Das Leben genießen: Reisen, Essen & Trinken

Nr. 2/2024 · Deutschland € 14,90

FEINSCHMECKER

SPECIAL EDITION

Cornelia Poletto

AMORE MIO!

Rezepte für Pasta, ein Festmenü und kreative Käse-Gerichte

Toskana

Die besten Hotels, Restaurants und Trattorien

Lübecker Bucht

Insider-Tipps für jede Jahreszeit

Tafelfreuden

Töpfe, Besteck, Porzellan und schöne Accessoires

FEINSCHMECKER

CH SFR 25,90
BeNeLux 17,40 €

2/2024
D 14,90 €
A 15,90 €

4 191307 514904 02

SILVERSEA®

KONTAKTIEREN SIE IHREN REISEBERATER, RUFEN SIE UNS UNTER
+49 (0)69 92 03 99 34 55 AN ODER BESUCHEN SIE **SILVERSEA.COM**

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



CORNELIA POLETTO Chefköchin &
GABRIELE HEINS Chefredakteurin (l.)

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

wer Cornelia Polettos Klingelton am Handy hört, bekommt sofort gute Laune. Zunächst ertönen schnelle Klavierakkorde, dann das raue „via via, vieni via di qui“ – und man wünscht sich, sie würde gar nicht ans Telefon gehen, damit wir Paolo Contes Song „It’s wonderful“ ja zu Ende hören können. Es hebt einfach sofort die Stimmung, wenn wir ein Stück Italianità in unserem deutschen Alltag erleben. Und dafür sorgt nicht zuletzt die Hamburger Spitzenköchin – mit ihrem Restaurant, ihrer Kochschule „Cucina“ und auch mit diesem Magazin!

Nach der erfolgreichen Premiere im vergangenen Jahr halten Sie nun die zweite Ausgabe dieser Sonder-Edition in Händen, die Cornelia Poletto kuratiert hat und die uns mit in ihre Genusswelt nimmt. Neue Rezepte hat sie exklusiv entwickelt: für globale Pasta-Gerichte, ein kreatives Festmenü und für pfiffige Gerichte mit italienischem Käse. Als Liebhaberin Italiens geht natürlich nichts ohne eine Reise in die Toskana, aber auch für Südtirol haben wir Tipps für beste Weingüter parat.

Viele Leser und viele Gäste ihres Restaurants verbinden Cornelia Poletto mit Italien, aber sie hat viele Jahre in Lübeck gelebt – der frischen Ostseebrise und dem weiten Horizont ist die Küchenchefin immer noch eng verbunden, sodass sie uns ihre besten Adressen für die Lübecker Bucht verrät. Und da sie gerade die Eröffnung eines neuen Restaurants in Düsseldorf plant, haben wir sie auch für diese Stadt um persönliche Tipps gebeten.
In diesem Heft stehen sehr viele Frauen im Rampenlicht, so etwa eine Weinhändlerin, eine Metzgerin und eine Designerin. Engagierte Frauen liegen Cornelia Poletto am Herzen, vor allem, wenn sie Berufe ausüben, die mit Genuss zu tun haben und Menschen glücklich machen. Wir hoffen, dass Sie dieses Glück auch beim Lesen spüren – und immer wieder denken: „It’s wonderful.“

Ihre *Gabriele Heins*

FOTO: JAN-PETER WESTERMANN

INHALT
SPECIAL EDITION



Titelbild: Cornelia Poletto, fotografiert von Jan-Peter Westermann



In diesem Feinschmecker *Edition Cornelia Poletto*

Titelthemen in Rot

Reisen

22 Toskana
Strandclubs, Luxusresort, klassische Trattorien und innovative Küche

40 Düsseldorf
2025 eröffnet Cornelia Polettos neues Restaurant in der Rheinmetropole. Hier ihre Genussfavoriten

44 Gute Gasthäuser
Traditionsreich: „Bornheimer Ratskeller“ in Frankfurt am Main

46 Lübecker Bucht
Eine Tour durch die Hansestadt und ihre Umgebung

54 Urlaubsarchitektur
Schgaguler: Südtirol ist um ein raffiniert saniertes Hotel reicher

58 Reisenotizen

Essen * mit Rezepten!

60 Pasta around the world *
Was haben Italien, Shanghai und Deutschland gemeinsam? Köstliche Nudelgerichte!

70 Festmenü *
Wagyu, Meeresfrüchte, Steinpilze und Schokolade: vier elegante Gänge für besondere Anlässe

80 Kreative Käsegerichte *
Mal was Anderes: würzig-fruchtiges Finale mit Parmesan, Gorgonzola und Ziegenkäse. Plus Warenkunde

86 Kostproben*
Drei Pastaklassiker, neu interpretiert, aus Cornelia Polettos aktuellem Kochbuch

90 Connys Küchenhacks
Tipps und Tricks vom Profi

92 Connys Kühlschrank
Maggi, Wodka und selbst gemachte Bolo: Was die Hamburger Köchin immer auf Vorrat hat

94 Genussheld
Christian Braasch räuchert in Schleswig-Holstein Schinken wie seine Vorfahren seit 350 Jahren – und in derselben Kate

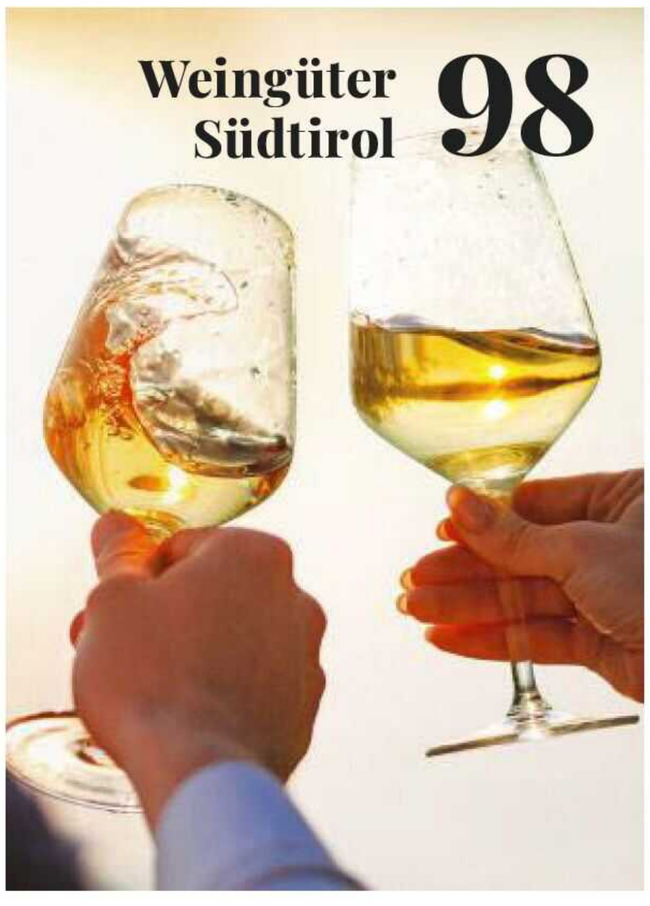
96 Küchennotizen



Käse zur Abwechslung mal zum Nachtisch, ab Seite 80



Festliches Menü **70**



Weingüter Südtirol **98**



124 Perfektes Handwerk

FOTOS: ADOBE STOCK, MICHAEL BAY, ADAHLIA COLE, SELITBUL/GETTY IMAGES, JAN-PETER WESTERMANN (2)

Alle Hotels und Restaurants getestet und bewertet
Erklärungen auf Seite 142

Trinken

98 Weingüter Südtirol
Weiße aus dem Norden Italiens überzeugen mit straffer Struktur, Finesse und feiner Frucht

108 Porträt Hans Reisetbauer
Seit 30 Jahren brennt der Österreicher intensive Brände, die er schlicht Schnaps nennt

112 Connys Cocktails *
Cornelia Poletto lud zur Cocktailparty nach Eppendorf. Plus Rezepte für die Signature Drinks

120 Gute Weinhändler
Feste Größe in Berlin: Anja Schröder und ihr „Planet Wein“ am Gendarmenmarkt

123 Getränkenotizen

Lifestyle

124 Perfektes Handwerk
Fünf Frauen, die wie Cornelia Poletto ihren ganz eigenen Genussweg gehen

130 Tischkultur
Geschirr, Gläser, Besteck: Cornelia Poletto deckt den Tisch schlicht und elegant

136 Conny & Anna
Cornelia Poletto und ihre ehemalige Chefin über Pastasünden und Selbstständigkeit

140 Lebensartnotizen



Schönes für den gedeckten Tisch auf Seite 130

5 Editorial
8 Chef’s Table
10 Salon
16 Meinung
18 Backstage
20 Bücher
142 Bekenntnisse
143 Impressum
144 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

Legende per Los

La Pergola, Rom, Italien

Das Los entschied, welcher der beiden Zwillingsbrüder Koch werden durfte – einer genügte, dachte der Vater damals. Es wurde Heinz Beck, einer der Besten seines Fachs. Der gebürtige Deutsche führt seit 1994 eine kulinarische Institution in Rom, das „La Pergola“ im Cavalieri Waldorf. Seine Küche befindet sich im neunten Stock, der Blick der Gäste fällt auf die Ewige Stadt, während sie Kreationen wie dieses Dessert aus weißen und gelben Pfirsichen genießen. Als Gel, Mousse und mit Mandel-Crumble werden sie mit einem Fior di Latte Gelato serviert. Frischer Pfirsich, Wein-Holunderblüten-Gel und Sellerie-Carpaccio werden in einer Zimtstange serviert. Dessertkunst bis ins Detail. Der Zufall hat es gut gemeint.





FOTO: JANEZ PUKSIC

SALON

Stilvolle Schalen, farbenfrohe Champagnerflöten oder Schokocreme aus Sizilien: All das verschönert den Genuss



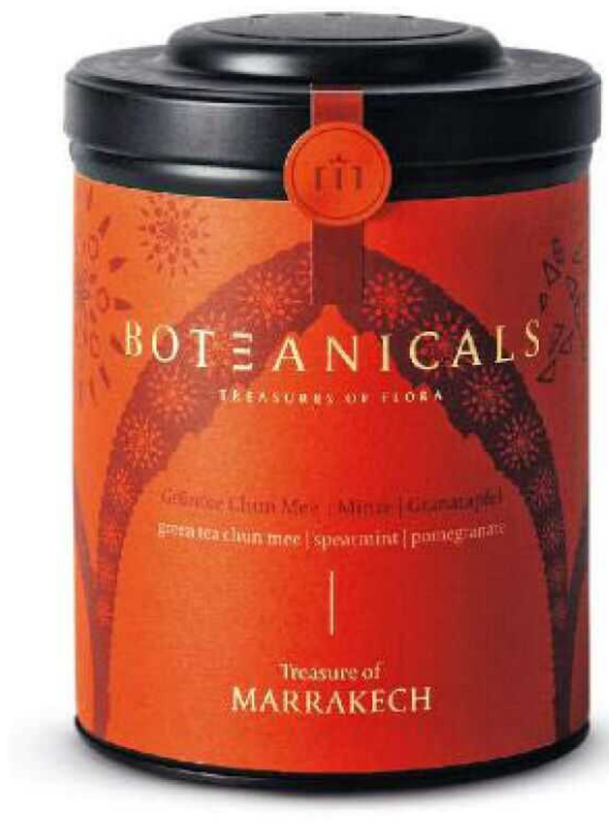
Bunte Perlen

In welchem Glas sich Champagner am besten entfaltet, ist ein Expertenthema. Ein schöner Hingucker sind zweifellos diese mundgeblasenen Exemplare mit geriffeltem Glaskelch in Rosa und senfgelbem Stil. „Mustard x Fazeek“, Limited Edition, 2er-Set € 108,09, **mustard-made-eu.myshopify.com**



Auf schlankem Fuß

Für Nüsse, Obst oder Pralinen: Bei der hochbeinigen Schale „Leon“ fallen sie auf goldenen Boden. Auch solo ein Hingucker. Messingbeschichtetes Aluminium, ø 24 cm, ab € 69, **www.philippi.com**

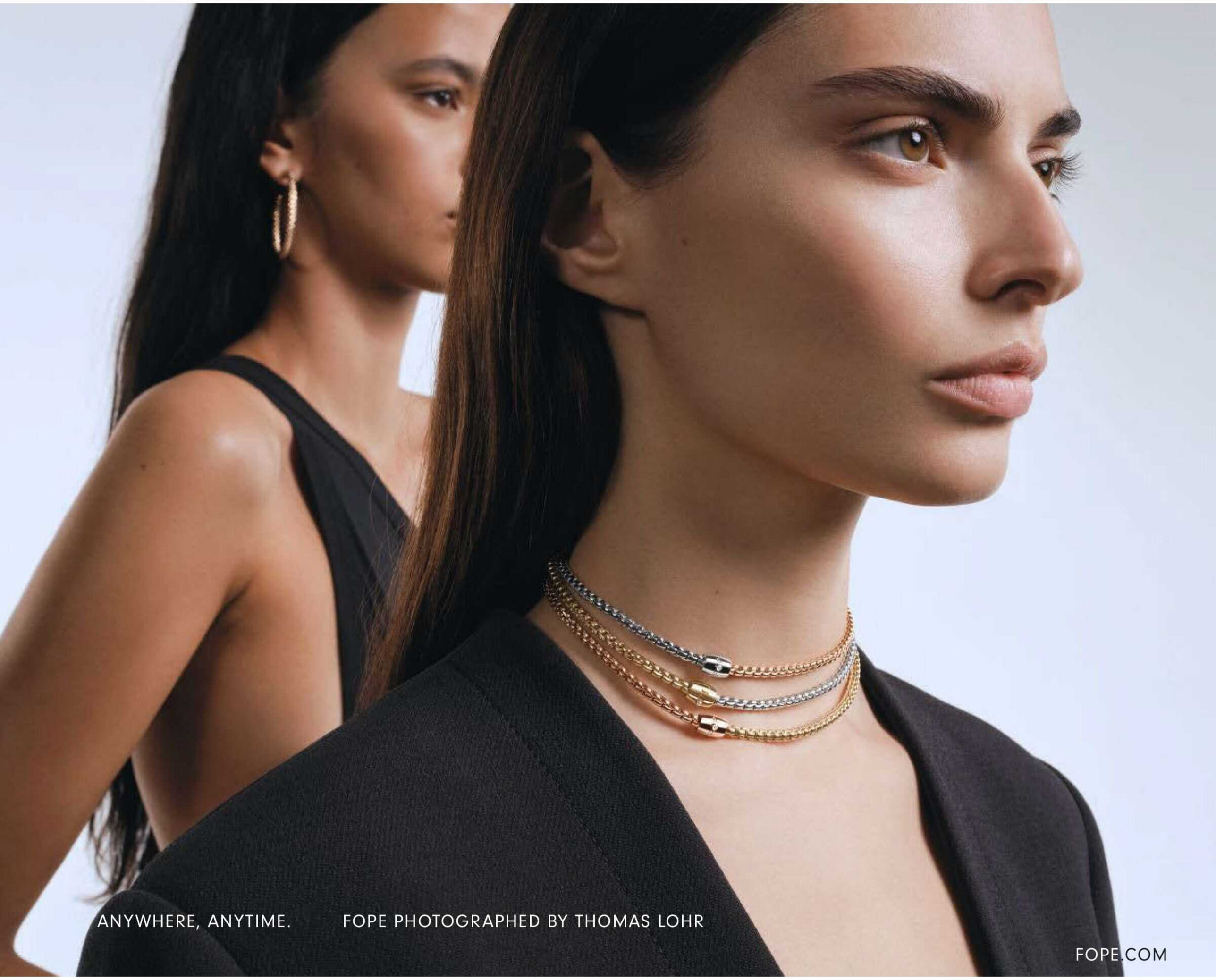


1001 Tasse Tee

Die Aromen Marrakeschs bildet dieser Chun-Mee-Grüntee mit Granatapfel und Minze ab. Die „Boteanicals“ bestehen aus jeweils drei Bio-Komponenten – einem Tee und zwei Gewürzen – und werden per Hand verlesen. 100 g, € 28, **www.der-feinschmecker-shop.de**

FOTO: ADP PHOTOSTUDIOS

FOPE



MAHLBERG

Hamburg · Lübeck
Bremen · Oldenburg
Kiel · Timmendorfer Strand

mahlberg.com

Strahlender Glanz für die Tafel

Vom Art déco inspirierte Linien trägt das Besteck „Bernadotte“, das der schwedische Designer und zweitälteste Sohn von König Gustav VI. Adolf Sigvard Bernadotte 1939 für Georg Jensen designte. 16-tlg., € 349, **www.georgjensen.com**



Schoko mit Schmelz

Aus der berühmten Schokolade aus dem sizilianischen Modica ist dieser reichhaltige Aufstrich hergestellt. Auf Sauerteigbrot, in Gebäck oder einfach löffelweise ein Genuss. „Crema con Cioccolato di Modica IGP“,190 g, ab € 5,19, **wwww.andronaco-shop.de**





Fisch in Form

Die ovale Steingutform nimmt es mit Filets und ganzen Fischen auf. Die Rillen am Boden heben dafür Forelle & Co leicht an, so gart oder bräunt alles gleichmäßig. Deckel mit Fischmotiv, L 41 cm, in Kirschrot, Blau oder Weiß, € 129, **www.lecreuset.de**



Pure Schönheit

Konzentrische Rillen zieren die quadratische Vase „Linda“ aus satiniertem Porzellan. Das fühlt sich gut an und zaubert ein raffiniertes Spiel aus Licht und Schatten. H 16 cm, 21 cm und 28 cm, ab € 139, **www.fuerstenberg-porzellan.com**

FOTO: LUCA VITELLO



BESUCHEN
SIE UNSEREN
ONLINESHOP

MODERNE NATÜRLICHKEIT





BEI DIESEN HÄNDLERN FINDEN SIE DIE EXKLUSIVE LAMBERT-KOLLEKTION!

D 02826 GÖRLITZ, AMBIENTE STUDIO FÜR RAUMGESTALTUNG, 03581 413708 · **04110 LEIPZIG,** INTERIEURTEAM, 0341 3191260 · **04758 OSCHATZ,** FASZINATION INTERIOR, 01515 5502074 · **10623 BERLIN,** LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 030 8813036 · **18055 ROSTOCK,** KONTOR, 0381 4900415 · **20354 HAMBURG,** LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 040 28809917 · **21614 BUXTEHUDE,** HERMANN SCHÖNES LEBEN, 04161 512251 · **22589 HAMBURG,** JOHN GUDEWER & SOHN, 040 871066 · **23669 TIMMENDORFER STRAND-NIENDORF,** LAMBERT STUDIO, 04503 702880 · **23879 MÖLLN,** KRAMERDEEL, 04542 2630 · **25980 SYLT-OST,** TEEKONTOR KEITUM, 04651 8891194 · **25816 HUSUM,** CJ SCHMIDT, 04651 4468117 · **25992 LIST,** KLEIN-KARIERT, 04651 4468117 · **26789 LEER,** AQUA, 0491 2558 · **27283 VERDEN,** WOHNWERKSTATT, 04231 9567544 · **27721 RITTERHUDE,** FREIRAUM, 04841 8800 · **27726 WORPSWEDE,** CASA DI MOBILI, 04792 9445 · **30900 WEDEMARK,** HÖPERSHOF, 05130 8412 · **32312 LÜBBECKE,** SCHARRN 3 KONTOR DER SCHÖNEN DINGE, 05741 7303 · **33415 VERL,** BECKHOFF TECHNIK UND DESIGN, 05246 92600 · **33605 BIELEFELD,** LOHMEIER, 0521 21015 · **35037 MARBURG,** KETZERBACH12, 06421 66635 · **35745 HERBORN,** HOLZ KRETZ, 02772/9230529 · **36433 BAD SALZUNGEN,** WOHNBAR, 03695 6393666 · **39104 MAGDEBURG,** KATHRIN THIES, 0391 5342426 · **40212 DÜSSELDORF,** LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 0211 8620420 · **40489 DÜSSELDORF,** TAFELTRAUM, 0211 97178668 · **45130 ESSEN,** STADTHAUS, 0201 5458965 · **45481 MÜLHEIM,** STILVOLL IN SAARN, 0208 46931833 · **45481 MÜLHEIM,** ROHLOFF FERIENPARK, 0208 8286888 · **45894 GELSENKIRCHEN,** MARSCHALL CONCEPT ART, 0209 38997300 · **46244 BOTTROP,** TIMMERHAUS, 02045 82385 · **46535 DINSLAKEN,** DECOBAR, 02064 603072 · **47447 MOERS,** DRIFTE WOHNFORM,02841 6030 · **50672 KÖLN,** LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 0221 2921650 · **51375 LEVERKUSEN,** HOME FASHION BY THORSTEN MACK, 0214 73468448 · **53117 BONN,** DANIELS WOHNEN, 0228 677666 · **53340 MECKENHEIM,** WILHELM LEY, 02225 99310 · **53604 BAD HONNEF,** WALKEMBACH, 02224 2471 · **55116 MAINZ,** TOSCANA, 06131 224518 · **60313 FRANKFURT,** LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 069 21997514 · **60350 FRANKFURT,** GALERIA KAUFHOF · **61462 KÖNIGSTEIN,** KLAUTKE WOHNKULTUR, 06174 9980961 · **65388 SCHLANGENBAD,** NEUMÜHLE ZAWOH, 06129 5119040 · **67434 NEUSTADT A. D. WEINSTRASSE,** H+H HANDRICH MODERNER, 06321 49980 · **68161 MANNHEIM,** COTTO WOHNEN, 0621 21152 · **69120 HEIDELBERG,** MC MODERN CLASSIC, 06221 474737 · **70173 STUTTGART,** MERZ & BENZING, 0711 239840 · **70597 STUTTGART,** BELLA CASA, 0711 6339794 · **71088 HOLZERLINGEN,** QUERPASS, 07031 741515 · **72459 ALBSTADT-PFEFFINGEN,** WOHNFORM WISSMANN, 07432 3951 · **73614 SCHORNDORF,** KUNSTSTÜCK, 07181 68350 · **74653 KÜNZELSAU,** FR. BREUNINGER, 07940 91820 · **78050 VILLINGEN-SCHWENNINGEN,** F.K. WIEBELT, 07721 980014 · **78333 STOCKACH,** KÜCHENSTUDIO WURST, 07771 6349912 · **78628 ROTTWEIL,** ROSENKAVALIER, 0741 46939 · **79761 WALDSHUT-TIENGEN,** SEIPP WOHNEN, 07741 60900 · **81477 MÜNCHEN,** KARE KRAFWERK, 089 8905403013 · **81479 MÜNCHEN,** IDEE E COMPLEMENTI, 089 75984972 · **82493 KLAIS-ELMAU,** SCHLOSS ELMAU, 08823 18835 · **84028 LANDSHUT,** DOBLINGER, 0871 22237 · **86007 BAMBERG, MÜLLER 7**, 0951 965120 · **86609 DONAUWÖRTH,** MIO STILE MICELLO, 0906 9999128 · **88212 RAVENSBURG,** TAFELBLATT, 0751 3525401 · **88499 RIEDLINGEN,** MARK – RAUMSCHOEN, 07371 937013 · **88662 ÜBERLINGEN,** WELTE-JOOS, 07551 5050 · **89312 GÜNZBURG,** VANONI, 08221 6449 · **89584 EHINGEN,** THIELEMANN EINRICHTEN, 07391 770130 · **92318 NEUMARKT/OPF.,** DIE EINRICHTUNG, 09181 509980 · **97070 WÜRZBURG,** SCHWARZWELLER, 0931 42304 · **97421 SCHWEINFURT,** WOHNART IM RATHAUS, 09721 188013 · **97723 OBERTHULBA,** FARBEN KESSLER, 09736 1071 · **99084 ERFURT,** K2 WOHNKONZEPTE, 0361 7463074 · **A 1010 WIEN,** JSE STEINWENDER INTERIORS, 0043 15333302 · **1080 WIEN,** VICTORIA KAISER INTERIOR, 0043 6769336525 · **2700 WIENER NEUSTADT,** WOHNDEKORATION & GESCHENKE, 0043 664 2521544 · **4221 STEYREGG,** LORE LAGER, 0043 732641340 · **4775 TAUFKIRCHEN,** AUINGER, 0043 77197503 · **5020 SALZBURG,** SCHÖNER WOHNEN, 0043 662640474 · **6263 FÜGEN/TIROL,** MÖBEL FREUDLING, 0043 528862215 · **6330 KUFSTEIN,** RIEDEL TIROLER GLASHÜTTE, 0043 53726489603 · **6370 KITZBÜHEL,** KITZBÜHELER WERKSTÄTTEN, 0043 535664757 · **6460 IMST,** JAIS, 0043 541266492 · **6800 FELDKIRCH,** PAOLINI HANDELS, 0043 552270600 · **8010 GRAZ,** EVA INTERIOR, 0043 6766530833 · **CH 8702 ZÜRICH,** LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 0041 443914000 · **1260 NYON,** ADIRONDACK BOUTIQUE, 0041 223623188 · **3001 BERN,** LOEB AG, 0041 313207070 · **3250 LYSS,** PASSIONS AG, 0041 789243957 · **4144 ARLESHEIM,** MAXIMAL, 0041 617022270 · **4144 ARLESHEIM,** BOUTIQUE STE´S, 0041 617022270 · **4500 SOLOTHURN,** C A S A, 0041 326231952 · **6032 EMMEN,** DAVINCI INTERIOR DESIGN, 0041 412605151 · **6204 SEMPACH,** LAMBERT LUZERN WOHNBERATUNG, 0041 412103747 · **6300 ZUG,** VARIANTIKUM, 0041 417102238 · **6314 UNTERÄGERI,** SZENARIO PFLANZEN & WOHNEN, 0041 417504004 · **6800 FELDKIRCH-ALTENSTADT,** FAIR KÜCHENSTUDIO, 0043 552371662 · **6830 RANKWEIL,** ERNST SUMMER, 0043 6643767158 · **7000 CHUR,** CASANOVAS WOHNEN & SCHENKEN, 0041 812521780 · **8001 ZÜRICH,** JELMOLI, 0044 2204411 · **8808 PFÄFFIKON SZ**, LOUNGEMAX LIVING, 0041 554183066· **8152 GLATTBRUGG,** PROVISORIUM, 0041 789711658 · **8142 UITIKON-WALDEGG,** IL SENSO, 0041 433219742 · **8280 KREUZLINGEN,** WOHNGEFÜHL, 0041 716723852 · **8965 BERIKON,** INSIDE, 0041 566330086 · **LAMBERT GMBH** · Konstantinstr. 303 · D-41238 Mönchengladbach · 02166 86830 · office@lambert-home.de · Weitere Lambert Fachhändler finden Sie auf unserer Webseite

WWW.LAMBERT-HOME.DE



1. Das Schweizer Resort befindet sich auf einem 140 Hektar großen Gelände mit Privatstrand am Lago Maggiore
2. Mastersuiten bieten Blick auf den Landschaftsgarten. 3. Die Zutaten für die Gerichte stammen aus eigenem Anbau

Place to be

Das Castello del Sole ist ein Refugium mit Blick auf das Bergpanorama am Fuße des Lago Maggiore

Am Nordufer des Lago Maggiore mit Blick auf den Monte Gambarogno liegt nahezu in Alleinlage das Castello del Sole. Es ist ein Beachresort, das mit einem eigenen Landschaftsgarten auf 140 Hektar Entspannung, Natur und Privatsphäre verspricht. Der charmante Ortskern von Ascona mit seinen kleinen Cafés und mediterranem Flair ist nur ein paar Minuten entfernt – doch die Anreise ist auch übers Wasser mit dem hauseigenen Boot inklusive Skipper möglich. Ab Locarno geht es dann mit dem exklusiven Shuttle an den privaten Strand des Resorts. Wer hier für kulinarische Erlebnisse anlegt, wird nicht enttäuscht. Das eigene Weingut Cantina alla Maggia und der landwirtschaftliche Betrieb Terreni alla Maggia beliefern die Restaurants mit frischen Produkten aus eigener Ernte. Auf den Feldern rund um das Anwesen gedeihen über 25 verschiedene Tomatensorten, Fenchel, Zucchini und sogar asiatische Schotenrettiche. Im Gourmetrestaurant „Locanda Barbarossa“ erwartet die Gäste ein kulinarisches Erlebnis auf höchstem Niveau. Die Küchenchefs Mattias Roock und Leopold Ott kreieren zusammen mit Maître Sergio Bassi regionale Gerichte, die die Aromen der Tessiner Natur und des Lago Maggiore vereinen, etwa frisch gefangenen Zander. Das Menü „Sapori del Nostro Orto“ spiegelt die Vielfalt und den Geschmack des Gartens wider, zu der auch exotische Gewürze wie Szechuanpfeffer gehören. Das Resort bietet zudem ein breites Angebot an Aktivitäten: Von Bogenschießen über Klettern bis hin zu Klippenspringen gibt es unzählige Möglichkeiten, die Natur zu erleben. Die 41 individuellen Suiten und Juniorsuiten, die 38 Doppel- und Einzelzimmer sowie der Spa-Bereich mit Saunen und Whirlpools sorgen für Wohlfühlatmosphäre. Kurzum: Das Castello del Sole ist ein Ort zum Verweilen, den Cornelia Poletto liebt. *Verena Kassubek*





www.castellodelsole.com

FOTO: LEONARDO MARIANI

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.

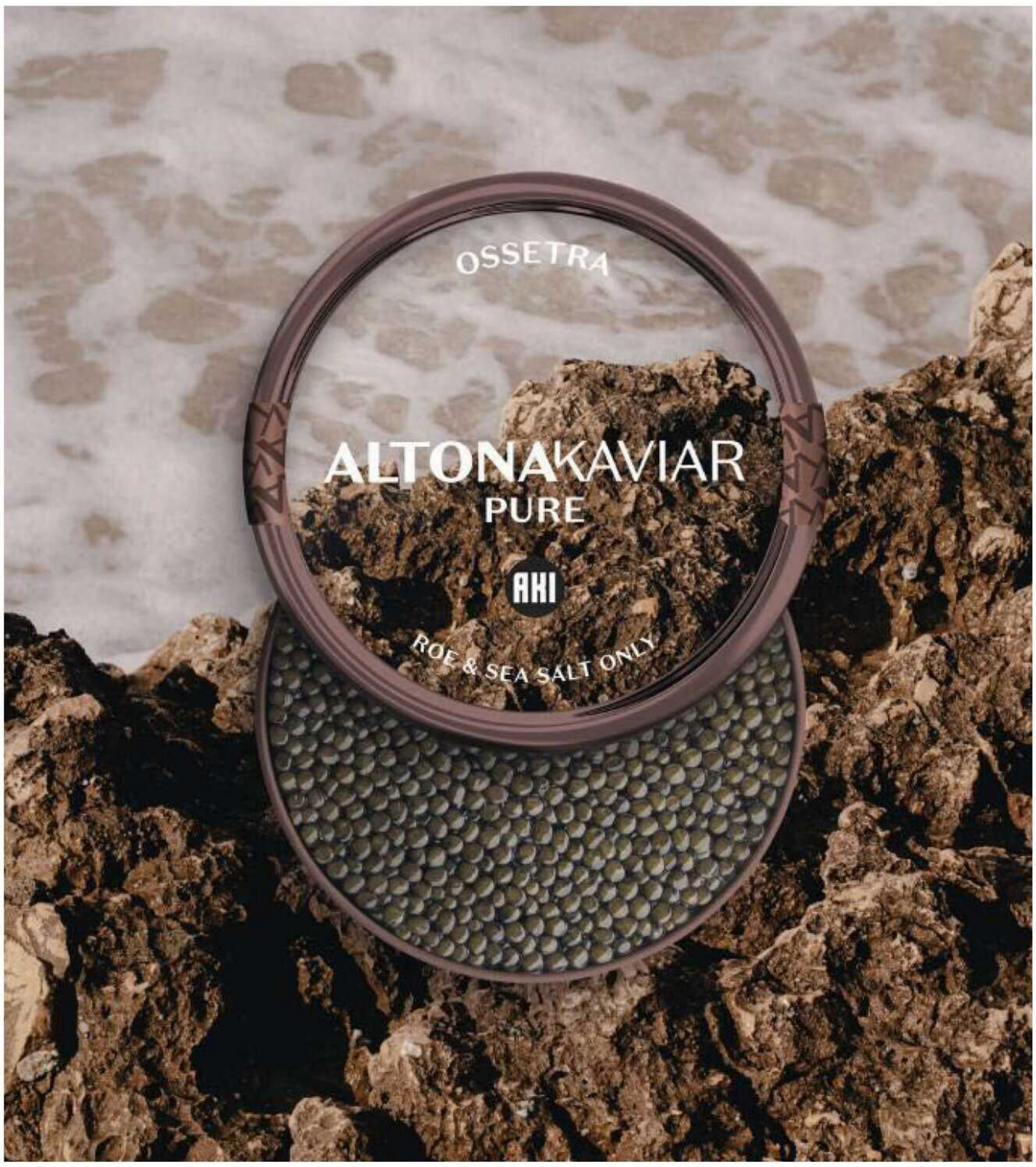
Made with care:
Mit der Pure-Linie bietet das Altonaer Kaviar Import Haus (AKI) ein neues Produkt in — für den bis dato eher traditionellen Kaviarmarkt — frischer Optik.

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

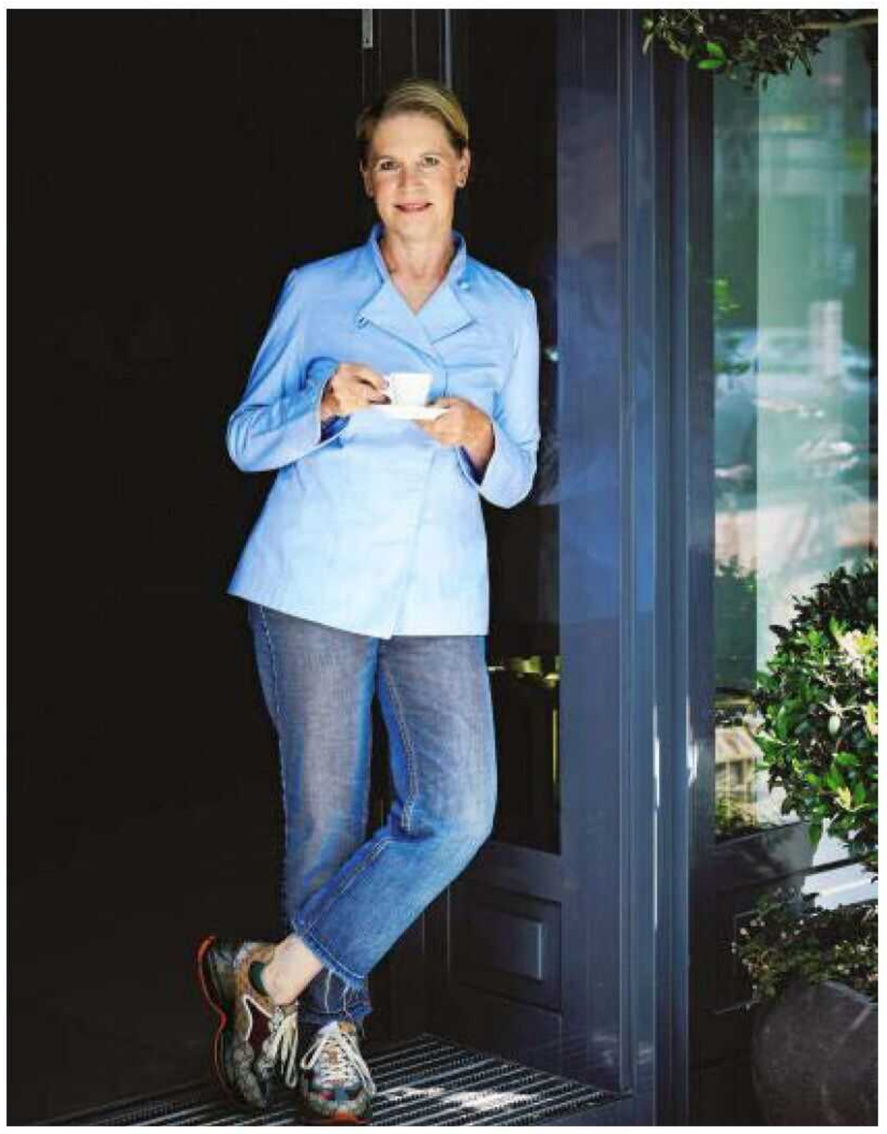
Exklusiv für DER FEINSCHMECKER-Leserinnen und -Leser:

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

Was mich bewegt: Wo ist der Service mit Leidenschaft?

Als Gastgeber sollten wir uns mehr von den Italienern abschauen, meint Cornelia Poletto



Warum lieben wir die italienische Küche? Wenn sie nicht gerade ein Feintuning erhält, handelt es sich doch eigentlich um eine ganz schlichte Küche. Ich denke, wir lieben sie auch und vor allem wegen der Menschen, die den Service gestalten – und der ist meistens grandios. Wenn ich in Italien esse gehe, fühle ich mich als Gast immer willkommen. Mein Lieblingslokal ist das „Locanda Barbarossa“ im Castello del Sole in Ascona – allein schon wegen des Service-Chefs Sergio Bassi. Wie er mit Gästen umgeht, ist für mich vorbildlich, und nebenbei gibt er sein Wissen noch als Lehrer weiter und tut alles, um mehr junge Menschen für den Service-Beruf zu begeistern.

DIESE BEGEISTERUNG für den Beruf ist heute wichtiger denn je, denn die Situation im Service macht mir große Sorgen. Und nicht nur mir, es beschäftigt fast alle Gastronomen, mit denen ich spreche. Wir alle suchen händeringend nach motivierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, gerne auch Quereinsteigern. Und dafür müssen wir noch viel mehr publik machen, wie toll der Beruf sein kann. Wo sonst lernt man echtes Handwerk wie Tranchieren von Fleisch, Fisch und Geflügel? Und man bildet sich ständig weiter, erlangt Kenntnisse über Käse, Schinken, Fisch, Gemüse, entdeckt die faszinierende Welt von Wein, Spirituosen und Champagner, ist nah dran an kulinarischen Trends und kann die entsprechenden Produzenten besuchen. Wie toll ist das denn?! Außerdem arbeitet man im Team, wenn man will, auch weltweit, jeder kann sich heute auch digital mit Kollegen weltweit vernetzen. Vor allem ist man jedoch Gastgeber und darf Menschen einen Abend lang glücklich machen.

