-Reis-Str. 9,
24941 Flensburg,
Tel. 0160-629 25 31
www.frieda-kaffee.de
Di 9-14 Uhr

Seine feinen Filterkaffees und würzigen Espressos unter sympathischen Namen „Muntermacher“, „Gaumenschmeichler“ oder „Kraftprotz“ schenkt Kim Bokelmann im „Frieda-Café“ an der Fördepromenade im Stadtteil Sonwik aus. Geröstet wird weiterhin in der Philipp-Reis-Straße in Weiche, allerdings ohne Ausschank vor Ort, aber mit Lagerverkauf. Uns gefielen die sortenreinen Kaffees aus 100 Prozent Arabica, etwa der „Stimmungsretter“ mit Bohnen aus Guatemala und der „Wohltäter“, einer Ernte aus Nicaragua. Wir empfehlen auch die feine Mischung aus verschiedenen Arabica-Sorten mit 15 Prozent Robusta, die in Vollautomaten mit ihrem vollmundigen Geschmack begeistert.

Marien Café

Westerallee 55,
24943 Flensburg,
Tel. 0461-500 97 11
www.marien-cafe.com
Mi-Fr 8-12.30 Uhr, Sa, So 11-16 Uhr

„Kuchen wie zu Omas Zeiten“, verspricht der Slogan des Traditionscafés in der Nähe des südlichen Fördeufers. Und das Versprechen wird gehalten: Neben Klassikern wie Bienenstich, Frankfurter Kranz und Marmorkuchen verwöhnen die Konditoren ihre Gäste mit Pfirsich-Maracuja-Torte und knapp zwei Dutzend weiteren Torten. Wachsenden Zuspruch erfährt inmitten von rund tausend Kaffeekannen aus verschiedenen Epochen auch die herzhafte Schwarzbrot-Frischkäse-Torte. In den beiden Gasträumen (und sommers auch im großen Garten) werden ein kräftigendes Frühstück (auch vegetarisch oder vegan) und (im Jahreskalender angekündigt) ein umfangreiches Brunch-Buffet angeboten.



Von süß bis herzaft beherrscht das Mariencafé das Sortiment für Frühstück und Brunch

Föhr/Nieblum

Föhrer Teestube & Café

Poststrat 7, 25938 Nieblum,
Tel. 04681-58 01 43
www.hof-pergande.de
Mo-Fr 12-18 Uhr, Sa, So 13-18 Uhr

Friesischer Teegenuss und Kaffeespezialitäten werden im Café auf dem Hof Pergande im Bilderbuchdorf Nieblum angeboten. Dazu gibt es frische hausgebackene Kuchen (überwiegend mit Dinkelmehl), natürlich auch vegane und glutenfreie Stücke (Himbeer-Käsekuchen), Brownies und die beliebten süßen Waffeln mit Beeren und/oder Sahne. In den historischen Stuben unter dicken Balken genießt man auf friesischen Stühlen das Kaminfeuer im Winter oder sommers auf der Sonnenterrasse am leise plätschernden Teich auch herzhafte Gerichte wie die beliebten Kartoffelwaffeln.



Das Föhrer Meeresfeeling gibt es bei Barbara Meyerhof im Café Klein-Helgoland inklusive

Föhr/Wyk

Café Klein-Helgoland

OT Wyk, Achterndiek 14, 25938 Föhr,
Tel. 04681-747 16 73
www.cafe-klein-helgoland.de
Mi-So 11-18 Uhr

Föhrer Feeling bietet Barbara Meyerhof in ihrem Café am Rand des Wyker Hafens – beim Blick von der windgeschützten Terrasse auf die Boote am Kai, die Schafe auf dem Deich und das Wattenmeer. Ansonsten genießt man das Angebot von Küche und Backstube gern drinnen im Wintergarten oder in der Kachelstube. Zwei Dutzend Kaffeespezialitäten mit oder ohne Alkohol – und nicht nur „Pharisäer" – werden hier zu selbst gemachten Käse- wie Mohnkuchen und fast 20 weiteren Sorten Backwerk serviert. Nach Voranmeldung gibt es Donnerstag und Sonntag ab 16 Uhr englisch-friesische „Tea-Time" mit diversen Teesorten und am Wochenende Brunch mit Räucherlachs, Rührei und Bacon und etlichen Salaten.

Helgoland

Kaffee & Rösterei Helgoland

Rickmer- Bock- Wai 1225, 27498 Helgoland,
Tel. 017 59 87 40 46
www.kaffeeroesterei-helgoland.de
Do-Di 11-16 Uhr

Die „einzige Rösterei auf der Hochseeinsel" bietet Käsekuchen, Schokobrownies, Obstkuchen und Schokomousse-Torte im stimmigen Café mit Hafenblick und nordisch-ländlichem Charme. Seit 2020 wird vor Ort geröstet, wenige, aber exquisite Sorten, etwa die „Helgoländer Düne", ein Filterkaffee aus dem mexikanischen Hochland, für den es jüngst eine Goldmedaille der



Spezialität im Künstlercafé Husum ist die Pavlova-Torte mit Baiser-Decke und frischen Früchten

Deutschen Röstergilde gab. Dazu können Kunden aber auch Kaffee von der Dominikanischen Republik, Kuba oder Tansania wählen. Zwei Espressomischungen bieten klassisch-italienischen Geschmack mit 20 oder 40 Prozent Robusta. Gut gefällt uns hier die „Catrina"-Mischung (20 Prozent Robusta) mit Aromen von Bitterschokolade, Nüssen, Mandeln und ganz dezenter Zitrusnote.

Husum

Künstlercafé

Neustadt 13, 25813 Husum,
Tel. 04841-779 14 07
www.künstlercafehusum.de
Mi-So 9-18 Uhr

Ein gutes Stück Savoir-vivre in Husum: Im Künstlercafé werden bereits zum Frühstück Arrangements à la Paris oder Bretagne und wohlgefüllte französische Platten namens „Monaco" oder „Normandie" serviert. Drumherum Landhaus-Flair mit weiß-blauen Fliesen und gemütlichem Ofen. Das mögen die Gäste, die auch mittags oder später vorbeikommen – auf einen Flammkuchen, ein französisches Käsebrett, Büffel-Burrata oder einen Garnelensalat. Zum Kaffee (oder Tee) bestellen die Gäste gern Tartes mit Aprikose oder Tartelettes (etwa mit Mousse au Chocolat) oder die empfehlenswerten Angebote aus Bäckerei und Konditorei: etwa Altdeutschen Apfelkuchen und Blaubeer-Käsekuchen oder eine der Mohn- und Pavlova-Torten. Natürlich ohne Gelatine und Geschmacksverstärker.

Kiel

Bakeliet Kaffee

OT Exerzierplatz, Möllingstr. 11, 24103 Kiel,
Tel. 0431-90 88 20 99
bakelietkaffee.de
Tgl. 7.30-18.30 Uhr

Der Besuch in diesem Café-Ambiente versetzt die Gäste in die Nachkriegszeit: unverputzte Wände, Leitungen über Putz und ein altes Röhrenradio. Modern-zeitgemäß ist indes das Röstverfahren, mit dem Ibrahim Hamada seine Kaffeesorten im Trommelröster fertigstellt, Spezialitäten wie „Arabischer Mokka", „Äthiopien Idido" und „Brasilien Toucan" können hier auch für zu Hause erworben werden. Zu den Kaffees, die auch im Zweit-Café „Resonanz" in Kiel gereicht werden, serviert Mitinhaberin Maaiken Fonck Kuchen und Torten der Hofbäckerei Bornhorst. Rosmarin-Mandelkuchen zum Beispiel, Bananenbrotkuchen, Rosmarin-Mandelkuchen und Matcha-Himbeertorte bieten besondere Geschmackserlebnisse. Rechtzeitig buchen lohnt sich: Nur knapp zwei Dutzend Plätze stehen im „Bakeliet" drinnen und draußen zur Verfügung.

Lübeck

Café Czudaj am Klingenberg

OT Innenstadt, Mühlenstr. 1-3, 23552 Lübeck,
Tel. 0451-707 42 31
www.czudaj-cafe.de
Tgl. 10-18 Uhr

Das gemütliche Ambiente mit roten Sesseln und Sofas schätzen die Gäste im Café mit Familientradition in der Mühlenstraße. Seit 1989 hat Konditormeister Peter Czudaj zahlreiche Stammkunden, die wegen des verführerischen Backwerks zum Kaffee bei ihm einkehren – heute unterstützt von Tochter Nora, die sich ebenfalls der feinen Konditorei verschrieben hat. Ein Blick in die offen einsehbare Backstube macht nicht nur die Auswahl schwer unter den selbst gefertigten Kuchen und Torten (Apfelkuchen, Herren- und Marzipantorte und vieles mehr), sondern die Czudajs präsentieren auch gern ihre kleinen Verführungen, ob Macarons, Pralinen oder Trüffeln.

Café Niederegger

OT Innenstadt, Breite Str. 89, 23552 Lübeck,
Tel. 0451-530 11 26
www.niederegger.de
Mo-Fr 9-19 Uhr, Sa 9-18 Uhr, So 10-18 Uhr

Marzipan von Niederegger ist mindestens so berühmt wie das Holstentor: Was der Konditormeister Johann Georg Niederegger 1806 geschaffen hat, ist eine Lübecker Institution und weltberühmt. Am stilvollsten probiert man die Marzipan-Kreationen als Konfekt, Praline, Kuchen oder sonstiges Gebäck im stilvoll eingerichteten Café des Stammhauses. Zum Kaffee (oder Tee) gibt es hier eine reiche Auswahl an Torten: vom Klassiker Lübecker Nusstorte bis zur Grand-Marnier-Torte, Frankfurter Kranz oder dem aktuellen Hit Rote-

Grütze-Torte. Im Café werden auch herzhafte Gerichte wie Büsumer Krabbensuppe und Quiche Lorraine serviert. Mit großer Terrasse und Blick auf das historische Lübecker Rathaus lockt in der Nähe auch der Ableger Arkaden-Café.