DIE BEDEUTUNG des Service für den Erfolg eines Restaurants wird dabei immer noch stark unterschätzt. Für mich gehört er ganz klar zum Erfolgsrezept – und zwar zu 50 Prozent. Wenn der Service nicht stimmt, kannst du noch so gut kochen – die Gäste werden nicht zufrieden sein und kommen schlimmstenfalls nicht wieder. In meiner Zeit bei „Anna e Sebastiano“ in Hamburg habe ich viel darüber gelernt, wie wichtig es ist, Köchin UND Gastgeberin zugleich zu sein, und dass der Erfolg nur kommt, wenn beide Seiten stimmen. Sebastiano war ein toller Gastgeber und sagte immer: „Conny, der Gast merkt sofort, wenn das Miteinander nicht da ist, der Service nicht rund läuft, wenn Begeisterung und Hingabe fehlen. Aber auch gute Führung.“

Ich weiß, dass die Gastronomie selbst viel dazu beigetragen hat, dass der Service nicht den besten Ruf hat. Früher lag viel im Argen, es gab polternde Küchenchefs, harte Arbeitszeiten und ein schmales Gehalt. Dies sollte heute der Vergangenheit angehören, wir brauchen ein positives, wertschätzendes Arbeitsklima.

WENN ICH meinen Mitarbeiter Roland beobachte, entspricht er für mich schon dem idealen Servicemitarbeiter. Er ist elf Jahre bei mir, sehr charmant zu den Gästen und unterhält sie mit den unglaublichesten Geschichten. Die Gäste fühlen sich gut unterhalten und bauen eine Beziehung zu ihm auf.

„Früher gab es polternde Chefs, heute brauchen wir ein positives Arbeitsklima.“

Schauen wir uns also mehr von den Italienern ab, die einen unglaublichen Stolz auf ihr Land, ihre Produkte, das Essen und die Weine haben. Und das strahlen sie auch im Service aus. Und sie sind Familienmenschen, die es lieben, gemeinsam am Tisch zu reden, zu essen und zu trinken. Und das überträgt sich dann auf das Gastgebertum. Deswegen sage ich immer: In meinem Herzen bin ich Italienerin.

Cornelia Poletto führt das gleichnamige Restaurant in Hamburg, Goernestr. 1, 20249 Hamburg, www.poletto.de.
Zu erleben ist sie auch im Palazzo in Hamburg bis 9. März 2025, www.palazzo.org

FOTO: DAVID MAUPILÉ

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.



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.



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.

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: Hier drei Tipps unserer freien Mitarbeiter





Sebastian Bordthäuser, Weinautor

Der Geschmack von Porto



Portugals Starkoch Nuno Mendes ist zurück aus London und hat in der Hafenstadt Porto die „Cozinha das Flores“ eröffnet. Mendes fokussiert sich auf die Produkte und Aromen des Nordens, die sowohl zu Mittag als auch am Abend im großen Menü entdeckt werden können. Die angeschlossene Bar serviert exzellente Drinks, Weinkarte und Sommelier lassen keine Wünsche offen. **www.cozinhadasflores.com**





Jan-Peter Westermann, Fotograf

Ceviche an der Bucht



Hier meine Entdeckung auf Mallorca: ein Restaurant mit schönen Blick über die Bucht von Canyamel unter riesigen Schirmpinien! So stellt man sich ein schönes Lokal auf der Insel vor. Die Küche ist mediterran mit lateinamerikanischer Handschrift. Klassiker auf der Karte ist etwa Ceviche. Es gibt viel Fisch und auch Fleisch zum Selberbrutzeln auf der Teppanyaki-Platte. **www.calarotja.es**



Pio, Foodstylist und Koch

Hobenköök als toller Markt



Mein Einkaufstipp ist die Hobenköök in Hamburg. Ich liebe die tolle saisonale, nachhaltige Auswahl an Gemüse, Käse und vielen anderen Lebensmitteln aus der Region. Man muss es sich manchmal vornehmen, dorthin zu fahren, da es ein wenig abseits hinter dem Hauptbahnhof liegt. Dann wird man aber belohnt – ob in der Markthalle oder im Restaurant. Volle Einkaufskisten sind garantiert! **www.hobenkoeoek.de**

Leser-Aufruf: Haben Sie auch eine besondere Empfehlung, die Sie uns verraten möchten? Dann schreiben Sie uns: redaktion@der-feinschmecker.de. Die schönsten Entdeckungen werden wir veröffentlichen.

FOTOS: GROSSAUFNAHMEN.DE, NUNO MENDES, CALA ROTJA (2), WESTERMANN-BUROH.DE

MIT WILTMANN VERWÖHNT MAN.

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

www.wiltmann.de

Saucen, Jazz und Amore

Italien zeigt sich von seinen besten Seiten:
Der Ofen glüht, Risotto köchelt – und das mit Muße!



Finocchio arrostito con Arancia rossa e Peperoncino

Gerösteter Fenchel mit Blutorange und Peperoncino

Für 4 Personen

ZUBEREITUNG
30 Min.

ZUTATEN

2 mittelgroße Fenchelknollen

2 Blutorangen

4 EL. nativen Olivenöl extra, mittelfruchtig

feines Meersalz

120 ml frischen Orangensaft

60 ml Weißwein

60 ml Gemüsebrühe
(Rezept S. 262)

Salat und Gemüse werden in Italien gern zum Hauptgang bestellt, und zwar separat, denn sie stehen auf der Karte unter der Rubrik Contorni, wo man die Beilagen frei wählen kann. Diese Rezept ist eine Mischung aus gegartem Gemüse und Salat mit feinen Röstaromen, frischen Blutorangenfilets und einer Sauce mit Orangensaft. Das Gericht ist so schmacklich komplex und kann im Sommer auch einfach als Mittagsmahlzeit mit etwas Weißbrot gegessen werden. Fenchel ist in Italien ein sehr beliebtes Gemüse, ob frisch oder als Fenchelsamen. Frisch dient er beispielsweise als Gemüsebett für Fisch aus dem Ofen, schmeckt überbacken mit Parmesan oder als Zutat in einem Risotto. Fenchelsamen sind ein beliebtes Würzmittel für Schweinefleisch, sei es beim Arista di Maiale (toskanischen Schweinebraten), der Pancetta (Bauchspeck vom Schwein), der Salsiccia (würzigen Wurst) oder der Finocchiona (Fenchelsalami). Selbst als erfrischendes Sorbet in einem opulenten Menü wird Fenchel gern verwendet.

Wenige Zutaten, perfekt aufeinander abgestimmt – wie zum Beispiel beim Fenchel mit Blutorange und Peperoncino (o.)

Vom Einfachen das Beste

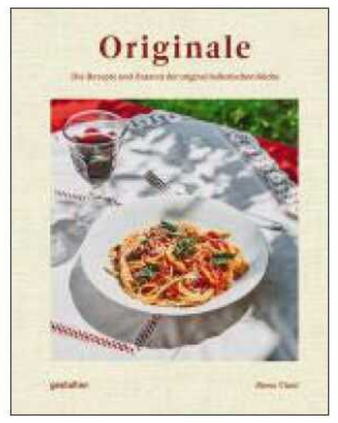
Remo Viani reiste durch Italien, um die unverfälschte Küche zu suchen – und hat tolle Rezepte und Warenkunden mitgebracht

Die italienische Küche außerhalb Italiens unterscheidet sich meistens von der im Ursprungsland. Carbonara mit Sahne und Kochschinken, Spaghetti bolognese? Erfindungen, die mit echter italienischer Küche nichts zu tun haben. Remo Viani, Importeur und Inhaber der Feinkostläden „Viani“, ist für sein Buch „Originale“ durch Italien gereist, um authentische Rezepte zu finden, die von den Menschen stammen, die die lokalen Produkte am besten kennen: Landwirte und Agriturismo-Betreiber, die auch selbst Produzenten sind.

Fenchelsalat mit Hering, Orangen und gebackenen schwarzen Oliven, Tortellini mit Linsen und Wildschweinsalami oder Focaccia mit Tomatensugo, Oliven und Sardellen bringen das echte Italien an den heimischen Herd. Dazu gibt es Warenkunden zu verschiedenen Lebensmitteln, die in der italienischen Küche nicht fehlen dürfen, wie Prosciutto e Salumi (Schinken und Wurstwaren), Pasta, Tomaten, Käse, Zitrusfrüchte und Kräuter. Die Reise durch Italien endet mit einem süßen Klassiker: Crostata classica mit Aprikosenkonfitüre.

288 Seiten, € 45, Die Gestalten Verlag

Geeignet für: Alle, die nach einem Italien-Urlaub das authentische Essen vermissen.



Das Cover von „Originale“ hält, was es verspricht: Italien pur



Eine Ofenbarung

Die Foodbloggerin Milena Krais widmet sich eigentlich süßen Backwaren. Für ihr Buch „Salzig & Süß“ macht sie eine Ausnahme. Pikantes aus dem Ofen oder dem Waffeleisen präsentiert sie nach Jahreszeiten sortiert. Knoblauchzupfbrot mit Oliven gibt es im Sommer, Mangoldtarte mit Safran im Herbst und Minibuchteln mit Vanillesauce im Frühling – obwohl man sie das ganze Jahr essen könnte.

192 Seiten, € 29,99, Christian

Geeignet für: Alle, die Soulfood lieben.



Bitte anschneiden: Mangold-Tarte mit Feta und Parmesan auf dem Cover von „Salzig & Süß“

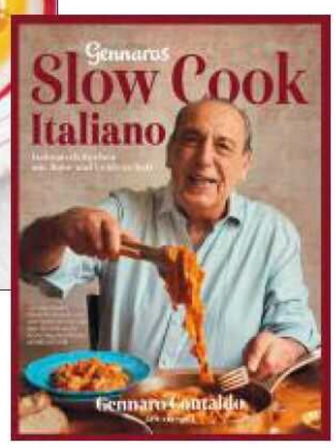


Kommt Zeit, kommt Genuss

Gennaro Contaldo ist der Koch, der den Briten die italienische Küche nähergebracht hat. Seit vielen Jahren lebt der an der Amalfiküste geborene Italiener in England, wo er sich als Fernsehkoch einen Namen gemacht hat. In seinem Buch „Slow Cook Italiano“ lässt er es langsam angehen und setzt auf eine wichtige Zutat: Zeit. Schmorgerichte wie Südtiroler Gulasch, Winterminestrone oder Brathähnchen mit Paprika gelingen ganz in Ruhe und nebenbei.

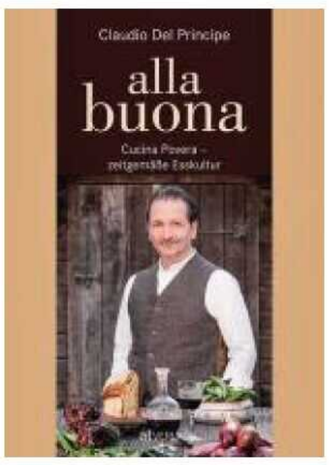
224 Seiten, € 28, ars vivendi

Geeignet für: Italienische Abende am Wochenende.



Wie wichtig Muße beim Kochen ist, zeigt Gennaro Contaldo in „Slow Cook Italiano“

FOTOS: CHRIS ABATZIS & KATHARINA HERTZ/ORIGINALE/GESTALTEN 2024 (2), LAURA EDWARDS, SILKE ZANDER

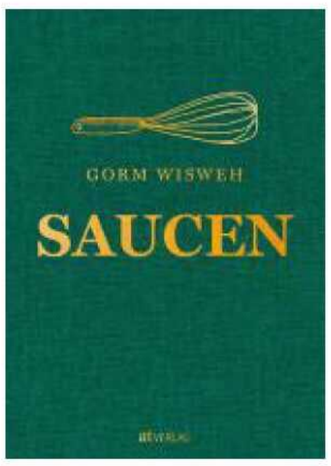


Arm und reich

Der Kochbuchautor Claudio Del Principe widmet sich in „alla buona“ der Cucina povera, der „Arme-Leute-Küche“. Seine Eltern sind damit aufgewachsen, er selbst wundert sich über den Überfluss im Supermarkt. Mit Rezepten für Risotto mit Kartoffeln und Miesmuscheln oder Käsekrapfen zeigt er, dass die „arme“ Küche durchaus raffiniert und reich an Geschmack ist.

256 Seiten, € 39, AT Verlag

Geeignet für: Küche ohne Schnörkel.



Flüssiges Gold

Der Däne Gorm Wisweh ist der Gründer einer Pizzakette. Doch der Autodidakt hat nicht nur eine Leidenschaft für Pizzasauce, er liebt sie in allen Variationen. In seinem Buch „Saucen“ hat er die Rezepte für 58 Saucen und die Fonds, die als Basis dienen, dokumentiert. Wer wissen will, wie sie in Restaurantqualität gelingen, dem sei dieses Buch empfohlen.

168 Seiten, € 34, AT Verlag

Geeignet für: Saucenfans.



Sound of Italy

Till Brönner ist einer der besten Jazztrompeter Deutschlands. Auf seinen Konzerten hat er die Welt gesehen, in den besten Häusern gegessen, aber das Essen in Italien hat ihn nie losgelassen. In Rom hat er einen Teil seiner Kindheit verbracht, und weil er es liebt zu kochen, finden sich in „Ciao Roma“ seine Lieblingsrezepte.

Ganz wichtig: Musik beim Kochen.

208 Seiten, € 35, Tre Torri

Geeignet für: Jazz im Ohr und im Topf.

Ein ganzes Dorf als Hotelanlage: das frisch renovierte Castelfalfi Resort bei Florenz

Immer wieder neu verliebt!

Mondäne Badeorte und bodenständige Trattorien, luxuriöse Resorts und innovative junge Küche: auf Entdeckungstour in der Toskana

TEXT **STEFAN MAIWALD**

FOTO: GEORG ROSKE

Von der Strandbar der Eltern zum Meeresfrüchtetempel: Deborah Corsis „La Perla del Mare“ in Vicenza

FOTO: LAURA HYERACI


Deborah Corsi
La Perla del Mare
JRE
JEUNES RESTAURATEURS

TOSKANA NEU ENTDECKT



1



2



3

Liebe Deborah: Du bist einfach die Beste. Hast den Strandclub deiner Eltern übernommen, der Sonnenschirme und Toasts und Eis am Stiel anbot. Hast daraus ein Restaurant gemacht, wie es sein soll: köstlich, kreativ, dennoch unprätentiös, ohne mit jedem Teller eine Doktorarbeit über den Bauhausstil abzuliefern. In San Vincenzo, im ersten Stock, knapp über den Sonnenschirmen, mit Meerblick. In der untergehenden Sonne übt ein Mädchen im weißen Sommerkleid am Spülsaum Radschlagen, während die Eltern es oben von der Terrasse filmen, und wer kann es ihnen verdenken?

Das „La Perla del Mare", der einstige Strandclub, hat sich seinen Ruf unter anderem mit der köstlichen Crudità, der Meeresfrüchteplatte, geschaffen, aber ein Blick auf die Gerichte dieser Saison zeigt, wie viel mehr Deborah Corsi bietet. Unser Liebling: im Mund schmelzender Thunfisch mit grünem Apfel und „salsa al profumo di mare" – einer Mischung aus Balsamessig, Sojasauce, Olivenöl sowie Venus- und Miesmuschelwasser. Himmlisch meerig! Außerdem neu: Pasta mit Haselnusspesto, Tintenfisch und Thunfisch-Bottarga oder das Makrelen-Tataki mit Bratensauce (!) und Rosmarin. Zum Dessert karamellisierter Pflaumenkuchen mit Sambuca-Eis und Waldfrüchten.

Toskana und Küste, das passt in vielen Köpfen nicht zusammen. Für viele Deutsche besteht die Toskana aus Florenz und dem Chianti, aus Brunelleschi-Kuppeln, Michelangelo-Statuen, Zypressen und Weinbergen. Dabei gehören die Strände zwischen Forte dei Marmi und Monte Argentario zu den beliebtesten Badeorten Italiens – für Italiener. Deutsche bevorzugen eher die Adria. Mit Ausnahme Thomas Manns, der gern in Forte dei Marmi urlaubte und heftig mit den italienischen Gepflogenheiten aneinandergeriet, unter anderem, weil er seine achtjährige Tochter nackt herumlaufen ließ; das ist in Italien bis heute nicht gern gesehen. Aber das zu erörtern, würde uns nur von Deborahs Köstlichkeiten ablenken – und der feinen Weinkarte, um die sich ihr Mann Emanuele kümmert.

FOTO: PETER ADAMS

1. Noch ein Geheimtipp: die Halbinsel Monte Argentario im Süden der Toskana

2. Karamellisierter Pflaumenkuchen mit Sambuca-Eis und Waldfrüchten im „La Perla del Mare" in Vicenza

3. Klassische toskanische Küche und eine imposante Weinkarte: „Osteria Magona" in Bolgheri

BLEIBEN WIR AM WASSER, weil gerade so schönes Wetter ist und das Meer so verlockend glitzert, nämlich im Fischer- und Badeort Castiglione della Pescaia. Im Schatten der mittelalterlichen Festung betreibt Familie Ciregia mit der „Osteria del Mare" ein buntes Lokal, in dem es lässig und familiär zugeht. Massimiliano Ciregia kocht kreativ und geht mit der Zeit: Die Rezepte, etwa Tintenfisch-Lampredotto nach dem florentinischen Brötchenklassiker mit Milz, Garnelen-Lasagne oder Hühner-Kebab, werden von ihm auf Youtube vorgekocht. Das Cacciucco ist das kulinarische Aushängeschild der Tyrrhenischen Küste. Das Fischgericht mit viel pikantem Sud – Italiener nennen es zuppa, was aber nichts mit unserer Suppe zu tun hat – wurde möglicherweise in den Tavernen der Hafenstadt Livorno erfunden und muss rigoros fünf Arten Fisch und Schalentiere enthalten, nämlich so viele, wie das Cacciucco Cs im Namen trägt. Bei Massimiliano sind es bei unserem Besuch Seespinnen, Miesmuscheln, Tintenfisch, Garnelen und Meeräsche, dazu wird getoastetes Brot zum Aufstippen gereicht.

Und vergessen wir nicht: die wunderbare Weinregion in Bolgheri. Der Geburtsort der Supertoskaner ist nur einen olympischen Diskuswurf von der toskanischen Küste entfernt. In Bolgheri nahm die italienische Weinrevolution ihren Anfang, Weine nach französischer Art herzustellen, und die beste Anlaufstation ist die „Osteria Magona" mit der verrücktesten Weinkarte der Welt. Auf der ersten Seite in der ersten Zeile steht ein 1981er-Sassicaia für 1100 Euro. Die preiswerteste Flasche auf Seite 1 kostet 490 Euro. Das ist doch mal eine Strategie, das Eis zu brechen! Was wirklich erstaunlich ist: Es handelt sich nicht um einen besternten Luxustempel, sondern um eine schlichte Osteria mit klassischer toskanischer Küche, fleisch- und grilldominiert und keineswegs überteuert. Nur liegt das Lokal eben zufällig in der berühmtesten Weinregion Italiens. Köstlich als Primo: die Maltagliati-Pasta mit Ragout vom Chianina-Rind. Viel

Unbekümmertheit ist das neue Wort in der Toskana. Aber dabei immer in den eigenen Traditionen verwurzelt.

Fleisch kommt von Metzger-Großmeister Dario Cecchini aus Panzano.

Ja, die Toskana ist viel mehr als Florenz, Pisa und Chianti, und deswegen gibt es abseits der Routen so viel zu entdecken, etwa in Prato. Die Stadt liegt eine halbe Stunde westlich von Florenz. Die Innenstadt, fast komplett Fußgängerzone und daher ideal für Einkaufstouren, wickelt sich um ein beeindruckendes Castello. Und Giulia Talantis „Dek di Prato" bietet nicht nur Burgblick, sondern gehört zu den spannendsten kulinarischen Erlebnissen der Toskana, unbekümmert wird hier mit Stilen und Traditionen experimentiert. Giulia wuchs auf dem Land auf, nicht weit von Florenz, der Opa hatte einen Weinberg, Obst- und Gemüseanbau und ein paar Tiere. Seit ihrem fünften Lebensjahr half sie ihrer Mutter in der Küche, erst beim Formen von Figuren aus Pastateig, dann beim Einkochen von Marmeladen und Tomatensaucen. In ihrem Bistro will sie die bestmögliche Materia prima anbieten und eine zugängliche Küche für alle schaffen. „Genuss ist wichtiger als mein Ego", sagt sie. Kreativität ja, aber nicht um ihrer selbst willen, etwa bei ihren Tintenfischchen mit Bottarga auf ganz dünn geschnittenen, rohen und mit Salz, Pfeffer und Zitrone gewürzten Artischocken. Etwas Besonderes sind die „salumi di pesce". Die Toskana hat eine große Schinken- und Wursttradition, und das überträgt das „Dek di Prato" mit denselben, wenn auch reduzierten Gewürzen und Zubereitungsarten auf die maritime Welt, etwa bei der Thunfisch-Bresaola, dem „Roastfish", den Schwertfischlendchen, dem Tintenfischspeck und der Fischwurst – eine geniale Idee, und sie produzieren inzwischen sogar für andere Restaurants, auch Eataly hat die „salumi di pesce" neuerdings im Sortiment. Ja, Unbekümmertheit ist das neue Wort in der Toskana: Experimentierfreude, etwa auch mal orientalisch oder thailändisch zu würzen (Giulias große Leidenschaft). Aber dabei immer in den eigenen Traditionen verwurzelt.

1. Elisa Masoni und ihr „Molina" in Calenzano gehören zur neuen Köchinnenwelle

2. Zypressengesäumte Straßen mäandern durch die Lehmhügel der Crete Senesi bei Asciano

3. „Salumi" aus Fisch und Meeresfrüchten serviert das „Dek die Prato" nahe Florenz

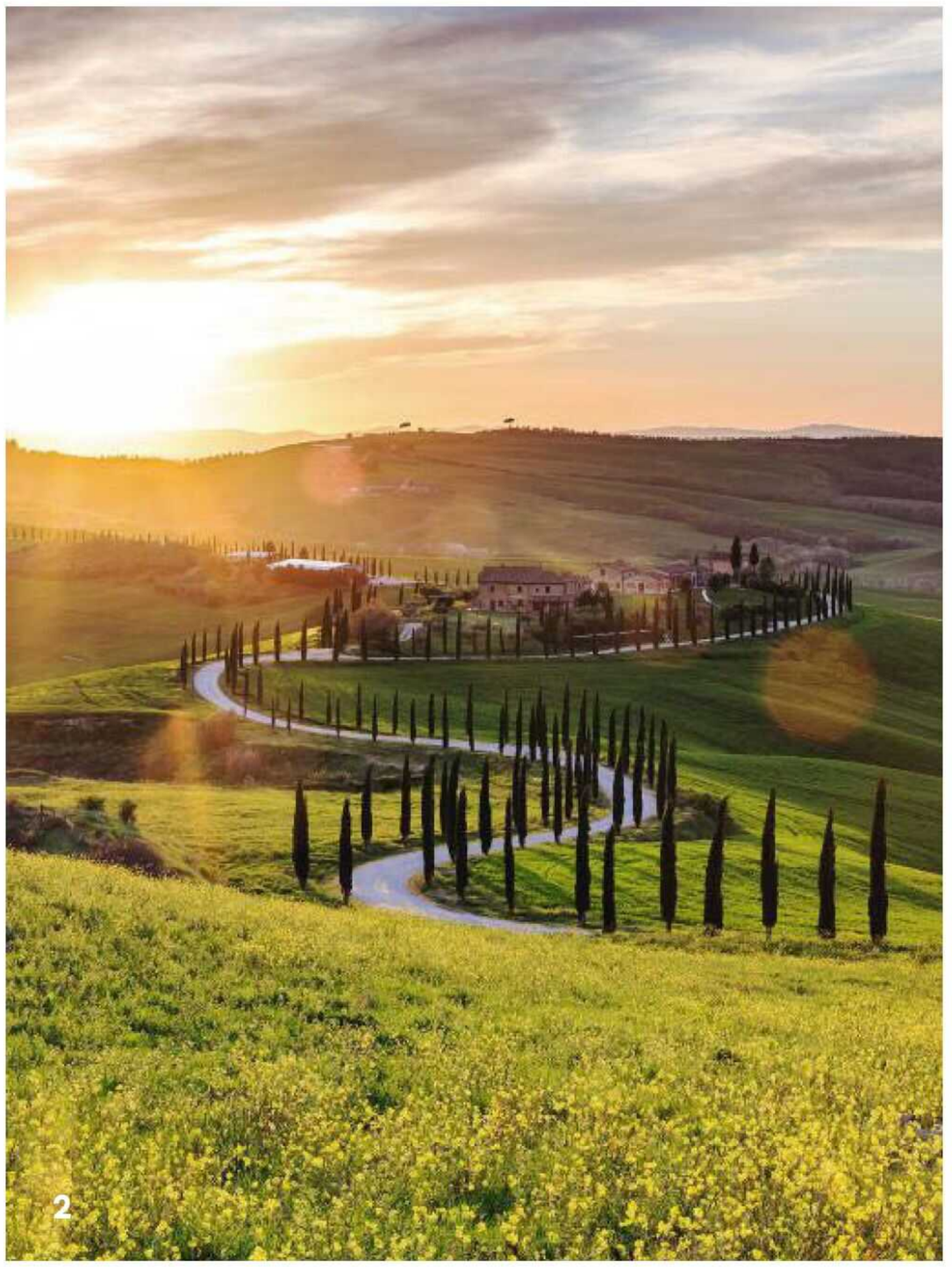
BEI UNSEREM BESUCH erst seit zwei Tagen geöffnet ist das „Molino" in Calenzano, wo Elisa Masoni eine neue Heimat gefunden hat. Wie Giulia gehört sie zu der neuen jungen Köchinnenwelle, die mehr ist als nur ein Medienhype auf der Suche nach Diversität. Denn schon ihr „Oste" war ein bemerkenswertes Lokal, eine ganz moderne Pizzeria/Trattoria, erfrischend und ungezwungen, ein bisschen wie Elisa selbst. Im „Molino" fehlt der Holzofen und damit die Pizzakarte, aber Elisas Spezialität ist mitgewandert, der Tortello alla lastra, eine Spezialität aus dem Casentino-Tal: eine einzige große Nudeltasche, gefüllt mit Kartoffeln, auf einer glühend heißen Platte zubereitet, um sie knusprig zu halten, obendrüber kommen entweder Ragout oder Steinpilze, Rucola und Grana Padano. „Ich könnte dir jetzt wie jeder Italiener von meinen Nonni erzählen, die mir die Liebe zum Kochen vermittelt haben", lächelt Elisa, „aber die Wahrheit ist: Ich habe im letzten Schuljahr auf dem Gymnasium beschlossen, Köchin zu werden. Weil ich die Welt sehen wollte, und der Beruf erschien mir perfekt, um herumzuvagabundieren." Die Leidenschaft, sagt sie, wuchs mit dem Können, „außerdem sind wir alle irgendwie Adrenalin-Junkies, wir lieben Stress und auch die Befriedigung hinterher". Apropos Adrenalin: Zur Arbeit fährt sie mit einer Guzzi V7, die sie zärtlich „Black Swan" nennt („Verrückt, ich weiß"). Giulia wie Elisa, nach der Zukunft der Gastronomie gefragt, glauben übrigens, dass die Schere zwischen Fine Dining und Basis immer weiter aufgehen wird. „Es wird ultraluxuriöse Genusstempel und simple Trattorien geben", glaubt Elisa, „alles zwischendrin verschwindet." Umso wichtiger, dass in den Trattorien Qualität hochgehalten wird. „Beim Tortello denke ich immer an Nonno Mario und werde etwas melancholisch – da hast du's!"

APROPOS KREATIVE TRATTORIEN: Chef im „Rosmarino" nicht weit von San Gimignano ist Matteo Cervini, ein junger Kerl mit breitem Grinsen und so

FOTOS: LORENZO NOCCIOLI, SELITBUL

TOSKANA NEU ENTDECKT


1


2



3

Genuss ohne Stress und Exzess im Restaurant „Il Verrocchio“ in der Villa La Massa am Arno

Die Toskana ist viel mehr als Florenz, Pisa und Chianti, deswegen gibt es abseits der Routen so viel zu entdecken.

FOTO: FANI KURTI

TOSKANA NEU ENTDECKT



1



2



3

Es ist immer noch die gute alte Toskana. Doch mit vielen frischen Impulsen, die uns immer wieder zu staunenden Entdeckern machen.

energiegeladen, dass die Luft um ihn herum flirrt. Die Trattoria liegt in Castelfalfi, jenem atemberaubenden einstigen TUI-Großprojekt („Wir kaufen ein ganzes Dorf auf"), das jetzt einer indischen Familie gehört. Nun ja – die Welt wird internationaler, und das gilt für die Toskana schon seit Langem. Das Fine-Dining-Restaurant „La Rocca" oben auf der historischen Festung eröffnete gerade neu, aber unser Herz schlägt für Matteo in seiner Trattoria. Denn auf dem 1100-Hektar-Gelände kann er aus dem Vollen schöpfen, kann sogar fischen und jagen, vor allem aber Obst und Gemüse und Olivenöl aus eigenem Anbau verwenden, auch Vermentino- und Sangiovese-Weine und Honig produziert das Resort. Sein Meisterwerk sind die Agnolotti mit Schmorbratenfüllung auf einer Creme aus saurer Sahne und Safran, darüber ein Basilikum-Crumble. Gehaltvoll und fein zugleich, was für ein Wohlfühlgericht!

Dass das Castelfalfi Resort dank frischer Finanzspritze aufblüht, ist nicht zu übersehen, etwa mit neuem Spa und komplett restaurierten Zimmern und Suiten. 27 anspruchsvolle Golfbahnen runden das Angebot ab. Dass diese Bahnen, insbesondere die des Mountain Course, zu den schwierigsten in ganz Italien gehören, ist eine schöne Entschuldigung für ein tröstendes Glas Wein in dem (ebenfalls nagelneuen) Clubhaus.

WEITER IM SÜDEN WIRD ES HEISS. Schon die Römer badeten in den schwefeligen Quellen von Saturnia. Das dortige Nobelhotel, seit Generationen bei Deutschen beliebt, legt nun Wert darauf, „Terme di Saturnia Natural Destination" genannt zu werden, was hiermit erledigt ist. Am höchsten Punkt des Anwesens liegt die soeben neu eröffnete Trattoria „La Stellata", und hier ragt Paolo Cilione heraus, von den Mitarbeitern „Paoluccio" genannt, „Paulchen", denn Italiener spielen gern mit Gegensätzen. Wir kennen es ja aus Bud-Spencer-und-Terence-Hill-Filmen, wo jeder Glatzkopf den Spitznamen „Locke" trägt. Hinter dem Diminutiv steckt also ein massiger Bursche, fast zu groß für diese Welt, doch mit einer Liebe zum Kochen, die einmalig ist. Und jetzt hat Paulchen einen neuen Spielplatz bekommen, einen gewaltigen offenen Barbecue-Grill, und dort bereitet er Wildschweinbraten am Spieß zu oder die klassische Bistecca Fiorentina. Die offene Feuerstelle macht etwas mit unserer Seele, sie ist stimmungsvoll im Sommer, heimelig im Winter.

1. Luxuriös und entspannt: Villa La Massa in Candeli am Arno

2. Gnocchi (vorne) oder Pappardelle: toskanische Wohlfühlküche im „La Stellata"

3. Das Team der Trattoria „La Stellata" im Nobelhotel Terme Di Saturnia bei den gleichnamigen Quellen

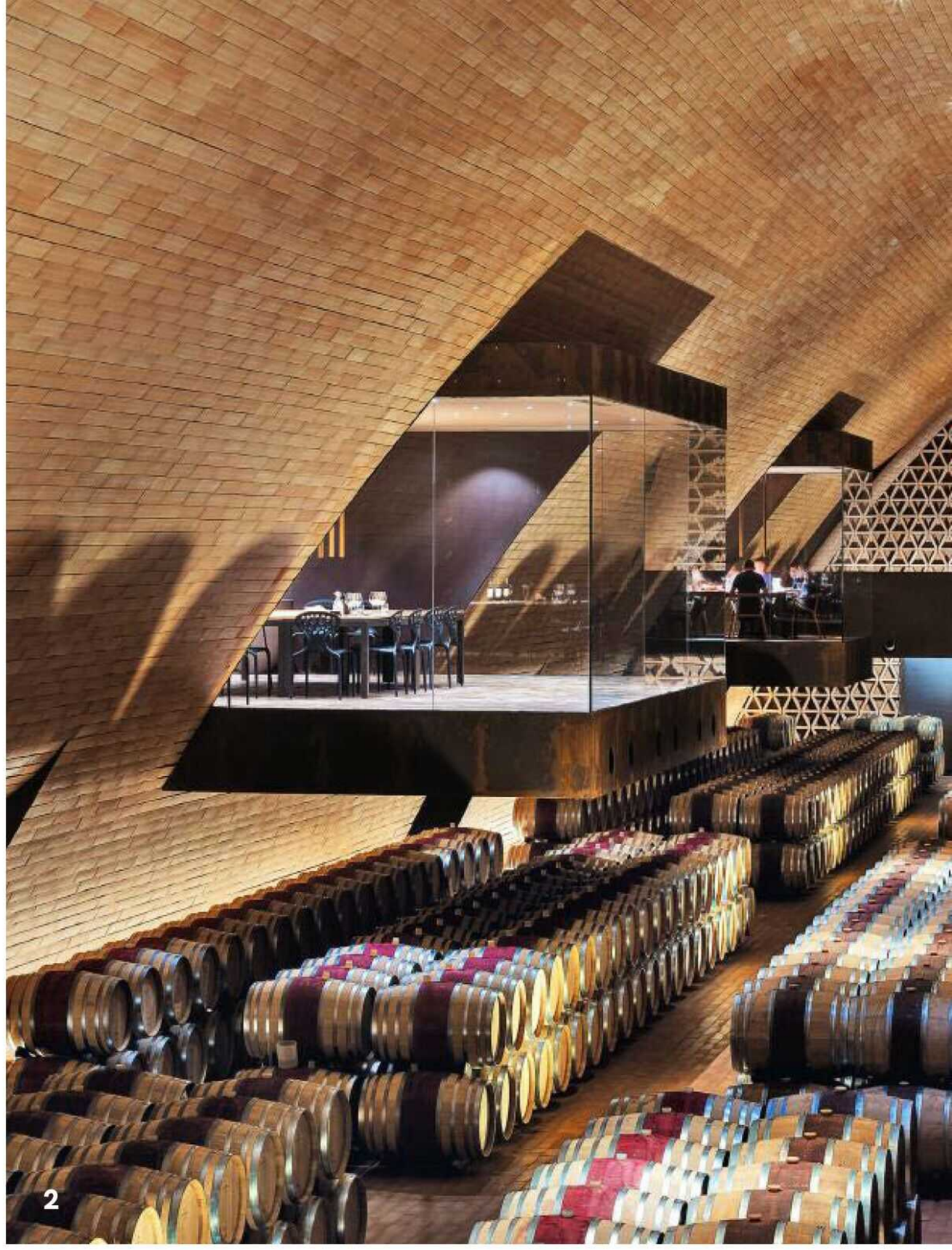
Und zum Abschluss genießen wir doch noch einmal das gute Leben. Nicht in Florenz, aber fast, dafür direkt am Arno. Die Villa La Massa wurde komplett auf links gedreht, es ist immer noch ein luxuriöses Haus, aber deutlich zugänglicher, entspannter. Die junge Chefin Elisa Peroli will das Hotel jünger und zeitgemäßer machen, und sie selbst verkörpert das einzigartig. Terrain wurde hinzugekauft, ein großer Pool und eine Bar gebaut, die Villa La Limonaia mit acht Suiten, aber es ist vor allem Chefkoch Stefano Ballarino, der im Restaurant „Il Verrocchio" die neue Richtung prägt: Genuss ohne Stress und Exzess. Er ist ein Großmeister der Pasta ripiena, der gefüllten Teigtaschen, die in Italien von Region zu Region ihren Namen, ihre Form und ihre Füllung ändern (Ravioli, Tortellini, Agnolotti …). Aber was sich nie ändert: Sie sind Wohlfühlküche im besten Sinne, die auf hohem Niveau interpretiert werden kann, die perfekte Symbiose aus Tradition und Avantgarde. Stefano hat gerade ein neues Gericht auf die Karte gehoben, Ravioli mit einer Füllung aus Cavolo nero und Peposo, also dem typischen toskanischen Schwarzkohl und dem toskanischen Schmorbraten, der in Rotwein gegart und ordentlich gepfeffert wird. Das Gericht ist traditionell, kreativ, zugänglich und schmeckt wunderbar.

Und so heben wir unser Glas in Richtung Arno, stoßen mit Elisa und Stefano an und freuen uns: Es ist immer noch die gute alte Toskana. Doch mit ganz vielen frischen Impulsen, die uns immer wieder zu staunenden Entdeckern machen.

FOTOS: FANI KURTI



1


2

Wein-Adel verpflichtet

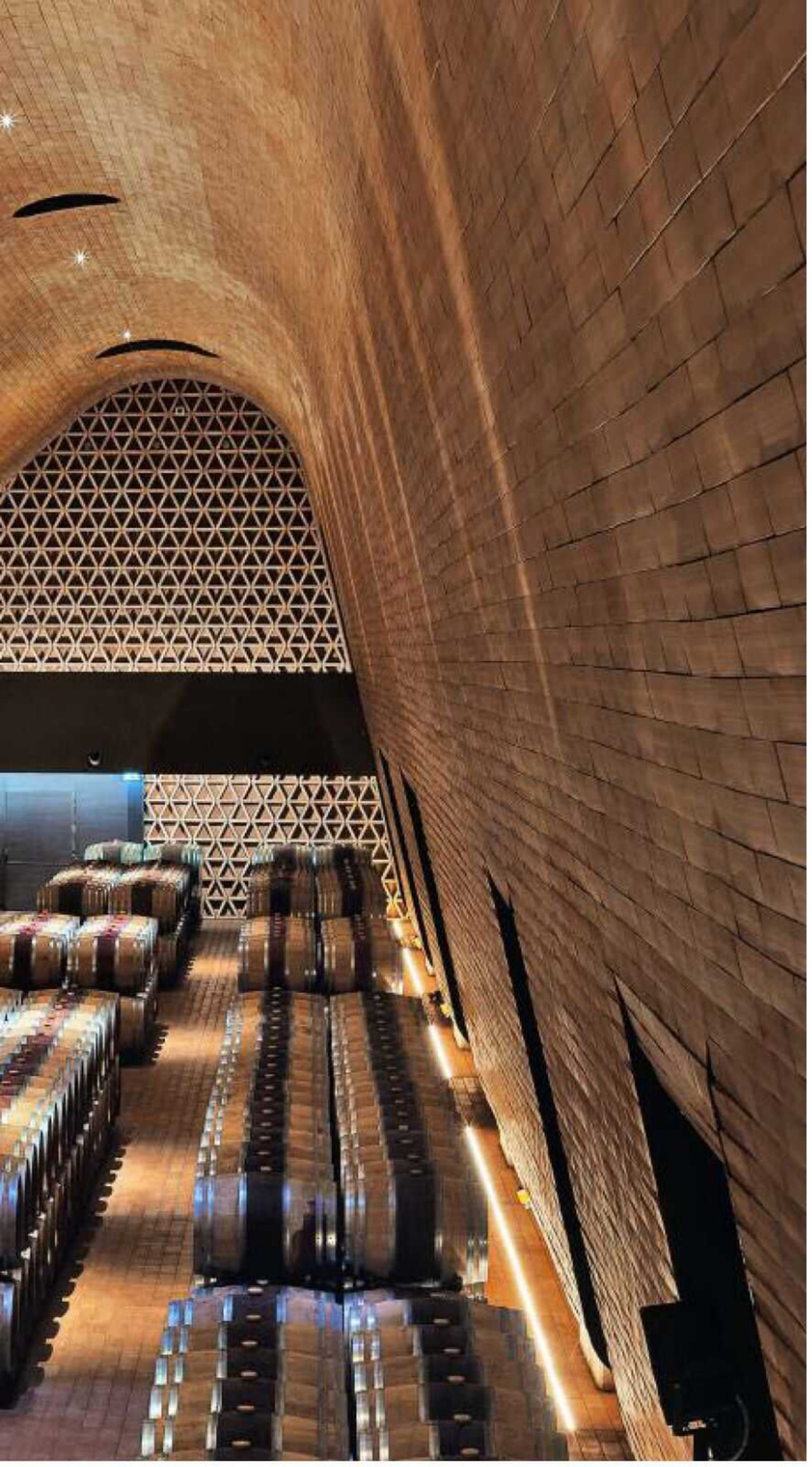
Zwischen Tradition und Innovation: Das Familienunternehmen Antinori prägt seit 600 Jahren die Weinlandschaft im Chianti

TEXT **PATRICIA BRÖHM**

DIE TENUTA TIGNANELLO in San Casciano Val di Pesa, ein Landhaus, das einst den Medici gehörte, steht inmitten einer Chianti-Bilderbuchlandschaft. Doch das ist nur die eine Seite von Antinori, dem toskanischen Adelsgeschlecht, das seit dem 14. Jahrhundert im Weingeschäft ist und seinen Stammsitz bis heute im trutzburgartigen Palazzo Antinori im Herzen der Florentiner Altstadt hat. Die andere Seite ist ein hochmodernes Unternehmen, das die Herausforderungen der globalisierten Weinwelt, vor allem im Bereich des Marketing, nur zu gut verstanden hat.

„Unser Vater hat der Welt gezeigt, welch große Weine das Terroir der Toskana hervorbringen kann“, sagt Albiera Antinori, die in 26. Generation die Geschäfte führt. Die 56-Jährige sieht ihre wichtigste Aufgabe anderswo: „Heute genügt es nicht mehr, gute Weine zu produzieren. Kommunikation ist das große Thema, der Kontakt zum Konsumenten ist wichtiger denn je.“ Was sie damit meint, kann man zehn Autominuten entfernt erleben. Dort hat inmitten der sanften Hügellandschaft die neue Weinwelt Einzug gehalten: „Antinori nel Chianti Classico“ heißt das ultramoderne Weingut samt Besucherzentrum, das 2012 eröffnet wurde. Ein eindrucksvolles Gebäude, das so gut in die Weinberge integriert ist, dass man es erst sieht, wenn man direkt davor steht. Drinnen ist es von geradliniger Wucht und Formensprache, Terrakotta, Holz und Stahl prägen das Ambiente. Besucher können hier alle Schritte der Weinproduktion nachvollziehen. Am Ende des Rundgangs erleben sie eine Weinprobe in einem der verglasten Tasting Rooms, die über dem offenen Barrique-Keller schweben. Auch ein interaktives Museum gehört zum Ensemble.

Hier schließt sich, wie so oft bei Antinori, der Kreis zwischen Tradition und Innovation: Eine Urkunde, in einer Vitrine ausgestellt, belegt, dass ein Vorfahre schon





1. Tignanello, Antinoris Supertoskaner der ersten Stunde

2. Der verglaste Tasting Room über dem offenen Barrique-Keller im modernen Besucherzentrum

3. Marchese Piero Antinori mit seinen Töchtern Albiera, Allegra and Allessia

„Die Geschichte gibt uns Sicherheit, aber auch Demut.“

Albiera Antinori

im 14. Jahrhundert Mitglied der toskanischen Weingilde wurde. Eine eindrucksvolle Historie, und diese Geschichte fortzuführen ist für Albiera Antinori selbstverständlich. Das gilt auch für ihre Schwestern Allegra und Alessia. Auch Sohn und Tochter der Chefin arbeiten im Unternehmen – Tradition verpflichtet. „Die Geschichte gibt uns Sicherheit, aber auch Demut“, sagt Albiera Antinori. Wenn man sie hinter den Mauern des Antinori-Palastes in Florenz trifft, könnte man sie auch für eine Angestellte halten, so unprätentiös tritt sie auf: ungeschminkt, kein Schmuck, weiße Leinenbluse und beige Jeans.

Wie sieht sie selbst mittlerweile die Supertoskaner? „Wir profitieren bis heute von ihrem Erfolg, sie haben enorm viel für das Image unserer Region getan.“ Und die Zahlen belegen: Die Nachfrage ist nach wie vor riesig, der Sassicaia etwa erzielt gerade mit den Spitzenjahrgängen 2015 und 2016 astronomische Preise (pro Flasche mehr als 500 Euro). Trotzdem, sagt die Antinori-Chefin, gehe die Entwicklung des toskanischen Weinbaus derzeit in eine andere Richtung: „Genießer suchen heute weniger tanninstarke und alkoholreiche Rotweine. Sie bevorzugen Eleganz und Frische. Da hat Sangiovese viel zu bieten.“ Wie viele führende Produzenten der Region setzt auch Antinori wieder verstärkt auf die autochthone Rebsorte des Chianti Classico als Sprachrohr des Terroirs: „Wir haben eine Vielfalt an Bodentypen und Höhenlagen, an deren spezifischem Ausdruck wir in den kommenden Jahren feilen werden.“ In der hügeligen Landschaft mit von Schiefer- über Kreide- bis zu Sand- und Kalksteinböden können selbst auf kleinstem Raum die Unterschiede im Ausdruck der Rebsorte groß sein. Wie etwa bei den beiden besten Chianti Classico des Hauses: Ein Marchese Antinori Chianti Classico Riserva aus dem Tignanello-Weinberg hat Eleganz und Raffinesse. Der Chianti Classico Riserva Gran Selezione dagegen, von der nur zehn Fahrradminuten entfernten Lage Badia a Passignano, gibt sich reichhaltiger und dunkler. Er zeugt von reicheren Böden im Tal und einem wärmeren Mikroklima. Albiera Antinori beschäftigt sich seit Jahren intensiv mit dem Klimawandel: „Wir haben das Glück, in den Hügeln des Chianti in höhere Lagen ausweichen zu können. Und wir bepflanzen Hänge mit Nord- oder Ostausrichtung, die früher wenig begehrt waren.“ Das Thema Nachhaltigkeit kam auch beim Bau des jüngsten, energieeffizienten Weinguts Antinori nel Chianti Classico in Bargino zum Tragen. „Wir haben es in den Hang hineingebaut, die Barrique-Keller liegen 25 Meter unter der Erde und brauchen keine Kühlung.“ Naturnahe Bewirtschaftung und ein weitgehender Verzicht auf Herbizide oder Pestizide im Weinberg sind schon aus familiären Gründen selbstverständlich. „Seit 600 Jahren tragen wir Verantwortung für dieses Land. Wir werden es mit gesünderen und vitaleren Böden an unsere Kinder weitergeben.“

FOTOS: SARA MATTHEWS, IVAN ROSSI

TOSKANA
Auf einen Blick

Hotels

❶ Castelfalfi Resort
Der neue Betreiber aus Indien hat noch einmal ordentlich Geld in das Resort gesteckt, das einen ganzen toskanischen Ort einnimmt und alles im Überfluss bietet, darunter ein neues Spa und einen sehr anspruchsvollen Golfplatz.
●●●●◐ Via Castelfalfi, 50050 Montaione, Florenz, Tel. 0039-0571-89 20 00, www.castelfalfi.com, 146 Zi. und Suiten, DZ ab € 400

❷ Locanda Al Colle
Ganz modernes Haus nicht weit von der Küste, ohne Empfangstresen, dafür aber mit einer großen Sammlung moderner Kunst von Besitzer Riccardo Barsottelli. Das Konzept: Alles soll sich so anfühlen, als sei man Gast in der Villa eines guten Freundes. Maßgeschneiderte Exkursionen, Degustationen, Kochkurse.
●●◐ Via La Stretta 231, 55041 Camaiore, Tel. 0039-0584-91 51 95, www.locandaalcolle.com, 12 Zimmer, DZ ab € 245

❸ Oltrarno Splendid
Wer doch nach Florenz will, ist in diesem familiengeführten Hotel gut aufgehoben. Individuelle Zimmer in einem Palazzo aus dem 16. Jahrhundert auf der anderen Seite des Arno (Oltrarno), wo das wahre Leben pulsiert.
●● Via dei Serragli 7, 50124 Florenz, Tel. 0039-055-4648555, www.oltrarnosplendid.com, 14 Zimmer, DZ ab € 150

❹ Terme di Saturnia Natural Destination
Das mehr als hundert Jahre alte Traditionshaus hat sich umbenannt, und es ist ja auch viel passiert rund um die 2000 Jahre alten Schwefelthermen, etwa die neue Terrasse des Hauptrestaurants, neue Anwendungen, Medical Spa mit zwei Ärzten, spezielle Behandlungen auch für Golfer.
●●●●◐ Località Follonata, Saturnia, 58014 Manciano, Tel. 0039-0564-60 08 11, www.termedisaturnia.it, 124 Zi. und Suiten, DZ ab € 315

❺ Villa La Massa
Small Luxury, wie er sein sollte, elegant und dennoch unprätentiös, persönlicher Service, sehr gute Bar, köstliche Küche direkt oberhalb des Arnos, neuer großer Pool – eines unserer Lieblingshotels in ganz Italien.
●●●● Via della Massa 24, 50012 Candeli, Tel. 0039-055-626 11, www.villalamassa.com, 51 Zi. und Suiten, DZ ab € 550

Restaurants

❻ Dek di Prato
Giulia Talantis kreativer Wohlfühlort mitten in Prato. Kreative, moderne Gerichte, viel Crossover, innovative Salumi di Pesce. Gleich nebenan führen die Betreiber eine gut sortierte Weinbar.
●●◐ Piazza Santa Maria delle Carceri 1, 59100 Prato, Tel. 0039-0574-47 54 76, www.dekitalianbistrot.com, tgl. 12–16 und 18–1 Uhr, Hauptgericht € 18–35

❼ Il Rosmarino
Stimmungsvolle Trattoria unter der Leitung von Matteo Cervini, Comfort Food und Pizza aus dem Holzofen.
●● Im Castelfalfi Resort, Via Castelfalfi, 50050 Montaione, Florenz, Tel. 0039-0571-89 01 59, www.castelfalfi.com, tgl. 18.30–22.30 Uhr, Hauptgericht € 18–35

❽ Il Verrocchio
Stefano Ballarino findet die perfekte Balance aus Innovation und toskanischer Tradition. Überragende Weinkarte, die in den nächsten Jahren noch weiter ausgebaut werden soll.
●●● In der Villa La Massa, Via della Massa 24, 50012 Candeli, Tel. 0039-055-626 11, www.villalamassa.com Tgl. 19–22.30 Uhr, So 12.30–15 Uhr, Hauptgericht € 30–45

❾ La Stellata Country Restaurant
Paolo Cilione verwöhnt die Gäste seit Neuestem mit einem offenen Barbecue-Grill.
●◐ In der Terme di Saturnia Natural Destination, Località Follonata, Saturnia, 58014 Manciano, Tel. 0039-0564-60 08 84, lastellata.it, Do–So 12.30–14.30 Uhr, Mi–Mo 19.30–22.00 Uhr, Hauptgericht € 26–28

❿ Molino
Elisa Masonis brandneue





HanseMerkur

Reiseversicherung

Wer den Urlaub genießt, will nicht an das „Was wäre-wenn“ denken. Müssen Sie auch nicht! Denn mit unserem Rundum-Reiseschutz sind Sie weltweit jederzeit abgesichert – bei Krankheit, Reiseabbruch und Gepäckverlust. Und im Notfall sind wir rund um die Uhr für Sie erreichbar, denn Hand in Hand ist HanseMerkur.

Hand in Hand ist
HanseMerkur

Stiftung Warentest
Finanztest
SEHR GUT (0,8)
Tarif: JRV
Im Test:
46 Jahres-Auslandskranken-versicherungen für Einzel-personen
Ausgabe 04/2024
www.test.de
24KI12



1



2

Wirkungsstätte: „Wir reden nicht viel, aber servieren dafür besten Wein." Und Gerichte wie Gnocchi mit Krebsfleisch oder frisches Thunfischtatar mit Pfirsichwürfeln.
●● Via del Molino 87, 50041 Calenzano, Tel. 0039-055-933 05 13, www.molinotrattoria.it, Di–Fr 12.15–14 und 19.30–22.30 Uhr, Sa 19.30–22.30 Uhr, So 12.15–14 Uhr, Hauptgericht € 18–26

⓫ Osteria al Mare già Vòtapentole
Kunterbunte Osteria, gastfreundlich, junges Team, erstklassige Fischküche direkt an der Küste. Spezialität: typisch toskanisches Cacciucco.
●● Via IV Novembre 15, 58043 Castiglione della Pescaia, Tel. 0039-0564-934763, www.osteriadelmarecdp.it, 10.30–21.30 Uhr, Mo geschl., Hauptgericht € 19–24

⓬ Osteria Magona
Zünftiges Gasthaus mit atemberaubender Weinkarte – es liegt ja auch mitten in den Supertoskaner-Reben. Das Fleisch kommt von Metzger-Guru Dario Cecchini.
●◐ Strada Provinciale Bolgherese 16 b, Loc. Vallone Dei Messi 199, 57022 Bolgheri, Tel. 0039-0565-76 21 73, www.osteriamagona.com, Di–So Mittagessen 12–14.30 Uhr, Snacks 15–16.30 Uhr, Abendessen 19.30–22 Uhr, Hauptgericht € 18–28, Menü € 50

⓭ Tenuta di Paganico
Eines der spannendsten kulinarischen Projekte der Toskana: ein Bio-Bauernhof mit eigener Rinderzucht und Metzgerei, Restaurant und vielen weiteren Produkten aus der eigenen Tenuta, die sich über 1500 Hektar erstreckt. Auch Übernachtungen in geräumigen Apartments sind möglich.
●◐ Via della Stazione 10, 58045 Paganico, Tel. 0039-0564-90 50 08, www.tenutadipaganico.it, Di, Mi, Fr, Sa 12.30–14.30 Uhr, Do–So 19.30–21.30 Uhr mit Grill, Menü € 35

Weingüter

⓮ Antinori nel Chianti Classico
Antinori gehört zu den ältesten Weindynastien Italiens mit inzwischen 23 Weingütern in allen Teilen Italiens, dazu kommen rund 700 Hektar Besitz in den USA, Chile, Ungarn und Rumänien. Antinori nel Chianti Classico heißt das ultramoderne, 2012 eröffnete Weingut. Ein eindrucksvolles Gebäude, das harmonisch in die Weinberge integriert ist, mit Besucherzentrum.
●●●●◐ Via Cassia per Siena 133, 50026 Bargino, Tel. 0552-35 97 00, www.antinorichianticlassico.it, Besichtigung und Verkauf: April–Okt. tgl. 10–18.30 Uhr, Nov.–März Mo-Fr 10–17.30 Uhr, Sa und So 10-18 Uhr

1. „Italian Bistrot" nennt sich das „Dek die Prato" und serviert zum Beispiel Salat mit Languste

2. Persönlich und unprätentiös geht es in der Villa La Massa in Candeli zu

FOTO: LORENZO NOCCIOLI

Created with love and passion



Kairos Outdoor Lounge



Collection Wing



Collections Beluga, Faro



Collections Keno, Kairos

fischer
möbel

Händlerverzeichnis unter www.fischer-moebel.de

Genuss am Rhein

Raffiniertes Seafood und Riesling auf dem Carlsplatz, saftiges Steak hoch über der Kö, eine salzige Brise Sylt oder Pommes und Wein im ehemaligen Imbiss-Pavillon: So abwechslungsreich ist Düsseldorf

TEXT **STEFAN CHMIELEWSKY**

WAHRZEICHEN Blick über die Marina auf die drei Gehry-Bauten am Neuen Zollhof im Medienhafen



Concept Riesling

Der Carlsplatz zwischen lebhafter Alt- und pittoresker Carlstadt gehört zu den schönsten Wochenmärkten Deutschlands. Neben Obst, Gemüse, Fisch, Fleisch und Feinkost lassen sich praktischerweise gleich die passenden Weine am schicken, festen „Concept Riesling"-Stand von Philipp Kutsch, Björn Schwethelm & Nico von der Ohe (o., v. l.) zu fairen Preisen direkt genießen – glas- oder flaschenweise. Schwerpunkt ist Deutschland, von bekannten Spitzenweingütern wie Breuer oder Huber bis zu spannenden Neuentdeckungen wie Heiligenblut aus Rheinhessen. Köstliche Kleinigkeiten der umliegenden Stände – Favorit am Samstag sind direkt gegenüber von Feinkost Stüttgen by Otto Gourmet knackfrische, fleischige Carlingford-Austern aus Irland – runden den Zwischenstopp auf der unkomplizierten Terrasse oder im überdachten Bereich perfekt ab. Das stets charmante, informierte Team bietet auch regelmäßig Tastings an.

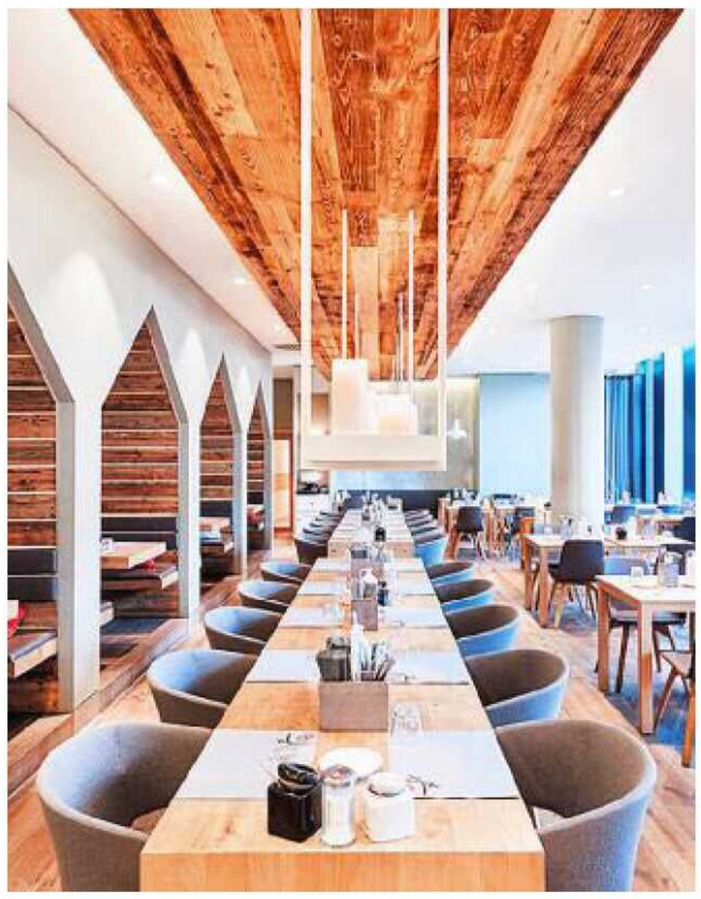
„Concept Riesling", OT Carlstadt, Carlsplatz 26, 40213 Düsseldorf, Tel. 0211-93 67 99 40, conceptriesling.com, Mo 12-22 Uhr, Di-Sa 10-22 Uhr, glasweise ab € 7, Flaschenweine ab € 30

Bar Olio

Der rustikale Backsteinschuppen mit lässiger Terrasse ist seit 25 Jahren Landeshauptstadt-Hotspot und behauptet sich zwischen Neubauten auf dem ehemaligen Derendorfer Güterbahnhof-Gelände wie im Comic ein kleines Dorf in Gallien gegenüber den Römern. Zur rebellischen Attitüde dieser Cross-over-Bistronomie zwischen Frankreich, Italien und Japan gehört, dass es zum Hausklassiker, hausgemachten Udon-Nudeln mit Ibérico-Bolognese, auf keinen Fall Parmesan gibt. Tolle Qualität haben Fisch- und Meeresfrüchte, teils vom Carlsplatz-Fischhändler Pahlke; auf einen sojawürzigen Oyster-Shot folgt gerne misomarinierter Lachsbauch. Überzeugend auch die Getränkeauswahl nebst gutem Espresso und vielen offenen Weinen. Die kleine Weinkarte hilft mit Alois-Lageder-Rosé, expressivem Rheingau-Riesling von Peter Jakob Kühn oder raren Jura- oder Loire-Naturweinen easy beim Überbrücken der kurzen Küchenpause. Keine Reservierungen!

„Bar Olio", OT Pempelfort, Schirmerstr. 54, 40211 Düsseldorf, Tel. 0211-367 72 94, bar-olio.de, Mo-Sa 11-1 Uhr, Hauptgerichte € 14-35





Sansibar by Breuninger

Ereilt einen dieses „Ich will zurück nach Sylt"-Gefühl, ist es von Hamburg nicht so weit, von Düsseldorf ginge ein Flug. Noch schneller bringt Rantum-Strand-Feeling mit einer Brise Seeluft in der Nase ein Besuch im „Sansibar"-Ableger. Dafür geht's im Modekaufhaus Breuninger im architektonisch beeindruckenden Kö-Bogen in die erste Etage. Nordseefisch, Sylter Austern, Sansibar-Currywurst – die ganzen Klassiker sind versammelt. Bei umfangreicher Auswahl und wechselndem Tagesangebot wird im skandinavischen Ambiente mit Blick auf den Hofgarten (mit kleinem Teich!) die ganze Familie fündig und fühlt sich bestens umsorgt. Entscheiden muss man sich nur zwischen Bodenständigem wie Roastbeef mit Bratkartoffeln, Remoulade und Salat oder pikanten Spaghetti mit Garnelen. Oder es geht in die luxuriöse Richtung mit Kaviar oder besten Steak-Cuts. Noch immer See-Sehnsucht? Dann hilft ein Bummel zum Rhein.

„Sansibar by Breuninger", im Breuninger, OT Stadtmitte, Königsallee 2), 40212 Düsseldorf, Tel. 0211-56 6 41 46 50, www.sansibarbybreuninger.de, Mo-Sa 12-23 Uhr, Hauptgerichte € 30-60

FOTOS: FRANCESCO CAROVILLANO/HUBER IMAGES, DITTEL ARCHITEKTEN GMBH

Pelican Fly

Was für ein Konzept: Pommes und Wein! Dass diese schräge Kombination aufgeht, ist Antonios „Toni“ Askitis zu verdanken. Mit Gastronomie aufgewachsen, ist er vielfach ausgezeichneter Sommelier, geschätzter Weinexperte und unkomplizierter Weinerklärer. Davon zeugt im markanten historischen Imbiss-Pavillon (u.) an zentralem Platz die prächtige Weinkarte mit Fokus auf Deutschland, Frankreich, Italien und natürlich Griechenland. Ein aufregender Bogen von Referenzweingütern wie Joh. Jos. Prüm oder Markus Molitor mit beachtlicher Jahrgangstiefe über spannende Newcomer wie den im Rheingau heimisch gewordenen Kolumbianer Alex Saltaren zu den ultrararen Weinen des Chenin-Blanc-Meisters Richard Leroy. Aber auch ohne Wein heißt es #asktoni für Besser-Fastfood bei knusprigen Pommes (originell mit dem griechischen Hartkäse Kefalotyri), würziger Metzger-Currywurst oder lässigem Clubsandwich.

„Pelican Fly“, OT Stadtmitte, Graf-Adolf-Platz 1, 40213 Düsseldorf, www.instagram.com/pommesundwein, Mo-Do 12-15 und 17-24 Uhr, Fr, Sa 12-24 Uhr, Gerichte € 4-14





Currywurst und Austern, französische Küche und asiatische Aromen: Warum sich entscheiden?

The Duchy

Die Story der fiktiven Herzogin „The Duchy“ prägt das Restaurant, das mit viel Holz, Kunst und Samt an eine Pariser Brasserie (o.) erinnert. Der Name des Restaurants im wunderbaren Breidenbacher Hof, wo fast alle Weltstars in Düsseldorf nächtigen, spielt auf die Zeit um 1806 an, als Napoleon das Herzogtum Berg um Düsseldorf aufbaute und das Ur-Hotel entstand. An der „Raw Bar“ am Eingang begeistert die Japanerin Nao Yamaoka mit Austern oder koreanisch mit Sesam, Kohlrabi und Nori-Alge interpretierter bergischer Lachsforelle. Stark ist die Küche unter der Ägide von Küchendirektor Philipp Ferber, für die viele regionale Zutaten extra angebaut werden: Bio-Wildkräutersalat oder Kabeljau mit Kartoffelrisotto und Klosterschwein-Lardo sowie Wiener Schnitzel. Hochwertige Europa-Weinkarte mit „Übersee“-Sprengseln.

„The Duchy“ im Hotel Breidenbacher Hof, OT Stadtmitte, Königsallee 11, 40212 Düsseldorf, Tel. 0211-16 09 05 00, theduchy-restaurant.com, Di-Fr 12-15 und 17.30-21 Uhr, Sa, feiertags 12.30-15 und 17.30-21.30 Uhr, Hauptgerichte € 30-62





The Grill Upper Kö

Auf Düsseldorfs Königsallee finden – frei nach Grönemeyer – nicht nur Modenschauen statt. An der mondänen Einkaufsstraße gönnen wir uns gerne – inklusive Blick auf die Kö wie aus einem Adlerhorst durch die Fensterfront oder der kleinen Terrasse – ein grandioses Steak. Schick wie die Flaniermeile ist auch das Interieur des weitläufigen Steakhouse-Restaurants mit Naturstein, Holzböden, Designerstühlen und weinroten Ledersitzbänken an weiß eingedeckten Tischen. Im Mittelpunkt stehen perfekt auf den Wunschpunkt gegrillte Steaks, Cuts wie Filet, Rib-Eye oder gigantisches Tomahawk, aus Nebraska in den USA, Australien, Irland und Argentinien. Doch auch Burger, Fischgerichte wie misomarinierten Black Cod und Vegetarisches überzeugen. Inhaber Kay Herman ist schon mit dem nächsten Innenstadt-Projekt am Start, dem Italiener „Cecino's" in der Hochhaus-Ikone Dreischeibenhaus.

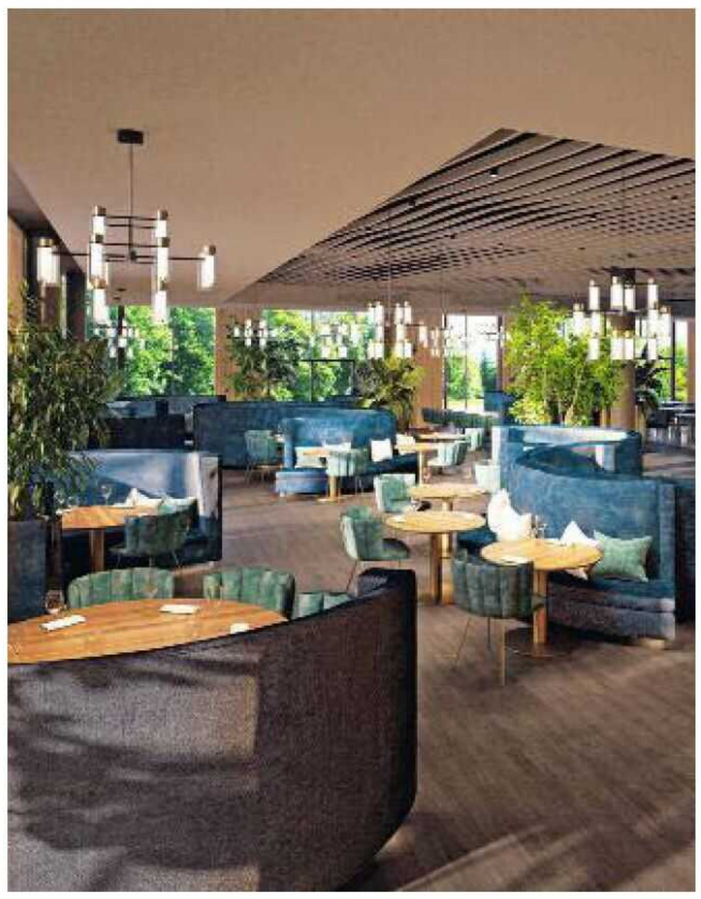
„The Grill Upper Kö", OT Stadtmitte, Königsallee 30, 40212 Düsseldorf, Tel. 0211-327 54 00, www.the-grill-duesseldorf.de, Mo-So 12-22.30 Uhr, Hauptgerichte ab € 24-168

Rocaille

Wein-Aficionado Michael Spreckelmeyer (u.) führt ein rundum verglastes Eckbistro ganz nach seinem Gusto und individuellem Ambiente, mit gigantischer 2400-Positionen-Weinkarte, französisch-mediterraner Küche und laut-lebhafter Atmosphäre (abends besser reservieren!). Dauerbrenner sind neben herzhaften Kleinigkeiten zu einem der 31 offenen Weine intensiv-saftiges Coq au Vin oder zart vom Knochen fallendes Confit de Canard. Die Qual der Wahl herrscht bei den Flaschenweinen: Jahrgangstiefe bei Großen Riesling-Gewächsen vom Nahe-Weingut Schäfer-Fröhlich, gereifte Rote aus der Toskana und dem Piemont oder etwas freakigere, doch hervorragende Naturweine etwa von Herbert Zillinger aus Österreich. Bereits morgens locken gute Siebträger-Kaffees und das Frühstück. Die am Eingang in Vitrinen präsentierte hauseigene Patisserie in französischer Tradition ist unwiderstehlich. Zu jeder Tageszeit.

„Rocaille", OT Derendorf, Weißenburgstr. 19, 40476 Düsseldorf, Tel. 0211-97 71 17 37, rocaille.de, Mo-Fr 11-23 Uhr, Sa 10.30-23 Uhr, Hauptgerichte € 18-48





EUREF-CAMPUS Düsseldorf

Nächstes Jahr ist es nun soweit: Deutschlands zweiter EUREF-Campus nach Berlin öffnet seine Pforten am Lichtenbroicher Baggersee beim internationalen Flughafen. Wie in der Hauptstadt arbeiten auf mehr als 80 000 Quadratmetern künftig Start-ups, Firmen, Verbände und wissenschaftliche Einrichtungen gemeinsam an der Energie- und Klimawende. 2025 wird der imposante Indoor Garden mit Eventflächen für Gäste aus Politik, Wirtschaft und Wissenschaft sowie ein umfangreiches gastronomisches Angebot unter Leitung von Cornelia Poletto eröffnet werden. Vom Frühstück über Lunch in der „Cantinetta Poletto" über Fine Dining im Restaurant können etwa 4000 zukünftige Mitarbeitende und auch Besucher verwöhnt werden. Cornelia Poletto wird natürlich regelmäßig vor Ort sein. Die „Cucina Poletto", eine Kochschule, ist bereits fertig und kann für Events gemietet werden.

„EUREF-CAMPUS Düsseldorf ", Ahrensplatz, 40472 Düsseldorf, Tel. 0211-94 25 26 75, duesseldorf.euref.de

FOTOS: NICO VON NORDHEIM, EUREF AG





Im 2018 nach Umbau wieder eröffneten „Bornheimer Ratskeller“ serviert Mario Furlanello viel Hausgemachtes, etwa köstliche Pâtés (o.). Der Inhaber ist nicht nur Architekt, sondern hat auch Koch und Metzger gelernt





FOTOS: SINAH OSNER, LAURA PERROT (2)

Gute Gasthäuser

Die Selbermacher

Im „Bornheimer Ratskeller“ in Frankfurt am Main wird gekocht, gewurstet, Brot gebacken. Nicht nur für deutsche Klassiker. Es gibt auch preisgekrönte Paella

TEXT **INGO SWOBODA**

FRAGT MAN DIE FRANKFURTER nach dem attraktivsten Stadtteil der Mainmetropole, liegt Bornheim ganz vorn. Die kleine Stadt im Osten der großen Stadt hat Gründerzeit-Charme, eine lebendige Kulturszene und die Berger Straße mit vielen attraktiven Geschäften und Szene-Kneipen. Und sie ist Heimat des „Bornheimer Ratskellers“ – ein traditionsreiches Gasthaus mit großem Garten, dessen Geschichte bis ins 18. Jahrhundert zurückreichen soll. 2018 wurde es vom heutigen Inhaber, dem Architekten Mario Furlanello, nach langem Umbau wieder eröffnet, als „gastronomischer Handwerksbetrieb“, wie er sagt. „Wir kochen nicht nur tagesfrisch, sondern machen die Nudeln selbst, jedes Eis und Sorbet, setzen tagelang Fonds und Saucen an, backen Brot. Auch das Fleisch verarbeiten wir nach unseren Bedürfnissen und produzieren eigene Wurstwaren.“

Denn Furlanello ist ein Tausendsassa, hat auch eine Ausbildung zum Koch und zum Metzger vorzuweisen – und sich mit Leib und Seele der hausgemachten Küche verschrieben. Was nicht selbst produziert werden kann, kauft er in der unmittelbaren Umgebung ein. „Es ist mir und meinem Team ganz wichtig, die Herkunft der von uns verarbeiteten Produkte und Zutaten zu kennen und die Menschen, die dahinterstehen.“ Deshalb lädt er einmal im Jahr alle Produzenten zum Erzeugertag in den Garten des „Ratskellers“ ein. Für die Gäste ist das eine gute Gelegenheit, sich ein umfassendes Bild von der Qualität dessen zu machen, was im „Bornheimer Ratskeller“ auf die Teller und in die Gläser kommt. „Wir fachsimpeln bereits am Vormittag beim Zerlegen, ob die neue Sau zu fett für Königsberger Klopse ist und wir besser Bratwurst daraus machen, oder ob wir unseren Gästen magere Koteletts zumuten möchten“, sagt Mario Furlanello.

Die daumendicke Scheibe von der hausgemachten Blutwurst, serviert mit Kartoffelpüree, karamellisiertem Apfel, Apfelweinsauce und geschmorten Zwiebeln ist ein Klassiker im „Ratskeller“. Doch Furlanello schaut auch über den deutschen Tellerrand. „Handkäserisotto aus Dinkel lieben unsere Gäste genauso wie unsere Saltimbocca, die wir mit selbst gemachtem Damhirsch-Schinken anstelle von Prosciutto di Parma servieren“, sagt der Sohn eines italienischen Vaters und einer spanischen Mutter. 2022 nahm er an der Paella-Weltmeisterschaft in Valencia teil, erreichte den dritten Platz. Das auf offenem Feuer zubereitete spanische Nationalgericht wird auf Vorbestellung auch im „Ratskeller“ serviert. Mit klassischem Apfelwein aus dem Bembel. Schließlich gehört Frankfurt zu Bornheim – oder war es umgekehrt?

„Handkäserisotto lieben die Gäste genauso wie Saltimbocca mit unserem Damhirsch-Schinken.“

Mario Furlanello

Bornheimer Ratskeller

Kettelerallee 72, 60385 Frankfurt am Main, Tel. 069-79 37 03 00, ratskeller-bornheim.de, Hauptgerichte ab € 18,50, Menü € 77, Di-Sa 17-23 Uhr

Hoch im Norden

Klasse Ausflugsziel nicht nur für Norddeutsche: die schöne Hansestadt an der Trave und die Umgebung an der Lübecker Bucht. Cornelia Poletto hat hier einen Teil der Jugend verbracht. Ihre Tipps lohnen die Fahrt zu jeder Jahreszeit

TEXT **SABINE MICHAELIS, KERSTEN WETENKAMP**

L

Lübeck, das ist die berückend schöne Hansestadt an der Ostsee, klein und fein, aus Hamburger Sicht jedenfalls. Eine Reise dorthin ist ungefähr wie ein Besuch bei einer betagten Tante, ein bisschen oldschool, aber sehr charmant. Touristen gibt es natürlich nicht wenige, meistens kleben sie in einem Pulk am Holstentor, dann aber verläuft es sich. An der Untertrave, Beckergrube, Mengstraße, Hüxstraße – Patrizierhäuser mit Fachwerk und Giebeln, Kopfsteinpflaster. Geschichte atmen und Literatur, dauernd denkt man, „hier gegenüber also das Buddenbrooks-Haus“, das es dann aber doch nicht ist. Das berühmte Domizil aus Thomas Manns Roman ist zurzeit geschlossen. Das Günter-Grass-Haus in der Glockengießerstraße wiederum lockt mit sehr vielen Gemälden und Skulpturen, denn der Schriftsteller war bekanntlich auch ein begabter bildender Künstler.

Genießer können in Lübeck und den an die Ostsee geschmiegten Städtchen wie Scharbeutz, Malente und Niendorf viele feine Restaurants und Gaststuben entdecken; die mild-salzige Meerluft gibt es immer als Zugabe – und natürlich die entspannte Atmosphäre jenseits des Großstadtlärms. Beim Spaziergang den Strand entlang wundert man sich über das stille, fast unbewegte Wasser. Ein Sinnbild für die ganze Region – man muss sie gern haben, die Unaufgeregtheit der Ostsee-Landschaft!

Erste und wichtigste Anlaufstelle in der Hansestadt ist das Restaurant „Wullenwever“, Teil eines Kaufmannshauses von 1585, typisch Lübeck! Seit einem Vierteljahrhundert verwöhnt hier Chefkoch Roy Petermann die Hanseaten und auswärtigen Gäste mit regional aufgefrischter Haute Cuisine. Sohn Jean-Luc steht mit dem Vater am Herd und wird im kommenden Jahr den Staffelstab übernehmen. „Ein paar Gänge sind von mir“, sagt er selbstbewusst, „zum Beispiel das Hummer-Croustillant auf dem Dattelchutney.“ Das „Wullenwever“ ist benannt nach dem Kaufmann und Bürgermeister aus der Hansezeit Jürgen Wullenwever (gestorben 1537). Das Restaurant zeigt durch eine beleuchtete Wand Muster von Seegras, Fischen und Meerestieren und versetzt schon dadurch in eine märchenhaft verträumte Stimmung. Der zart in Miso gegarte Heilbutt auf cremigem Sanddornschaum schmeckt dazu buchstäblich fabelhaft, ein Liebstöckelöl hält mit Süße gegen säuerliche Akzente, kross gebratene Zwiebeln, Kresseblätter und Kaviar sorgen als Topping für Crunch-Effekt. Extravagant und raffiniert zeigt sich auch das in Teig gewickelte Hummer-Croustillant mit aufgeschäumter Beurre blanc und besagtem Chutney, intensive, aber nicht übertriebene indische Gewürze zeigen schon eine neue Richtung an, in die der Juniorchef steuert.