Café Steinhusen

OT St. Gertrude, Am Burgfeld 3, 23568 Lübeck,
Tel. 0451-352 85
www.condi.de
Mo-Fr 10-17.30 Uhr, Sa-So 9-17.30 Uhr

Einst als Ferienhaus vor den Toren Lübecks gebaut wurde das Café 1972 mit zunächst 40 Plätzen eröffnet, seitdem mehrfach umgebaut und erweitert. Wer akzeptiert, dass hier in der Woche Selbstbedienung die Regel ist und erst sonntags ab 14 Uhr am Tisch serviert wird, kann auf gemütlichen Polsterstühlen Wiener Kaffeehausatmosphäre auf norddeutsche Art erfahren. Die Versuchung beginnt im Laden nebenan mit der Auswahl unter 30 Tortensorten, Eis aus eigener Herstellung, diversem Tee- und Kleingebäck, Marzipan, Schokolade und weiteren Confiserieartikeln. Frisch aus der Backstube kommen gedeckter Apfelkuchen mit Zimt, Kirsch-Charlotte, Nusstorte, Stachelbeer-Baiser und Mousse au Chocolat-Torte.

Fräulein Brömse

OT Innenstadt, Hinter der Burg 2, 23552 Lübeck,
Tel. 0157-50 77 53 08
www.cafe-fraeuleinbroemse.de
Mo-Do 10-18 Uhr, Fr-So 9.30-18 Uhr

Mit frisch zubereiteten Torten- und Kuchenspezialitäten, serviert auf Omas gutem Porzellan, lockt das Café im Europäischen Hansemuseum die Gäste an. Benannt wurde es nach Adelheid Brömse, einer Lübecker Bürgermeister-Tochter und Äbtissin, die 1471 geboren wurde und bis heute in Lübeck unvergessen ist. In den gemütlichen Café-Stuben und sommers auf der Terrasse mit Blick auf historische Fassaden gibt es bereits zum Frühstück Regionales in bester Qualität: Die Brötchen sind bio wie der Käse, Schinken und Salami kommen vom Schlachter des Vertrauens, Geschäftsführerin Jana Leitzke legt eben Wert auf Nachhaltigkeit. Die öfter wechselnden Kaffeespezialitäten liefert das Kaffeehaus Lübeck in der Hüxstraße dem „Fräulein Brömse“.

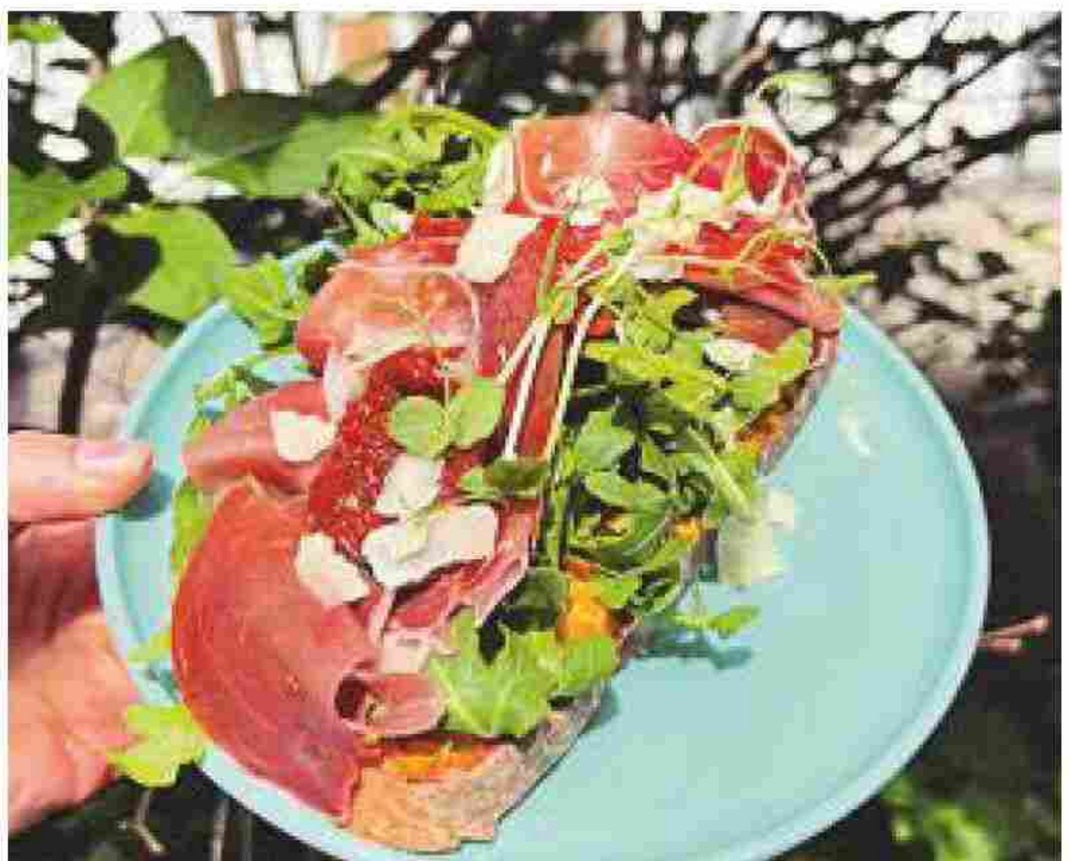
Kaffeehaus Lübeck

OT Innenstadt, Hüxstr. 35, 23552 Lübeck,
Tel. 0451-70 98 48 10
www.kaffeehaus-luebeck.de
Tgl. 9-18 Uhr

In der munter belebten Hüxstraße haben Katharina Boye und Holger Schubert ihr Café in einem denkmalgeschützten Backsteingebäude aus dem 13. Jahrhundert eröffnet. An Espresso und Kaffees haben die Inhaber mittlerweile ein breites Sortiment, ausgezeichnet von der Deutschen Röster-Gilde: mit Espresso wie „Morgenlatte“ und „Morgenmuffel“, Kaffeesorten mit Herkunftsnamen wie „Guatemala“, „Äthiopien“ und „Peru“. Zu Filterkaffee, Cappuccino oder Latte Macchiatto werden Erdbeer-Mascarpone-Baiser-Torte, französische Schoko-Torte und etliche weitere



Mit Liebe zubereitet und serviert: Cappuccino im Café Fräulein Brömse



Herzhaftes Frühstück wird im Kaffeehaus Lübeck gereicht, etwa mit Schinken-Quiche

Kreationen in den gemütlichen Räumen und unter roten Markisen an der Straße serviert. Das reichhaltige Frühstücksbuffet am Samstag und am Sonntag hat ebenso seine Fans wie die herzhaften Snacks, Panini und Quiches.

UTER konditoreibar

OT Innenstadt, Fleischhauerstr. 62,
23552 Lübeck,
Tel. 0176-55 34 47 95
www.uter.cafe
Tgl. 9-18 Uhr BIO

Mit modernen Kuchen- und Tortenkreationen hat sich Patissier Auréle Uter einen Namen gemacht: Statt dreieckiger Stücke gibt es bei ihm Leckereien in Törtchenform – wie Lübecker Nuss, Lemon Curd, Maracuja oder Mousse au Chocolat. Die „Konditoreibar“ in einer der ältesten Straßen der Lübecker Innenstadt prägt der Industrial style mit Hockern ohne Lehne und modernem Ambiente. Und drinnen kann man hinter einer Glasscheibe den Konditormeister bei seiner filigranen Tätigkeit mit den begehrten



Rundum gelungen und klar französisch in der Form: Himbeer-Tartelette bei UTERS Konditoreibar

Naschereien beobachten. Wer herzhaften Appetit mitbringt, kann „Dat groote Fröhstück“ als vegetarisches, veganes oder eben klassisches Arrangement bestellen. Zusätzlich stehen auf der Speisenkarte auf kleine Gerichte: Tomaten mit Mozzarella, Avocadosalat und Pancakes.

Neumünster

Philine – Boulangerie Française

Großflecken 66, 24534 Neumünster,
Tel. 04321-206 69 99






20% GUTSCHEIN FÜR UNSEREN ONLINESHOP „FEIN24“
gültig bis 31.12.2024

Ein Ort für echten Genuss

HANDGEMACHT, FAIR UND UNWIDERSTEHLICH

Entdeckt die Vielfalt unserer Kaffee- und Espressosorten, frisch geröstet in unserer hauseigenen Rösterei. Dazu bieten wir handgegossene Schokoladen und sorgfältig hergestellte Produkte aus eigener Herstellung. Wir legen großen Wert auf fairen Handel und schonende Trommelröstung, um den vollen Geschmack unserer Bohnen zu entfalten. Unsere Küche setzt auf regionale und biologische Zutaten – vom Frühstück bis zum hausgemachten Kuchen. Egal, ob ihr vegan, vegetarisch oder Fleischliebhaber seid, bei uns findet jeder etwas Leckeres. In unserem gemütlichen Café aus dem 12. Jahrhundert könnt ihr euch in Wohnzimmeratmosphäre rundum wohlfühlen.

Kommt vorbei und genießt ein Stückchen Genusskultur!

Hüxstraße 35 · 23552 Lübeck
www.kaffeehaus-luebeck.de

KAFFEE HAUS

www.facebook.com
Mo-Sa 9-18 Uhr, So 10-17.30 Uhr

Seit 2014 ist die Boulangerie Française eine feste Größe und besonderer Anlaufpunkt für alle Kenner und Liebhaber der französischen Lebensart in Norddeutschland. Nach dem erfolgreichen Betrieb in der Holtenauer Straße in Kiel gehört die Boulangerie jetzt seit 2023 zum Café Oldehus in Neumünster. Mittags geht es durchaus herzhaft zu, mit überbackenen Tartines und Salaten zum Beispiel. Feinbäcker Philipp Oldehus verwöhnt dann zum Nachmittag mit saisonalen Torten, im Winter etwa mit Baumkuchen, Stollen, Lebkuchen und Tartine Noël, handgemacht, versteht sich. Nicht fehlen dürfen Pralinen, Teegebäck und Marzipanrührkuchen. Die französischen Varianten ergänzen die deutsche Konditorei mit Petits Fours, Tartes, Eclairs und Canache-Torten. Motivtorten haben die Konditorei berühmt gemacht, man denke nur an die Torte mit Notenblättern für Leonard Bernstein oder das süße Schachspiel für Helmut Schmidt. Wer Ideen und Wünsche für die Hochzeit oder ein Jubiläum hat: nur zu und vorbestellt!