Eine Entdeckung dazu ist das Restaurant „Shanghai“, das jedes Klischee über „den Chinesen“ über den Haufen wirft. Das Restaurant gegenüber der St. Jacobi-Kirche wirkt elegant und hat einen üppigen, ausgesprochen gut sortierten Weinkeller. Schon beim Eintreten fällt der Dispenser mit Weinflaschen auf, die glasweise gezapft werden können: Dönnhoff, Nik Weis, Bürklin-Wolf, Malbec von Chakana Nuna oder Les Pagodes de Cos Saint-Estèphe aus dem Bordelais.



Linke Seite: Rosengärten allerorten – die kleinen Gassen in der Lübecker Altstadt werden liebevoll gepflegt

Kulinarische Grüße aus Österreich: „Das Leo“ in Scharbeutz kombiniert den Kaiserschmarren mit Vanilleeis oder mit Apfelmus

FOTO: LUKAS SPÖRL



Gut Immenhof: Im Herrenhaus befinden sich auch die Bar und das Restaurant „Rodesand“

Juniorchef Zheng Zong Yin wird nicht müde, bei jedem der Gänge einen besonderen, passenden Wein zu servieren, zum Beispiel zum schön kross gegrillten, beherzt scharf gewürzten Oktopus einen Naturwein von Hanspeter Ziereisen oder zur Wan-Tan-Suppe einen Spätburgunder „Opus Oskar“ von Nachwuchs-Winzer aus der Pfalz, Johannes Jülg. Ob in Panko gebackene Garnelen oder zart-saftige Entenbrust – die akkurat gegarten und aromatisch intensiven Gerichte sind mit der ausgefeilten Weinberatung ein Erlebnis! Dass Cornelia Polettos Vater, früher Leiter des Lübecker Uni-Klinikums, hier öfter einkehrt, können wir sehr gut verstehen.

Ein Lübeck-Besuch ohne Marzipan ist wiederum nicht denkbar. Eine Alternative zum Platzhirschen Niederegger (im Café im Stammhaus an der Breiten Straße sitzt man noch immer sehr gemütlich) ist das Marzipangeschäft Mest in der Breite Straße 13. Marzipantorten mit verschiedenen Motiven, Schokoladentafeln mit Nüssen und Gewürzen, Elisenlebkuchen – alles schmeckt klasse, aber mitnehmen sollte man unbedingt ein Marzipanbrot. Selten haben wir eine derart frische, zart-saftige Marzipanmasse unter knackiger Schokoladenhülle genossen!

Jetzt lohnt sich ein Abstecher an den Lübecker Hafen, zum schicken Glasbau des Restaurants „The Newport“. Im Sommer drängen sich die Gäste hier auf der Terrasse, um den Sonnenuntergang zu fotografieren. Im Winter genießt man die behagliche Atmosphäre im großzügigen Raum mit viel Holz und weit gestellten Tischen. So modern wie die offene Küche ist auch die Karte, mit innovativen nordischen Gerichten und vielen vegetarischen und veganen Einfällen. Hier begeistern uns gebackene Oktopusbällchen mit Sriracha-mayo, fein scharf gewürzt, und die klassische Scholle mit Speckstippe und Gurkensalat.

1. Kreative Spitzenküche vom „Wullenwever“, Lübeck. 2. Romantische Zimmer im Hotel Ole Liese, Panker. 3. Knusprig gebratene Enten, eine Spezialität im „Shanghai“, Lübeck. 4. Zarte Marzipan-Happen von Mest, Lübeck

Wir speisen gemütlich vor der Glasfront am Strand, das Meer stets im Blick

BIS ZUR OSTSEEKÜSTE sind es nur etwa 30 Minuten über die Autobahn. Erst mal zum Kaffee an den kleinen Hafen in Niendorf: Die Sonne scheint, und mit viel Glück ergattern wir einen Platz vor dem winzigen ehemaligen Hafenmeisterhäuschen des Cafés Ahoi. Die Rösterei veredelt beste Rohbohnen zu nussig-schokoladigem Espresso und Cappuccino mit dichter Milchschicht, top! Dazu lassen wir uns Brownie und Möhrenkuchen schmecken. Gut zu wissen: Hier gilt Selbstbedienung, und bei größerem Andrang sollte man sich in Geduld üben. Die Kaffeesorten mit maritimen Namen (Strandgold, Herr Kapitän) gibt’s auch zum Mitnehmen – gute Investition!

In Scharbeutz spazieren wir über die Strandallee direkt am Wasser entlang, das geht kilometerweit. Herrlich zum Einatmen der mild-würzigen Luft! Viele Strandcafés haben auch bei schlechtem Wetter geöffnet, drinnen kann man sich bei Tee oder Grog aufwärmen. Schicker Anlaufpunkt ist das „Leo“, ein Bistro samt Rooftop-Bar. Drinnen sorgen viel Holz und Clubsessel für gediegenen Charme, zu essen gibt es verlässliche Klassiker wie Scholle Büsumer Art oder alpinen Kaiserschmarren. Prima entspannen lässt sich auch im „Hampton’s“, einem schick-modernen Restaurant am Strand, dort sitzt man wie in einem großen Wintergarten vor Glasfronten und hat das Meer stets im Blick. Zur saftigen Hähnchenkeule, die mit Zitronengras und Ingwer entschieden asiatisch schmeckt, haben wir trotz Reisbeilage die Hamptons Fritten mit Chilimayo bestellt – gut so! Die krossen Pommes frites schmecken fabelhaft.

Im Hinterland von Scharbeutz bietet der Gasthof „Butz“ mit Frühstück, Mittagessen, Kaffee und Kuchen sowie großer Abendkarte eine Rundum-Versorgung der Gäste. Küchenchef Andreas Jäger gelingt es gut, norddeutsche Traditionsgerichte handwerklich tadellos zu servieren – wie Bauernente mit Rotkohl und Klößen – als auch moderne Akzente zu setzen, etwa bei „Manzo Tonnato“ vom Limousin-Rinderrücken mit Thunfischsauce, Kapernäpfeln und Baguette.

FOTOS: MICHAEL HOLZ, ROOS-GRAPHICS, DENISE LEE RICE



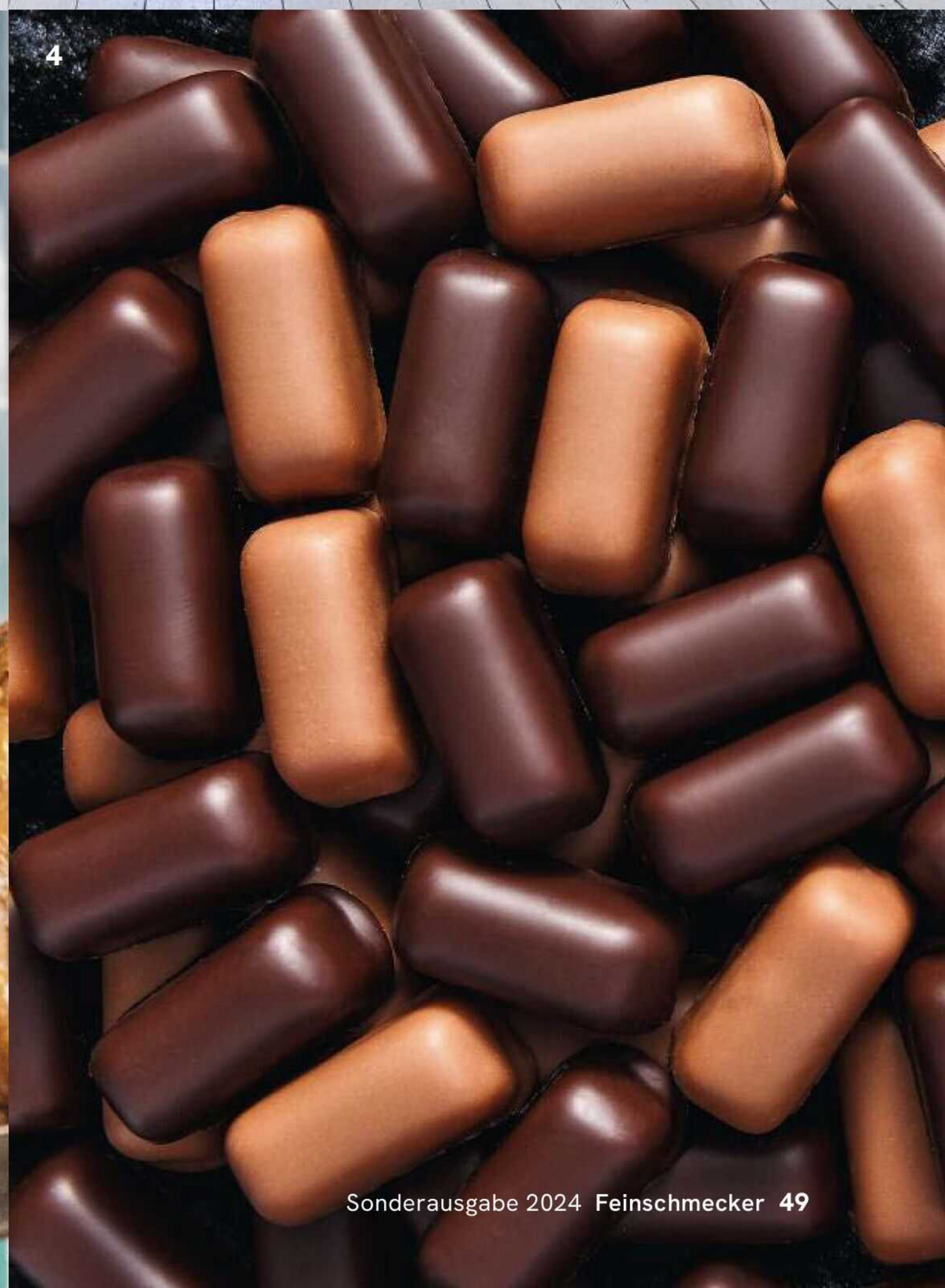
1



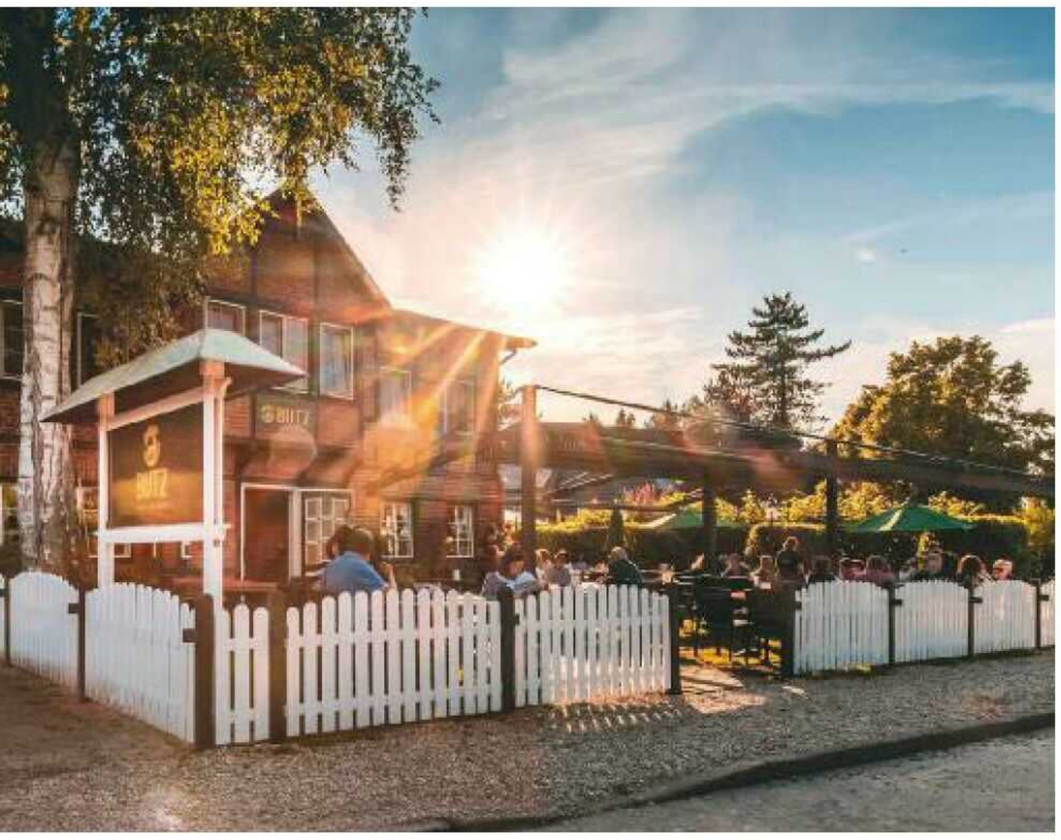
2



3



4





Oben: Gastgarten des Restaurants „Butz“ im Hinterland von Scharbeutz

Unten: Raffinierte Kreation mit Carabinero im Restaurant „Bootshaus“ des Resorts Weissenhaus

Charmante Gutshäuser bieten Regionalküche und komfortable Zimmer

STILVOLLE HIDEAWAYS vom kleinen Gutshof bis zum edlen Resort machen die Landschaft der Lübecker Bucht zum attraktiven Urlaubsziel, selbst bei nicht ganz so tollem Wetter. Das Gut Panker etwa bietet ein perfektes ländliches Idyll im historischen Gebäudeensemble mit dem Hotel und Gasthaus „Ole Liese“, umgeben von Wiesen und Pferdekoppeln. In den Zimmern im romantischen Landhausstil lässt es sich herrlich entspannen. Die feine Regionalküche mit Gemüse und Kräutern aus dem eigenen Garten hat seit vielen Jahren eine große Fangemeinde. Einen Stammplatz auf der Karte genießt das Wiener Schnitzel, die heimische Jagd liefert das Reh, dessen Fleisch zu Gulasch mit Quarknocken oder zu Pâté en croûte (Pastete im Teigmantel) verarbeitet wird. Zum stimmigen Genusserlebnis trägt auch die liebevoll gestaltete Stube bei.

Kennen Sie noch „die Mädels vom Immenhof“? Wo im Film von 1955 Dick und Dalli um Oma Jantzen herumtollten, können heute Gäste Urlaub machen – mit oder ohne Pferd. Auf Gut Immenhof bei Malente wurden alle zwölf Gebäude geschmackvoll umgebaut – vom Stall für Gastpferde über Restaurant, Bar und Café bis zum großzügigen Wellnessbereich direkt am See. Die Zimmer im Herrenhaus sind hochwertig ausgestattet mit handgefertigten Möbeln und exklusiven Betten. Moderne Suiten stehen auch für Familien bereit. Wem der Sinn nach handfester Regionalküche steht, nimmt im „Melkhus“ Platz, im Fine-Dining-Restaurant „Rodesand“ tischt Chefkoch Patrick Kühn kreative Gerichte mit Fisch und Gemüse auf.

Höchste Ansprüche erfüllt wiederum das Resort Weissenhaus. Auf 75 Hektar direkt am Ostseestrand gelegen, bietet es komfortable Zimmer, Suiten und Ferienhäuser, dazu einen Spa-Bereich mit Sauna, Innen- und Außenpool sowie Beauty-Treatments. Das Restaurant „Bootshaus“ am hauseigenen Strand verströmt mit bodentiefen Fenstern und unverbautem Seeblick ein mediterranes Ambiente. Zum Lunch gibt’s Backhendl vom Obstgut Schönborn mit Kartoffel-Feldsalat oder herzhafte Gulaschsuppe. In italienische Stimmung kommen wir am Abend: Die Küche bringt „Rigatoni saltati“ (mit pikanter Tomatensauce, Wodka und Sahne) und eine geschmorte Backe von der Holsteiner Färse, so zart wie im Piemont. Delizioso!



Mit vollendeter Gastfreundschaft und höchstem Komfort schaffen unsere Schiffe den perfekten Rahmen für unvergessliche Genussmomente. In den Gourmetrestaurants der weltweit einzigen 5-Sterne-Flotte (lt. Insight Guides 2024) laden wir Sie zu faszinierenden kulinarischen Entdeckungsreisen ein – und auch an Land erwarten Sie einzigartige Geschmackserlebnisse, die lange in Erinnerung bleiben.





Lassen Sie sich inspirieren, und entdecken Sie unsere Genussreisen auf **hl-cruises.de/derFeinschmecker**

Hapag-Lloyd Cruises,
eine Unternehmung
der TUI Cruises GmbH,
Heidenkampsweg 58,
20097 Hamburg

HAPAG 18 91 LLOYD
CRUISES

Buchung und
Beratung:
040 30703070
oder in Ihrem
Reisebüro.

hl-cruises.de/derFeinschmecker

Auf einen Blick

LÜBECK

Restaurants und Cafés

❶ Café Niederegger
Eine Lübecker Institution mit stilvoll eingerichtetem Café im Stammhaus. Zum Kaffee (oder Tee) gibt es hier eine reiche Auswahl an Torten: vom Klassiker Lübecker Nusstorte bis zur Grand-Marnier-Torte.
• Breite Str. 89, 23552 Lübeck, Tel. 0451-5301126, www.niederegger.de, Mo-Fr 9-19 Uhr, Sa 9-18 Uhr, So 10-18 Uhr

❷ Newport
Im modernen Glasbau im Hafen mit großer Terrasse stehen gut gemachte norddeutsche Traditionsgerichte wie Scholle mit Speckstippe sowie kreative Gemüseküche auf der Karte – etwa Délice von Apfel mit Sellerie, Nuss und Staudensellerie. Schöne Cocktailauswahl.
●◐ Willy-Brandt-Allee 31A, 23554 Lübeck, Tel. 0451-16085350, www.the-newport.de, Mo-Sa 17-23 Uhr, Hauptgerichte € 22-36

❸ Shanghai
Elegant gestaltet, mit einem bestens sortierten Weinkeller. Gastgeber Zheng Zong Yin serviert aromatisch intensive Gerichte wie gegrillten, scharf gewürzten Oktopus oder saftige Entenbrust – und empfiehlt jeweils den passenden Tropfen.
●◐ Koberg 6, 23552 Lübeck, Tel. 0176-32839123, www.shanghai-luebeck.de, Mi-Fr 17.30-23 Uhr, Sa/So 13-23 Uhr, Hauptgerichte € 25-32

❹ Wullenwever
Roy Petermann steht für hohe Küche mit regionalen Akzenten. Im stattlichen Patrizierhaus in der Altstadt serviert er Wolfsbarsch mit Niçoise-Gemüse und Kalbsbacke, in Rotwein geschmort, mit einer Spitzkohlroulade. Sohn Jean-Luc wird demnächst übernehmen und setzt mit Croustillant vom Hummer schon eigene Akzente.
●●◐ Beckergrube 71, 23552 Lübeck, www.wullenwever.de, Tel. 0451-704333, Mi-Sa 19-21 Uhr, Menü € 95-150

Einkaufen

❺ Mest
Bioschokolade, mallorquinische Mandeln – die Marzipanbrote von Mest punkten mit allerbesten Zutaten und zart-frischem Geschmack. Mehr im schick gestylten Laden in der Innenstadt.
• Breite Str. 13, Tel. 0451-707 24 65, www.mest.de, Mo-Fr 10-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr

LÜBECKER BUCHT

Hotels

❻ Gut Immenhof
Das weitläufige Gutsgelände am Kellersee bei Malente wartet mit hochwertig ausgestatteten Gästezimmern und modernen Familiensuiten auf. Im „Melkhus" nordische Küche, im Fine-Dining-Restaurant „Rodesand" zeitgemäße, kreative Gerichte mit Fisch und Gemüse. Ein großzügiger Saunabereich gehört ebenso dazu.
●●●◐ Rothensande 1, 23714 Malente, Tel. 04523-88280, https://gut-immenhof.de, 50 Zi. und Suiten, DZ ab € 277
●●◐ „Rodesand", Di-Sa 18-22 Uhr Hauptgerichte 45-48, Menü 74-115

❼ Hotel und Ole Liese Wirtschaft
Hotel und das Gasthaus im historischen Gebäudeensemble, umgeben von Wiesen und Pferdekoppeln. In den Zimmern im romantischen Landhausstil lässt sich herrlich entspannen. Die feine Regionalküche mit Gemüse und Kräutern aus dem eigenen Garten hat seit vielen Jahren eine große Fangemeinde.
●●● Panker 1007, 24321 Panker, Tel. 04381-90690, www.ole-liese.de, 23 Zi. und Suiten, DZ ab € 145
●● „Ole Liese Wirtschaft", Mi-So 13-17 und 18-23 Uhr, Hauptgerichte € 29-41

❽ Weissenhaus Private Nature Luxury Resort
Eingebettet in eine großzügige Landschaft aus Alleen, Wäldern und Parkanlagen, besteht das Schlossgut aus elf historischen Gebäuden, in denen allein das Wohnen in den eleganten Suiten zum Luxus-Event wird. Im Restaurant „Bootshaus" direkt am Strand ist die Küche italienisch ausgerichtet, geöffnet für Lunch und Dinner.
●●●●● OT Weissenhaus, Parkallee 1, 23758 Wangels, www.weissenhaus.de, 55 Zi., DZ ab € 490
●●◐ „Bootshaus", tgl. 13-16.30 und 18-21 Uhr, Hauptgerichte € 25-69

Restaurants/Cafés

❾ Ahoi Kaffeerösterei
Die sorgfältig gerösteten Mischungen kann man vor Ort im kleinen Café als Espresso, Filterkaffee oder Cappuccino verkosten.
• Im Hafen 2, 23669 Niendorf/Ostsee, www.ahoikaffee.de/niendorf, Mo-Fr 10-17 Uhr, Sa/So 10-17.30 Uhr

❿ Butz
Frühstück, Lunch, Kaffee und Kuchen sowie eine große Abendkarte. Küchenchef Andreas Jäger bietet norddeutsche Traditionsgerichte und mediterran inspirierte Kreationen. Schöne Zimmer.
●◐ Hackendohrredder 3, 23684 Scharbeutz, www.butz-ostsee.de, Mo-Fr 8-21.30 Uhr, mittags 12-14 Uhr, abends 17-20.30 Uhr, Sa/So 8-22 (Küche durchgehend ab 12 Uhr), Hauptgerichte € 23-34

⓫ Das Leo
Junges Strandrestaurant mit Charme. Die Küche bietet Norddeutsches wie Scholle Büsumer Art, aber auch alpinen Kaiserschmarren.
◐ Strandallee 99a, 23683 Scharbeutz, Tel. 04503-7078188, www.das-leo-scharbeutz.de, Mo-So 12-21 Uhr, Hauptgerichte € 15-34

⓬ Hamptons
Designt im amerikanischen Bäderstil, steht auf der Karte Trendiges: Sushi-Rolls und Trüffelpasta. Gut sind die handgemachten Fritten.
● Strandallee 142b, 23683 Scharbeutz, Tel. 04503-6666, www.hamptonsscharbeutz.de, Nov.-April: Mo-Di, Do 17-22.30 Uhr, Fr-So 12-22.30 Uhr Hauptgerichte € 22-46



WAS SICH LIEBT, DAS SCHNECKT SICH!

HOLSTENTORPLATZ 1

Schneck' doch mal vorbei!

FEINHEIMISCH
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

HANSESTADT LÜBECK

Schneckenhaus
HANDGEMACHT IN LÜBECK

LICHTBLICK „Laternenhaus“ nennen die Kastelruther das innovative Hotel liebevoll

Zen trifft Loden

Die Dolomiten fest im Blick, thront das familiengeführte Hotel Schgaguler mitten im pittoresken Südtiroler Kastelruth. Die Architektur schafft den Spagat zwischen Naturerlebnis und höchstem Komfort

TEXT **BRITTA KRÄMER**







ELEGANT UND NATURNAH sind die Zimmer und Suiten eingerichtet. Große Fensterfronten bieten allzeit imposante Aussichten. Legendär ist Barkeeper Peter Stauders rauchender Negroni

E

Ein Meer aus dicht gedrängten Häusern, alpinen Gauben, Giebeln und Geranien: Wie die Szenerie einer Modelleisenbahn erscheint Kastelruth all jenen, die sich über die größeren Zufahrtsstraßen von Bozen oder Brixen bergaufwärts schlängeln. Dabei blicken die meisten weiß verputzten Residenzen andächtig in dieselbe Richtung: auf den sagenumwobenen Schlern, der absolute Ruhe ausstrahlt.

Die Landschaft rund um das Gebirgsmassiv ist UNESCO Welterbe und zieht so ziemlich alle Register, um Bergfans zu betören: Die Seiser Alm und der Naturpark Schlern-Rosengarten sind Sommer wie Winter ein Paradies, Almhütten laden zum Schlemmen lokaler Produkte ein, und das enge Gassengewirr des historischen Kastelruth verführt zum Schlendern, vorbei an altehrwürdigen Gebäuden mit bemalten Fassaden bis hin zur prachtvollen Barockkirche St. Peter und Paul und ihrem alles überragenden Kirchturm.

EIN NEUES WAHRZEICHEN

Am Steilhang vor dem imposanten Kirchturm hat sich eine Verwandlung vollzogen, die zeigt, dass Tradition und Zeitgeist, Wurzeln und Weltoffenheit, Loden und Zen ein Dreamteam sind. Die alteingesessene Hoteliersfamilie Schgaguler und das Mailänder Büro Peter Pichler Architecture haben mit der 2018 in nur drei Monaten durchgeführten, radikalen Umgestaltung des Traditionshauses aus den 80er-Jahren ein klares Statement gesetzt. Kompakt steht das Refugium mit seiner blitzenden Fassade nun dort, vertieft ins stille Zwiegespräch mit dem Schlern. Wie eine Kinderzeichnung skizzieren die kantigen Konturen der drei monolithischen Elemente die archaische Form lokaler Dächer und stilisieren die Gipfelsilhouetten des Felsmassivs. Die reduzierte Architektur hebt sich ab und fügt sich dennoch diskret in die Umgebung ein. Bei Dunkelheit wird das Schgaguler zum warm leuchtenden „Laternenhaus“, wie es die Einheimischen wohlwollend nennen, denn sie wissen: Ihr Ort ist um ein Wahrzeichen reicher geworden.

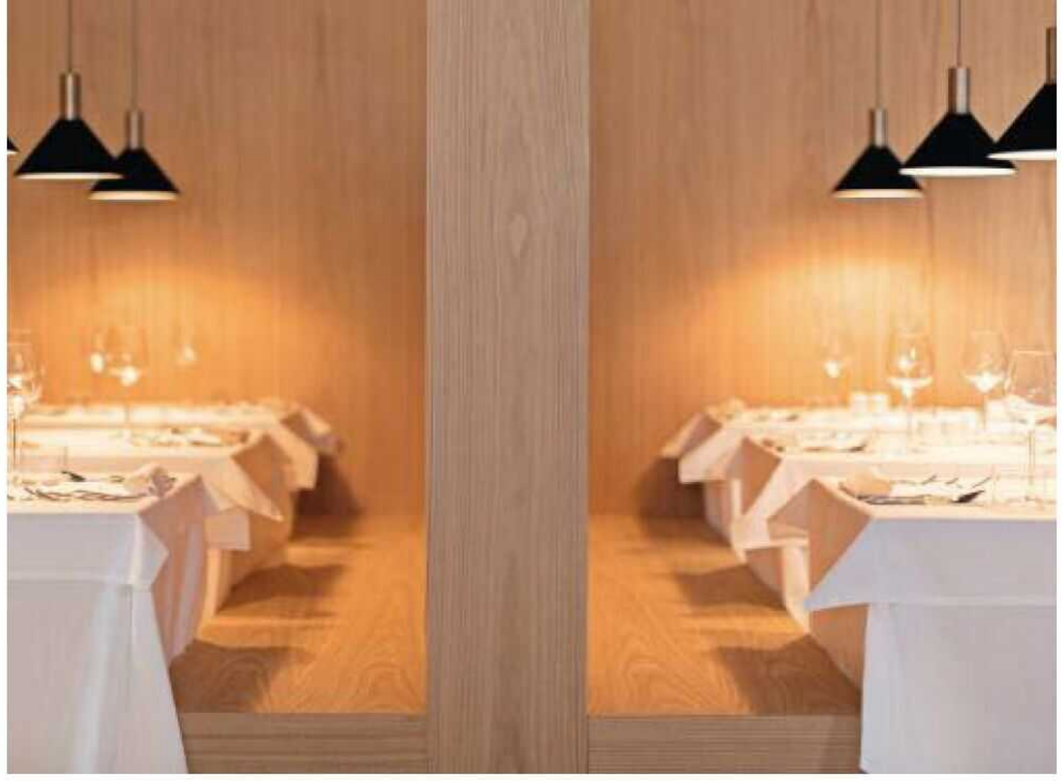
DESIGN UND LOKALES HANDWERK

Die neue Fassade zeigt sich geradlinig in hellgrauem Kalkputz, mit großen Fensterfronten, schattenspendenden Loggien und transparenten Brüstungen. Die vom skandinavischen und japanischen Design inspirierte elegante Schlichtheit setzt sich in den Innenräumen konsequent fort. Die 42 Zimmer und Suiten sind in einem minimalistisch-zeitlosen Stil mit maßgefertigten Möbeln aus Kastanienholz und auswählten Designklassikern eingerichtet. Das Interieur, das Peter Pichler und Martin Schgaguler im Cowork entworfen haben, ist eine zeitlose Hommage an die Essenz der Dolomiten. Die puristische Einrichtung wurde von einer lokalen Schreinerei maßgefertigt und um Sessel-Ikonen von Takeshi Nii, Santiago Roqueta oder Hans J. Wegner ergänzt. Der Fokus liegt auf der sinnlichen und emotionalen Wahrnehmung von Materialität.

Die meisten Zimmer blicken auf das Schlernmassiv, nur die Town-Suite zeigt mit ihrer 13 Meter langen Glasfront zum historischen Ortskern. Das Schgaguler ist ein Refugium, das jeden Augenblick, jede Ecke des Hauses mit wohltuender Ruhe

FOTOS: RENE RILLER, MARTIN SCHGAGULER (2)

LOGENPLATZ
Die „Gable Suite“ liegt direkt unter dem Dachgiebel und bietet unbeschränkte Sicht auf den 2563 Meter hohen Schlern



KONZENTRATION aufs Wesentliche ist das Motto der Brüder Tobias, Martin und Peter Schgaguler (u. v. l. n. r.), die das Hotel leiten, sowie Schwester und Sommelière Sandra, die das hauseigene Restaurant führt



füllt. Dies bedeutet keineswegs, dass hier auf leisen Sohlen geschlichen und im Flüsterton gesprochen werden muss, vielmehr verspürt man ganz von selbst das Bedürfnis, innezuhalten, still zu werden und in sich hinein zu lauschen. Dass der Teppichboden aus dicker, grauer Wolle jeden Schritt weich und lautlos auffängt und der Weg durch Treppenhaus und Flure zur kontemplativen Wandelhalle wird, ist eine kleine, aber feine Nebensächlichkeit.



WELLNESS FÜR ALLE SINNE

Kontemplativ gibt sich auch die unterste Ebene des Schgaguler: Im schön reduziert gestalteten Spa-Bereich ist der ganzheitliche Ansatz des Hauses besonders wohltuend. Hier unten, der Erde am nächsten, sind es die reinen Elemente der Dolomiten, die tief und spürbar ihre Wirkung tun: Wasser, Dampf, Schlamm, Heu, Hitze, Kräuter – und kundige, sanfte Hände. Gäste können nach dem Wandern oder Skifahren in der trockenen Hitze der Sauna und im Schlammbad entgiften und regenerieren, Dampf der Kräuteraufgüsse inhalieren, ihre Lebensgeister im Eisraum oder im sprudelnden Whirlpool auf dem Sonnendeck reaktivieren. Frühe Vögel ziehen ihre Bahnen im großen Innenpool – mit oder gegen den Strom.

ALPINES FINE DINING

Im puristisch gestalteten Restaurant des Hauses führt Sandra Schgaguler die Regie. Hier inszeniert die Sommelière mit einem Faible für exzellente Tropfen aus dem Eisacktal, Überetsch und Bozen gemeinsam mit der Crew de Cuisine unter Küchenchef Giuseppe Petrosino lukullische Höhenflüge. Die Küche des Schgaguler ist ein Blend der schönsten Seiten Italiens: Südtiroler Klassiker erfinden sich mit Zeitgeist und mediterranem Gusto neu, um aus den frischen, unverfälschten Produkten der Region Poesie für den Gaumen zu zaubern – begleitet vom passenden Wein natürlich. Da ist es nicht verwunderlich, dass unter den Gästen des Schgaguler eine neue Liebe für die Halbpension entflammt ist: Zu schön ist der Gedanke an das lange Frühstück mit Bergblick und die allabendlichen Schlemmerstunden. Was noch fehlt? Ein Gute-Nacht-Negroni von Barkeeper Peter Stauder. Legendär, mit Latschenkiefer. Gerührt, nicht geschüttelt.

FOTOS: RENE RILLER, MARTIN SCHGAGULER (2), PETER SCHGAGULER

Schgaguler

●●●● Via Dolomiti 2, 39040 Castelrotto, Italien, Tel. 0039-04 71-71 21 00, www.schgaguler.com, 42 Zi., DZ ab € 270

DAS NETZWERK

Urlaubsarchitektur wurde 2007 gegründet und ist das führende Portal für architektonisch herausragende Ferienhäuser, B&Bs und familiengeführte Hotels in Europa mit aktuell über 500 Zielen. Gebucht werden die hochwertigen Urlaubsunterkünfte immer direkt beim Vermieter.

urlaubsarchitektur.de



„Spitzenküche auf fahrenden Stühlen im ‚Eatrenalin' – Alexander Mayer will es möglich machen, und wir sind gespannt." JULIUS SCHNEIDER, REDAKTEUR

News & Trends







Comeback einer Berliner Legende: „Clärchens Ballhaus"

Nach sechsmonatiger Restaurierung ist „Clärchens Ballhaus" wieder zurück. Investor und Eigentümer Yoram Roth hat das historische Haus liebevoll und originalgetreu restaurieren lassen. Im unteren Saal befindet sich nun das „Luna D'Oro" mit 146 Plätzen, für das Küchenchef Tobias Beck verantwortlich zeichnet. Die Gäste erwartet eine gut gemachte bodenständige Küche mit regionalen Zutaten. Auf der Karte stehen zum Beispiel Königsberger Klopse, Rote-Bete-Salat oder Spaghetti-Eis. Auch der Spiegelsaal mit Fischgrätparkett und hohen Decken wurde behutsam erneuert und lädt zum Tanzen ein. Kurse für Beginner sowie Tanzpartys für Tango, Foxtrott oder Swing werden auch angeboten. Eigentlich ist alles wie immer, nur ein bisschen besser: essen, trinken, schwofen.

www.claerchensball.haus

Roca-Brüder nun auch in den Highlands

Die Roca-Brüder Jordi, Joan und Josep Roca (v. l.), die das legendäre katalanische Restaurant „El Celler de Can Roca" betreiben, haben zum ersten Mal ein Restaurant außerhalb Spaniens eröffnet. Am 31. Oktober wurde in den schottischen Highlands auf dem Gelände der Macallan-Whisky-Destillerie am Ufer des Flusses Spey in der Speyside das „Time-Spirit" eröffnet. Das von der Region inspirierte Menü im Restaurant mit Platz für 30 Gäste kostet mittags (78 Euro), abends (115 Euro).

www.themacallan.com



FOTO: VOLKER RENNER

Alexander Mayer geht ins „Eatrenalin"

Der Küchenchef des „Atlantic Restaurant" in Hamburg trat am 1. November 2024 eine neue Stelle im „Eatrenalin" im Europapark Rust an. Nach einer zweimonatigen Einarbeitung wird Alexander Mayer sein Menü Mitte Januar 2025 in dem weltweit einzigartigen Restaurantkonzept präsentieren.

www.eatrenalin.de

Neue Suiten in München

Die Pfistermühle im Platzl Hotel München verfügt über 15 neue Suiten, die nach dem Motto „Beim Pfister zu Hause" gestaltet wurden. Als Hommage an die Geschichte der „Hofpfisterei" sind die Räume nach historischen Einrichtungen wie „Getreideboden" oder „Mehlkammer" benannt. Viel Holz, Naturstein und ausgesuchte Möbel prägen die Suiten.

www.platzl.de

Charity im „Cookies"

Am 10. Oktober 2024 fand das alljährliche Charity Dinner im Berliner „Cookies Cream" statt. Gastgeber Heinz Gindullis und Thomas-Marco Steinle begrüßten ihre Gäste, die insgesamt 85 000 Euro für das Kinderdorf Mbigili in Tansania spendeten. Der gesamte Betrag fließt direkt in das afrikanische Hilfsprojekt.

www.cookiescream.com



TRADITIONELLES SEKTHANDWERK
PAR EXCELLENCE

Geldermann

GELDERMANN_SEKT

WAHRE SEKTKULTUR SEIT 1838

GELDERMANN.DE

Pasta around the World

Alle Welt liebt Nudeln.
Kein Wunder: Die Multitalente
nehmen es mit jeder Sauce auf,
umschmeicheln geschmeidig Fisch,
Gemüse und Fleisch und zeigen
Aromen von ihrer besten Seite.
Diese fünf sind inspiriert von
Japan, Shanghai, Italien und
Deutschland

FOODSTYLING **PIO**
FOTOS **JAN-PETER WESTERMANN**

Bandnudeln mit Matcha-Tee und gebeiztem Kurkuma-Lachs

Rezept auf S. 66

Shanghai-Nudeln mit Seeteufel

Rezept auf S. 67

Paccheri alla Vodka

Rezept auf S. 67

Wilde Maultaschen mit Schmelzzwiebeln

Rezept auf S. 68

Spaghetti alla Nerano

Rezept auf S. 68



Bandnudeln mit Matcha -Tee und gebeiztem Kurkuma-Lachs

Schwierigkeitsgrad: schwer
Zubereitungszeit: 1 Stunde plus ca. 45 Minuten Garzeit plus 1 Stunde Kühlzeit plus 4 Tage Marinierzeit inkl. 48 Stunden Beizzeit und 24 Stunden Trockenzeit
Zutaten für 4 Personen

Für das Miso-Eigelb

- 2 EL helle Misopaste
- 2 EL Sake
- 2 El Zucker
- 2 Eigelb

Für den Lachs

- 100 g Kurkumawurzel
- 30 g Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 2 g Bonitoflocken
- Abrieb von 1 Bio-Zitrone
- 1 EL helle Sojasauce
- 10 g Zucker
- 10 g Salz
- 500 g Lachsfilet, ohne Haut und Gräten

Für die Pasta

- 125 g Semola di Grano duro (ital. Hartweizengrieß)
- 20 g Mehl
- 55 g Reismehl
- 20 g Matcha-Tee
- 2 Eier
- Meersalz

Für den Sud

- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Sesamöl
- 2 TL Kurkumapulver
- 1 TL Fenchelsaat
- ½ Zimtstange
- ½ TL Szechuanpfeffer
- 30 ml Weißwein
- 30 ml Weißer Portwein
- 200 ml Geflügelbrühe
- 400 ml Dashi-Fond
- 1 Stängel Zitronengras
- 20 g Ingwer
- ½ Bio-Zitrone

Fertigstellung

- Semola di Grano duro
- Kapuzinerkresse

1 Für das Eigelb Miso, Sake und Zucker verrühren.
2 2 EL der Paste in eine kleine Form (Souffléförmchen o. Ä.) geben. Die Eigelbe vorsichtig einzeln und nebeneinander daraufsetzen und so mit der restlichen Paste bedecken, dass die Eigelbe rundum davon eingeschlossen sind. Im Kühlschrank mindestens 4 Tage ziehen lassen. Abwaschen, trocken tupfen und im Dörrautomaten bei 36 °C 24 Std. trocknen. Alternativ bei 50 °C und leicht geöffneter Ofentür 8 Stunden im Backofen trocknen.
3 Für den Lachs Kurkuma und Ingwer waschen, trocken tupfen und mit der Schale grob würfeln. Knoblauchzehe schälen und ebenfalls grob würfeln. Alle Zutaten außer den Lachs im Standmixer zu einer Paste pürieren.
4 Das Lachsfilet kalt abbrausen, trocken tupfen und gleichmäßig mit der Paste einstreichen. Vakuumieren (oder möglichst ohne Luft in Frischhaltefolie einpacken) und 48 Stunden im Kühlschrank beizen.
5 Paste mit kaltem Wasser abwaschen, Lachs trocken tupfen und bis zur weiteren Verwendung kaltstellen.
6 Für die Pasta Semola, Mehl, Reismehl und Matcha-Tee in eine Schüssel sieben. Nach und nach mit einer Gabel die Eier einarbeiten, mit den Händen kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 1 Stunde kaltstellen.
7 Für den Sud Schalotte und Knoblauch schälen, beide in feine Würfel schneiden. Schalotten- und Knoblauchwürfel im Sesamöl glasig anschwitzen. Kurkumapulver, Fenchelsaat, Zimtstange und Szechuanpfeffer dazugeben, kurz mitschwenken.
8 Mit Weiß- und Portwein ablöschen, einkochen lassen. Geflügel- und Dashibrühe zugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Zitronengras mit einem Messerrücken andrücken, Ingwer reiben, beides in den Sud geben. 10 Minuten ziehen lassen.
9 Sud durch ein feines Spitzsieb passieren, mit Zitronensaft und Salz abschmecken.
10 Nudelteig in einer Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen. Mit einem Messer Tagliatelle schneiden. Teigstreifen wie Nester locker auf mit Semola bestäubtes Backpapier geben.
11 Lachs in feine Tranchen schneiden.
12 Tagliatelle in kochendem Salzwasser etwa 3 Minuten garen.
13 Sud in einer Pfanne erhitzen. Fertige Pasta mit der Pastakralle aus dem Kochwasser in den Sud geben, durchschwenken und mit etwas Sud auf 4 vorgewärmten Tellern anrichten. Lachstranchen daraufsetzen. Eigelbe in feine Scheiben hobeln, an den Lachs anlegen. Mit Kapuzinerkresseblättern garnieren und sofort servieren.