Pinneberg

Die Kaffeerei Rösterei

Industriestr. 5,
25421 Pinneberg,
Tel. 04101-409 16 56
www.diekaffeerei.com
Werksverkauf Do 10-18 Uhr

Vicky Bormann und Lars Paulsen gründeten die „erste Rösterei Pinnebergs“ erst vor Kurzem – entsprechend jung und State of the Art ist der moderne Look mit guter Auswahl an Kaffees und Equipment wie der Chemex-Filterkanne oder dem legendären Hario V 60-Dripper. Unser Favorit ist der Espresso „Kavalier“ mit 40 Prozent Robusta, der „Charmante”, ein Direktimport aus Kenia, oder der „Fabelhafte“ aus Costa Rica. Zum Café geht man besser nach Hamburg-Winterhude: Am Stadtpark (Alter Güterbahnhof 1B) kann in einem gemütlichen Café bis 14 Uhr gefrühstückt werden, hier genießt man auch Kuchen und mittags Salate.

Ratekau

Café Tausendschön

OT Warnsdorf, Fuchsbergstr. 11, 23626 Ratekau,
Tel. 04502-888 84 39
www.landhaus-toepferhof.de
Mo 8-12 Uhr, Di-So 8-16 Uhr

„Bullerbü-Charme“ möchte das skandinavisch orientierte Café des Landhauses Töpferhof im Ortsteil Warnsdorf bieten. Inmitten einer stilvoll restaurierten Hofanlage bietet das „Tausendschön“ nicht nur hochwertige Dekorations- und Geschenkartikel sowie ausgesuchte Möbel, sondern auch Frühstücksarrangements und ein reichhaltiges regionales Buffet nebst Kaffee, Torten (etwa Mohntorte, Stachelbeer-Baiser und Buttermilch-Limette) und stets frisch gebackenen Kuchen. In den gemütlich eingerichteten Räumen und sommers auf der Terrasse mit Strandkorb kann man neben Konditorei-Highlights auch kleine herzhafte Gerichte, etwa mit gebeiztem Lachs, genießen.

Scharbeutz

Café-Häuschen

OT Haffkrug, Strandallee 17, 23683 Scharbeutz,
Tel. 0170-776 20 71
www.cafe-häuschen.de
Do- Mo 11-17 Uhr

Dicht am Haffkruger Strand können Gäste sich bei Michaela Harders die Ostseeluft um die Nase wehen lassen – und sich im liebenswert nostalgischen Jugendstil-Café an Torten und Kuchen „wie bei Oma“ laben. Heiße Schokolade, Tee und Kaffee werden stilecht in traditionellen Porzellankannen serviert. Buttermilchtorte mit Zitrone, Zwetschgenkuchen, im Sommer Erdbeerschnitte, Blaubeer-Joghurt-Torte oder Himbeerschnitte mit Vanillepudding stehen für viele der Tortenrezepte, die seit vier Generationen aufbewahrt, gebacken oder neu ausprobiert werden – mit viel Liebe zum süßen Handwerk.

St. Peter-Ording

Deicheck-Café

Dorfstr. 1, 25826 St. Peter-Ording,

Tel. 04863-950 99 39
www.deicheck-cafe.de
Hauptsaison Fr-Mi 11-18 Uhr
Nebensaison ab Okt. Fr-Mi 13-17 Uhr

Erst 2016 wurde das Haus aus dem 16. Jahrhundert mit großem Aufwand liebevoll saniert und zum Café ausgebaut, das heute von Antje und Franz Hucker geführt wird. Das Ambiente ist licht und modern gehalten mit frischen Farben, Murano-Leuchtern wohl abgestimmtem Licht. In den hellen Räumen und auf der Terrasse mit Stühlen und Strandkörben bestellen die Gäste aus der reichhaltigen Kuchenvitrine Quark-Mohn-Torte, Apfelkuchen mit Walnüssen, Buchweizenbiskuit mit Schmand und roter Grütze und natürlich die klassische Friesentorte mit Pflaumenmus und Blätterteig. Die Kaffeesorten kommen von Eggi's Rösterei in Tating, die Tees von namhaften Lieferanten.

Sylt/Keitum

Kleine Teestube

OT Keitum, Westerhörn 2, 25980 Sylt,
Tel. 04651-318 62
www.kleineteestube-sylt.de
Fr-Mi 10-18 Uhr

Klein sind nur die urigen gemütlichen Stuben im historischen Friesenhaus unter dem Reetdach, groß ist dagegen die Teeauswahl: Mehr als 80 verschiedene Sorten stehen zur Auswahl: vom Friesentee über Rooibos und Früchtetees bis hin zu exquisiten chinesischen Raritäten. Und ein Darjeeling Second Flush lässt sich an warmen Tagen auch draußen im Garten genießen mit Friesentorte, frisch gebackenen Waffeln mit Brombeeren und Sauerrahm oder Blaubeerpfannkuchen. Gegen Mittag gibt es Tomaten, Schinken und Krabben zum späten Frühstück oder später Ofenkartoffel mit Sour Cream und Krabben.

Kontorhaus Keitum

OT Keitum, Siidik 15, 25980 Sylt,
Tel. 04651-889 11 94
www.kontorhaussylt.de
Mo-Sa 11-18 Uhr, So 11-13 Uhr

Lässige Eleganz kombiniert mit ruhiger Atmosphäre und stilvollem Ambiente prägen das Kontorhaus in den Wiesen vor Keitum, im Winter am Kamin, im Sommer auf der Terrasse. Herz-



Nicht Kaffee, sondern Tee wird im Keitumer Kontorhaus großgeschrieben – 200 Sorten werden angeboten

stücke des Anwesens sind der Teeraum mit 45 gemütlichen Sesseln und Stühlen und das Teekontor mit über 200 Teesorten im Angebot, dazu Wohnaccessoires und Geschenkideen in einer ständigen Ausstellung. Zu Assam, Ceylon oder Darjeeling Tees First oder Second Flush werden hier verschiedene Frühstücksangebote („Kontor“, „Für Nordlichter“ oder „Auf Französisch“) serviert. Wer möchte, kann auch Süßes oder Herzhaftes wie Friesischen Buttermandelkuchen, Schokoladentarte und Sandwiches mit Käse oder Lachs bestellen. Zum „High Tea“ (ab 2 Personen) gibt es auch Scones mit Clotted Cream und Erdbeerkonfitüre.

Sylt/Morsum

Café Ingwersen

OT Morsum, Terpstig 76, 25980 Sylt,
Tel. 04651-82 33 42
www.ingwersen-sylt.de
Tgl. 9-17 Uhr

Bei schönem Wetter sitzt man bei Ingwersen natürlich im Obstbaumgarten und gönnt sich heißen Friesentee oder eine der über 30 Teesorten mit einem Stück Friesentorte. Alternativ haben die Gäste es nordisch-gemütlich im Morsumer Traditionscafé, das bereits zum Frühstück mit frischen Brötchen, leckerem Belag und selbst gemachten Konfitüren zum Kännchen Kaffee aufwartet. Mittags offeriert die kleine Speisenkarte Salate, Matjes und einen Vesperteller. Seit 1925 gilt die Bäckerei und Konditorei als Morsumer Institution, in deren Backstube Sylter Brotspezialitäten und Gebäck wie Friesenpai mit Pflaumenmus hergestellt werden. Die Konditoren liefern derweil auch den berühmten Sylter Bürgermeister-Kuchen, die Sylter Rose und Erdbeerkuchen oder Himbeer-Mascarpone-Torte.

Sylt/Rantum

Kaffeerösterei Sylt

OT Rantum, Hafenstr. 9, 25980 Sylt,
Tel. 04651-299 57 57
www.kaffeeroesterei-sylt.com
So, Mo-Sa 11-17 Uhr

In einem ehemaligen Lagerschuppen in Rantum hat der Sylter Christian Appel sein Hobby, die Kaffeerösterei, zur Profession weiterentwickelt. Heute wird der Rohkaffee hier so schonend geröstet, dass er keine Säure mehr vorweist, aber jede Menge Aromen. Ein angenehmer Duft durchzieht das Café beim Blick über das Ran-



French Press, Aeropress, Handfilter und Espresso – gibt es alles in der Kaffeerösterei Sylt



Seit hundert Jahren pilgern die Gäste zum Café Fitz am Timmendorfer Strand – die Glasfront kam später dazu

tumbecken, hervorgerufen durch die Rösterei und die modernsten Brühmethoden (French Press, Aeropress und Handfilter). Dazu gibt es hausgebackenen Kuchen vom Blech und Friesenkekse. Für zu Hause werden die Sorten, die man gerade probiert hat, auch im Laden angeboten: etwa der Arabica-Espresso „Okke“, der Espresso „Fofftig Fofftig“ mit Arabica-Robusta oder der zartfruchtige Kaffee „Elke“.

Sylt/Westerland

Café Wien

OT Westerland, Strandstr. 13, 25980 Sylt,
Tel. 04651-53 35
cafe-wien-sylt.de
Tgl. 9-19 Uhr

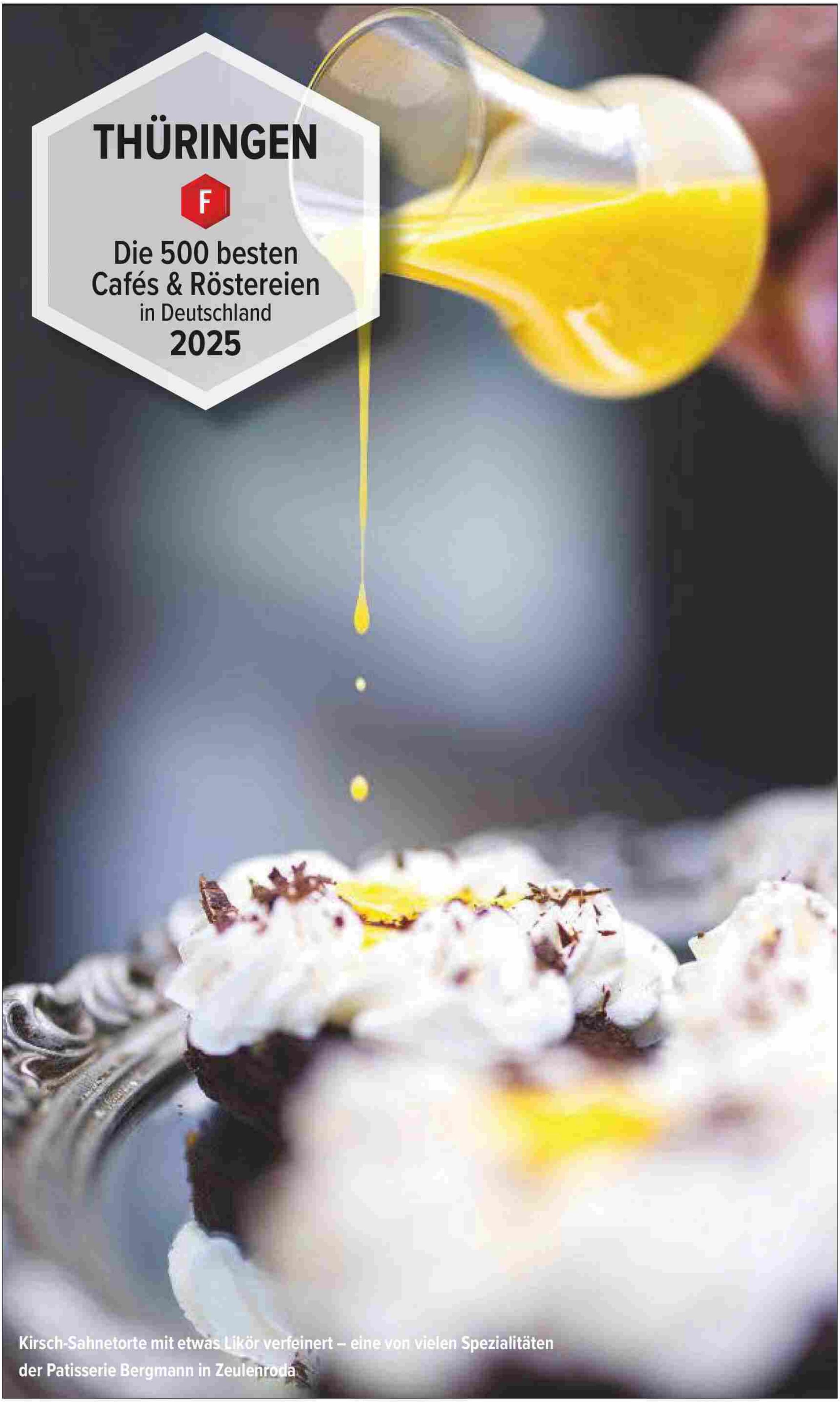
Süßes hat Tradition im stets gut besuchten Café an der Strandstraße, in dem Tania und Tom Langmaack den Erfolg der Großeltern mit Schokoladen- und Konditorkreationen fortsetzen. Die große Theke mit Kuchen- und Torten ist stets eine Verlockung, selbst für die Stammgäste. Sylt-Besucher kommen bei der Suche nach Mitbringseln nicht an der Auswahl von rund 330 handgemachten Schokoladen, Pralinen und Gebäck vorbei, etwa an den Sylter Trüffeln mit Alkohol oder Ingwerstäbchen. Für den kleinen und den etwas größeren Appetit bietet die Speisenkarte Herzhaftes aus der Küche, etwa Holsteiner Kartoffelsuppe, Salate mit Nordseekrabben, diverse Flammkuchen oder Königsberger Klopse mit Kapernsauce. Immer ein Tipp: der Kaiserschmarren mit Preiselbeeren.

Timmendorfer Strand

Café Fitz

Timmendorfer Platz 4-5, 23669 Timmend. Strand,
Tel. 04503-63 64
www.cafe-fitz.de
Tgl. 8-0 Uhr BIO

Auf der großen überdachten Terrasse zum Timmendorfer Platz ist immer Betrieb, und das, seit das Café vor mehr als 100 Jahren gegründet wurde. Morgens Frühstück, später Lunch von der umfangreichen Tageskarte und dem Wochentipp, doch am frühen Nachmittag schlägt die Stunde der „Fitz“-Torten aus der hauseigenen Konditorei. Die Lübecker Nuss- mit Marzipan und Ostseetorte, eine Sandtorte mit Schokostückchen, Vanillecreme und Kirschen sind immer im Angebot, ebenso die gehaltvollen und köstlichen Petits Fours, die hinter Glas und in verschiedenen Geschmacksrichtungen nicht lange auf Süßmäuler warten müssen. Im Sommer sind die sahnigen Beerentorten der Renner und natürlich die Eisbecher mit einer Auswahl zehn verschiedener Eissorten. Außer kräftigen Kaffeespezialitäten mit und ohne Schuss sind mehr als ein Dutzend Teesorten im Angebot, von Bergkräuter-Minze bis zum chinesischen Bio Grüntee Sencha. Effektiver, freundlicher Service.



Kirsch-Sahnetorte mit etwas Likör verfeinert – eine von vielen Spezialitäten der Patisserie Bergmann in Zeulenroda

Arnstadt

Kaffeerösterei und Espressobar Bohnenstolz

OT Altstadt, Pfarrhof 1, 99310 Arnstadt,
Tel. 0163-661 14 53
www.bohnenstolz.de
Mi-So 10-18 Uhr

Wenn man in der Stadt den Turm der Oberkirche ins Visier nimmt, ist diese Rösterei mit dem kleinen Garten nicht zu verfehlen. Es ist das hell ausgebaute Refugium der Röstmeister Wolfgang Gaube und Gunter Mohring. Mit Respekt vor den Mühen der Farmer und Farmerinnen führen sie deren Rohbohnen, zum Beispiel aus Guatemala oder Äthiopien, mit Passion im gusseisernen Röstofen zum jeweils maximal aromatischen Genuss. An der Espresso Bar kommt man mit ihnen schnell ins Gespräch. Aus ihrer Expertise machen sie kein Geheimnis, sondern geben sie in Barista-Seminaren gern weiter.

Eisenach

Café Moritz

Bahnhofstr. 7, 99817 Eisenach,
Tel. 03691-200 82 30
www.cafe-moritz.com
Fr-So 11-17.30 Uhr

Die Bäckerinnen und Konditorinnen des Familienbetriebes backen und verzieren alles, vom kleinen Mürbeteigplätzchen bis zum süßen Hochzeitsbüffet. Zu ihren Spezialitäten gehören Thüringer Hefeblechkuchen mit Pflaumen und Streuseln darauf, Cupcakes mit raffinierten Toppings oder mit Sahne gefüllte Brandteige. Auch Eistorten können die Gäste begeistern. Den Durst stillen Kaffeespezialitäten, heiße und kalte Schokolade oder frisch gebrühte Tees. Das gemütliche Ambiente gewinnt einmal mehr durch die neue Schaubäckerei, in der man sich von ihrer Handwerkskunst persönlich überzeugen kann.

Konditorei & Café Brüheim

Marienstr. 1, 99817 Eisenach,
Tel. 03691-20 35 09
www.cafe-brueheim.de
Mo-Sa 9-18 Uhr, So 13-18 Uhr

Gar oft wechselten in diesem Kaffeehaus die Betreiber. Dass es die Zeiten überlebte, ist nicht zuletzt Konditormeister Günter Brüheim und dessen Nachfolger, Meister Ralf Ehrhardt, zu verdanken, der seit 1999 die Tradition fortsetzt. Markenzeichen sind nach wie vor Thüringer Schmandkuchen und Petits Fours, auch mit dem süßen Logo von Johann Sebastian Bach dekoriert. Kreative Torten gibt es nicht nur zur Schlemmerstunde am Nachmittag im hübsch eingerichteten Café, sondern auch für festliche Tafeln – fantasievoll gestaltet oder als Naked Cake mit Blüten und Früchten verziert.

Erfurt

Café Rommel

OT Altstadt, Johannesstr. 34, 99084 Erfurt,
Tel. 0361-78 94 88 00
www.rommel-erfurt.de
Tgl. 8.30-18 Uhr

In diesen gastlichen Räumen scheint die Zeit stehengeblieben zu sein. Holzvertäfelte Wände und historische Fotos atmen ebenso Geschichte wie die braun gemusterten Polsterbänke und Thonetstühle. Die Marmor-Fensterbänke ziert eine Galerie Sammeltassen. Was immer noch überzeugt, ist das Angebot der Patisserie. In der Theke gleich am Eingang sind Torten, Kuchen und Feingebäck präsentiert, darunter Nougat-Sahne- und Thüringer Quarktorte, Mohnkuchen, Nussecken und glasierte Donuts. In ebenso stets verlässlicher Qualität werden Kaffeespezialitäten und lose Tees zubereitet. Der Service gibt sich freundlich und aufmerksam.

Eberts Genusshandlung & Kaffeerösterei

OT Altstadt, Michaelisstr. 44, 99084 Erfurt,
Tel. 0361-64 43 99 44
www.genusshandlung.de
Mo-Sa 11-18 Uhr

In diesem Geschäft werden nicht nur Feinkost, gereifte Whisky(e)s und edle Weine verkauft, sondern auch ein rundes Programm von in der Rösterei Ebert vollendeten Rohbohnen. Kaffee-



Bei Eberts Genusshandlung werden Bohnen veredelt, aber auch beste Weine und Whiskys angeboten

sommelier Dirk Ebert schwört auf die von ihm bevorzugte Röstmethode „langsam und per Hand“. Ein Tipp ist der Blend Michaelisstraße aus 100 Prozent Arabica-Bohnen von Farmen in Honduras und Guatemala. Den gibt es hier nicht nur als ganze Bohne oder gemahlen wohlverpackt zum Mitnehmen, sondern auch gleich zum Probieren vor Ort. Entweder man nimmt am Hochtisch zwischen den Holzregalen Platz oder auf bequemen Stühlen draußen vor der Tür auf dem Trottoir dieser ruhigen Seitengasse in der Altstadt.