2021 Riesling Schieferterrassen, Weingut Heymann-Löwenstein, Mosel, www.shop@cornelia-poletto.de, € 38,60
Der Riesling bietet eine angenehme Säure trotz seines relativ jungen Jahrgangs.
Er hat Noten von reifen Aprikosen, Khakifrucht mit deutlichem Karamell im Abgang.

Tipp

Machen Sie gleich mehr von den Miso-Eiern, damit der Aufwand sich lohnt. Sie schmecken gerieben als Würze zu Pasta, Gemüse oder einfach sonntags zum Frühstücksei.



Shanghai-Nudeln mit Seeteufel

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 20 Minuten plus 1 Stunde Marinierzeit
Zutaten für 4 Personen

Für den Fisch

400 g Seeteufelfilet
100 g Schweinespeck, fein gewürfelt

Für die Marinade

2 EL Reiswein
1 EL gehackter Knoblauch
4 EL helle Sojasauce
1 TL Zucker
½ TL weißer Pfeffer, gemahlen
10 g Ingwer, fein gewürfelt

Fertigstellung

500 g Shanghai-Nudeln (dünne, glatte Weizennudeln, Asiamarkt)
2 EL Sesamöl
200 g Mungobohnensprossen

1 Für den Fisch Filet kalt abbrausen und trocken tupfen. In etwa 2 cm große Würfel schneiden.
2 Für die Marinade alle Zutaten miteinander verrühren und den Seeteufel darin 1 Stunde im Kühlschrank marinieren.
3 Einen Wok oder eine große Pfanne erhitzen. Die Speckwürfel hineingeben und bei mittlerer Hitze knusprig ausbraten. Auf Küchenkrepp geben und beiseitestellen.
4 Inzwischen einen großen Topf Wasser zum Kochen bringen und die Nudeln nach Packungsanweisung garen.
5 Wok auswischen, erhitzen, das Sesamöl hineingeben und den abgetropften Seeteufel kurz bei hoher Hitze anbraten. Mit der restlichen Marinade ablöschen und etwa 1 Minute einkochen lassen.
6 Bohnensprossen und Nudeln hinzufügen, alles einmal durchschwenken und abschmecken.
7 Auf 4 vorgewärmten Tellern anrichten, mit dem Speck garnieren und sofort servieren.

2022 Grüner Veltliner „Obere Kremser Sandgrube“, Weingut Türk, Kremstal, Österreich, www.shop@cornelia-poletto.de, € 29,70
Die Rebstöcke stehen auf rund 20 Meter tief reichenden Löss-Böden und sorgen für ausgeprägte Veltliner-Aromen. Ausbau im Stahltank und gut eingebundene Säure durch langen Hefekontakt. Daraus entsteht eine extreme Cremigkeit, was diesen Wein zu einem perfekten Begleiter zu scharfen, geschmacksträchtigen Gerichten macht.



Paccheri alla Vodka

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 20 Minuten plus 1,5 Stunden Garzeit
Zutaten für 4 Personen

3 Knoblauchzehen
400 g reife Strauchtomaten (z. B. San Marzano)
400 g geschälte Dosentomaten (am besten San Marzano)
2 Stängel Basilikum
Chiliflocken nach Belieben
3 EL Olivenöl
Meersalz, Pfeffer
500 g Paccheri
150 ml Wodka
200 ml Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle
100 g Parmesan, gerieben
4 EL glatte Petersilie, fein geschnitten
Parmesan, gerieben

1 Die Knoblauchzehen schälen und in feine Würfel schneiden. Strauchtomaten waschen, Stielansätze entfernen, Tomaten in Stücke schneiden. Dosentomaten grob zerkleinern.
2 Basilikum waschen und trocken schütteln.
3 Öl in einem großen Topf erhitzen. Knoblauchwürfel darin glasig andünsten. Alle Tomaten, Basilikum und Chiliflocken hinzugeben. Alles aufkochen, die Hitze reduzieren und die Sauce etwa 1 Stunde köcheln lassen.
4 Das Basilikum entfernen. Den Sugo mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein Passiersieb oder eine flotte Lotte passieren. 250 ml abmessen, den Rest einfrieren oder einmachen.
5 Paccheri in reichlich kochendem Salzwasser al dente kochen.
6 Tomatensugo in einer Pfanne langsam aufkochen lassen und mit dem Wodka ablöschen.
7 Einkochen lassen und mit der Sahne auffüllen. Nochmals aufkochen und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8 Pasta mit einer Pastakralle direkt aus dem Topf zum Sugo geben, den Parmesan dazugeben und verrühren. Je nach Sämigkeit noch etwas Pastawasser dazugeben.
9 Mit der Petersilie durchschwenken und auf 4 vorgewärmten Tellern anrichten und sofort mit geriebenem Parmesan servieren.

2022 Vernatsch „Der Keil“, Weingut Manincor, Südtirol, www.sentivini.de, € 17,50
Der Vernatsch bietet extrem viel Frucht von reifen Himbeeren, Weißen Johannisbeeren und frischen Zwetschgen – ganz weich. Die Rebstöcke stehen auf kalkhaltigen Lehmböden in Monopollage auf 250 Meter mit südlicher Ausrichtung, Auf 15 Grad herunterkühlen – perfekt zu würzigen Pastagerichten und im Sommer zu Grillfleisch, Tiroler Speck, würzigen Pastagerichten.

Weintipps: Iris Dellavecchia, Sommelière im Restaurant „Cornelia Poletto“, Porträt siehe Seite 77



„Wilde“ Maultaschen mit Schmelzzwiebeln

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer
Zubereitungszeit: etwa 1,5 Stunden plus 30 Minuten Kühlzeit
Zutaten für 4 Personen

Für den Nudelteig

- 300 g Mehl
- 2 Eier (Gr. M)
- 50 ml Wasser
- 1 EL Rapsöl
- 1 Prise Salz
- Muskatnuss
- 1 Ei, verquirlt
- Mehl

Für die Füllung

- 1 altbackenes Brötchen
- 50 ml Milch
- 2 süße Zwiebeln
- 200 g Blattspinat
- 1 großes Bund glatte Petersilie
- 4 Zweige Majoran
- 100 g Speck, fein gewürfelt
- 2 EL Butterschmalz
- 250 g Wildschweinhack (selbst gewolft oder beim Schlachter vorbestellen)
- 1 Ei
- 1 TL Senf
- Muskatnuss, frisch gerieben
- feines Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle

Für die Fertigstellung

- 2 süße Zwiebeln
- 1 EL Butter
- 500 ml Rinderbrühe

1 Für den Nudelteig Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Eier mit den restlichen Zutaten in die Mulde schlagen, Salz und 1 Prise Muskatnuss hinzufügen. Alles zu einem glatten und geschmeidigen Teig kneten. Zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und mind. 30 Minuten kaltstellen.
2 Für die Füllung Brötchen in kleine Würfel schneiden, mit der heißen Milch übergießen und einweichen.
3 Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.
4 Petersilie und den Majoran waschen, trocken schütteln, von den Stielen befreien, Blätter sehr fein schneiden.
5 Zwiebel- und Speckwürfel in einer großen Pfanne im Butterschmalz anschwitzen. Spinat dazugeben, zusammenfallen lassen. Etwas abkühlen lassen. Brötchenwürfel ausdrücken und zur Spinatmischung geben.
6 Hackfleisch, Ei, Senf und Kräuter hinzugeben und gründlich durchmengen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.
7 Mit einer Nudelmaschine den Teig zu sehr dünnen Bahnen ausrollen. Darauf gleichmäßig die Fleischmasse streichen, den oberen Teigrand mit Ei bestreichen und den Teig wie eine Roulade zusammenrollen.
8 Den Rand gut andrücken, damit er mit dem Ei zusammenklebt. Von der Rolle Maultaschen in der gewünschten Größe abschneiden und mit der flachen Hand leicht andrücken, damit sich die Füllung gut verteilt. Auf ein mit Mehl bestäubtes Backpapier legen.
9 Für die Schmelzzwiebeln Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebelringe darin bei mittlerer Hitze rösten, bis sie gleichmäßig braun sind.
10 Rinderbrühe erhitzen.
11 Maultaschen in siedendem Salzwasser etwa 5 Minuten garziehen lassen.
12 Die Brühe mit den Maultaschen und den geschmelzten Zwiebeln auf 4 Schüsseln verteilen und sofort servieren.

2022 „Rosé Tradition“, Clos Cibonne, Provence
www.shop@cornelia-poletto.de, € 35
Der kleine Familienbetrieb Clos Cibonne baut als einziger noch die uralte autochthone Rebsorte Tibouren aus. Die Reifung findet in über 100 Jahre alten Holzfässern statt. Die Reben stehen etwa 800 Meter von der Küste entfernt, wodurch die Weine eine hohe Salzigkeit erhält.



Spaghetti alla Nerano

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: etwa 45 Minuten
Zutaten für 4 Personen

Für die Pasta

- 1–2 Trompeten-Zucchini (lange Sorte, alternativ 3–4 herkömmliche Zucchini)
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Provolone del Monaco
- 100 g Parmesan
- 100 ml bestes Olivenöl
- 500 g Spaghetti
- grobes Meersalz
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 4 Basilikumzweige

1 Zucchini waschen, die Enden abschneiden, Zucchini in dünne Scheiben hobeln.
2 Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.
3 Provolone in kleine Würfel schneiden, Parmesan reiben.
4 Zucchini im Olivenöl nach und nach ausbacken, bis sie leicht Farbe angenommen haben. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Pfanne mit dem Öl beiseitestellen.
5 Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung al dente kochen.
6 Die Pfanne mit dem Olivenöl erhitzen und den Knoblauch darin ohne Farbe anbraten. Zucchini dazugeben und alles salzen und pfeffern.
7 Spaghetti mit der Pastakralle aus dem Kochwasser direkt zu den Zucchini geben. Provolone und Parmesan hinzufügen. Alles unter ständigem Rühren mit Beigabe von Pastawasser verrühren, bis eine cremige Emulsion entsteht. Basilikumblätter fein schneiden und unterheben. Auf 4 Pastatellern anrichten und sofort servieren.

2023 Vermentino, Weingut Monteverro, Toskana, https://finewine-hamburg.de, € 18,50
Das Weingut wurde von einem Münchner aus Liebe zum Wein gegründet. Der Vermentiono ist angenehm trocken, Frucht (frisches Kernobst, Zitrus) und Würze (Majoran und Rosmarin) wechseln sich herrlich miteinander ab.

REQUISITE: CHRISTINE MÄHLER

Parmigiano Reggiano
ist *Kunst.*

Ein Laib Parmigiano Reggiano ist viel mehr als nur ein Käselaib. Denn der unverwechselbare Geschmack der unterschiedlichen Reifegrade, vom feinsten bis zum intensivsten, inspiriert zur Kreation kulinarischer Meisterwerke.



PARMIGIANO REGGIANO

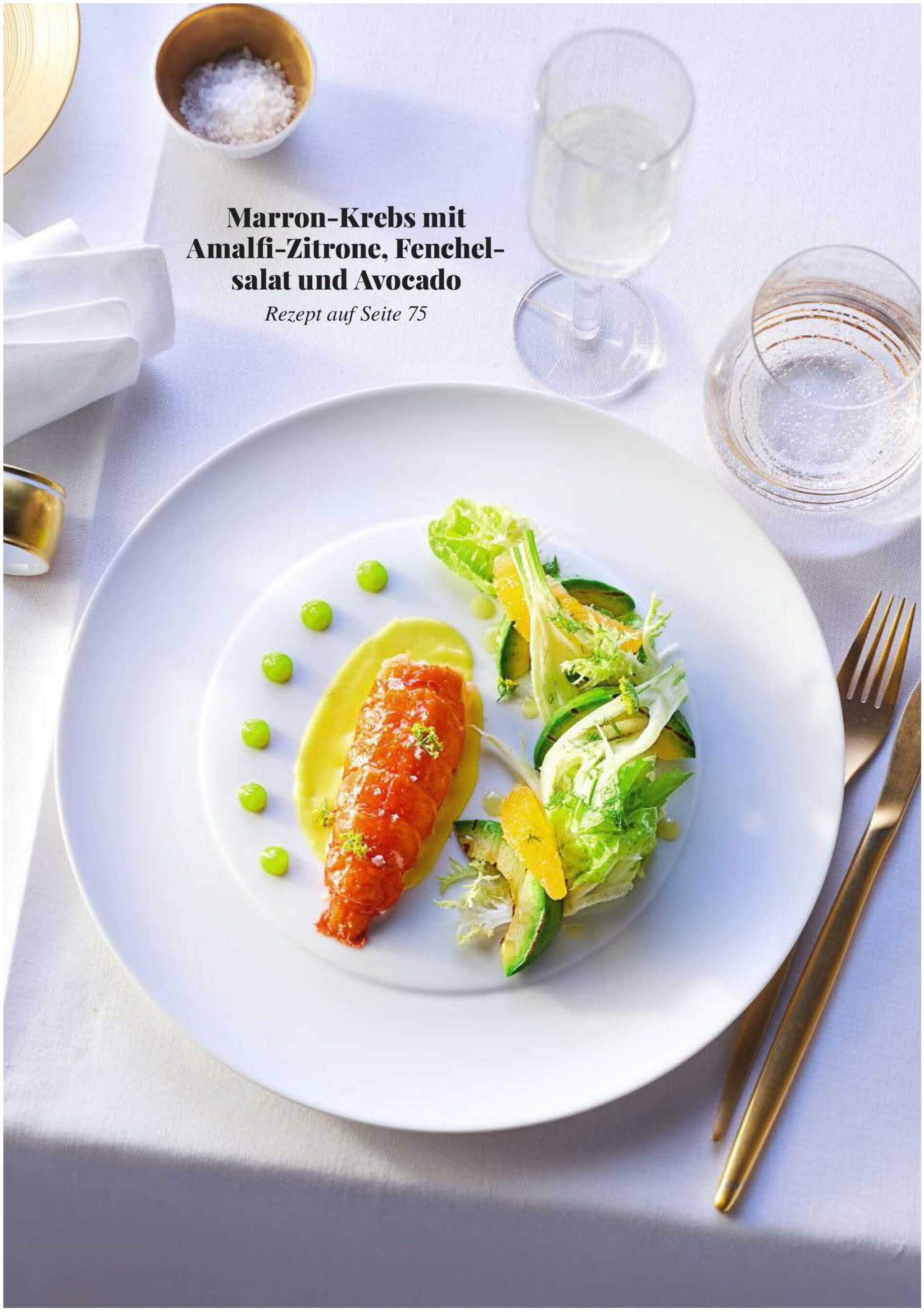
parmigianoreggiano.com/de

Der *einzig wahre* Parmesan.

Ein Fest für die Sinne

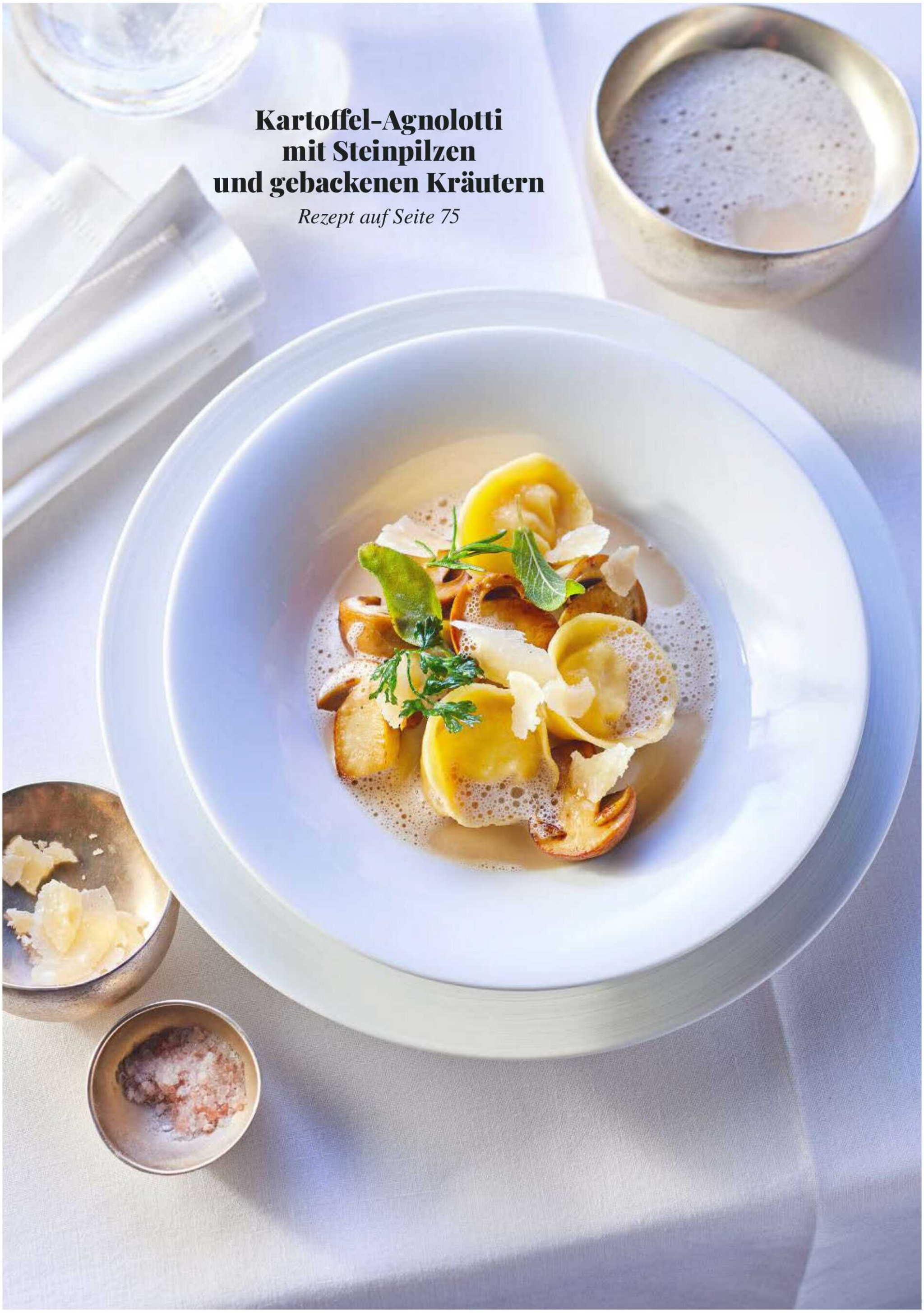
Für den besonderen Anlass: Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einem eleganten Menü voller Aromen – auch hier darf ein Pasta-Gang nicht fehlen!

FOODSTYLING **PIO**
FOTOS **JAN-PETER WESTERMANN**



Marron-Krebs mit Amalfi-Zitrone, Fenchelsalat und Avocado

Rezept auf Seite 75


Kartoffel-Agnolotti
mit Steinpilzen
und gebackenen Kräutern
Rezept auf Seite 75

Wagyu aus Nordfriesland und Bavette mit Cipole di Tropea, Polenta und Senfkörnerjus

Rezept auf Seite 76

Semifreddo von Piemonteser Haselnuss mit Zwetschgenröster

Rezept auf Seite 78



Marron-Krebs mit Amalfi-Zitrone, Fenchelsalat und Avocado

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 1 Stunde
Zutaten für 4 Personen

Für die Zitronencreme

4 Amalfi-Zitronen
100 g Zucker
130 g bestes Olivenöl
feines Meersalz
20 ml Zitronenwürze (z. B. von Gölles) oder Zitronensaft

Für den Salat

1 Fenchelknolle
1 kleiner Römersalat
2 Avocados
Saft von ½ Bio-Zitrone
45 ml Zitronenöl
feines Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

Für die Krebse

4 Marron-Krebsschwänze, ausgelöst (beim Fischhändler vorbestellen, alternativ Europäische Hummerschwänze)
Olivenöl
2 Zweige Thymian
Pink Salt Flakes

Fertigstellung

Schale von ½ Bio-Zitrone
Bronzefenchel (oder Dill)

1 Für die Zitronencreme die ganzen Früchte 10-mal in immer neuem Wasser blanchieren. Anschließend längs vierteln und Kerne entfernen. Mit Zucker im Standmixer zu einer feinen Creme pürieren, dabei das Olivenöl nach und nach dazugeben. Mit Salz und Zitronenwürze abschmecken.
2 Für den Salat Fenchel waschen, putzen, längs halbieren und den Strunk keilförmig herausschneiden. Mit der Mandoline in hauchdünne Scheiben hobeln.
3 Römersalat waschen, trocken schleudern. Strunk entfernen, Salat in einzelne Blätter zerteilen.
4 Avocados halbieren, Kerne entfernen, schälen, in Spalten schneiden. In einer Grillpfanne auf den Schnittflächen kurz grillen.
5 Fenchel, Römersalat und Avocadospalten mit etwas Zitronensaft, Zitronenöl, Salz und Pfeffer marinieren.
6 Für die Krebse die Schwänze längs auf 4 Spieße stecken und in Olivenöl in einer Pfanne mit den Thymianzweigen braten. Mit Pink Salt Flakes würzen.
7 Auf vier Teller mit einer kleinen Winkelpalette oder einem Esslöffelrücken jeweils 1 EL Zitronenpüree verstreichen und den Fenchel, den Römersalat und die Avocadospalten darauf anrichten. Mit jeweils 1 Krebsschwanz, Zitronenabrieb und Bronzefenchelspitzen garnieren.

2020 Riesling Selektion Cornelia Poletto, Schlossgut Diel, Nahe, www.shop@cornelia-poletto.de, € 22,40
Die Zusammenarbeit zwischen Armin Diel und Cornelia Poletto startete vor 14 Jahren. Daraus entstand ein Riesling mit großartigem Preis-Leistungs-Verhältnis; Traubengut aus ersten und großen VDP-Lagen bilden eine Cuvée mit Noten von reifen Zitrusfrüchten, Aprikosen und Nektarinen. Präsente, nicht zu spitze Säure macht ihn zum idealen Begleiter gegrillter Meeresfrüchte.



Kartoffel-Agnolotti mit Steinpilzen & gebackenen Kräutern

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer
Zubereitungszeit: 1,5 Stunden plus 1 Stunde Kühlzeit plus 45 Minuten Backzeit plus 30 Minuten Einweichzeit
Zutaten für 4 Personen

Für den Pastateig

125 g Semola di Grano duro (ital. Weizengrieß)
75 g Mehl Type 00
2 Eier (Gr. M)
1 Prise feines Meersalz

Für die Füllung

500 g grobes Meersalz
4 mittelgroße Kartoffeln
250–300 ml Milch
100 g Butter
feines Meersalz
Muskatnuss
Pfeffer aus der Mühle
100 g Parmesan, 36 Monate gereift
1 Eigelb

Für die Agnolotti

1 Eiweiß
Semola di Grano duro zum Verarbeiten

Für den Pilzsud

20 g getrocknete Steinpilze
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
300 g frische Steinpilze
1 EL Butter
1 Stück Parmesanrinde
50 ml Madeira
400 ml Gemüsefond
je 2 Zweige Petersilie, Thymian, Majoran

Für die Kräuter

je 4 Zweige Rosmarin, Thymian, Petersilie
Olivenöl zum Frittieren, Salz

Zur Fertigstellung

2 EL Butter
50 g gehobelter Parmesan, 70 Monate gereift
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Kartoffelpresse

1 Für den Pastateig Semola und Mehl mischen, auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Eier in die Mulde schlagen und Salz hinzufügen. Zutaten mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 1 Stunde kaltstellen.
2 Für die Füllung Meersalz auf ein Backblech häufeln, gewaschene, ungeschälte Kartoffeln daraufgeben. Im Ofen bei 160 °C etwa 45 Minuten weich garen, etwas auskühlen lassen und pellen.
3 Milch mit Butter und Gewürzen zum Kochen bringen.
4 Inzwischen die warmen Kartoffeln durch die Kartoffelpresse geben.
5 Milchmix nach und nach dazugeben, die Masse sollte

nicht zu dünnflüssig werden.
6 Die Kartoffelmasse mit dem geriebenen Parmesan und Eigelb abschmecken und auskühlen lassen.
7 Pastateig mithilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen, in Quadrate von etwa 10 cm Seitenlänge schneiden. Je 1 TL Füllung in die Mitte geben, die Ränder mit Eiweiß bestreichen und zuerst zu einem Dreieck formen, danach die Enden zusammendrücken. Fertige Agnolotti aufrecht auf ein Pastagitter stellen.
8 Für die Pilzbeilage getrocknete Steinpilze 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
9 Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln.
10 Frische Steinpilze putzen (Abschnitte aufheben) und je nach Größe halbieren oder vierteln. Beiseitestellen.
11 Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Schalotten- und Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen.
12 Eingeweichte Steinpilze abseihen (Einweichwasser aufheben). Pilze und Abschnitte zu den Schalotten geben.
13 Parmesanrinde dazugeben und mit Madeira und Einweichwasser ablöschen. Einkochen lassen und Gemüsefond angießen. Kräuterzweige hinzufügen und um gut die Hälfte einköcheln lassen.
14 Den Sud durch ein feines Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
15 Für die gebackenen Kräuter die Blätter von den Stielen zupfen und in heißem Öl knusprig backen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen, leicht salzen.
16 Einen großen Topf Wasser aufkochen und salzen. Hitze leicht reduzieren, die Agnolotti hineingeben und etwa 3 Minuten sieden lassen.
17 1 EL Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die geputzten Steinpilze anbraten. Sud angießen und mit der restlichen kalten Butter binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Agnolotti mit einer Schaumkelle direkt zu den Steinpilzen geben.
18 Die Pasta mit dem Sud auf 4 vorgewärmten Tellern anrichten. Mit den gebackenen Kräutern und gehobeltem Parmesan bestreuen und servieren.

2022 Weißer Burgunder, Selektion Cornelia Poletto, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz, www.shop@cornelia-poletto.de, € 12,90
Tina und Cornelia widmen sich alljährlich der Auswahl der besten Cuvée aus dieser Lage: Mit typisch blumigen Noten mit einem Hauch Mandel, präsentiert er sich angenehm straff als idealer Begleiter zu kräftiger Pasta.

Tipp

Die Agnolotti können schon am Vortag zubereitet werden. Wie das geht, verrät Cornelia Poletto auf S. 90.



Wagyu mit Cipolla di Tropea, Polenta und Senfkörnerjus

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer
Zubereitungszeit: 2,5 Stunden plus 16 Stunden Garzeit plus 2 Stunde Backzeit
Zutaten für 4 Personen

Für die Short Ribs
600 g Short Ribs (ohne Knochen) vom Wagyu Beef, z. B. von Wagyu Zucht Nordfriesland
2 EL „Beef Booster"-Gewürzmischung von Cornelia Poletto
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
je 2 Zweige Rosmarin und Thymian

Für die Polenta
300 ml Geflügelbrühe
200 ml Milch
100 g Bramata-Polenta
50 g Parmesan, gerieben
1 TL Butter
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
1 EL Butterschmalz

Für die Jus
1 Schalotte
10 g Butter
30 g Senfkörner
250 ml Weißwein
250 l Apfelsaft
1 EL alter Aceto balsamico
1 EL Himbeeressig
150 ml Kalbsjus

Für die Tropea-Zwiebeln
2 Tropea-Zwiebeln
1 EL Zucker
200 ml Rotwein (z. B. Barolo)
100 ml roter Portwein
je 2 Zweige Thymian, Rosmarin und Salbei
feines Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

Für die Cipollini-Zwiebel
4 Cipollini-Zwiebeln (milde, gelbe ital. Sorte)
1 EL Zucker
200 ml Weißwein
100 ml Apfelsaft
je 2 Zweige Thymian, Rosmarin und Salbei
feines Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

Für das Zwiebelpüree
300 g weiße Zwiebeln
1 EL Butter
3 Zweige Thymian
50 ml Weißwein
30 ml weißer Portwein
150 ml Gemüsefond
30 g Crème fraîche
2 EL Apfelmus
feines Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

Für die Röstzwiebeln
2 Schalotten
1 EL Mehl
1 TL Paprikapulver
Erdnussöl zum Frittieren
Salzflocken

Für das Bavette-Steak
600 g Bavette-Steak (Flanksteak)
2 EL Olivenöl
Salz

Fertigstellung
Butterschmalz
Salzflocken
„Beef Booster"-Gewürzmischung von Cornelia Poletto

Tipp

Wer kein Vakuumiergerät besitzt, schmort die angebratenen Short Ribs im Ofen bei 80 °C etwa vier bis fünf Stunden.

1 Für die Short Ribs das Fleisch mit „Beef Booster“ rundum einreiben. Mit der angedrückten Knoblauchzehe, Olivenöl und Kräuterzweigen vakuumieren. Bei 74 °C im Wasserbad für 16 Stunden garen.
2 Für die Polenta Brühe und Milch aufkochen, Polenta unter Rühren einrieseln lassen und etwa 30 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen, ggf. noch etwas Flüssigkeit hinzufügen. Polenta mit Parmesan, Butter, Salz und Pfeffer abschmecken.
3 Polenta in einen Spritzbeutel geben und einen dicken Streifen auf Klarsichtfolie spritzen. Fest zusammenrollen und auskühlen lassen.
4 Für die Jus Schalotte schälen und fein würfeln. Schalottenwürfel in der Butter anschwitzen. Senfkörner abwaschen und dazugeben. Mit Weißwein, Apfelsaft, Balsamico- und Himbeeressig ablöschen und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit komplett reduziert ist.
5 Die Kalbsjus aufkochen lassen und mit 1–2 EL Senfkörnern abschmecken.
6 Für die Tropea-Zwiebeln Zwiebeln schälen, dabei den Strunk nicht entfernen. Längs vierteln.
7 Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Mit Rotwein und rotem Portwein ablöschen. Kräuterzweige hinzugeben, Zwiebelviertel mit den Schnittflächen nach unten in den Sud geben und mit Backpapier abdecken. Im Ofen bei 160 °C etwa 1 Stunde garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
8 Für die Cipollini-Zwiebeln die Zwiebeln schälen, dabei den Strunk nicht entfernen. Längs halbieren.
9 Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Mit Weißwein und Apfelsaft ablöschen. Kräuterzweige dazugeben, Zwiebelhälften mit den Schnittflächen nach unten in den Sud geben und mit Backpapier abdecken. Im Ofen bei 160 °C etwa 1 Stunde garen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
10 Für das Püree Zwiebeln fein würfeln. In einer Pfanne mit der Butter glasig anschwitzen. Thymian hinzugeben. Mit Weißwein und Portwein ablöschen, einkochen lassen. Gemüsefond dazugeben und aufkochen lassen. Köcheln lassen, bis die Zwiebeln weich und die Flüssigkeit eingekocht sind.
11 Im Standmixer fein pürieren und mit Crème fraîche, Apfelmus, Salz und Pfeffer abschmecken.
12 Für die Röstzwiebeln Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden. Mehl mit Paprikapulver mischen, Zwiebelringe darin wenden. Im heißen Erdnussöl knusprig backen. Auf Küchenkrepp geben und mit Salzflocken würzen.
13 Das Bavette-Steak kalt abbrausen, trocken tupfen und mit Öl bestreichen. Salzen und in einer heißen Grillpfanne von beiden Seiten jeweils etwa 2 Minuten grillen. Im Ofen bei 80 °C auf eine Kerntemperatur von 52 °C garen (etwa 15 Minuten).
14 Polenta in etwa 4 cm dicke Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne im heißen Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun braten.
15 Short Ribs aus dem Vakuumierbeutel nehmen und in 4 Tranchen schneiden. In der Grillpfanne anbraten. Mit Salz und „Beef Booster“ würzen.
16 Das Bavette-Steak mit Salz und „Beef Booster“ würzen und in 4 Tranchen schneiden. Die verschiedenen Zwiebeln und die Polenta auf 4 vorgewärmten Tellern anrichten. Das Fleisch ansetzen, mit der Jus beträufeln und sofort servieren.

2020 Barbera d’Asti „Ca’ di Pian“, La Spinetta, Piemont, Italien, shop.solovino.de, € 19,90
Die Rebstöcke befinden sich auf sonniger Lage in 250 m Höhe im kleinen Ort Mango in der Nähe von Asti. Önologe Giorgio Rivetti kreiert hier einen extrem eleganten Barbera, schlank und crispy, dennoch kraftvoll im Mund. Noten von Schokolade, Veilchen, schwarzer Johannisbeere, Brombeere, Darjeeling begleiten die würzigen, teils süßen Aromen des Gerichts.

REQUISITE: CHRISTINE MÄHLER, FOTO: JAN-PETER WESTERMANN



Die Weintipps
Iris Dellavecchia ist Sommelière im „Restaurant Cornelia Poletto“ in Hamburg und Italien-Weinkennerin. Bis 2020 betrieb sie mit ihrem damaligen Mann Giuseppe das Restaurant „San Lorenzo“ in Glinde bei Hamburg, eine Pilgerstätte für Fans der italienischen Küche.