Epitome Coffee Co

OT Altstadt, Fischmarkt 8, 99084 Erfurt,
Tel. 0173-560 03 86
www.epitomecoffee.com
Mo-Sa 8-20 Uhr, So 8.30-19.30 Uhr
BIO

In zentraler Lage zeichnen dieses moderne Café seine pure, trotzdem persönlich gestaltete Einrichtung sowie internationale Gebäcke und Törtchen aus. Ein ganzes Regal füllen Tüten und Dosen mit Kaffees aus der eigenen Rösterei. Zum Cupcake, dessen lockeren Teig ein Topping aus Matcha-Creme krönt, die mit Rosenwasser, getrockneten Blüten und Himbeeren verfeinert wurde, wird langsam gebrauter Coldbrew Coffee



Thüringens beste Rösterei Epitome bietet Baristakurse für jeden Anspruch an

serviert – oder Australian Cappuccino, wenn’s beliebt. Die Rohbohnen kommen unter anderen aus Kolumbien, zum Beispiel für den „Single Origin Bam Bam“ aus 100 Prozent Arabica Caturra, oder aus Anbaugebieten in Costa Rica und Brasilien, aus denen hier auch Blends geröstet werden. Großzügige Terrasse am Haus, direkt auf dem Fischmarkt.

Kaffee Hilge

OT Altstadt, Domplatz 4, 99084 Erfurt,
Tel. 0361-26 56 98 46
www.facebook.com
Tgl. 8-22 Uhr L

Im „Café Hilge“ werden in Gotha geröstete Bohnen aus so ziemlich allen Anbaugebieten dieser Welt verkauft. Die Singles und Blends tragen Namen entsprechend ihrer Herkunft wie Peru. Sie lagern aromadicht verpackt in wuchtigen Schüttdosen aus Messing. Zubereitungen wie Cafè Mocca, Milchkaffee oder Cortado, eine gelungene Mischung aus süßer Kondensmilch, doppeltem Espresso und Milchschaum, kann man im Geschäft oder draußen mit Blick auf den Dom genießen. Die Atmosphäre ist künstlerisch angehaucht. Wechselnde Ausstellungen an den mit floralem Muster tapezierten Wänden zeugen vom Kunstsinn der Betreiber.



Im Café Loesche in Gotha fügen sich Schwarzwälder Kirsch und andere Torten harmonisch ins Gesamtbild

Klara Grün Café

OT Altstadt, Predigerstr. 12, 99084 Erfurt,
Tel. 0163-303 27 09
cafe-klara-gruen.de
Mo-Sa 12.06-18.02 Uhr
BIO Ⓖ Ⓛ

Klara Grün nimmt für sich in Anspruch, nur fair gehandelte und Bioprodukte zu verwenden. Für die hausgemachten Kuchen trifft das ebenso zu wie für erstklassige Kaffeespezialitäten, die aus der Siebträgermaschine in Tassen, Becher und Gläser fließen. Zum Sauerkirschkuchen mit Streuseln oder Schoko-Birnen-Torte werden kühler Eiscafé oder heißer Latte Macchiato gereicht. Insgesamt geht es hier herrlich unkompliziert zu: Man nimmt Platz auf klassischem Kaffeehausmobiliar oder weichen Sitzkissen, die Stephan Möller an sonnigen Tagen direkt gegenüber auf die Umrandung der Predigerkirche legt.

Gotha

Café & Konditorei Junghans

Hauptmarkt 42, 99867 Gotha,
Tel. 03621-85 20 76
www.cafe-junghans.info
Mo 8-17.30 Uhr, Di-Fr 9-17.30 Uhr,
Sa 10-17.30 Uhr
BIO

Mitten in der Altstadt laden Walter und Thomas Junghans in ihr modern gestaltetes, luftig eingerichtetes Kaffeehaus ein. Auszeichnungen wie beim Patisserie Grand Prix in Wien oder der Thüringen-Ausstellung in Erfurt scheinen wohlverdient: Die Theke präsentiert in Schalen und Etageren appetitlich gefüllte Windbeutel, glasierte Baumkuchen und Torten für jeden Geschmack mit Obst, Sahnequark oder exotischen Früchten. Zusätzliche Pluspunkte erhalten die nette Bedienung und eine hübsch gestaltete, kleine Terrasse vor der Tür.

Café Loesche

Buttermarkt 6, 99867 Gotha,
Tel. 03621-240 25
Keine Website
Mo-Fr 10-18 Uhr, Sa 10.30-18 Uhr, So 14-18 Uhr
Ⓖ Ⓛ

Ein Traditionshaus wie aus dem Bilderbuch: Sofas und Polsterstühle sind im Biedermeier-Stil mit gestreiften Stoffen bezogen, die Wände mit Pastellfarben gestrichen. An klassischen Kaffeehaustischen lassen sich auf zierlichem Porzellan servierte Mohnkuchen (gern mit Sahneklecks), Schwarzwälder Kirsch oder Erdbeertorte genießen. Die Auswahl an Kaffee- und Teespezialitäten sowie an Weinen der Region ist erfreulich. Wenn die Bedienung an manchen Tagen etwas überfordert wirkt, entschädigen die Plätze im Freien, auf denen sich bei Kaffee und Kuchen das Treiben auf dem Buttermarkt beobachten lässt.

Rösterei Ottimo

Gartenstr. 21, 99867 Gotha,
Tel. 0176-94 93 57 26
www.kaffee-ottimo.com
Mo-Do 10-18 Uhr, Fr 10-15 Uhr

So großzügig, wie diese Rösterei eingerichtet ist, so offen präsentiert sich das Angebot an gerösteten Kaffees, Zubehör und die Beratung der Röster, die in dem riesigen Raum alles im Blick haben. Rohe Arabica- und Robusta-Bohnen finden ihren Weg aus Anbauländern wie Äthiopien, Costa Rica oder Indien nach Thüringen. Die langsame Ottimo-Röstung bewährt sich längst als eigenes Markenzeichen. Je nach gewünschter Zubereitungsart kann man sich für gemahlene Mischungen entscheiden oder Single Origins wie die brasilianische Sorte Bella Gianna als Bohne erwerben. Wer vor Ort seinen Espresso aus 100 Prozent Arabica Blend probiert, genießt automatisch den betörenden Duft, der hier zur Atmosphäre gehört.

Hohenstein

Ländliche Kaffeestuben Limligerode

OT Limlingerode, Hintergasse 57, 99755 Hohenstein,
Tel. 036336-577 77
laendliche-kaffeestuben.de
Di-So 14-18 Uhr

Ob in der Guten Stube oder in der ausgebauten Scheune – wer in einer Kaffeestube auf dem Land Omas Sofa und feines Porzellan, gemütliche Ecken und rustikales Mobiliar erwartet, ist in diesem Fachwerk genau richtig. Die anfängliche



Vielschichtige Kunstwerke mit Suchtgefahr: die Ländliche Kaffeestube Limligerode



Vermutlich würde auch Goethe hier einkehren: ins Café Frauentor in Weimar

Begeisterung toppen süßer Streuselkuchen und erst recht raffinierte Varianten von Stachelbeer-Baiser-, Ratsherren- (mit Weinbrand und Preiselbeeren verfeinert) oder Schwarzwälder Kirschtorte. Die Vorsicht bei der Haschtorte erweist sich als unbegründet: Die mit Mohn gebackenen, lockeren Teigschichten sind harmlos. Suchtgefahr besteht hier aber allemal, denn die familiäre Atmosphäre lädt durchaus zum Wiederkommen ein.

Weimar

Café Frauentor

Schillerstr. 2, 99423 Weimar,
Tel. 03643-51 13 22
www.cafe-frauentor.de
Mo-Fr 11-20 Uhr, Sa 9-21 Uhr, So 9-18 Uhr

In exponierter Lage vereint dieses Café alles, was man sich von einem klassischen Kaffeehaus wünscht: Kuchen und Torten in bester Qualität und großer Auswahl, dazu frisch zubereitete Desserts. Auch die hochwertigen Kaffee- und Teespezialitäten dürften jeden Besuch als kulinarische Auszeit in Erinnerung bleiben. Ein Genuss sind auf Hefe-, Mürbe- oder Plunderteig gebackene Kirsch-, Pflaumen- oder Quarkfüllungen mit und ohne Rosinen, auch Erdbeer- und Schoko-Sahne-Torten. Der Tag kann mit einem kleinen herzhaften oder opulenten Frühstück für zwei beginnen und bei einem Glas Weimarer Poetenweg vom Weinhaus Freyburg-Unstrut ausklingen.

Residenz-Café

OT Altstadt, Grüner Markt 4, 99423 Weimar,
Tel. 03643-594 08
www.residenz-cafe.de
Tgl. 8-22 Uhr

Ohne ein Kaffeehaus wie dieses wäre die Klassikerstadt wohl um eine Attraktion ärmer. Seit 1839 kehren hier Gäste ein, um sich Schokoladentorte oder mit Sahne gefüllte Eclairs schmecken zu lassen. Die Tradition ist eine Seite, Qualität und moderne Essgewohnheiten die andere. Wohl wissen um den Zeitgeist gibt es in den 1992 wiederhergestellten Gasträumen viele Gebäcke und herzhafte Speisen nunmehr auch in veganen Varianten, ohne dass jemand auf Genuss verzichten muss. Als Spezialität gilt der Kaiserschmarren, zubereitet mit Rosinen, Apfelstücken, Mandelsplittern und Vanilleeis. Selbst das berühmte „Kännchen Kaffee“ gibt es immer noch, inzwischen gern serviert mit Baileys oder Eierlikör.

Zeulenroda-Triebes

Patisserie Bergmann

OT Stelzendorf,
Stelzendorf 15,
07937 Zeulenroda-Triebes,
Tel. 036628-976 70

www.patisserie-bergmann.com
Di-Fr 10-17 Uhr


Dass dieses Café im abgelegenen, winzigen Stelzendorf liegt, heißt noch lange nicht, dass der Zeitgeist außen vor geblieben wäre. Im Gegenteil: Während die gepflegte Gartenanlage im Hof und das Interieur der gemütlich eingerichteten Räume (Backsteinwände und geschmackvolle Dekoartikel) an das Vorleben als Bauernhof erinnern, scheint die Backkunst von Doreen Bergmann grenzenlos. Mit sicherer Hand werden hier Apfelkuchen, Zimtschnecken und Cake Pops gebacken, Pralinen gefüllt und Torten kreiert, wie sie appetitlicher nicht sein könnten. Mal pur, meist üppig mit Beeren, Blüten, Streusel und Kräuterblätter kreiert. Dazu können hausgemachte Limonaden, Kaffees oder Dirty Chai mit Espresso begeistern, alles auf oder in zierlichem Porzellan gereicht. Wer sich nicht entscheiden kann – einfach beraten lassen, zum Beispiel über die Thüringer Herkunft der hochwertigen Zutaten.



Genuss im Abonnement



DER FEINSCHMECKER

Direkt bestellen:
feinschmecker.de/probe

...Purer Genuss! S. 159
.kaffeekultur, Rösterei & Kaffeehaus S. 98
180 Grad die Rösterei S. 42
2-Meister-Conditorei Mangold S. 113
24grad Kaffeerösterei S. 117

A

Achtkaffee Rösterei S. 33
Alt Aachener Kaffeestuben van den Daele S. 129
Alte Kaffee-Rösterei S. 186
Amalie Patisserie & Lounge S. 171
Andraschko Kaffeemanufaktur S. 65
Anna liebt Brot und Kaffee S. 59
Antik Café S. 120
Arielle's Macarons S. 65
Arista Kaffeerösterei und Feinkost S. 148
Arnolds Kaffeemanufaktur S. 29
ATELIER DOUGH S. 65
August Münchhausen Kaffeerösterei S. 79

B

Bakeliet Kaffee S. 189
Barbara Krönner S. 63
Barcomi's Kaffeerösterei S. 66
Barösta Kaffeerösterei S. 123
Bavarian Roasting Company S. 41
Beans & Friends S. 141
Becking Kaffee - Hamburger Manufaktur seit 1928 S. 83
Berliner Kaffeerösterei S. 66
Biobäckerei und Café Norbert Honeck S. 125
BioKonditorei Eichel S. 83
Bittersüss Norderney S. 123
Black & Yum GenussRösterei S. 154
Black Hen Rösthandwerk S. 165
Blunck S. 109
Böckeler Kaffeehaus S. 17
Böckeler Kaffeehaus S. 25
Bohnenmeister Rösterei Chemnitz S. 171
Bonanza Coffee Roasters S. 66
Brahmii S. 76
Breuninger Confiserie S. 35
Brühbar - Kaffeerösterei & Events S. 175

C

Café - Conditorei - Confiserie Enkler S. 159
Café - Conditorei Kreutzkamm S. 50
Café - Konditorei Rittinghausen S. 55
Café „moccavino" S. 107
Café & Bar Grundmann S. 175
Café & Brasserie Hagemeister S. 77
Café & Konditorei Hartmann S. 174
Café & Konditorei Junghans S. 199
Café & Konditorei Krengel S. 130
Café Ableitner S. 32
Café Alba S. 37
Café Alt S. 183
Café am Münster S. 49
Café am Ring Amberg S. 141
Café Backes S. 152
Café Bemmerer S. 158
Café Blum S. 103
Café BONJOUR S. 153
Café Breuer S. 132
Café Classique S. 149
Café Collage-Shop - Kaffeerösterei Pauli Michels S. 169
Café Cortés S. 116
Café Czudaj am Klingenberg S. 189
Café dat Tortenhus S. 110
Café Decker e.K. S. 34
Café Detterbeck S. 51
Café Elisabeth S. 162
Café Erbprinz im Hotel Erbprinz S. 19
Cafe Erdmann Kaffeehauskultur Kurpfalz e.V. S. 24
Café Exquisit S. 147
Café Fassbender S. 153
Café Finselbach S. 131
Café Fitz S. 195
Cafe Franck S. 142
Café Frauentor S. 200
Café Freudberg S. 67

REGISTER

Café Glatt S. 13
Café Glocke S. 171
Café Glücklich S. 110
Café Gmeiner S. 29
Café Graf Anton S. 20
Café Gude S. 104
Cafe Hecker S. 140
Cafe Heinritz S. 14
Café im Goebenhaus S. 127
Café im Rilke-Haus S. 124
Café im Süden S. 42
Café Ingwersen S. 194
Café Jats S. 15
Café K S. 118
Café Kandler S. 175
Café Kaulard S. 149
Café Klatsch S. 107
Café Klein-Helgoland S. 188
Café Knigge S. 79
Café Komine S. 67
Cafe Konditorei Bachbeck S. 32
Café Konditorei Confiserie Popp S. 37
Café Konditorei Goldinger S. 161
Café Konditorei Hansen GmbH & Co.KG S. 157
Café Konditorei Steigleiter S. 165
Café Konditorei Wahlen S. 143
Café König S. 16
Café Kredenz S. 68
Café Krüger S. 175
Café Krümelchen S. 45
Café Leitz S. 103
Café Loesche S. 199
Café Lolo S. 166
Café Lounge Diwan / Cafe Stephansdom/ Cafe Greindl S. 59
Café Löwenzahn S. 116
Café Luise S. 83
Café Luitpold S. 51
Café Luy am Kemperhof S. 159
Café Maldaner GmbH S. 104
Café Marie-Lou S. 79
Café Mohrenköpfle S. 38
Café Moritz S. 197
Café Mrosek S. 181
Café Müller S. 18
Café Niederegger S. 189
Cafe Nolda S. 161
Café Osterspey S. 143
Café Peters S. 113
Café Pique Nique S. 55
Café Profittlich S. 130
Café Raab S. 163
Cafe Rabbel GmbH S. 154
Café Razen S. 163
Café Reichard S. 143
Café Reinhardt S. 84
Café Rommel S. 197
Café Rosengarten S. 111
Café Rössler S. 43
Café Rothe S. 108
Café Schauwerk S. 75
Café Schmerker S. 163
Café Seestrasse S. 182
Café Steinhusen S. 190
Café Strickmann S. 134
Café Tausendschön S. 192
Café ten Cate S. 122
Café Thiele S. 99
Café Toscana S. 171
Café und Konditorei Müller GmbH S. 93
Cafe V17 S. 117
Café Vierkandt S. 114
Café Weller S. 14
Café Werrmann S. 159
Cafe Wien S. 195
Café Wien S. 183
Café Wildkaffee S. 46
Café-Bistro Dallmayr S. 51
Café-Häuschen S. 192
Café-Konditorei Müller-Langhardt S. 132
Café-Restaurant Konditorei Heinemann S. 135
CaféKonditorei kommod S. 25
Caféhaus Dobbelstein S. 138
Cafehaus Flemming S. 178
Caféhaus Siesmayer S. 93
CafeSa'Sis S. 93

Caffè e Bar Rossi S. 42
Caffè Piemonte S. 50
Caffè Pilu S. 38
Caffee-Rösterei Wilhelm Maassen S. 148
Carroux Caffee S. 84
Chocolaterie & Kaffeehaus Excellent S. 34
CODOS COFFEE S. 84
Coffee Circle S. 68
Coffee Pirates S. 138
COMAME S. 168
Conditorei & Café Lauterbach S. 75
Conditorei & Café Wiecker S. 183
Conditorei Café Berner S. 21
Conditorei Café Gerlach S. 58
Conditorei Senf GmbH S. 111
Conditorei-Café Burger S. 26
Conditorei-Café-Confiserie Kolesch S. 17
Confiserie Freundt S. 27
Confiserie Maelu S. 52
Confiserie Nessbach und Schwalber S. 58
Confiserie Rafael Mutter S. 20
Coselpalais Grand Café & Restaurant S. 172

D

Das Kaffeehaus S. 84
das kleine röstwerk S. 120
Das Kuchenhaus S. 185
Dauner Kaffeerösterei S. 158
Deicheck-Café S. 192
Der Froschkönig - Das Café S. 182
Der Heideröster S. 116
Der Kaffeemacher S. 38
Der Süsse Löwer S. 46
Dessertcafé Nachtisch S. 150
Detmolder Kaffeerösterei S. 134
Die Kaffee Privatrösterei Olga Sabristova S. 136
Die Kaffeerei Rösterei S. 192
Die kleine Kaffeerösterei S. 61
die Nascherei S. 148
Die Pâtisserie S. 85
Diers Kaffee S. 127
DINZLER Kaffeerösterei S. 48
Dom Café S. 161
Don Grano Kaffeemanufaktur S. 62
Drei und Fünf Rösterei S. 163
Dresdner Backhaus S. 172
Dresdner Kaffee- und Kakao Rösterei S. 172
Du Bonheur S. 68

E

Eaton Place S. 85
Eberts Genusshandlung & Kaffeerösterei S. 197
Eiscafé Capri S. 16
El Rojito Café S. 86
elbgold Röstkaffee GmbH S. 86
Elephant Beans S. 21
Epitome Coffee Co S. 198
Ernst Kaffeeröster S. 143
Erste Tegernseer Kaffeerösterei GmbH S. 63
espresso tostino S. 25
Espressone GmbH S. 44
Eugens & Maarons Bio GmbH S. 26
Eutiner Kaffeerösterei S. 185
Explorer Coffee Kaffeerösterei & Kaffeehaus S. 14

F

fachwerk11 S. 31
Fausto Kaffeerösterei GmbH S. 52
Firstcrack Roasters Berlin S. 69
Five Elephant Coffee & Cake S. 69
Fleesensee Rösterei S. 107
Flora-Café S. 186
Florian Steiner Kaffeerösterei S. 22
Föhrer Teestube & Café S. 187
Förster Max - Eisdiele S. 20
Fortezza Espresso GmbH S. 45
Frankfurter Kaffeerösterei S. 94
Franz Morish Kaffeerösterei S. 176
Frau Wesche‘s Waschhaus Café S. 76
Fräulein Brömse S. 190
Friwi Café S. 182

REGISTER

G

GANOS Kaffee-Kontor & Rösterei S. 176
Genuss-Welt André Richter S. 179
Glücksbohne Rösterei S. 79
Gmeiner - Die Frische Konditorei & Confiserie S. 21
Göppinger Kaffeerösterei S. 22