Semifreddo von Piemonteser Haselnuss mit Zwetschgenröster

Schwierigkeitsgrad: schwer
Zubereitungszeit: 1,5 Stunden plus 2 Stunden Kühlzeit plus 30 Minuten Ziehzeit
Zutaten für 4 Personen

Für den Knusperboden
- 200 g Haselnusspaste
- 200 g Vollmilchschokolade
- 50 g Erdnussbutter
- 250 g Grissini

Für die Ganache
- 200 g Schlagsahne
- 100 g Haselnusspaste
- 400 g Vollmilchschokolade
- 200 g hochwertige Schokolade (z. B. von Amadei)
- 1 Prise Meersalz

Für das Parfait
- 1 Blatt Gelatine
- 200 g Eigelb
- 600 ml Sahne
- 200 g Zucker
- 65 ml Wasser
- 200 g Haselnusspraliné-Paste (z. B. über www.bosfood.de)
- 130 g Haselnusspaste aus Piemonteser Haselnüssen (z. B. über www.bosfood.de)
- *Zuckerthermometer, 4 längliche Silikonformen, z. B. für Müsliriegel*

Für den Überzug
- 200 g Kakaobutter
- 400 g hochwertige Schokolade (z. B. von Amedei)

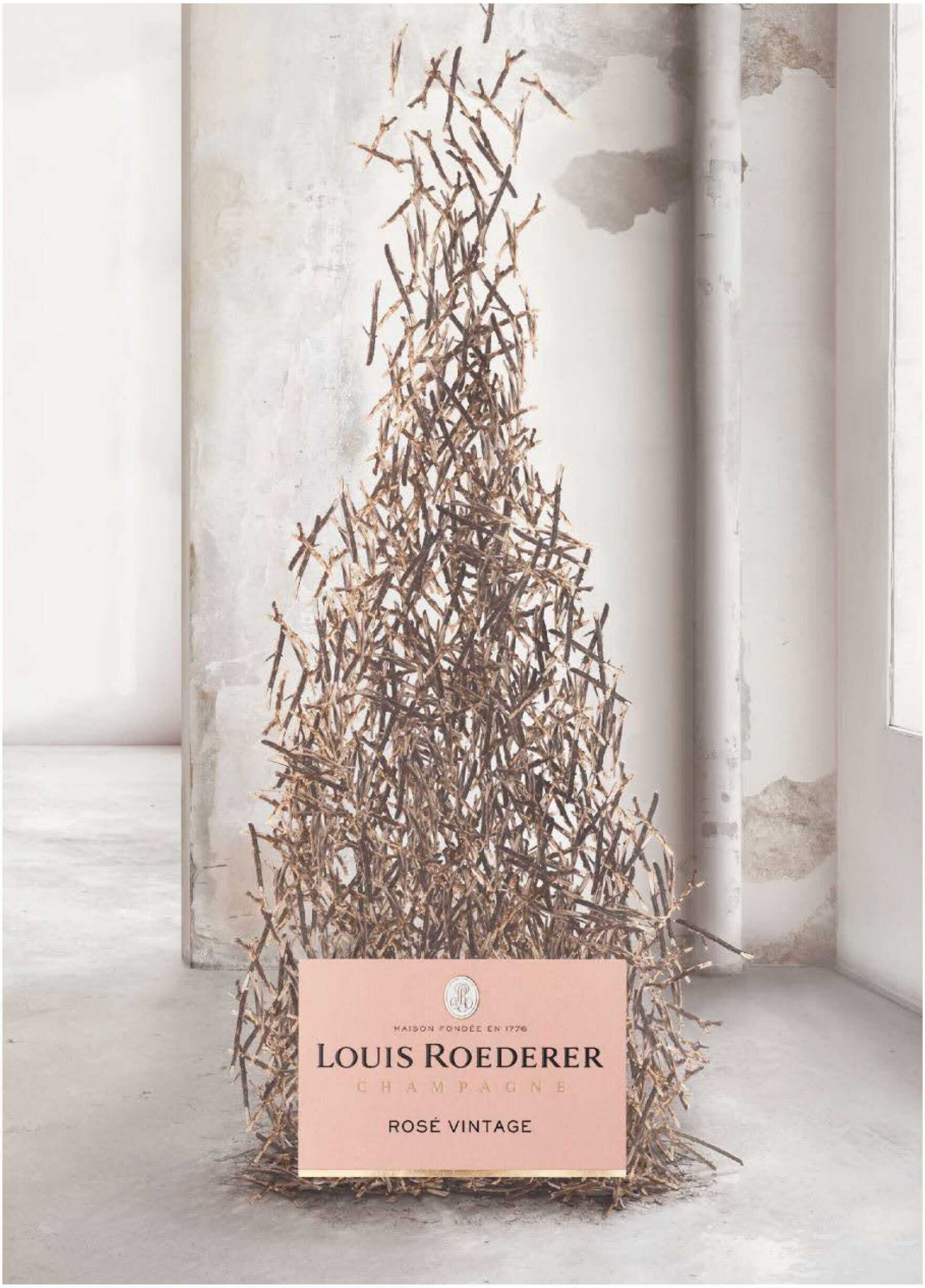
Für das Umeboshi-Gel
- 5 Stück Umeboshi (japanische Salzpflaume)
- 200 ml Pflaumensaft
- 200 ml japanischer Pflaumenessig
- 20 g Ingwer
- 5 g Agar-Agar

Für die Zwetschgen
- 300 g Zwetschgen
- 50 g Zucker
- 200 ml Rotwein
- 100 ml Portwein
- 2 Scheiben Ingwer plus etwas geriebener Ingwer zum Abschmecken
- ½ Vanilleschote, ausgekratzt
- 3 Pimentkörner
- 1 Zimtstange
- 1 TL Speisestärke
- 1 EL Zwetschgenschnaps

Fertigstellung
- Haselnusskrokant

1 Für den Boden Haselnusspaste, Vollmilchschokolade und Erdnussbutter schmelzen. Grissini fein zerbröseln und unter die geschmolzene Masse geben. Auf einem Backblech mit Backpapier 2 mm dick ausstreichen.
2 Für die Ganache Sahne und Haselnusspaste aufkochen. Schokoladen zerkleinern. Anschließend mit den restlichen Zutaten mit dem Pürierstab mixen.
3 Für das Parfait Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Eigelb aufschlagen. Die Sahne halbsteif aufschlagen. Wasser und Zucker in einer Kasserolle mithilfe eines Zuckerthermometers auf 117 °C erhitzen und in dünnem Strahl in das aufgeschlagene Eigelb geben. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und unter die Eimasse geben. Haselnusspraliné- und Haselnusspaste unterheben. Anschließend die Sahne unterheben.
4 Zuerst etwas Haselnussganache in eine Silikonform geben. Anschließend die Silikonform bis knapp unter dem Rand mit der Haselnussparfaitmasse füllen.
5 Den Knusperboden passend in Form schneiden und leicht in das Parfait drücken. Die Form mehrmals leicht auf den Tisch klopfen, damit sich das Parfait schön verteilt. Die gefüllten Formen mindestens 2 Stunden einfrieren.
6 Für den Überzug Kakaobutter heiß werden lassen und über die Schokolade geben. So lange mit dem Pürierstab mixen, bis eine glatte Masse entsteht. Den Überzug leicht erwärmen, sodass er flüssig und glatt ist.
7 Das gefrorene Parfait aus den Formen drücken und auf den Knusperboden stellen.
8 Jeweils 2 Zahnstocher oben in die Riegel stechen und diese in den Überzug tauchen. Anschließend auf Backpapier legen und alle Zahnstocher wieder entfernen. Parfaits wieder einfrieren.
9 Alle Zutaten für das Umeboshi-Gel kurz aufkochen und vom Herd nehmen. 30 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Sieb passieren und auf ein Backblech geben.
10 Sobald die Masse erkaltet ist, im Standmixer zu einem Gel pürieren und in einen Spritzbeutel füllen. Bis zur weiteren Verwendung kaltstellen.
11 Für die Zwetschgen die Früchte waschen, halbieren und entsteinen. Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren lassen. Mit Rotwein und Portwein ablöschen. Die beiden Scheiben Ingwer und Gewürze dazugeben, alles aufkochen und um etwa zwei Drittel reduzieren. Anschließend durch ein Spitzsieb in einen Topf abseihen.
12 Speisestärke und Zwetschgenschnaps glatt rühren und den Fond damit leicht binden. Die Zwetschgenhälften dazugeben und erwärmen. Mit frisch geriebenem Ingwer abschmecken.
13 Das Parfait 15 Minuten vorm Servieren aus der Tiefkühlung nehmen. Je 1 Riegel auf einen Teller setzen. Zwetschgenröster dazugeben und das Umeboshi-Gel in Tupfen darum herum anrichten. Mit Haselnusskrokant bestreuen und servieren.

2019, Vin Santo del Chianti, Rocca delle Macie, Toskana, Italien, www.bremer-weinkolleg.de, 0,375 € 24,90
Italo Zingarelli – einst Produzent der Italo-Western mit Bud Spencer und Terence Hill – widmet sich seit 1973 der Weinproduktion. Der für die Toskana typische Süßwein Vin Santo wird aus den Trauben Trebbiano und Malvasia gekeltert, die zuvor für mehrere Monate getrocknet und anschließend gemostet werden. Der Most fermentiert und reift anschließend in Eichenholzfässern. Hieraus entstehen die typischen Noten von getrockneten Früchten, Walnüssen, dunkler Schokolade und Darjeeling-Tee. Gerbsäuren und leichte Bitternoten verbinden sich perfekt mit Süße und Cremigkeit des Desserts.



LOUIS ROEDERER

HAND IN HAND WITH NATURE

Würziges Finale

Überraschung: In diesen raffinierten „Desserts“ spielen Gorgonzola, Parmesan und Ziegenkäse mit Früchten und Essigen die Hauptrolle

FOODSTYLING **PIO**
FOTOS **JAN-PETER WESTERMANN**

Walnusscrostini mit Gorgonzola dolce, Radicchio trevisano und Williams-Christ-Birne

Rezept auf S. 84

Parmesansoufflé mit Feigencarpaccio und altem Balsamico

Rezept auf S. 84

Törtchen von Caprino-Frischkäse und Roter Bete

Rezept auf S. 85



Walnusscrostini mit Gorgonzola dolce, Radicchio trevisano und Birne

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Zutaten für 4 Personen

4 Scheiben Walnussbrot
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian
1 Kopf Radicchio trevisano
4 EL Birnen-Balsamessig (z. B. von Gölles)
1 EL Walnussöl
2 EL Pflanzenöl
1 TL grober Senf
1 TL Ahornsirup
feines Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
1 Williams-Christ-Birne
120 g Gorgonzola dolce
2 schwarze Walnüsse

1 Brotscheiben beidseitig mit Olivenöl einpinseln und in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur mit der angedrückten Knoblauchzehe und Thymian auf beiden Seiten knusprig anbraten. Danach auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
2 Den Radicchio halbieren, Strunk herausschneiden und die weißen Rippen keilförmig aus den Blättern schneiden. In warmem Wasser waschen (dadurch werden die Bitterstoffe gemindert) und trocken schleudern.
3 Essig, Öle, Senf und Ahornsirup zu einer Vinaigrette verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4 Birne waschen, halbieren, entkernen und längs in dünne Scheiben schneiden. Die schwarzen Walnüsse in Scheiben schneiden.
5 Radicchio und Birnenscheiben mit der Vinaigrette marinieren und auf den gerösteten Brotscheiben anrichten. Den Gorgonzola darüberzupfen und mit den Walnussscheiben garnieren.

2020 „Jesimis“ Pinot grigio ramato, Masut da Rive, Friaul, Italien, www.wine-searcher.com, € 24
Ramato bedeutet kupferfarben. Im Friaul ist es völlig normal, die Traubenschalen der Grauburgundertrauben für eine gewisse Zeit auf der Maische zu lassen, sodass nicht nur mehr Farbe ins Spiel kommt, sondern auch vielfältigere Aromen und Struktur den Wein bereichern. Kräftig, würzig, reife Beerenfrüchte und aufgrund des Holzausbaus leicht präsente Tannine, ist der „Jesimis“ ein großartiger Begleiter zu diesem aromenreichen Dessert.



Parmesansoufflé mit Feigencarpaccio & altem Balsamico

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 15 Minuten plus 30 Minuten Backzeit und 1 Stunde Abtropfzeit
Zutaten für 4 Personen

Für das Soufflé

250 g Ricotta
4 Eier (Gr. M)
2 EL Speisestärke
160 g Parmigiano Reggiano, 36 Monate gereift
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss
weiche Butter
Semmelbrösel
4 Soufflépförmchen

Zur Fertigstellung

50 g Kräuter, z. B. Kerbel, Oregano, Melisse, Basilikum
alter Aceto balsamico di Modena (z. B. von Giuseppe Giusti)
bestes Olivenöl
4 Feigen

1 Für das Soufflé den Ricotta in einem Passiertuch etwa 1 Stunde abtropfen lassen. Dann Eier trennen und Ricotta mit den Eigelben cremig aufschlagen. Speisestärke hinzugeben.
2 Parmesan fein reiben und unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
3 Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen und nach und nach unterheben.
4 Soufflépförmchen ausbuttern, mit Semmelbröseln bestäuben und mit der Käsemasse füllen. Ein Backblech mit wenig heißem Wasser füllen und mit Backpapier bedecken. Die Soufflépförmchen auf das Backpapier stellen, so entsteht nicht so viel Wasserdampf. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für etwa 30 Minuten backen. Zwischendurch auf keinen Fall die Ofentür öffnen.
5 Inzwischen Kräuter waschen und trocken schleudern. Blätter abzupfen und mit wenig Balsamico und Olivenöl marinieren.
6 Feigen waschen, trocken reiben und in dünne Scheiben schneiden. Als Carpaccio auf 4 Tellern anrichten und mit Balsamico beträufeln. Den Kräutersalat rund um die Feigen anrichten.
7 Die Soufflés aus den Förmchen stürzen und in die Mitte auf die vorbereiteten Teller setzen. Sofort servieren.

2019 „Dosage Zero“ Franciacorta, Ca’del Bosco, Lombardei, Italien, www.bremerwein.de, € 49
Maurizio Zanella ist ein Individualist. Er hat eine eigene „Waschanlage“ eingeführt, um seine Trauben von geschmacksbeeinträchtigenden Stoffen zu befreien. Der „Dosage Zero“ ist eine perfekte Cuvée aus Pinot Bianco, Pinot Nero und Chardonnay, der es nicht an Vollmundigkeit, Kraft und Eleganz fehlt. Hefenoten, reifes Kernobst und Würze wechseln sich harmonisch ab: optimal zu allen Komponenten des Desserts.



Törtchen von Caprino & Roter Bete

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 20 Minuten plus 30–50 Minuten Garzeit plus 10 Minuten Backzeit
Zutaten für 4 Personen

Für die Törtchen

- 4 Rote-Bete-Knollen
- Meersalz
- Rotweinessig
- 4 Zweige Thymian
- 40 g Parmesan, gerieben
- 1 Caprino-Frischkäse (145 g)
- 4 Zweige Thymian
- 3 EL Olivenöl

Für die Vinaigrette

- 30 g Kürbiskerne
- 2 EL Aceto balsamico
- 1 TL Honigsenf
- 4 EL Kürbiskernöl
- feines Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle

Zur Fertigstellung

- 100 g Feldsalat

4 Anrichteringe, Ø 6 cm, 10 cm hoch

1 Für die Törtchen Rote Bete kalt abbrausen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Mit Meersalz und Rotweinessig abschmecken und die Rote Bete darin in etwa 30–50 Minuten weich garen.
2 Bete herausnehmen, leicht auskühlen lassen. Mit einem Gemüsehobel in 1 cm dicke Scheiben hobeln.
3 Die Scheiben mit dem Anrichtering alle gleich groß ausstechen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Thymianblätter abzupfen. Caprino-Käse, Parmesan, Thymian und 1 El Olivenöl in einer Schüssel vermengen.
4 Anrichteringe mit einem Streifen Backpapier innen auskleiden. Die Rote-Bete-Scheiben abwechselnd mit der Caprino-Mischung hineinschichten. Mit Roter Bete enden. Mit restlichem Olivenöl beträufeln und im Ofen etwa 10 Minuten backen.
5 Für die Vinaigrette Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, abkühlen lassen und grob hacken.
6 Balsamico mit Honigsenf, Salz, Pfeffer und Kürbiskernöl verrühren und abschmecken. Die Hälfte der Kürbiskerne unterrühren.
7 Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Mit wenig Vinaigrette marinieren. Die Rote Bete aus dem Ofen nehmen, auf Teller setzen, Ringe abziehen. Türme mit der übrigen Vinaigrette beträufeln. Mit Feldsalat und den übrigen Kürbiskernen garnieren.

2023 Roero Arneis DOCG, Casa Vinicola Bruno Giacosa, Piemont, Italien, www.moevenpick-wein.de, € 26,90
Dieser reintönige Arneis, eine autochthone Traube aus dem Piemont, präsentiert sich mit den typisch würzigen Noten sowie reifer Banane und Nektarine, im Abgang Aromen von Limettenschale – ein herrlicher Kontrast und schönes Miteinander zu den erdigen Tönen der Roten Bete. Die zarte Säure kontrastiert mit der Cremigkeit des Käses.

REQUISITE: CHRISTINE MÄHLER

Weintipps: Iris Dellavecchia, Sommelière im Restaurant „Cornelia Poletto“, Porträt siehe Seite 77

Warenkunde

Italiens Kraftpakete

Wissenswertes über Gorgonzola dolce, gereiften Parmesan und Caprino-Käse für Ihren Einkauf

1. GORGONZOLA DOLCE

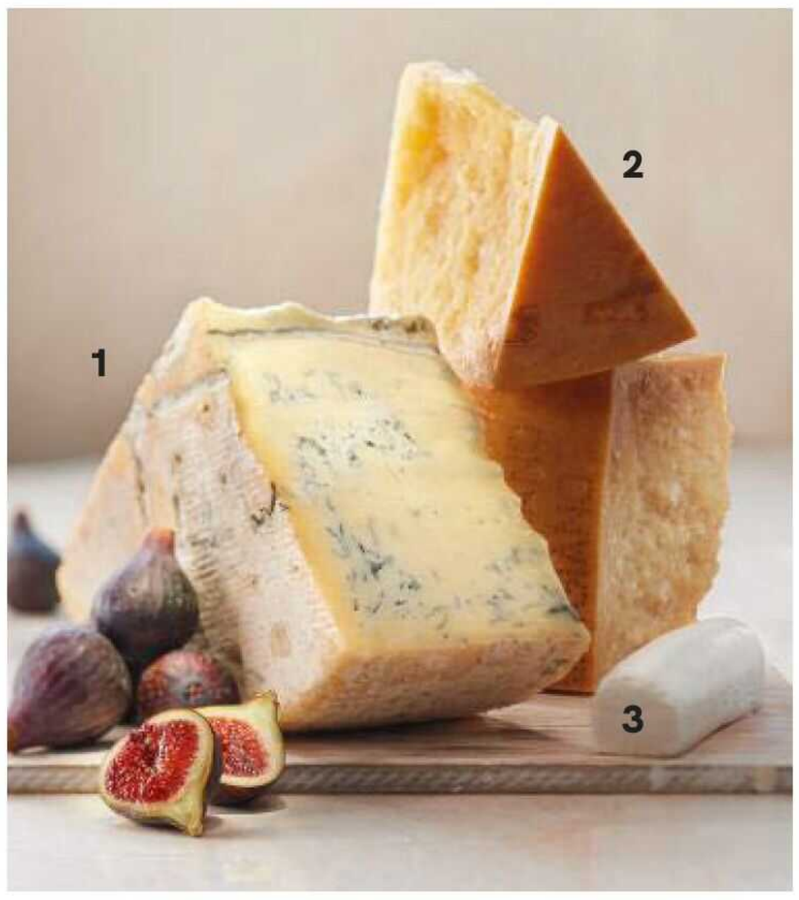
Der Blauschimmelkäse aus Norditalien gehört zu einem der ältesten Käse. Hefe und Lab sorgen für sein typisches Aroma und den Schimmel, der sich durch den Einsatz von Kupferspiralen im Laib verteilt – daher die sporadisch geraden Linien im Anschnitt. **Der milde Dolce ist lediglich zwei bis drei Monate alt**. Reifere Käse heißen piccante.

2. PARMIGIANO REGGIANO

Rohmilch, Lab und Salz – mehr braucht der „König der Käse“, wie es schon in Boccaccios Decamerone heißt, nicht. Und Zeit, **denn je länger er reift (bis zu 72 Monate), desto komplexer sind die Aromen.** Parmigiano reggiano darf sich nur Käse aus der Emilia-Romagna nennen. Sein Verwandter Grana Padano hingegen stammt aus der Poebene.

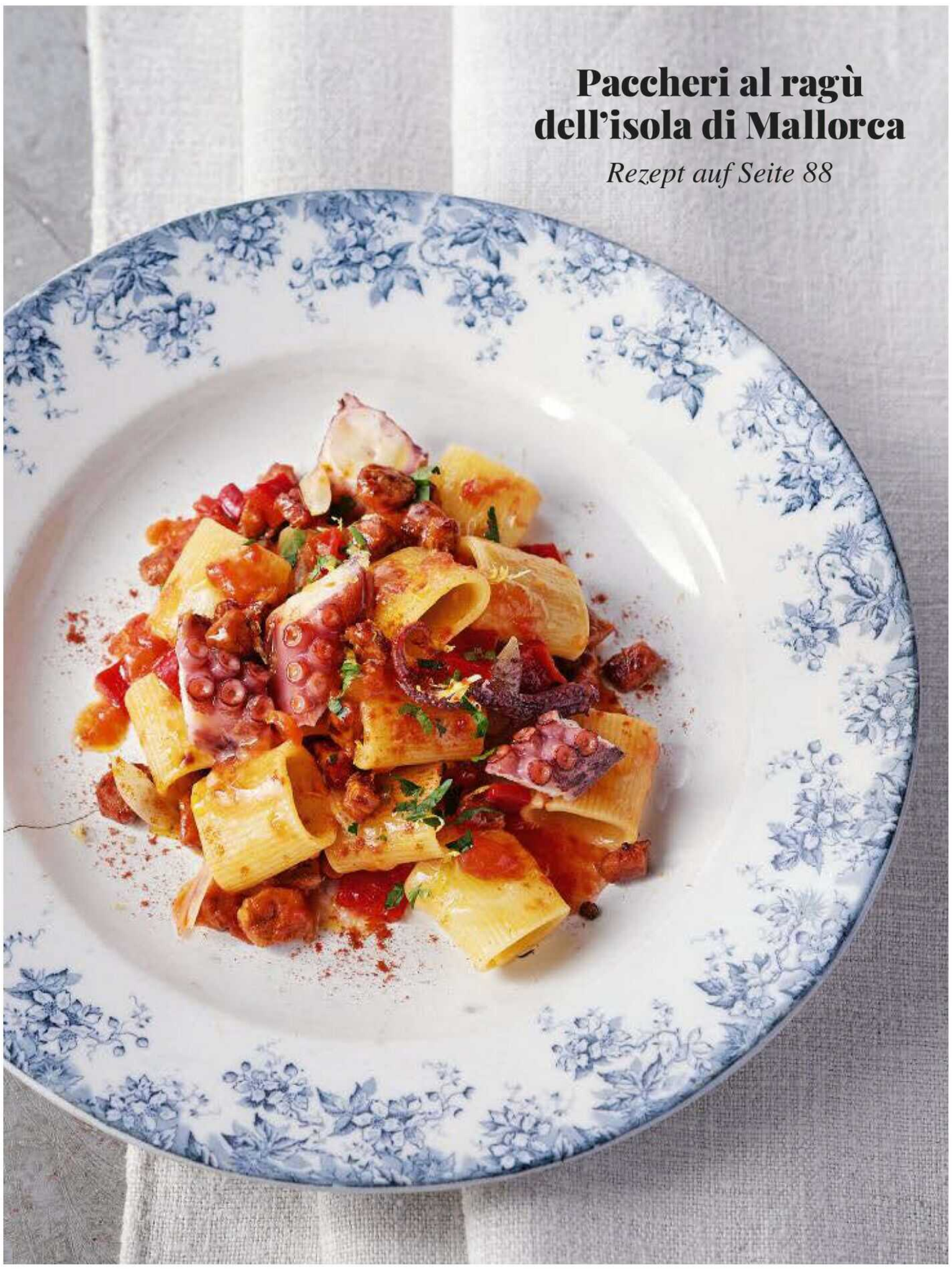
3. CAPRINO-FRISCHKÄSE

Dieser leichte, schneeweiße Frischkäse aus dem Piemont wird aus Kuh- und Ziegenmilch, zum Teil auch aus reiner Ziegenmilch hergestellt. Es gibt ihn im Scheiben-, häufiger im Rollenformat. **Er schmeckt mild und säuerlich-frisch** und kann sich auch bestens solo mit Brot und Oliven behaupten.



Pasta Passione

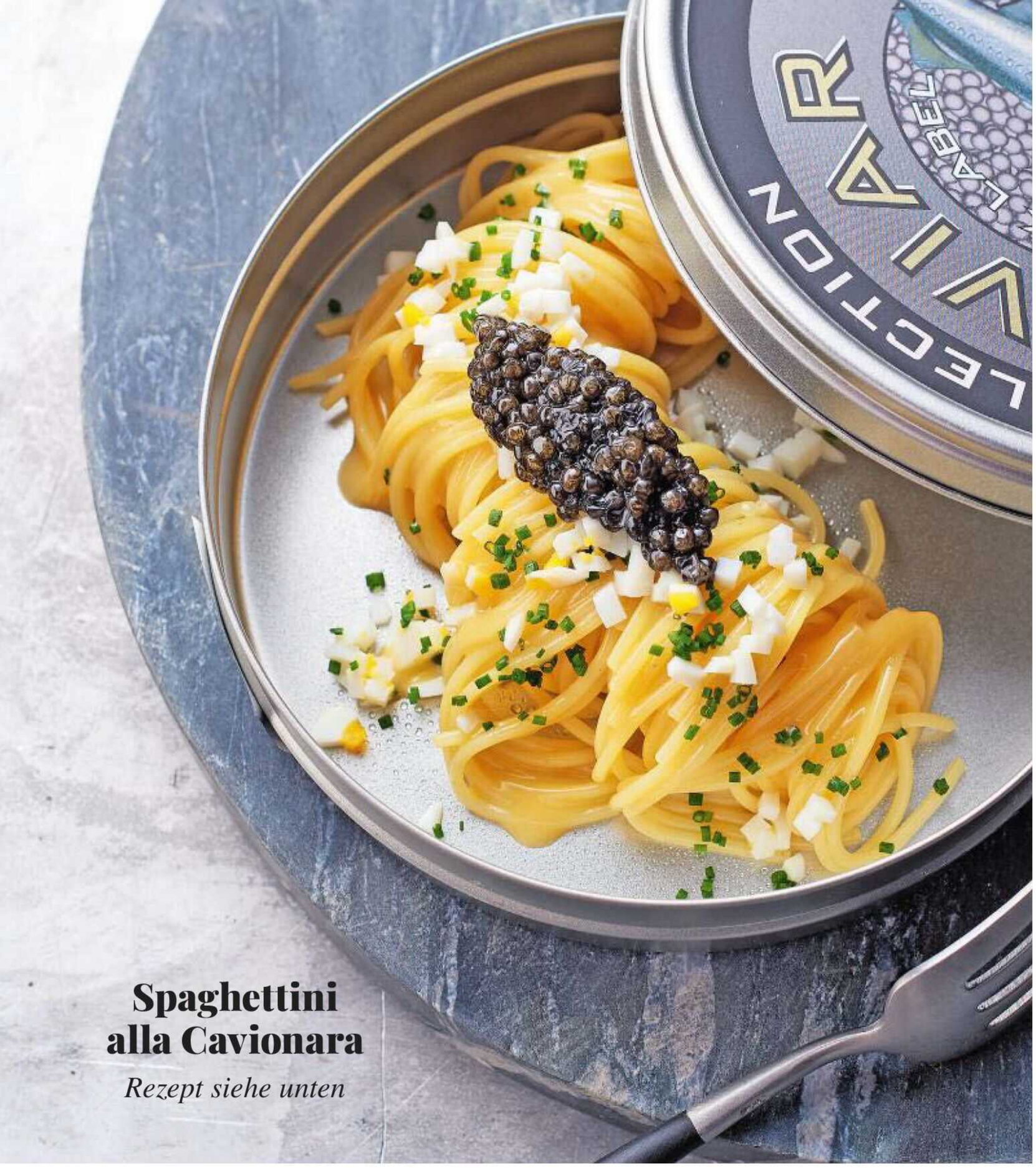
Kann man Klassiker neu erfinden? Aber ja –
wenn man Cornelia Poletto heißt und Pasta liebt.
Drei Kreationen aus ihrem neuen Kochbuch



FOTOS: JAN-PETER WESTERMANN/GRÄFE & UNZER VERLAG/STOCKFOOD STUDIOS

Tortelloni di Marroni mit Burgunderkraut und Lardo di Colonnata

Rezept auf Seite 89



Spaghettini alla Cavionara

Rezept siehe unten

Spaghettini alla Cavionara

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Zutaten für 4 Personen

- Meersalz
- 500 g Spaghettini
- 100 g Parmesan
- 2 Eigelb
- 2 Eier
- Pfeffer
- 2 hart gekochte Eier
- 10 Stängel Schnittlauch
- 125 g Kaviar (z. B. von AKI)

1 In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Spaghettini darin nach Packungsanweisung al dente garen.

2 Inzwischen Parmesan fein reiben und mit Eigelben und Eiern verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Hart gekochte Eier pellen und fein hacken. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

3 Spaghettini mit der Pastakralle direkt aus dem Koch- wasser zur Eimischung geben. Schnittlauchröllchen dazugeben, mit Salz, Pfeffer und ggf. Pastawasser durchschwenken.

4 Die Eimasse sollte eine cremige Konsistenz haben und der Parmesan aufgelöst sein. Die Pasta nach Belieben in vier Tellern oder leeren Kaviardosen anrichten. Mit dem Kaviar und dem gehackten Ei fertigstellen und servieren.



Paccheri al ragù dell'isola di Mallorca

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 1 Stunde
Zutaten für 4 Personen

Für das Ragù

- 500 g Sobrasada de Mallorca (streichfähige Rohwurst)
- 1 große Gemüsezwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 260 g Pimientos (gegrillte Paprika, Glas oder Dose)
- 2 EL Olivenöl
- Meersalz
- Pfeffer
- Pimentón (span. geräuchertes Paprikapulver)
- 1 Lorbeerblatt
- 150 ml Weißwein
- 400 g stückige Tomaten

Zum Fertigstellen

- Meersalz
- 500 g Paccheri
- 3–4 gegarte Pulpoarme
- Olivenöl zum Braten
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- Salzflocken
- Pfeffer
- 4 Stängel Petersilie

1 Sobrasada vom Darm befreien und in grobe Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Pimientos in einem Sieb abtropfen lassen und in Würfel schneiden.

2 Einen breiten Topf oder Bräter erhitzen, Olivenöl hineingeben und die Sobrasada darin unter Rühren anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Pimientos dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, einige Minuten mitbraten. Lorbeerblatt dazugeben und alles mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Tomaten zum Ragù geben und alles für etwa 20 Minuten köcheln lassen. Lorbeerblatt entfernen, abschmecken und warm halten.

3 In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Paccheri darin nach Packungsanweisung al dente garen. Inzwischen die Pulpoarme auf dem Grill oder in einer Grillpfanne rundum grillen. Herausnehmen und in

Segmente schneiden. Mit Zitronenabrieb, Salzflocken und Pfeffer würzen.
4 Petersilie waschen und trocken schütteln. Blätter abzupfen und fein schneiden. Paccheri mit einer Nudelkralle direkt in das Ragù geben. Durchschwenken und mit Petersilie bestreuen. Pasta auf vorgewärmten Teller anrichten, mit dem Pulpo garnieren.



Tortelloni di Marroni

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer
Zubereitungszeit: 2,5 Stunden plus 2 Stunden Kühlzeit
Zutaten für 4 Personen

Für die Maronenfüllung
- 400 g Maronen (geschält und gekocht)
- je 50 g Schalotte, Möhre, Knollen- und Staudensellerie
- je 1 Zweig Rosmarin und Thymian
- 1 EL Butter
- Meersalz
- Pfeffer
- 20 ml Noilly Prat
- 250 ml Gemüsefond
- 50 g Sahne

Für die Tortelloni
- Pastateig (siehe rechts)
- Semola di Grano duro (ital. Hartweizengrieß) zum Arbeiten
- 1 Eiweiß
- Meersalz

Für den Pfefferschaum
- 1 Schalotte
- 20 g Butter
- 2 EL weiße Pfefferkörner
- 2 cl Cognac
- 100 ml Riesling
- 200 ml Geflügelfond
- 50 g Sahne
- Meersalz

Für das Burgunderkraut
- 200 g Sauerkraut
- 100 g Zwiebeln
- 1 EL Gänseschmalz
- 2 EL Kastanienhonig
- je 50 ml Weißburgunder, Apfel- und Orangensaft
- Gewürzsäckchen mit 1 Nelke, 2 Lorbeerblättern, 5 Pimentkörnern, 1 TL weißer Pfeffer

Zum Fertigstellen
- 4 Scheiben Lardo di Colonnata

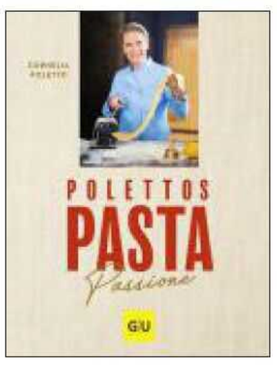
1 4 Maronen beiseitestellen. Übrige grob hacken. Gemüse je nach Sorte putzen und würfeln. Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Butter in einem Topf aufschäumen und Maronen, Gemüse und Kräuterzweige darin anbraten. Salzen, pfeffern und mit Noilly Prat ablöschen. Einkochen lassen. Gemüsefond und Sahne angießen. 20 Minuten köcheln lassen, bis fast die ganze Flüssigkeit verkocht ist. Ggf. Fond nachgießen. Kräuterzweige entfernen.
2 Maronen pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Füllung auskühlen lassen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.
3 Teig mit Semola bestreuen und mithilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen, Quadrate mit etwa 8 cm Kantenlänge ausschneiden. Jeweils 1 TL Füllung in die Mitte geben, die Ränder dünn mit Eiweiß bestreichen und diagonal zuerst zu Dreiecken formen. Danach die Spitze des Dreiecks über die Füllung biegen, die Pasta um einen Finger wickeln und die beiden langen Enden glatt zusammendrücken. Die Tortelloni aufrecht auf ein mit Semola bestreutes Backblech stellen.
4 Für den Pfefferschaum Schalotte schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Schalotten darin anbraten. Die Pfefferkörner dazugeben. Mit Cognac und Riesling ablöschen, alles auf die Hälfte einkochen lassen. Dann mit dem Geflügelfond und der Sahne auffüllen. Nochmals alles auf die Hälfte einkochen lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und mit Salz abschmecken.
5 Sauerkraut kurz abbrausen und in einem Sieb abtropfen lassen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Gänseschmalz erhitzen und Zwiebeln darin glasig andünsten. Kastanienhonig dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Übrige Zutaten dazugeben, aufkochen lassen und das Sauerkraut auf mittlerer Temperatur ca. 2 Stunden köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm halten.
6 In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Hitze leicht reduzieren, die Tortelloni hineingeben und 3–4 Min. sieden lassen. Pfefferschaum in einer Pfanne erhitzen, die gegarten Tortelloni hineingeben und durchschwenken. Je 1 EL Burgunderkraut auf vier vorgewärmten Tellern anrichten. Die Tortelloni daraufsetzen, etwas Pfefferschaum darüberträufeln.
7 Beiseitegestellte Maronen hauchdünn hobeln. Tortelloni mit je 1 Scheibe Lardo di Colonnata und gehobelten Maronen fertigstellen und sofort servieren.

Pastateig ohne Ei

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 15 Minuten plus 1 Stunde Kühlzeit

Für 450 g Teig
- 400 g Semola di Grano duro (ital. Hartweizengrieß)
- 180 ml Wasser

1 Semola in eine Schüssel sieben, das Wasser dazugießen und mit den Händen einarbeiten, bis ein glatter und geschmeidiger Teig entsteht.
2 Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und bis zur Verwendung mindestens 1 Stunde kalt stellen.



Diese und weitere Pasta-Rezepte finden Sie in Cornelia Polettos neuem Kochbuch „Pasta Passione". 160 Seiten, Gräfe und Unzer Verlag, € 26,99

FOTOS: JAN-PETER WESTERMANN/GRÄFE & UNZER VERLAG/STOCKFOOD STUDIOS

Küchenhacks

von Cornelia Poletto

Was tun bei versalzener Suppe, krummen Fischen oder Flecken auf dem Tellerrand? Die Chefköchin verrät ihre Geheimnisse

Frische Pasta trocknen

Wohin mit Tagliatelle oder anderen langen Nudeln, die frisch aus der Pastamaschine kommen? Wer kein Trockengestell oder wenig Platz hat, bewahrt sie bis zum Kochen einfach zwischen Lagen von Backpapier auf, die mit etwas Grieß (Semola) bestreut werden. So kann man auch größere Mengen vorbereiten.

Zu viel Salz?

Sind Spinat oder Suppe versalzen? Meine Geheimwaffe dagegen heißt Ahornsirup. Geben Sie ihn tropfenweise zum überwürzten Gericht, die Süße balanciert das Salz wieder aus.

Ravioli & Co auf Vorrat

Ravioli oder Tortellini selbst zu machen, ist aufwendig. Für Gäste bereitet man sie besser im Voraus zu. Allerdings kann die Füllung den Teig aufweichen und die Pasta sich beim Kochen dadurch öffnen (siehe S. 142). Deswegen friere ich sie ein: Erst nacheinander auf Backblechen oder Tabletts etwa 1 Stunde gefrieren, dann in eine Tüte oder Box umfüllen und weiter einfrieren. So kleben sie nicht aneinander.





Fisch auf der Haut anbraten

Schwere Kabeljausteaks sind kein Problem, aber ein Filet von Zander krümmt sich gerne in der Pfanne, wenn sich die Haut beim Braten zusammenzieht. Eine erste Maßnahme ist, die Haut mit einem scharfen Messer oder einer Rasierklinge einzuschneiden, aber nicht bis ins Fleisch! Sobald sich eine Kruste gebildet hat, halte ich den Fisch mit einem schweren Topf in Form. Einfach ein Stück Backpapier auf die Filets legen und darauf einen Bräter o. Ä. stellen. Das klappt auch bei Ossobuco oder Fleischmedaillons, die sich ja auch gerne wölben.

Sauce oder Suppe entfetten

Man liest immer wieder von diversen Tricks, etwa Eiswürfeln in einer Suppenkelle, an der das Fett dann anfriert. Stelle ich mir etwas umständlich vor, den Kellenboden ständig zu säubern plus Tropfwasser von schmelzendem Eis. Was gut funktioniert: Mit dem Boden einer Suppenkelle von der Topfmitte aus Kreisbewegungen machen und so das Fett an den Rand drängen. Nun kann man es einfach mit einem Esslöffel abschöpfen. Wer Zeit hat, lässt die Flüssigkeit im Kühlschrank gut erkalten und nimmt dann einfach den Fettdeckel ab.

Mein Lieblingswerkzeug

Fleisch, Gemüse oder Fisch in der Pfanne wenden, Kräuterbündel aus dem Ragout fischen, Spaghetti attraktiv als Spirale arrangieren: Ohne meine große Pinzette, die wie verlängerte Finger funktioniert, trifft man mich in der Küche nicht an. Spitzzangen gibt es z. B. von Rösle.

Saubere Sache

Abschmecklöffel und Zangen parken stets in einem mit heißem Wasser gefüllten Metallbecher. Praktisch zum Auffüllen ist ein kleines Tellerchen, das man unter das Servierbesteck hält, um nicht auf die Teller zu kleckern. Passiert doch mal ein Malheur auf dem Tellerrand, entferne ich es ruck, zuck mit einem in Korn oder Wodka getauchten Schwammtuchzipfel, das hinterlässt keine Streifen.

Risotto vorbereiten

Rührend allein in der Küche: Viele schreckt das Zubereiten von Risotto für Gäste ab. Mein Trick: Ich bereite am Vortag den Risottoansatz vor, koche ihn etwa 15 Minuten und breite ihn dann zum schnellen Abkühlen auf einem Backblech aus. Der kalte, halbgare Risotto kehrt dann zurück in den Topf und wird am nächsten Tag fertiggestellt.

Spargel für viele

Statt die zarten Stangen portionsweise auf dem Herd zuzubereiten, übernimmt der Ofen die Arbeit: Spargel auf Bleche geben, etwas Butter verteilen, salzen und mit einem Backpapier oder einem umgedrehten zweiten Backblech abdecken. Sie brauchen bei 180 °C etwa 15 bis 20 Minuten. Wer mag, bestreut sie dann mit Puderzucker und karamellisiert sie kurz unterm Grill.



ILLUSTRATIONEN: KI/MIDJOURNEY (2), STOCK.ADOBE.COM

DER EINFACHHEIT HALBER NENNEN WIR IHN GRILL.

Der KOQOON GQ4. Vereint Grill- und Kochkunst auf Spitzenniveau.

Handwerkskunst aus Kirchheim unter Teck mit revolutionären Innovationen wie hochpräziser Temperaturautomatik, vier individuell einstellbaren Grillzonen, KOQOON App mit Guided Grilling und vielem mehr. Jetzt entdecken: **koqoon.com**

GERMAN DESIGN AWARD GOLD 2024

KOQOON

COOLER TYP
Der Kühlschrank von Cornelia Poletto birgt Kaviar wie Schokolade


FOTO: JAN-PETER WESTERMANN, HAARE-MAKE-UP: ANNA KAAP

Tür auf für Kefir, Wodka und Bolo

Cornelia Poletto lüftet das größte Geheimnis der Spitzenköche: Was liegt eigentlich in ihrem Kühlschrank zu Hause? Es gibt Überraschungen!

INTERVIEW **GABRIELE HEINS**

Wie ist die Beziehung zu deinem Kühlschrank zu Hause?
Cornelia Poletto: Die Beziehung ist eher gespalten. Ich vermute, er fühlt sich manchmal allein gelassen. Er wird nicht so viel genutzt, wie er es verdient hätte, weil ich sehr häufig unterwegs bin.

Wie häufig kochst du?
Leider zu selten, aber wenn, meistens Pasta. Gerade ist mein Kühlschrank aber gut gefüllt, da ich übermorgen für Freunde koche: einen ganzen Loup de Mer aus dem Ofen mit schnellem Muschelsud und kleinen Conchiglie-Nudeln.

Was ist selbst bei Ebbe immer darin?
Ich liebe es, über Märkte zu gehen, vor allem im Urlaub in Asien kaufe ich Saucen und Pasten. Und ich habe Gläser mit selbst gemachter Bolognese auf Vorrat, die wünscht sich meine Tochter, wenn sie zu Besuch kommt. Außerdem Joghurt, viele Früchte und Eier für das Frühstück am Wochenende. In der Woche trinke ich morgens nur Tee, Earl Grey oder Rooibos, schaue dabei die Tagesschau und starte in den Tag. Und natürlich habe ich immer meinen Liebling Parmesan in verschiedenen Reifegraden da.

„Ich habe immer eine Flasche Maggi im Kühlschrank. Das hat bei uns in der Familie Tradition.
Cornelia Poletto

Hast du einen Küchentipp für den Käse?
Ich bewahre die Rinde auf und koche sie in meiner Minestrone mit. Das gibt Geschmack und Umami.

Getränke haben wir noch gar nicht erwähnt …
Alkoholfreies Hefeweizen und Kefir stehen immer im Kühlschrank. Und im Tiefkühlfach liegt eine Flasche Wodka – neben Baguette und Brötchen.

Wodka?
Der ist auch für meine Tochter, sie trinkt gern mal ein Glas. Meine Vorräte an Wein und Champagner habe ich in einem Weinklimaschrank. Und der ist tatsächlich immer gut gefüllt.

Was hast du im Kühlschrank, was man von dir als Spitzenköchin nicht erwarten würde?
Eine Flasche Maggi, das hat Tradition in meiner Familie. Meine Oma hat mit Maggi gekocht, meine Mutter hat stets heimlich ein paar Tropfen an die Bohnen gegeben. Und ich würze damit Rührei und Frikadellen. Ich habe übrigens auch ganz viele Marmeladen zu Hause, die mir Gäste geschenkt haben, aber ich bin gar nicht so süß, ich esse eher pikant. Nur Marillenmarmelade liebe ich sehr.

Was würde man nie in deinem Kühlschrank finden?
Ein No-Go sind Fertigprodukte, auch TK-Pizza. Es ist doch so einfach, sich etwa bei Viani frischen Teig zu kaufen, Tomatensauce, Mozzarella, fertig.

Findet man auch ein Guilty Pleasure im hintersten Winkel?
Schon sehr cool finde ich Kinderschokolade aus dem Kühlschrank. Ich weiß, dass es nur Zucker ist, kein hochwertiges Produkt, aber das Knackige mag ich einfach ab und zu.

Und welchen kleinen Luxus hast du immer Stand-by?
Eine Dose Kaviar sowie ein paar leckere Kartoffeln, dazu etwas Crème fraîche. Das ist ein tolles Essen, schnell gemacht und perfekt für den Sonntagabend.

Genussheld

Mit Rauch und Ruhe

Christian Braasch produziert in Ostholstein Katenschinken – wie seine Vorfahren seit 350 Jahren und an einem Ort, der einem Museum gleicht

TEXT **JULIUS SCHNEIDER**

Ein Reetdachhaus, aus dem Rauch durchs Dach dringt, ist in Harmsdorf kein Grund, die Feuerwehr zu rufen. Jeder weiß, dass Christian Braasch und seine Mitarbeiter das tun, was hier, in Ostholstein, seit über 350 Jahren geschieht: Katenschinken herstellen. Bereits in der zehnten Generation führt Christian Braasch die Manufaktur, die weit über die Grenzen Schleswig-Holsteins hinaus für ihr Traditionsprodukt bekannt ist.

Warum das so ist, erschließt sich beim Blick in die Räucherkate, so heißt das reetgedeckte Haus ohne Schornstein, das zum Räuchern diente und hier noch in Betrieb ist. Daher auch der Name: Katenschinken. Hinter großen Holztüren verbirgt sich ein Raum, der einem Museum gleicht. Die Wände sind vom Rauch der Jahrhunderte mit einer dicken, glänzenden Teerschicht überzogen, die Schinken hängen an Holzbalken unter dem Spitzdach und leuchten hellbraun-orange wie Lampions vor schwarzem Hintergrund. „Das ist unser Schinkenhimmel“, sagt Christian Braasch, „hier räuchern wir kalt, wenn es die Temperaturen zulassen, von Oktober bis Mai.“ Zwei Kamine und zwei Räucherpfannen werden dann zweimal täglich mit Buchenspänen befüllt, die leise vor sich hin glimmen und das alte Gemäuer mit kühlem Rauch füllen. Nach dem Trockensalzen mit Meersalz räuchern die Schinken vier Monate lang, bevor sie weitere drei bis fünf Monate an der Luft und vor Fliegen geschützt reifen. Das Fleisch der Duroc- und Susländer Schweine stammt aus Oldenburg, die Schweinehälften werden hier zerlegt und nur die Hinterläufe zu Schinken verarbeitet. Bauchfleisch und fetter Speck räuchern ebenfalls unter Reet, aus den anderen Teilen entstehen Wurst oder Sauerfleisch.

„Früher hatten wir einen Kolonialwarenladen, und einige Bauern haben mit Fleisch bezahlt“, erzählt Braasch, „das musste natürlich haltbar gemacht werden, und so ist die Räucherei entstanden.“ Vier Familien lebten ursprünglich in dem Haus von 1663, auch das Vieh hatte seinen Platz – geräuchert wurde damals auch. Im vorderen Teil wohnte noch bis 1960 ein Schuster, heute zeugen vom Teer geschwärzte Möbel von den früheren Bewohnern, der unebene Lehmboden ist noch derselbe. „Es kommt oft vor, dass Kunden die Schinken an der Decke für unecht halten. Die können sich nicht vorstellen, dass wir heute noch so arbeiten“, so Christian Braasch.

Pape (Oberschale), Kappe oder Blume (Unterschale, u.) vom Kernschinken unterscheiden sich in Textur und Intensität



2400 Schinken werden hier pro Jahr geräuchert, jeder einzelne wird auf einer Leiter nach oben getragen und von Hand aufgehängt. Zu diesem Zeitpunkt wiegen die Keulen 13 kg, wenn sie in den Reiferaum kommen, sind es noch 9 kg. Durch den Wasserverlust, den kalten Rauch und die Reifezeit entsteht ein unverwechselbares Aroma mit feiner Salznote und dem typischen Geschmack des Katenrauchs.

Im Ladenlokal neben der Räucherkate gibt es eine Kostprobe. Ein Angestellter schneidet den Schinken auf und verpackt ihn als Stück oder in dünnen Scheiben. Wer in den Genuss kommen möchte, muss nach Harmsdorf fahren oder online bestellen. Die Holsteiner Delikatesse gibt es nur im Direktvertrieb – auch daran hat sich nichts geändert. Christian Braasch produziert den Schinken wie seine Vorfahren, die Menge ist durch den Platz im denkmalgeschützten Reetdachhaus begrenzt, und er plant nicht, daran etwas zu ändern. „Jeder Schritt ist Handarbeit, die Räucherkate ist keine Maschine, die jeden Schinken genau gleich macht, das ist das Faszinierende daran“, sagt Braasch. Die Rauchzeichen von Harmsdorf, sie werden bleiben – hoffentlich noch weitere 300 Jahre.

www.schinken-braasch.de

„Jeder Schritt ist Handarbeit, die Räucherkate ist keine Maschine, die jeden Schinken genau gleich macht, das ist das Faszinierende daran.“

Christian Braasch

FOTOS: MICHAEL BERNHARDI, JULIUS SCHNEIDER



„Was Honig alles kann: Popcorn veredeln, Asia-Gerichte verfeinern – Bienen sind unsere Mitarbeiterinnen des Monats!“ GABRIELE HEINS, CHEFREDAKTEURIN

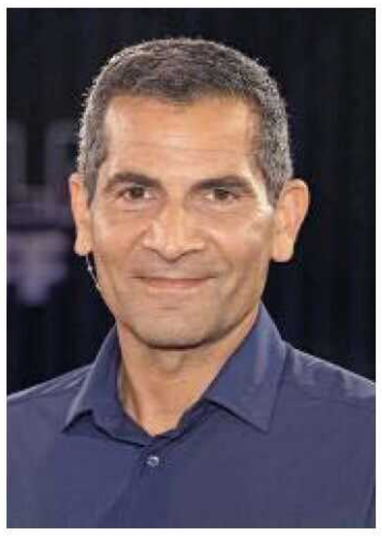
News & Trends

Endlich Waffeln ohne kleckern!

Nie wieder verbrannte Teigreste, die von der Schöpfkelle getropft sind, vom Waffeleisen kratzen! Das vertikale Gerät von Proidee macht’s möglich. Der Teig wird von oben durch eine Tülle in das vorgeheizte Gerät gegossen und verteilt sich optimal, überschüssiger Teig fließt in einen Überlaufbehälter und kann wiederverwendet werden. Genial!

€ 79,95, www. proidee.de





„Essen ist für mich wie Jazz. Das habe ich erst im Alter schätzen gelernt – all diese Nuancen, die Essen mit sich bringt, die Feinheiten, die Sinne, die Gefühle. Früher wollte ich, dass meine Mutter mir ein ordentliches Stück Fleisch in die Pfanne haut.“

Mitri Sirin, ZDF-Moderator, im Podcast Toast Hawaii

Neue Jobs für den Honig

Honig schmeckt zu viel mehr als nur auf Brot – diese Überzeugung war Grundstein für die Mischungen von „Beeneo“. Zusammen mit fruchtigen Himbeeren etwa passt er perfekt zu Waffeln, mit Zimt ist er unschlagbar zu Overnight-Oats, Porridge oder zum Zimtschneckenbacken. Mit Ingwer macht er sich gut in Asia-Gerichten, und nichts süßt einen Tee besser als ein Löffel Zitronenhonig.

230 g, € 5,99, bee-neo.de



Süße Freiheit aus Schloss Bellevue

Eine limitierte „Popkorn“-Edition mit Bienenhonig aus dem Garten von Schloss Bellevue, den sonst nur der Bundespräsident verwenden darf, gibt die Manufaktur Popkornditorei Knalle heraus. Verfeinert wird es mit Salz aus Thüringen. Die Einnahmen fließen an den Verein „Wir für Demokratie“.

www.knalle.berlin

Die große Pasta-Schau in Ulm

Was hat Pasta mit Design zu tun? Viel, wie das Museum Ulm beweist: Die Schau „Al dente. Pasta & Design“ zeigt gestalterische Facetten rund um die beliebte Teigware, vom Nudelholz bis ins Weltall, von Handwerk bis Kommerz. Bis 19. Januar 2025. Ein Begleitbuch ist im Verlag AV Edition erschienen.

museumulm.de

Florenz hat eine neue Flamme

Wie ein Theater, in dem die perfekte Kunst der Fleischzubereitung dargeboten wird, ist das neue Restaurant „Cecchini in Città“ im 25hours Hotel Florenz aufgebaut, der Grill ist die Bühne. Hier wird das Rindfleisch des berühmten Metzgers Dario Checchini aus Panzano zubereitet und als Degustationsmenü serviert.

www.checchini-firenze.com

FOTOS: VOLKER RENNER, SVEN SIMON/IMAGO IMAGES

OTTO GOURMET

GUTES FLEISCH

Erleben. Schmecken. Genießen.



Unsere Empfehlung:

Carlingford Austern mit Gin-Gurken-Sorbet

nach einem Rezept von Cornelia Poletto



Fotocredits: Volker Renner

Hier Carlingford Austern online bestellen: **otto-gourmet.de**

Neue Klassik aus den Dolomiten

Die Vigna Steinraffler mit Lagreiner-Trauben vom Gut Hofstätter im Abendlicht

Südtirol – ein Sehnsuchtsort für viele Besucher, geprägt von der imposanten Kulisse der Dolomiten. Doch es ist nicht allein die spektakuläre Natur, die die Menschen in den nördlichsten Zipfel Italiens zieht: Das kulinarische Niveau macht Südtirol zu einem Magnet für Genießer. Untrennbar damit verknüpft sind die exzellenten Weine der Region

TEXT **SEBASTIAN BORDTHÄUSER**

FOTO: ANTIE BRAITO

D

Die Vielfalt der Weine, die Südtirol heute prägen, ist das Ergebnis einer bemerkenswerten Entwicklung der letzten drei Jahrzehnte. Zuvor war die Region fest in der Hand der heimischen roten Sorte Vernatsch, die damals fast synonym für Südtiroler Wein stand. An heißen Sommertagen sorgte vielleicht noch ein Glas Kretzer, der klassische Rosé aus dem ebenfalls heimischen Lagrein für Erfrischung. Doch seitdem hat sich das Bild gewandelt: Südtirol ist heute Italiens führende Weißweinregion, in der fast die gesamte Produktion den strengen Anforderungen des DOC-Herkunftsschutzes unterliegt.



Seit 1893 pflegt die Cantina Terlano die an Pergolen erzogenen Reben überm Etschtal

EINE INSEL INMITTEN der Vernatsch-Dominanz war stets die Gemeinde Terlan. Das malerische Dörfchen liegt auf halber Strecke zwischen Bozen und Meran an den roten, vom Porphyr geprägten Hängen des Tschöggelberges. Die Weißweine, allen voran der Weißburgunder, haben sich hier zu wahren Aushängeschildern der Region entwickelt. Die Cantina Terlan, 1893 von 24 Winzern als eine der ersten Genossenschaften gegründet, spielt dabei eine zentrale Rolle. Unter Kellermeister Rudi Kofler sowie Vertriebs- und Marketingchef Klaus Gasser wurde in den letzten 25 Jahren die Erfolgsgeschichte Terlans kontinuierlich fortgeschrieben. Basis dieses Erfolgs ist der Terlaner, ihre Visitenkarte. Die Cuvée besteht überwiegend aus Weißburgunder, etwas Chardonnay und einem Hauch Sauvignon Blanc für die Aromatik.

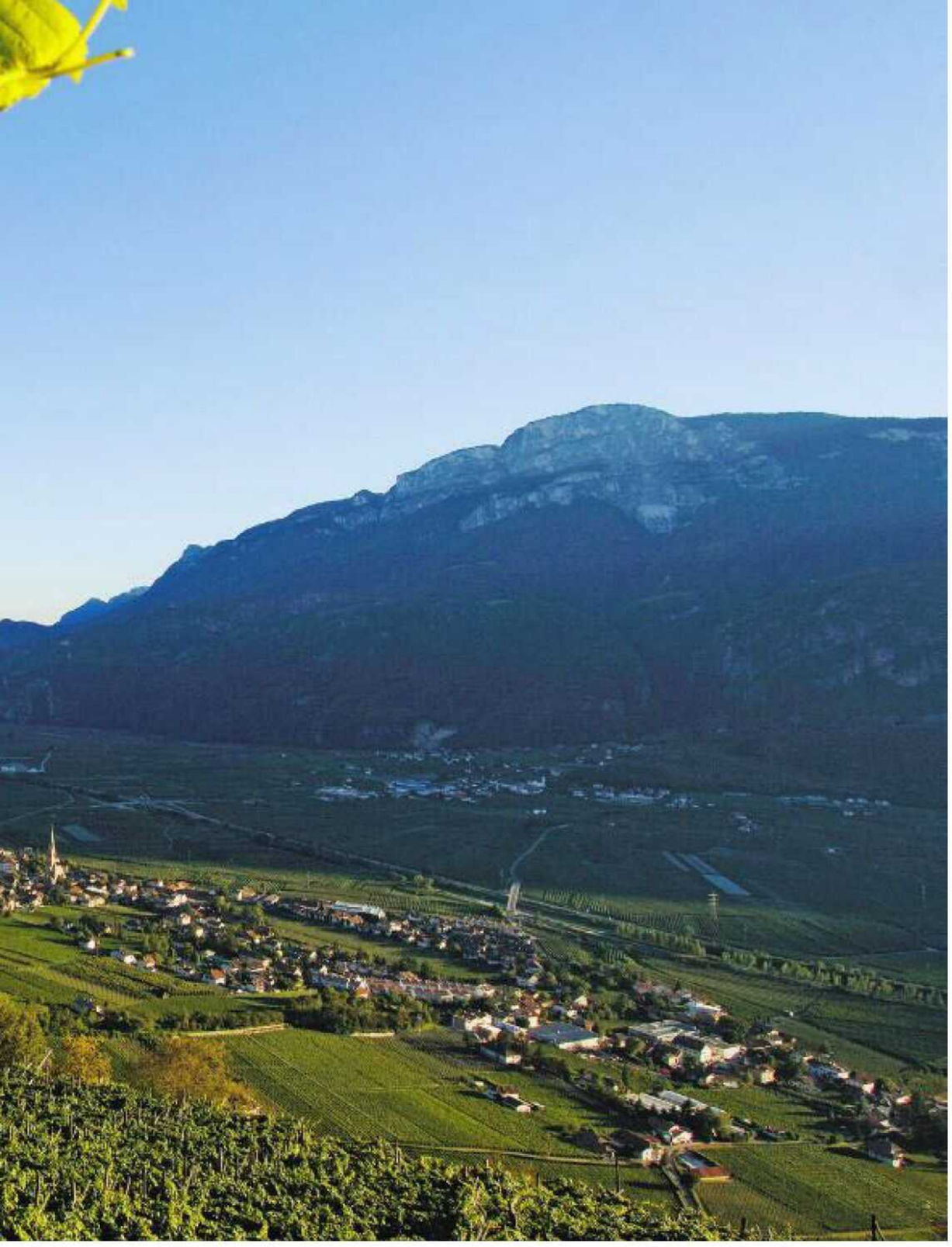
Die Weine Terlans zeichnen sich weniger durch primäre Fruchtigkeit, sondern vielmehr durch ihre Struktur aus, die vom Boden und dem Alter der Reben geprägt ist. Die Trauben wachsen an den steilen Hängen oberhalb Terlans auf Höhen von 250 bis 900 Metern mit atemberaubendem Blick über das Etschtal. Viele der alten Pergola-Anlagen stehen im Mischsatz, haben bereits über 60 Jahre auf dem Buckel und werden mit Hingabe von Hand bewirtschaftet. Die Pergel, oder italienisch Pergola, ist die traditionelle Erziehungsform in Südtirol und lässt die Reben an Holzgestellen emporranken, die wie natürliche Markisen den Hang beschatten. Diese Methode ermöglichte es früher, den Platz an den schwer zu bewirtschaftenden Steilhängen optimal auszunutzen. Oben wuchsen die Reben, darunter das Gemüse.

„Größe mit dem Pinot Bianco zu erzeugen, ist unser Ziel“, so Klaus Gasser. „Mit Chardonnay ist das einfacher, die Herausforderung liegt im Weißburgunder.“ Die Größe, die der Weißburgunder in Terlan erreicht, zeigte sich jüngst in einer Once-in-a-lifetime-Verkostung gereifter Weine – Terlaner zurück bis ins Jahr 1955. Der Wein schimmerte mit hellem Bernstein im Glas und hatte eine bezaubernde Reife ohne Alterung. Am Gaumen brillierte er mit seidiger Textur und präziser Struktur ohne Bitterstoffe. Es war ein mehr als beeindruckendes Erlebnis, einen fast 70 Jahre alten Weißburgunder mit Respekt, Ehrfurcht und echtem Genuss zu verkosten.

EIN WEITERER SÜDTIROLER STAR ist der Gewürztraminer. Mit seinem Duft nach Litschi, Rosen, Muskat und Orangenschalen erreicht er, trocken ausgebaut, absolute Spitzenqualitäten. Epizentrum des Gewürztraminers ist das Örtchen Tramin. Dort, direkt neben der Kirche am Rathausplatz, befindet sich das Weingut J. Hofstätter, einer der Experten in Sachen Gewürztraminer. Den Familienbetrieb führt in fünfter Generation Martin Foradori Hofstätter und sein Sohn Niklas.

Die besten Gewürztraminer der Famile Hofstätter stammen vom Kolbenhof, einem idyllisch gelegenen Ansitz in Söll hoch über Tramin. Mit weitem Blick über das Etschtal finden die Reben hier auf einer Höhe von 350 bis 550 Metern ideale Bedingungen – von der wärmenden Morgensonne bis zu den kühlenden Fallwinden nachmittags. Das Weingut bietet eine breite Palette an Gewürztraminern, vom saftig-leichten „Joseph“ für den unkompli-

FOTOS: PETER BENDER (2), UDO BERNHART (2)





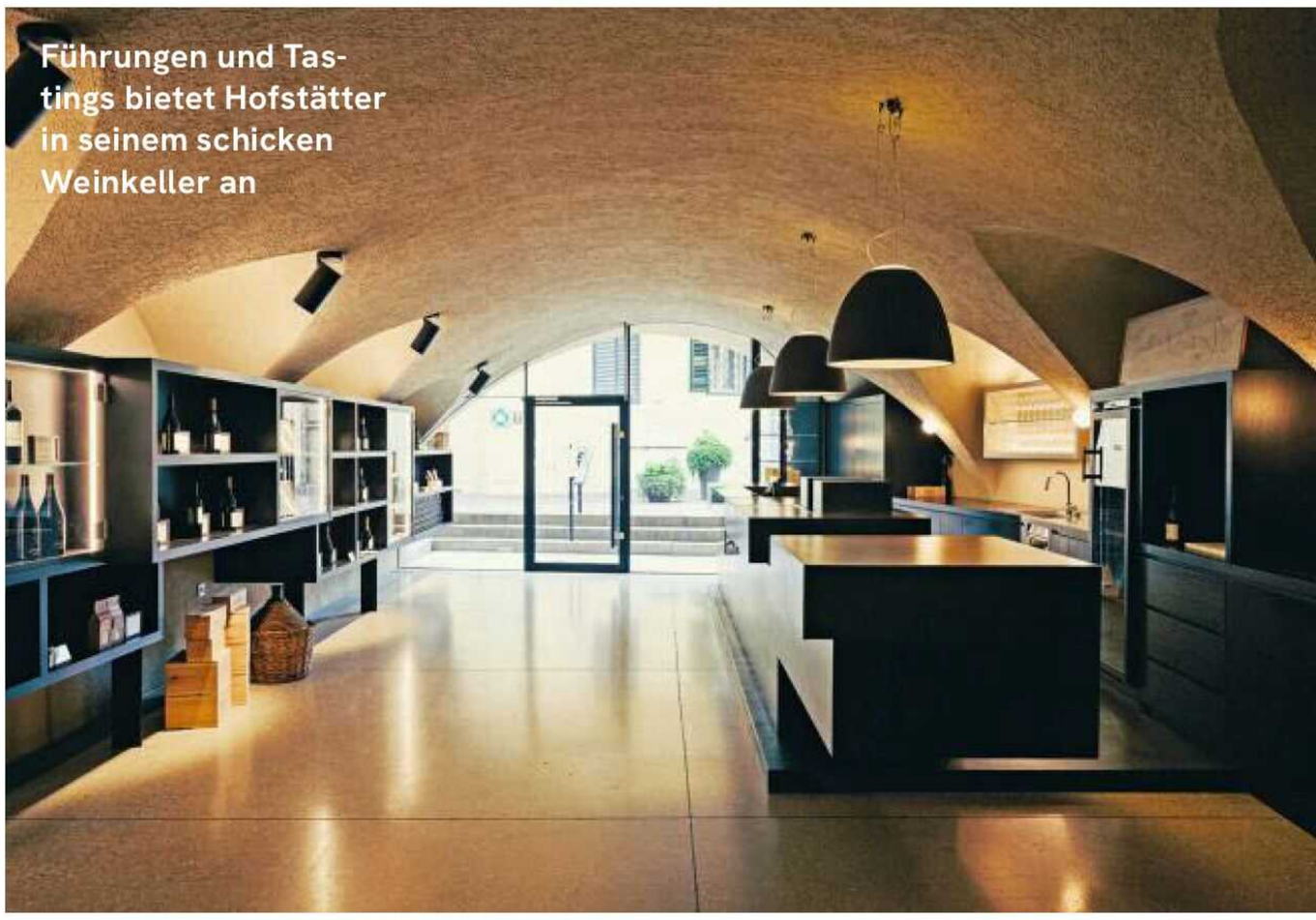


Der Weinkeller der Cantina Terlan beherbergt auch das Weinarchiv

In fünfter Generation keltern die Hofstätters in Tramin – natürlich Gewürztraminer

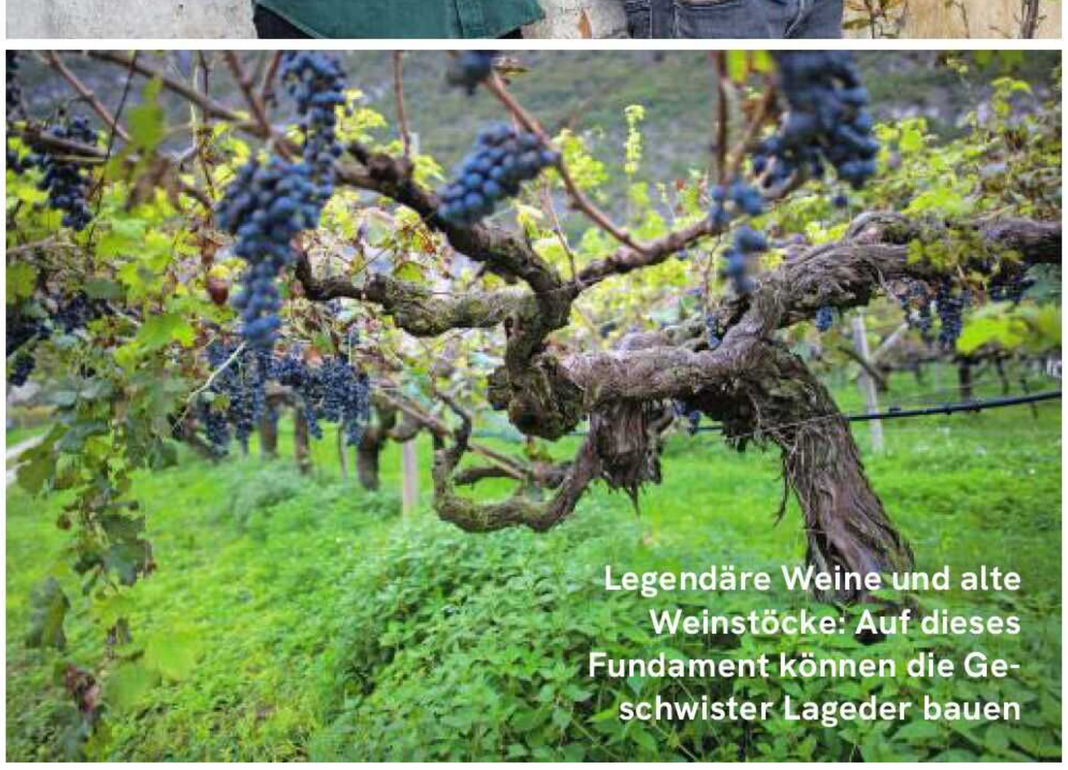


Früher war die Region fest in der Hand der roten Sorte Vernatsch. Das Bild hat sich gewandelt: Südtirol ist heute Italiens führende Weißweinregion



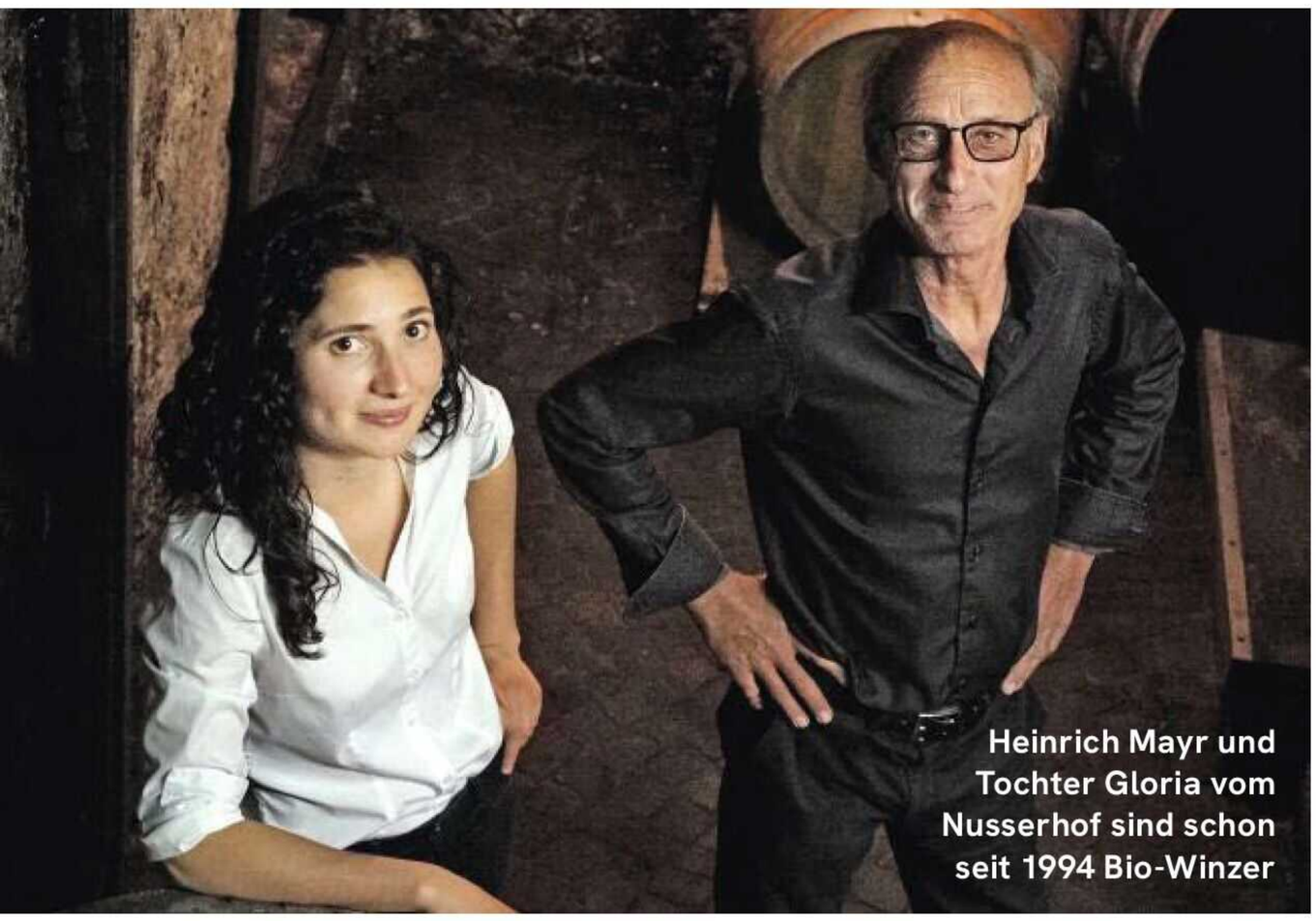
Führungen und Tastings bietet Hofstätter in seinem schicken Weinkeller an



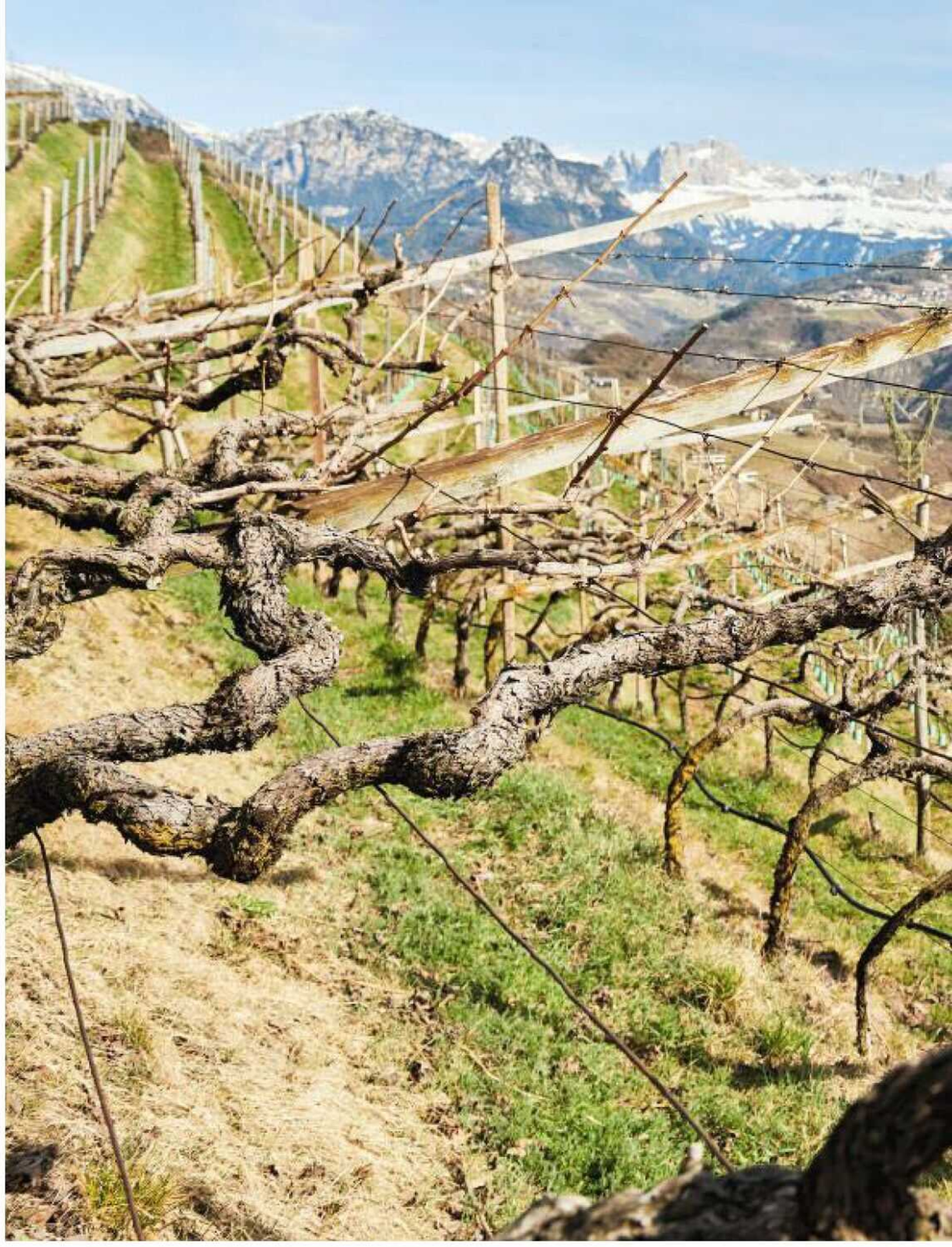


Legendäre Weine und alte Weinstöcke: Auf dieses Fundament können die Geschwister Lageder bauen

Als Alois Lageder 1984 den Chardonnay „Löwengang“ erstmals produzierte, katapultierte er Südtirol auf die Weinkarten der Spitzengastronomie



Heinrich Mayr und Tochter Gloria vom Nusserhof sind schon seit 1994 Bio-Winzer



Einen Besuch – mit Anmeldung – wert: Der urige Weinkeller des Weinguts Pranzegg





Marion und Martin Gojer von Pranzegg machen moderne Weine nach alter Methode

zierten Genuss bis hin zum Lagen-Gewürztraminer „Vigna Kolbenhof“. An der Spitze steht der „Konrad Oberhöfer“ aus der Parzelle Vigna Pirchschrait, der zehn Jahre im großen Fuder auf der Feinhefe reift. Dieser kraftvolle Wein entwickelt sich über Stunden in der Karaffe und misst sich mühelos mit den großen Weißweinen dieser Welt. Der Name ehrt übrigens Hofstätters Groß- bzw. Urgroßvater, den Pionier des Südtiroler Lagengedankens.

AUCH DAS WEINGUT LAGEDER in Magreid ist ein Wegbereiter der modernen Südtiroler Weinszene. Als Alois Lageder 1984 den Chardonnay „Löwengang“ erstmals produzierte, traf er genau den Nerv der Zeit und katapultierte Südtirol auf die Weinkarten der Spitzengastronomie. Mit seiner kraftvollen Art und einem selbstbewussten Einsatz von Holz sprach der „Löwengang“ die damaligen Chardonnay-Liebhaber an. Der Spitzenkoch und Südtiroler Heinz Winkler servierte ihn im legendären Tantris, das damals drei Michelin-Sterne hielt. Heute wird das biodynamisch bewirtschaftete Familienweingut in der sechsten Generation von Anna, Helena und Clemens Lageder geführt. Neben internationalen Sorten wie Chardonnay und einem der ältesten Cabernet Sauvignons baut Lageder auch alte, fast vergessene heimische Rebsorten wie Fraueler, Blatterle und Versoaln an.

AUF DEM WEINGUT NUSSERHOF von Elda und Heinrich Mayr in Bozen tickt die Zeit etwas langsamer. Inmitten des Bozener Industriegebiets, am Ufer der Etsch, verbirgt sich dieses kleine Juwel. Das Weingut ist eine stille Oase inmitten des Bozener Talkessels, die knapp zweieinhalb Hektar Rebfläche werden seit 1994 biologisch bewirtschaftet. Mayrs konzentrieren sich ausschließlich auf die alten heimischen Sorten Vernatsch, Blatterle, Lagrein und den Trentiner Teroldego.

Seit einigen Jahren arbeitet Tochter Gloria mit im Weingut und führt die Tradition weiter, die sich niemals um flüchtige Trends geschert hat. Gearbeitet wird in aller Gelassenheit wie eh und je: Niedrige Erträge, spontane Vergärung und lange Reifung in der Flasche ergeben Weine, die Zeit und Geduld erfordern. Der Lagrein Riserva reift 30 Monate im Fass und weitere 13 Monate in der Flasche, während der Spitzen-Lagrein „Gloria“ von 50 bis 80 Jahre alten Reben stammt. Er zeigt eindrucksvoll das Potenzial dieser autochthonen Sorte, die lange Zeit unterschätzt wurde und oft nur für Rosé-Weine oder als Verschnitt für Vernatsch genutzt wurde.

DER VERNATSCH SELBST hat in den letzten Jahren eine bemerkenswerte Transformation durchlaufen. Heute findet man ihn nur noch in ausgewählten Lagen, oft in sehr alten Weinbergen, die konzentrierte, hocharomatische Trauben hervorbringen. Er bleibt eine der wichtigsten Säulen der Region: leicht, mit seidigem Gerbstoff, milder Säure und moderatem Alkohol. Besonders leicht gekühlt liegt er voll im Trend. Der „Campill“ von Martin und Marion Gojer vom Weingut Pranzegg ist ein Paradebeispiel dieses modernen Typs, der in den Weinbars von Berlin, Oslo oder London gefeiert wird. Saftig, mit feiner Frucht und einem klaren Herkunftsprofil, ist er unkomplizierter Begleiter von Pizza und Pasta und garantiert hohen Trinkspaß.