H

Hafen5 Kaffeerösterei und Kontor, Café & Weinbistro S. 113
HAGEN Kaffeerösthandwerk seit 1934 S. 24
Hanseatic Coffee Roasters S. 87
HARBOUR COFFEE S. 80
Harnischmacher Conditorei Café S. 130
Harry‘s Kaffeerösterei S. 35
Hart & Herzlich | Pâtisserie unplugged S. 177
Havelbohne S. 77
Heidsiek Cafe Konditorie Bäckerei S.
Heilandt Kaffeerösterei S. 144
Helder & Leeuwen - Kaffeeröster S. 28
Herr Hase Kaffeeröster S. 150
Herr Max S. 88
Herzogkaffee S. 39
Himmelsbäckerei S. 178
Hochland Kaffee Hunzelmann - Röstereiverkauf S. 35
Hofcafé Albertsdorf S. 186
Hofcafé Domäne Marienburg S. 120
Hofkonditorei Röcker S. 37
Holländische Kakao-Stube S. 118
Huth‘s Kaffee und Feinkost S. 115

I / J

Iimori Patisserie S. 94
Il Dolce S. 37
Inselcafé S. 126
Isabella Glutenfrei Pâtisserie S. 136
Jubel - feine Patisserie S. 70

K

Kaffee & Rösterei Helgoland S. 188
Kaffee Fredo S. 28
Kaffee Hemken S. 80
Kaffee Hilge S. 198
Kaffee Wippler GmbH S. 172
Kaffee-Bühne S. 17
Kaffee-Rösterei Moha S. 28
Kaffee-Rösterei Saerve S. 44
Kaffeehaus Dichtl S. 41
Kaffeehaus Kiess & Krause S. 115
Kaffeehaus Kraus S. 179
Kaffeehaus Lübeck S. 190
Kaffeehaus Morgenrot S. 75
Kaffeehaus Röntgen S. 107
Kaffeekommune S. 162
Kaffeeküche Cham S. 44
kaffeemacherei S. 95
Kaffeemänner Rider & Schatz GbR S. 181
Kaffeemanufaktur Plaisir S. 168
Kaffeemanufaktur Schnibbe S. 114
Kaffeerösterei A. Niemeyer S. 125
Kaffeerösterei Baum S. 121
Kaffeerösterei Büttner S. 174
Kaffeerösterei Die Bohne S. 150
Kaffeerösterei Fichthorn S. 42
Kaffeerösterei Frieda-Kaffee S. 187
Kaffeerösterei Klingler S. 157
Kaffeerösterei Laier S. 102
Kaffeerösterei Löper S. 181
Kaffeerösterei Martermühle S. 41
Kaffeerösterei Rafaels S. 47
Kaffeerösterei Rechenauer GmbH S. 61
Kaffeerösterei Röstzeit S. 140
Kaffeerösterei Roy S. 182
Kaffeerösterei Rubens S. 139
Kaffeerösterei Schmitz S. 135
Kaffeerösterei Sylt S. 194
Kaffeerösterei Tesorito S. 166
Kaffeerösterei und Espressobar BOHNENSTOLZ S. 197
Kaffeerösterei Wissmüller S. 95
Kaffeesack S. 13
Kaffeeschmiede S. 136

Kaffeewelt Eisbrenner S. 131
Kaffeewerk Espressionist Tower 185 Rösterei Brühbar S. 95
Kaffeezeremonie BS S. 115
Kettwiger Rösterei S. 139
Kevin Kugel Chocolatier S. 33
KFE Die Kaffeerösterei GmbH S. 160
Kirchhatter Teestube S. 120
Klara Grün Café S. 199
klein & fein Patisserie S. 178
Kleine Teestube S. 193
Kölner Kaffeemanufaktur S. 144
Kona Kaffeerösterei S. 140
Konditorei & Café Brüheim S. 197
Konditorei & Café G. Buchwald S. 70
Konditorei & Café Gradel S. 173
Konditorei & Café Krüsmann S. 177
Konditorei & Café Zieger S. 178
Konditorei & Confiserie Georg Jamin S. 96
Konditorei & Kaffeerösterei caramel S. 39
Konditorei & Terrassencafé Vetter S. 101
Konditorei Bonpâtis S. 100
Konditorei Café Baumann GmbH S. 160
Konditorei Café Beer S. 56
Konditorei Café Issel S. 150
Konditorei Café Kleimann S. 133
Konditorei Café Klingelhöfer S. 101
Konditorei Cafè Krupp S. 61
Konditorei Café Resch S. 165
Konditorei Café Schuler S. 42
Konditorei Café Sommer S. 31
Konditorei Confiserie Café Bockstaller S. 36
Konditorei Cron & Lanz S. 117
Konditorei Erbshäuser S. 52
Konditorei Fester S. 71
Konditorei Frötsch S. 108
Konditorei Kuchenträume e.k S. 49
Konditorei Liersch S. 113
Konditorei Lindtner S. 88
Konditorei Madame Gâteaux S. 154
Konditorei Nick S. 133
Konditorei Nimmersatt S. 145
Konditorei Süßes Leben S. 115
Konditorei Tanpopo S. 52
Konditorei und Café Spetsmann S. 141
Konditorei und Caféhaus Mengin S. 44
Konditorei und Kaffee Herrdegen S. 28
Konditorei Widmann S. 53
Konditorei Wittl S. 55
Konditorei Wittwer & Winkelmann S. 71
Konditorei-Café Hagemeister S. 152
Konditorei-Pâtisserie Meister Lampe S. 36
KONTOR Stralsund - Manufaktur und Rösterei S. 109
Kontorhaus Keitum S. 193
Kränholm Kunstcafé S. 80
Kronen Café (Gastro) und Kronen Kaffee (Rösterei) S. 25
kuchenbar. S. 60
Kunst & Kaffee S. 185
Künstlercafé S. 189

L

la bête noire S. 88
Lagerhaus an der Lauter S. 22
Lammerskötter Manufakturen S. 129
Landcafe Dommer S. 31
Landcafe Neumann S. 114
Ländliche Kaffeestuben Limligerode S. 200
Langhoffs Backstube & Café S. 110
Lea Zapf Marktpatisserie S. 53
Leni liebt Kaffee S. 129
Leogold Premium Rösterei Frank S. 115
Life & Coffee S. 34
Lilli´s Kuchenwerkstatt S. 166
Lloyd Caffee S. 80
Lloyd‘s Café & Bar S. 173
LOTI PANTÓN Macarons S. 71

M

Machhörndl Kaffee S. 56
Machwitz Kaffee S. 118

REGISTER

MainCake Würzburg S. 63
Mainzer Kaffeemanufaktur S. 162
Maison Créative S. 168
Maison Köller – L'Art Sucré S. 105
Maître S. 177
Malina Konditorei S. 56
Man versus Machine S. 53
Manufaktur Kötter GmbH S. 139
Marien Café S. 187
Maute Manufaktur, Cafe und Weinbar S. 18
MAYA Kaffeerösterei S. 89
Melanchthoncafé S. 17
Mika Kaffeerösterei S. 49
miss päpki S. 145
Mókuska Caffee S. 36
Monsieur Macaron S. 151
moxxa.caffè OHG S. 145
Müller Kaffeerösterei S. 157
mundgerecht Patisserie & Chocolaterie S. 48
Murnauer Kaffeehaus S. 54
Muse Chocolat S. 100

N

Naschwerkstatt S. 133
Nassim Schäfer / Fare Tredici S. 101
neef confiserie café S. 57
Neues Schwarz S. 135
Nikan Rösterei S. 136
Niko Confiserie S. 89
No. elf Spezialitätenkaffee S. 26
Norder Kaffeemanufaktur S. 122

O

Oehlers Eispatisserie S. 89
Oh Leonie- feine Patisserie S. 121
Ostfriesische Teestube am Hafen S. 122

P / Q

Palmenhaus Café S. 185
Pasticceria e Caffetteria „La Toska“ S. 63
Patisserie & Confiserie Café Stolz S. 19
Patisserie Anna Reckmann S. 96
Patisserie Avnon S. 72
Patisserie Bergmann S. 201
Patisserie de l'Arabie S. 97
Pâtisserie de Pierre S. 39
Pâtisserie Johanna S. 90
Pâtisserie Ludwig S. 26
Patisserie Pretzel – Das Café am Dom S. 99
Pâtisserie-Chocolaterie Elysée S. 119
Philine – Boulangerie Française S. 191
Phoenix Coffee Roasters GmbH S. 173
Pillipp's Kaffeehaus S. 46
Plants and Cakes Vegan Patisserie Café S. 97
Playground Coffee GmbH S. 90
Plum's Kaffee S. 130
POETH Bäckerei | Konditorei | Cafe S. 142
Prinzess Confiserie Café S. 60
Public Coffee Roasters S. 90
Puppencafé im Eichenhof S. 124
Pure Pastry by Tim Tegtmeier S. 137
Quanah Schott Patisserie S. 167

R

Rada Coffee & Rösterei S. 23
Rehorik S. 60
Reinholz Kaffeerösterei GmbH & Co. KG S. 99
Residenz-Café S. 200
roestbar Münster S. 151
Rosenkranz Genuss S. 30
Röstart S. 132
Rösterei & Weingut Burkhart S. 31
Rösterei Arabica S. 179
Rösterei Eisenwerk S. 21
Rösterei Momo S. 174

Rösterei Ottimo S. 200
Rösterei Rosendahl S. 152
RöstGut S. 177
Röstkammer S. 13
Röststätte Berlin S. 72
Rösttrommel Kaffeerösterei S. 57
Ruppiner Feingebäck S. 76
RVTC Rösterei Vier S. 137

S

Samocca S. 13
Saveurs de France S. 38
Schamong Kaffee S. 146
Schlaun-Café S. 152
Schloss Café Poppelsdorf S. 134
Schmidt & Schmidtchen GmbH S. 91
SCHNEID-KAFFEE OHG S. 54
Schokoladenmanufaktur Schell S. 22
Schümli Conditorei Confiserie S. 29
Schwarz Coffee Shop S. 23
Seegert Kaffeerösterei S. 100
Simon Cafe/Confiserie/Konditorei S. 59
Speicherstadt Kaffeerösterei S. 91
Spengler NaturRösterei und Secolino Cafe & Vinothek S. 30
Stadtcafé Sander S. 149
Stecker S. 81
Sugarclan S. 72
Supremo Kaffeerösterei S. 62
Süße Freiheit S. 46

T / U

Tafelzier S. 57
Tante Sophies Backstube/ Café Sophies S. 124
Teeschale S. 107
Teestübchen S. 119
Teestübchen im Schnoor S. 81
The Bakery S. 167
The Holy Cross Brewing Society S. 97
Theodor Pâtisserie S. 160
Torrefaktum S. 91
Törtchen Törtchen OHG S. 146
Törtchenschmiede Café & Konditorei S. 155
Traditionskonditorei und Café Klinkmüller S. 75
UTER konditoreibar S. 191

V

VAN DYCK Rösterei GmbH & Co. KG S. 147
Vanilla Instinct S. 126
Veronikas Weincafé S. 158
Vogel Konditorei | Chocolaterie | Café S. 93
Vote Coffee S. 73

W / Z

Wacker‘s Kaffee S. 98
Weltmeister Café Siefert S. 102
Werkstatt der Süße S. 73
Wessinger Hotel Restaurant Café S. 102
WILD! Konditorei S. 155
Zwoo Kaffeefenster S. 147



Neu

Die besten … auch digital

Unter **feinschmecker.de/best-of** finden Sie nicht nur die besten Cafés & Röstereien, sondern ein „best-of“ aller vom Feinschmecker empfohlenen Gourmetadressen in Deutschland.



09:41 Di. 30. Okt.

100 %

DER FEINSCHMECKER

Restaurants **Die besten ...** Olivenöl Wein Rezepte Reisen Porträts Club Partner

DIE BESTEN CAFÉS UND RÖSTEREIEN IN DEUTSCHLAND 2025

Hamburg X

Alle

Listenansicht 1 - 22 Filter

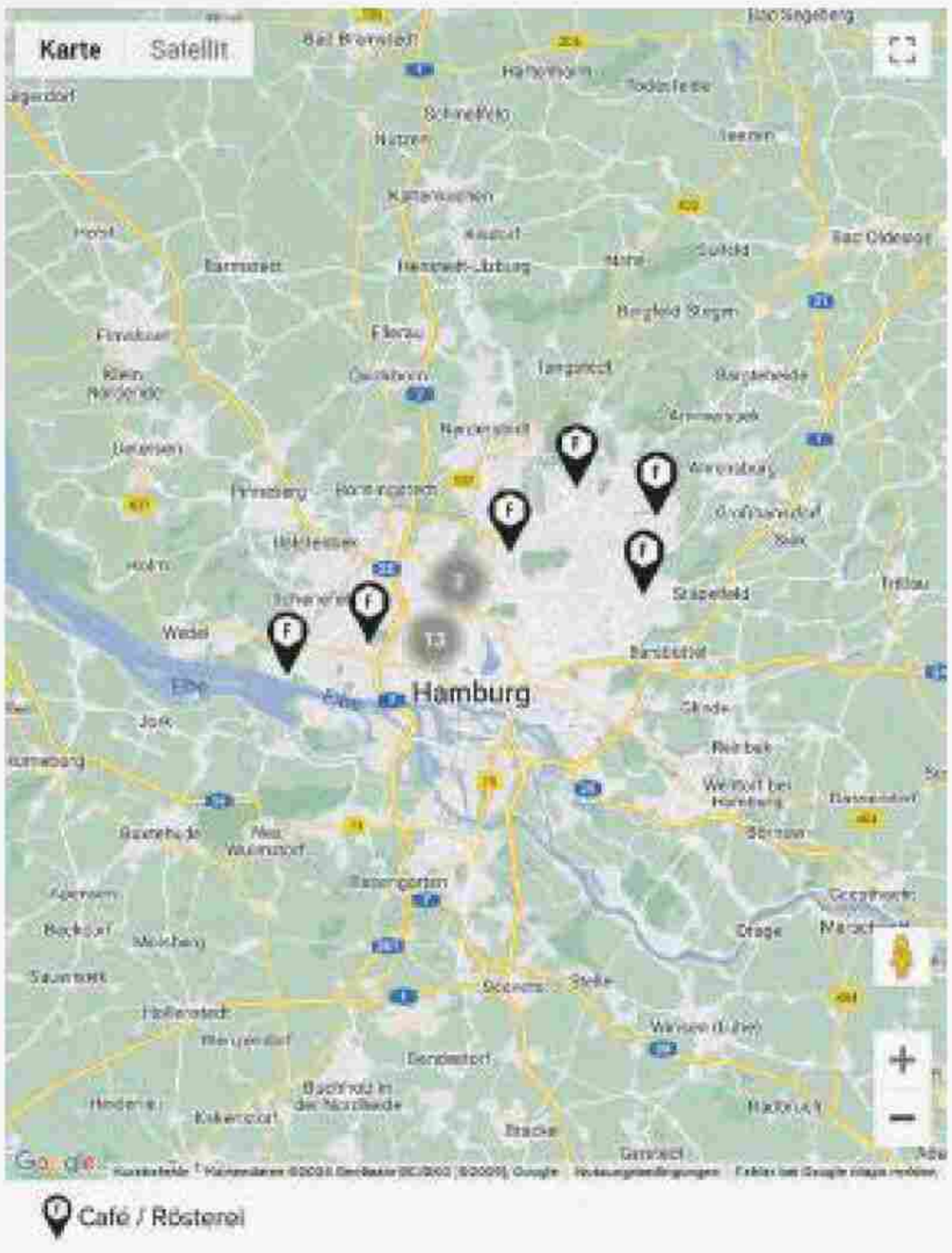
Café / Rösterei 394.73 km
Eclair au café
Eppendorfer Weg 1,
20259 Hamburg, DE
+49 40 43282375 ROUTE

Café / Rösterei 394.77 km
„The Roastery“ by Hanseatic Coffee Roasters
Luruper Chaussee, Gebäude 6
125, 22761 Hamburg, DE
+40 40 8908430 ROUTE

Café / Rösterei 394.58 km
Carroux Caffee
Elbchaussee 583,
22587 Hamburg, DE
+40 40 80050591 ROUTE

Café / Rösterei 393.92 km
Deathpresso
Beim Grünen Jäger 24,
20359 Hamburg, DE
+49 40 343824 ROUTE

Standort aktualisieren



Direkt ausprobieren ...

IMPRESSUM

DER
FEINSCHMECKER

© 2024 DER FEINSCHMECKER,
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. Alle Angaben in diesem FEINSCHMECKER-Guide sind gewissenhaft geprüft. Preise, Öffnungszeiten usw. können sich aber schnell ändern. Für eventuelle Fehler übernimmt der Verlag keine Haftung.

Chefredakteurin Gabriele Heins

Redaktion Kersten Wetenkamp

Autoren Sebastian Bordthäuser, Dieter Braatz, Petra Diegel, Stefan Elfenbein, Philipp Elsbrock, Georg Etscheit, Marc Faltin, Barbara Goerlich, Eva Maria Haag, Gabriele Heins, Stefanie Hiekmann, Frank Kämmer, Benedikt Karl, Catharina Karn, Verena Kassubek, Alexandra Kilian, Sabine Knappe, Felix Krohmer, Helmut Krause, Petra Mewes, Sabine Michaelis, Uli Möhler, Michael Ortmanns, Axel Pinck, Christoph Ruf, Julius Schneider, Uwe Studtrucker, Ingo Swoboda, Kersten Wetenkamp, Holger Wille

Layout Ralf Schneider (fr.)

Production Manager Vanja Sobot

Textredaktion Karin Szpott

Bildredaktion Helgard Below, Antje Elmenhorst, Mayu Hinterberger (fr.)

Dokumentation Anne Dreßel

Fotos Markus Bassler, Andreas Behr, Bjoern Behrens, Alexander Boettcher, Julius Demant, Laura Drosse, Marie Ellinghaus, Thomas Engst (2), Frank Eppler, Jan Faßbender, Martina Goyert (2), Jan Halberstadt,Felix Henn, Albrecht Holländer, Huebner Photoart, Sophia Jung, Tuula Kainulainen, Guido Kraut, Christoph Kronseder, Kevin Kugel, Ott Ladenbau, Klaus Lorke, Christoph Mannhardt (2), Mathias Osti , Jeannette Petri, A. Pinck, H. Poeth, André Pretzel, Raider, Marcus Rebmann, Wolfgang Reiher, Thilo Ross, Annette Sandner, Becci Schatz, Paul Schmidt, Silke Schmidt (2), Daniel Ernst Schneider (2), Schneider-Fotos, Thorsten Springer, Axel Steinbach, Stefan Voelker, Nicky Walsh, Witte Wattendorff, André Wirsig, Hapag-Lloyd Cruises/ Wyrwa

Redaktionsschluss September 2024, Alle Angaben sind ohne Gewähr. Die Daten wurden im Sommer 2024 recherchiert Es können sich inzwischen Änderungen ergeben haben.

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

JAHRES ZEITEN VERLAG

JAHRESZEITEN VERLAG GmbH,
Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg

Geschäftsführung: Thomas Ganske, Sebastian Ganske, Arne Bergmann, Peter Rensmann
Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt: Gabriele Heins

Vermarktung: JAHRESZEITEN VERLAG GmbH,
Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg, www.jalag.de, Tel. 040-27 17-0,
Brand Manager: Nadine Sturmat, Tel. 040-27 17-23 38
Anzeigenstruktur: Christiane Sohr, Tel. 040-27 17-24 36
Abo-Service JAHRESZEITEN VERLAG, Postfach 10 40 40, 20027 Hamburg
Tel. 040 -236 704 000; Mail: kundenservice@jalag.de











Willkommen im Club!

BESONDERE MOMENTE
GEMEINSAM ERLEBEN



DER FEINSCHMECKER CLUB

Highlights für Gourmets

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

SCAN ME!

Infos und Anmeldung:
www.feinschmecker.de/club

Jetzt Mitglied in Deutschlands exklusiver Gourmet-Community werden!

Für nur 156 Euro im Jahr.



Belebt den Weingenuss.

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

STAATL. FACHINGEN

Das Wasser. Seit 1742.

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