Dennoch wird auf Pranzegg nach wie vor traditionell gearbeitet. Die alten Pergola-Anlagen der Gojers über dem Bozener Talkessel werden biodynamisch und von Hand bewirtschaftet. Auch im Keller gilt: Weniger ist mehr. Die Gärung erfolgt spontan, der Ausbau in großen Holzfässern, gefolgt von einer Reifung im Beton. Neben dem „Campill“ gibt es noch den „Vino Rosso Leggero“, einen leichten Vernatsch aus drei Steillagen oberhalb des Bozner Kessels. Dunkler Rosé oder heller Roter? Egal – was zählt, ist der Genuss, und dieser Wein lädt definitiv zum Nachschenken ein.

Südtirol hat sich zu einer der faszinierendsten Weinregionen Italiens entwickelt. Unterschiedliche Terroirs, Höhenlagen und Rebsorten ergeben ein einzigartiges Mosaik für herkunftsgeprägte Weine: Bunte Vielfalt statt rotem Einerlei ist heute das Motto, und so findet man in Südtirol eine breite Klaviatur von Weinen, so vielseitig wie ihre Produzenten. Paradiesische Zeiten für Pergeltrinker!

FOTOS: ARMIN BARDEL, GREGOR KHUEN BELASI, MIKE KRÜGER (2), JOHN MCDERMOTT

Zum Wohl mit Südtirol

Unsere Favoriten: facettenreiche Terlaner, Gewürztraminer mit saftiger Frucht, die seltene Sorte Blaterle und natürlich – Vernatsch





1 KELLEREI TERLAN
2023 Terlaner
Der Terlaner ist die Visitenkarte des Hauses. Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc aus Höhenlagen oberhalb Terlans werden im Stahl sowie ein kleiner Teil im großen Holzfass ausgebaut. Facettenreicher und strukturierter Wein mit feinem Spiel aus saftiger Frucht und saliner Mineralität.
€ 17,90, www.silkes-weinkeller.de



2 KELLEREI TERLAN
2022 Vorberg Riserva, Weißburgunder
Der Vorberg spielt das ganze Potenzial des Weißburgunders aus: Gewachsen an den Südhängen des Tschöggelberges, reift er für zwölf Monate im traditionellen Holzfass und verbindet feine Frucht mit packender Mineralität und druckvoller Struktur. Ein großer Weißburgunder für große Gläser und gehobene Küche.
€ 29,90, www.silkes-weinkeller.de



3 TENUTA J. HOFSTÄTTER
2021 Vigna Kolbenhof, Gewürztraminer
Die Vigna ist der kleinstmögliche definierte Herkunftsschutz und garantiert Exzellenz aus dem Kerngebiet der Rebsorte. Ausgebaut im Stahl, verbindet dieser trockene Gewürztraminer die saftig-tropische Frucht mit leicht rauchiger Mineralität und milden Gewürzaromen nach Macis und weißem Pfeffer.
€ 35, www.superiore.de



4 ALOIS LAGEDER
2022 Gaun Chardonnay
Der Chardonnay Gaun ist so delikat wie sein großer Bruder, der „Löwengang“. Gewachsen auf dem Schuttkegel in Magreid fokussiert man sich mit dem „Gaun“ auf Mineralität und Spannung, für die man einen Teil ganzer Trauben mit Stängeln mit vergärt. Kernig frisch mit animierender Phenolik.
€ 21,50, www.gute-weine.de



5 NUSSERHOF
2021 Blaterle
Das Blaterle, nicht gemacht für kommerziellen Weinbau, zu schwierig und ertragsunsicher, wäre ohne den Einsatz von Elda und Heinrich Mayr heute wahrscheinlich von der Bildfläche verschwunden. Erhalten durch Austrinken ist daher das Motto! Einkellern ist auch okay, denn das Blaterle reift hervorragend.
€ 20,90, www.weinfurore.de

6 VERNATSCH, PRANZEGG
2019 Campill
Der Campill ist ein Vernatsch aus der Hauslage von Hof Pranzegg, den die Gojers biodynamisch bewirtschaften. Gewachsen an alten Pergola-Anlagen aus den 1960ern, werden alle Arbeiten von Hand ausgeführt. Nach Spontanvergärung reift der Wein 12 Monate im Holz, dann weitere 10 Monate in Beton und großen Holzfässern. *€ 26,50, www.weinkombinat.com*

FOTOS: ARMIN BARDEL, NEZNAEV ILIA/STOCK.ADOBE.COM

Lidl lohnt sich

Offizieller Partner
deiner Weihnachtszeit

Deluxe

LACHS
IN BLÄTTERTEIG
mit cremiger Spinatsauce,
aus Blöcken geschnitten

200°C
55-60 min.

700 g

Magische Weihnachtszeit

Abb. ähnlich. Für Druckfehler keine Haftung.
Filial-Angebote: Lidl Dienstleistung GmbH & Co. KG, Bonfelder Str. 2, 74206 Bad Wimpfen
Namen und Anschrift der regional tätigen Unternehmen unter www.lidl.de/filialsuche oder 030 2200 5500.

lidl.de

SÜDTIROL
Auf einen Blick

Weingüter

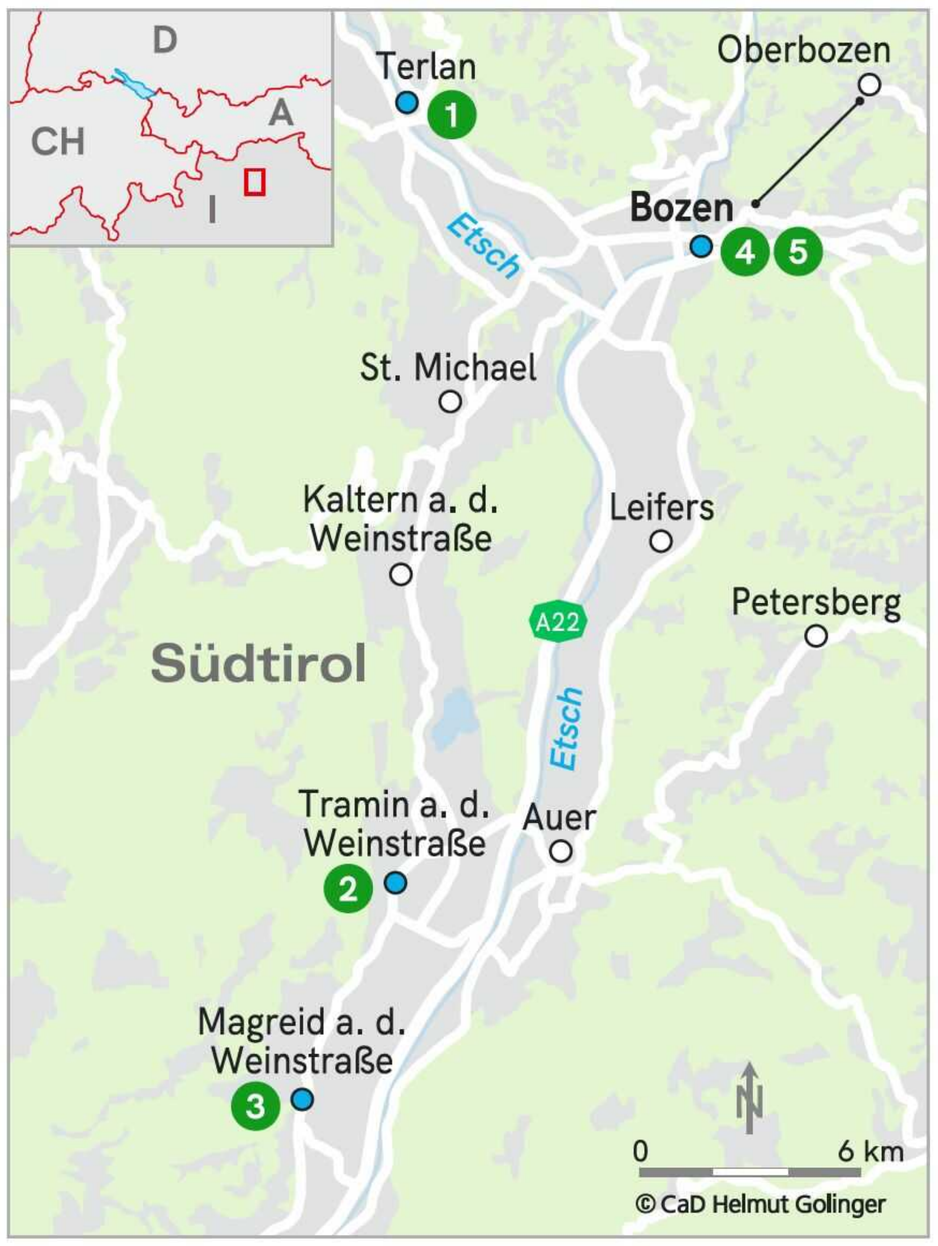
❶ Kellerei Terlan
Die Kellerei Terlan ist eine der führenden Genossenschaften Südtirols mit langjähriger Weißweintradition. Spezialität ist u. a. der Weißburgunder, der hier als Jahrgangsrarität zu ungeahnter Größe aufläuft. Ob Terlaner Cuvée, Nova Domus als Terlaner Riserva oder die Grande Cuvée Terlaner 1, die Weine zeichnen sich alle durch vibrierende Mineralik und unerschütterliche Struktur aus. Großes Reifepotenzial!
●●●● Silberleitenweg 7, 39018 Terlan, Tel. 0039-(0)471-25 71 35, www.cantina-terlano.com, Mo–Fr 9–18 Uhr, Sa 9–12.30 Uhr

❷ Tenuta J. Hofstätter
Die Tenuta J. Hofstätter ist berühmt für ihre facettenreichen Gewürztraminer, herausragenden Spätburgunder sowie als Vorreiter für den Lagengedanken des kleinstmöglich gedachten Herkunftsschutzes, der Vigna. Martin Foradori Hofstätter und Sohn Niklas bewirtschaften den Betrieb heute als Doppelspitze. Neben den Südtiroler Spitzen sind Hofstätters auch an der Mosel aktiv, produzieren alkoholfreien Wein sowie einen formidablen Sekt aus 100 Prozent Chardonnay.
●●●◐ Rathausplatz 7, 39040 Tramin an der Weinstraße, Tel. 0039-(0)471-86 01 61, www.hofstatter.com/de, April-Okt.: Mo-Fr 10-13 und 14-18 Uhr, Sa 10-15 Nov.-März: Mo-Fr 14-17 Uhr, Sa 10-15

❸ Weingut Alois Lageder
„Diversity is key" so das Motto der Familie Lageder, die ihren Betrieb seit 2004 nach den Grundlagen der biodynamischen Landwirtschaft bewirtschaftet. Über 30 Rebsorten werden bei Lageders angebaut, drei Sortimentslinien gliedern das Angebot: die Rebsortenweine, die Kompositionen und Crus. Seit 2024 werden nicht nur die eigenen, sondern auch die Rebflächen der 60 Partnerwinzer biodynamisch zertifiziert bewirtschaftet.
●●●◐ Grafengasse 9, 39040 Margreid an der Weinstraße, Tel. 0039-(0)471-80 95 00, aloislageder.eu, Führungen nach Voranmeldung

❹ Nusserhof, Gloria Mayr
Der Nusserhof ist ein wenig wie das kleine gallische Dorf, das seinen Weg ungeachtet äußerer Umstände konsequent und unbeirrt fortsetzt: Ausschließlich autochthone Rebsorten, Handarbeit, biologische Bewirtschaftung sowie die nötige Zeit als wichtiger Faktor für höchste Qualität sind die Mosaiksteinchen für die beispiellosen Weine des Nusserhofs. Ob Lagrein, Vernatsch, Teroldego oder Blaterle, der Nusserhof bildet das Tal mit seiner Vielfalt ab wie unterm Brennglas.
●●●◐ Josef-Mayr-Nusser-Weg 72, 39100 Bozen, Tel. 0039-(0)471- d97 83 88, Besuch nur nach Voranmeldung

❺ Pranzegg, Martin & Marion Gojer
Der Ansitz Pranzegg liegt am Bozner Leiten mit weitem Blick über das Tal. Unverfälschte Herkunft auf der Flasche abzubilden ist Martin Gojers Ziel. Von der Traube zum Wein arbeitet er biodynamisch, vergärt ausschließlich spontan und mit langer Reifezeit auf der Hefe. Die Weine werden ungeschönt und ungefiltert mit nur minimalen Mengen an Schwefel gefüllt. Vernatsch, Lagrein, Gewürztraminer sowie alte Mischsätze bilden das Fundament von Pranzegg.
●●● Kampennerweg 8, 39100 Bozen, Tel. 0039-(0)331-281 42 73, www.pranzegg.com, Besuch nur nach Voranmeldung



the CORD

Casual Fine Dining auf dem EUREF-Campus Berlin

jetzt reservieren

EUREF-Campus 23-24 · 10829 Berlin · www.TheCord.de · Telefon: +49 30 264 767 92

Seit 30 Jahren brennt Hans Reisetbauer in Kirchberg nahe Linz feinste Brände, aber auch Gin, Wodka, Whisky und sogar Sojasauce

„Schnaps ist Aroma, Zeit und Liebe“

Der Österreicher Hans Reisetbauer ist bodenständig wie seine Brände, die er ungekünstelt Schnaps nennt. Dafür ist ihm nur das Beste gut genug. Genuss ist sein Leitmotiv, sein Motor Innovation, sein Motto: „Qualität schafft Freundschaft“

TEXT **SEBASTIAN BORDTHÄUSER**

Die Frage nach seinen Anfängen beantwortet Hans Reisetbauer in Sekundenschnelle: „Es war am 12. Juni 1994, am Tag der Wahlen des Europaparlaments.“ Zuvor hatte der junge Reisetbauer Maschinenbau studiert und arbeitete in der Landwirtschaft der Eltern. Der Job als Brenner wurde ihm weder in die Wiege gelegt noch hatte er eine nennenswerte Affinität zu Spirituosen. Bis er am besagten Tag nach Wien auf die „VieVinum“ fuhr, Österreichs größte Weinmesse. Dort traf er Brennerlegende Karl-Hubert Gasser, der ihn ermutigte, es ihm gleichzutun, schließlich war Oberösterreich bislang ein weißer Fleck auf der Schnapslandkarte. So kam eins zum anderen, und am Ende des Tages hatte Reisetbauer den Entschluss gefasst, Brenner zu werden – und zwar nichts Geringeres als der beste der Welt.

Er gründete seinen Betrieb am 16. September 1994, damals knapp 28. Seinen ersten Williams Christ stellte er bei der österreichischen Fachmesse für Edelbrände, der „Destillata“, vor, gewann prompt Gold und wurde als Brenner des Jahres ausgezeichnet. Der Erfolg übermannte ihn schnell, denn er hatte ja nur 100 Flaschen produziert. Zwölf davon kaufte Heinz Reitbauer vom Wiener Spitzenrestaurant Steirereck, der Beginn einer bis heute währenden Freundschaft. Reisetbauer selbst tat seinen Erfolg als Zufallstreffer ab – erhielt jedoch im zweiten Jahr erneut die Auszeichnung zum Brenner des Jahres. Es wurde ernst, Bekanntheit und damit die Produktionszahlen stiegen – zunächst auf 1000 Flaschen. Die Süddeutsche Zeitung berichtete über sein geschicktes Händchen im Umgang mit den fragilen Aromen der Früchte, 1997 entdeckte Paula Bosch, legendäre Sommelière des Münchner Sterne-Restaurants „Tantris“ seine Brände, die bis heute dort ausgeschenkt werden.

Volle Kontrolle über das Obst

Das traditionelle Bild des Brenners transformierte sich durch Reisetbauer grundlegend. Ohne Folklore, ohne romantische Verklärung hat sich der gesamte Brennprozess bei ihm verändert. „Das Einzige, was bei uns zur Tradition zählt, ist das Obst, nicht die Machart.“ Früher galt Schnaps als Resteverwertung von minderwertigen Früchten. Auch diese Regel hat er gebrochen, indem er von Anbeginn konsequent auf beste, makellose Ernte für beste Brände setzte.

„Aroma ist Temperatur. Die exakte Brenntemperatur wechselt von Frucht zu Frucht und muss feinfühlig und aromenspezifisch angepasst werden.“ Um die volle Kontrolle über das Obst und möglichst kurze Wege in die Brennblase zu haben, pflanzte er seine eigenen Bäume: Apfel, Vogelbeere, Birne (Augen offen halten für den Roten Williamsbirnenbrand!) und Zwetschgen. Insgesamt pflegt der Betrieb rund 20 000 Bäume mit 12 Gattungen und Sorten. Was er nicht selbst anbaut, kauft er zu: Marillen aus dem Wagram von seinem Freund, dem Winzer Bernhard Ott, Himbeeren aus Serbien und Elsbeeren aus Südfrankreich – bislang.

FOTO: LUKAS ILGNER

Alle Flächen sind jetzt bio

„Dieses Jahr haben wir die erste eigene Elsbeerenernte eingeholt. Die Bäume haben wir 1999 gepflanzt, 450 an der Zahl. Gerade 70 Liter konnten wir produzieren, nur 99 Flaschen.“ Kein anderes Obst benötigt so lange, um so wenig Früchte zu liefern. Für einen Liter Schnaps braucht man 35 Liter Maische. Bäume zu pflanzen, um dann ein Vierteljahrhundert auf die erste Ernte zu warten, würde jede Bank als Start-up-Idee ablehnen. Reisetbauer geht es aber nicht ums Geld, sondern um die Sache an sich. Er ist ein Macher, auch wenn andere angesichts der Preise schlucken. „Schimpfen tun eh nur die, die’s nicht kaufen.“ Selbstredend ist die Elsbeere immer ausverkauft.

„Das Allerwichtigste ist Zeit, und die haben wir dem Schnaps immer gegeben.“ Dass sich all dies nicht zwingend unmittelbar auszahlt, ist klar. „Der Produktionswert des Lagers ist gut dreimal so hoch wie der jährliche Umsatz.“ Gut Ding will eben Weile haben.

State of the Art: Mehrere sogenannte Kolonnen verfeinern den Brennvorgang



Erfolg mit Hands-on-Mentalität

Manchem mag dies wie Wahnsinn erscheinen, für Reisetbauer ist es der Motor. „Bei allen Menschen, die immer wieder an ihre Grenzen gehen …“ Er hält kurz inne und setzt neu an: „So etwas geht nur mit Liebe. Geld ist da keine Triebfeder.“ Es geht ihm um Innovation, etwas zu schaffen, was vorher noch keiner geschaffen hat.

Zu einer Zeit, als Gin noch als Nachmittags-Pick-me-up von Queen Mum belächelt wurde, brachte er seinen „Blue Gin“ auf den Markt: Getreide aus lokalem Anbau, einmal im Jahr doppelt destilliert mit der aktuellen Wacholderernte nebst 27 Botanicals. „Damals musste ich mich rechtfertigen, warum ich so etwas Billiges wie Gin mache!“ „Blue Gin“ war der erste Gin eines Brenners, lange bevor der globale Hype begann. Heute ist er eine internationale Marke wie Hans Reisetbauer selbst. Whisky, Wodka sowie die selbst gebraute Bio-Sojasauce sind seitdem dazugekommen.

Vor zwei Jahren wurde die alte Destille abgerissen und nach neuesten Standards mit sechs der modernsten Kupferkessel, Kolonnen sowie den besten Steuerungen, Pumpen und Selbstreinigungssystemen wieder aufgebaut. Auf dem Dach sorgt eine Photovoltaikanlage für Energie, und seit Eintritt des Juniors Hansi wurden alle Flächen auf biologische Bewirtschaftung umgestellt: die Obstgärten, die Getreidefelder für Wodka und Whisky sowie die Sojabohnen für die Sauce.

„Der Weg ist nach wie vor das Ziel“, sagt Reisetbauer, der das Interview fünf Minuten verschob, weil zuvor beim Brennen des Zwetschgenbrands die Pumpe ausgefallen war. Mit dieser Hands-on-Mentalität ist er dieses Jahr seit 30 Jahren am Markt und dabei stetig besser geworden, ohne sich auf seinen Lorbeeren auszuruhen. Zu diesem Jubiläum gratulieren wir herzlich und sind gespannt auf die Zukunft. Wir haben Zeit.

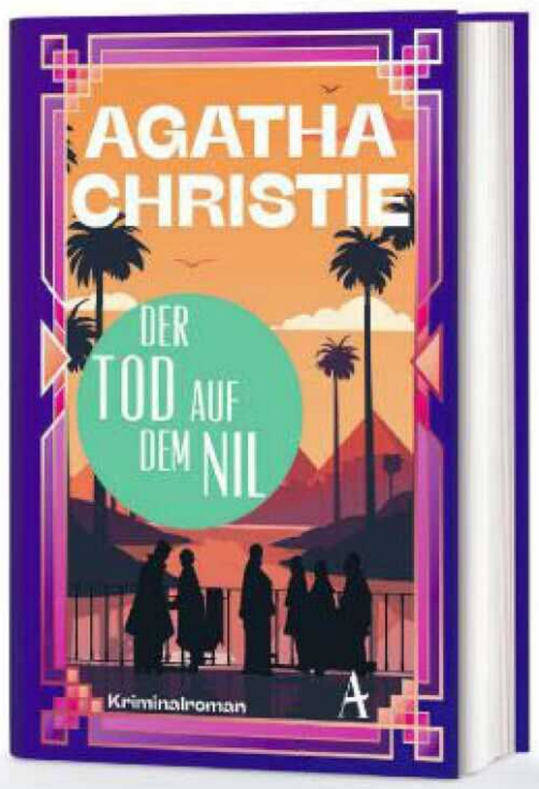


Über 20 Brände von Karotte über Williams-Birne (l.) bis Holunder tragen das Reisetbauer-Signet. Bezug z.B. über www.gute-weine.de

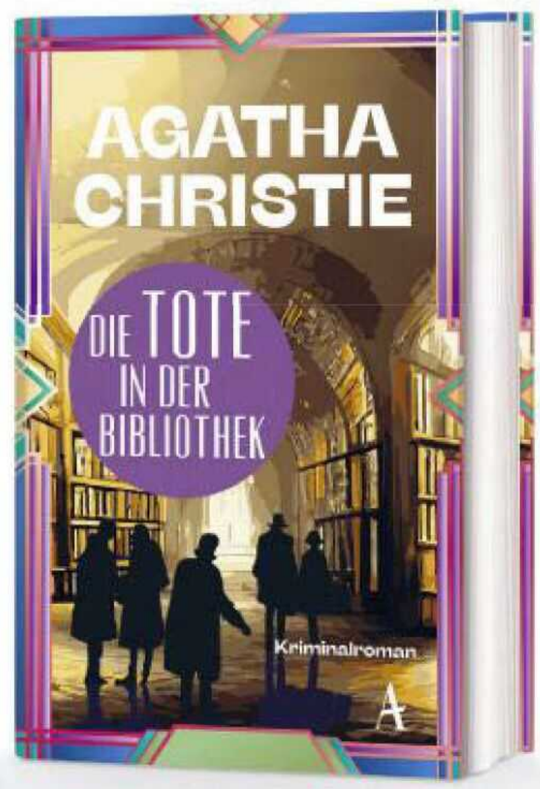
FOTO: LUKAS ILGNER

DAS BESTE VON AGATHA CHRISTIE

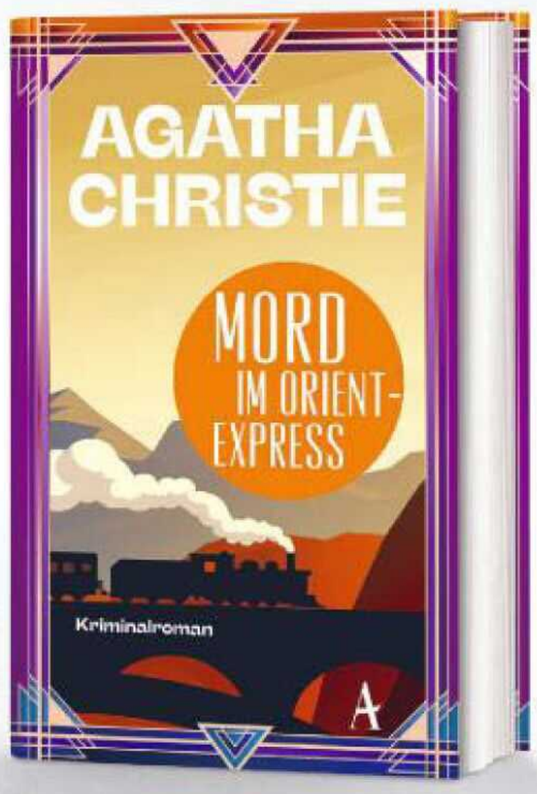
Jetzt in wunderschönen Schmuckausgaben zum sammeln oder verschenken.



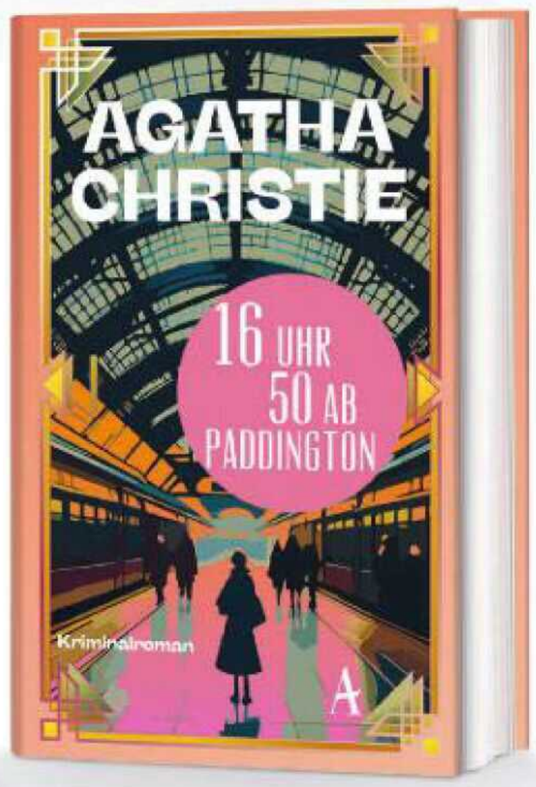
978-3-455-01916-2



978-3-455-01918-6



978-3-455-01920-9



978-3-455-01917-9



- Besonders hochwertiges Einbandmaterial mit glänzender Prägung auf dem Titel
- Liebevolle typografische Gestaltung der Innenseiten
- Individuell illustrierter Vor- und Nachsatz
- Fortlaufende Coveroptik mit Sammelcharakter

JETZT BESTELLEN

ATLANTIK

A


1


2


3



1. Die Gastgeberinnen Cornelia Poletto (l.) und Gabriele Heins, Chefredakteurin Der Feinschmecker
2. Jill Herfs (l.) und Wolfgang Otto (M., Otto Gourmet), Dennis Kwong (2. v. l., Dim Sum House), Klaus Meier (Friedr. Dick)
3. Katharina Notaro und Theresa Schröder (Andronaco)

Sause mit Spritz und Sundowner

Der Feinschmecker und Cornelia Poletto luden in ihre Szene-Bar „Paolas“ zum Cocktail-Abend in Hamburg ein. Viele Freunde sowie Partner stießen auf neue Projekte an

FOTOS **VOLKER RENNER**



4. In und vor Cornelia Polettos Restaurant in Hamburg-Eppendorf konnten die Gäste den lauen Spätsommerabend genießen
5. Carlingford-Austern von Otto Gourmet mit Gin-Gurken-Sorbet als Appetizer
6. Kolja Friedel (William Grant & Sons)
7. Fritz Ahrens, Chiara, Scott und Kim-Eva Wempe (v. l., Juwelier Wempe)







Sizilianische Temperaturen in Hamburg-Eppendorf, Cocktails und gute Gespräche bis Mitternacht: Cornelia Poletto und der Feinschmecker luden zur Sommerparty ins „Paolas“ ein – und eine muntere Runde an Gästen strömte in die schicke Gastro-Bar, die sich als „Place to be“ in der Hansestadt etabliert hat. Benannt nach Cornelia Polettos Tochter, befindet sie sich auf einer Meile zwischen dem Restaurant und der Kochschule „Cucina“.

Bekannte Gesichter aus der Hamburger Food-&-Wine-Szene, aber auch Journalisten, Künstler, Unternehmer, Partner sowie Influencer genossen fabelhaftes Fingerfood, etwa Austern, Sandwiches vom Fleischexperten Otto Gourmet und Pasta mit delikatem Kaviar von AKI sowie Sekt von Geldermann und kreative Cocktails (Rezepte S. 116), die Bastian Schmitt, Chef im „Paolas“, und sein Team für den Abend kreierten.

1. Begrüßung und Buchvorstellung von Cornelia Polettos neuem Kochbuch „Polettos Pasta Passione“ (Gräfe & Unzer) in der „Paolas Bar & Deli“, nur ein paar Schritte vom Restaurant entfernt
2. Darf’s ein Klecks Kaviar (AKI) sein? Das Rezept für die Spaghetti Cavionara stammt aus dem neuen Kochbuch (siehe auch S. 88)
3. Reuben Sandwiches von Otto Gourmet
4. Bastian Schmitt, Manager und Bartender vom „Paolas“
5. Ines Bizi (Hapag-Lloyd Cruises) mit Ehemann Zohair



















6. Verleger Sebastian Ganske (Jahreszeiten Verlag), Martin Lange (PVZ Pressevertriebszentrale) und Dr. Olaf Conrad (Gräfe und Unzer, v. l. n. r.)
7. Hanna Oberauer (Geldermann), mit Feinschmecker-Chefredakteurin Gabriele Heins
8. Kein seltener Anblick in der Eppendorfer Landstraße: Gut gefüllte Außenplätze mit fröhlichen Gästen
9. Marcel Balonier (l.) und Jochen Gerlach (beide KOQOON) mit Cornelia Poletto
10. + 11. Von der Hand in den Mund: Chicken Wings von Otto Gourmet vom Gasgrill (KOQOON)

„Iced Matcha Latte, zu spät beim Pilates, Küsschen links, Küsschen rechts“

Shirin David

Entspannt plauderten die Gäste, die schon lange sowohl dem Feinschmecker als auch der Starköchin verbunden sind. Grund genug zum Anstoßen hatten die Gastgeber allemal: Gabriele Heins, Feinschmecker-Chefredakteurin, und Cornelia Poletto machten mit einer Sneakpreview Appetit auf diese neue Special Edition – und stellten außerdem das neue Kochbuch „Pasta Passione“ der Spitzenköchin vor. Für Stimmung sorgten aber nicht nur Food und Drinks, sondern auch der Sommerhit des Jahres „Bauch Beine Po“ von Shirin David und natürlich die italienisch geprägte „Pasta-Playlist“ von Cornelia Poletto. Für den Soundtrack des Abends wurde DJ Pam zu Recht gefeiert. Kein Wunder, von dem Summer Cocktail wird in der Branche noch Wochen später geschwärmt.







Signature Cocktails

by Cornelia Poletto

Drinks are on me! Hier die Rezepte des Abends von Bastian Schmitt, Manager in „Paolas Bar & Deli“. Chin Chin!



Geldermann Crémant

Trauben aus Baden treffen auf die französische Kunst der Cuvée aus Weißburgunder, Spätburgunder und Chardonnay.

„Limoncello-Spritz ist mein Lieblings-Aperitif, wenn ich zu Hause einlade. Man ist sofort in Italien.“

Cornelia Poletto



Limoncello di Capri Spritz

Glas: Weinglas oder Ballonglas
Garnitur: getrocknete Zitronenscheibe
Zutaten: 5 cl Limoncello DiCapri, 15 cl Geldermann Sekt brut, 5 cl San Pellegrino
Limoncello, Sekt und Mineralwasser in das Wein- oder Ballonglas geben und kurz verrühren. Mit der Orangenscheibe garnieren.



Canonita Spritz

Glas: Wein- oder Ballonglas
Garnitur: Orangenscheibe
Zutaten: 5 cl Canonita Orangenlikör, 15 cl Geldermann Rosé Sekt, 5 cl San Pellegrino
Orangenlikör, Rosé-Sekt und das Mineralwasser in ein Wein- oder Ballonglas geben und kurz verrühren. Mit der Orangenscheibe garnieren.



Canonita on the Rocks

Glas: Tumbler
Garnitur: Orangenscheibe
Zutaten: Canonita de Mallorca
Eis in den Tumbler geben, mit dem Orangenlikör aufgießen, mit der Orangenscheibe garnieren.

RIEDEL VELOCE

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY

REBSORTEN SPEZIFISCH®

DIREKT ZU
RIEDEL VELOCE

MAXIMILIAN J. RIEDEL, 11. GENERATION, PRÄSENTIERT DIE SERIE RIEDEL VELOCE

DIE FORM FOLGT DER FUNKTION

RIEDEL.COM



San Bitter Sour

Glas: Tumbler
Garnitur: getrocknete Orangenscheiben
Zutaten: 4 cl Gin, 3 cl Limettensaft, 1,5 cl Zuckersirup, San Bitter
Alles bis auf San Bitter mit Eis in den Shaker geben und ca. 10 Sekunden kräftig schütteln. Danach in einen eisgefüllten Tumbler abseihen, mit San Bitter auffüllen.



Laurent-Perrier Bellini Royale

Glas: bauchiges Champagnerglas
Garnitur: getrocknete Orangenschale
Zutaten: 0,1 l Champagner Laurent-Perrier Brut, 6 cl Pfirsichsaft, 2 cl Peachtree (Pfirsichlikör)
Alle Zutaten in das Champagnerglas gießen, mit Eiswürfeln auffüllen und mit der getrockneten Orangenscheibe garnieren.

„Einen Espresso, bitte! Als Martini oder on the rocks eine elegante Variante“

Cornelia Poletto



Espresso Martini

Glas: gekühlte Coupette/ Martiniglas
Garnitur: 3 Espressobohnen
Zutaten: 3 cl Vodka, 3 cl ungesüßter Kaffeelikör, 1,5 cl Popcornsirup, 1 Espresso (Lavazza)
Alles in einen Shaker geben, mit Eiswürfeln füllen, kräftig schütteln. Ins vorgekühlte Glas abseihen, mit Espressobohnen garnieren.



Espresso Tonic

Glas: Tumbler
Zutaten: 4 cl frisch gebrühter Espresso (Lavazza), 0,2 l Tonic
Tonic Water in ein Tumblerglas mit Eiswürfeln geben und vorsichtig mit Espresso aufgießen.









SUMMER COCKTAIL

BY CORNELIA POLETTO

DER FEINSCHMECKER

WIR DANKEN UNSEREN SUMMER COCKTAIL PARTNERN

Geldermann
WAHRE SEKTKULTUR SEIT 1838

CANONITA
DE MALLORCA

ACQUA PANNA
THE FINE DINING WATERS
S.PELLEGRINO

LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895

Villeroy & Boch
1748

HAMBURG
AKI
1925

OTTO
GOURMET

KOQOON

Limoncello
DICAPRI

ORIGINAL · PEACHTREE · LIQUEUR ·
THE ORIGINAL
PEACHTREE

CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812



Die Hände voller Gläser, im Rücken viele gute Tropfen: Anja Schröder in ihrem Element

FOTO: ANNE SMITH

Ihre Welt steht nie still

Anja Schröder ist eine feste Größe in Berlin: erst als Gastgeberin in „Rutz Weinbar“ und seit fast 20 Jahren mit ihrer Vinothek „Planet Wein“ am Gendarmenmarkt. Ihr Geheimrezept? Herz und Kompetenz!

TEXT **ANNIKA SCHÖNSTÄDT**

An die erste Flasche, die sie in ihrem „Planet Wein“ am Berliner Gendarmenmarkt vor fast 20 Jahren verkauft hat, erinnert sich Anja Schröder ganz genau: ein großes Gewächs von Leitz aus dem Rheingau. Der Kunde: Weinkritiker Stuart Pigott, der im selben Jahr seinen Weinführer „Planet Wein“ veröffentlicht hatte und so zum Namensgeber für ihren Schritt in die Selbstständigkeit wurde.

Die gebürtige Rostockerin konnte zu diesem Zeitpunkt bereits auf eine Karriere als Weinkennerin in der gehobenen Gastronomie zurückblicken. Ihre Ausbildung zur Restaurantfachfrau absolvierte sie in Büsum, 1996 zog sie nach Berlin, wo sie drei Jahre lang im Hotel Brandenburger Hof arbeitete und erstmals in Kontakt mit hochwertigen Weinen kam. Bei ihrer nächsten Station im Grand Hotel Esplanade lernte sie den Sommelier Lars Rutz kennen. Die beiden wurden ein Paar und eröffneten 2001 gemeinsam mit Weinhändler Carsten Schmidt und Koch Ralf Zacherl die „Rutz Weinbar“ – jahrelang eine Institution für Weinenthusiasten, aus der später Berlins einziges Drei-Sterne-Restaurant „Rutz“ hervorging. Als Lars Rutz Ende 2003 nach einer Krebserkrankung starb, blieb Anja Schröder zunächst als Restaurantleiterin. Gut eineinhalb Jahre später eröffnete sie „Planet Wein“. Aufgrund ihres Kinderwunsches habe sie ihre Arbeitszeiten in den Tag verschieben wollen, sagt die heute 48-Jährige über ihren nur schweren Herzens genommenen Abschied aus der Gastronomie. Die Gelegenheit, einen bestehenden Weinladen an der Mohrenstraße zu übernehmen, machte den Entschluss leichter.

Ihr Sortiment ist mit ihr gewachsen, erzählt Anja Schröder. 600 Gewächse hat sie heute im Angebot: „Vom einfachen Zechwein bis hin zu internationalen Raritäten mit Schwerpunkt aus der Alten Welt. Ich hatte schon immer eine Mischung aus ‚muss man haben‘ und ‚gibt es nur bei uns‘“, so Schröder. Eine große Leidenschaft hegt sie für Champagner. Der ist – so steht es auf einer Schiefertafel vor ihrem Laden – kein Luxusgetränk, sondern ein Lebensgefühl. Eines, das die Kundschaft von „Planet Wein“ nur zu gerne teilt. Natürlich gebe es auch sehr gute andere Schaumweine, doch der Glamour-Faktor von Champagner sei unerreicht, findet sie.

IHREN WEINHORIZONT ERWEITERT Anja Schröder regelmäßig mit Masterclasses, Verkostungen und Reisen. Auf diese Weise haben in den vergangenen Jahren beispielsweise auch ausgewählte Flaschen aus

„Das laute, wuselige Gefühl eines vollen Ladens, das liebe ich.“

Kanzlerin Angela Merkel und ihre Minister ließen sich für ihre Reisen jahrelang mit Präsenten von „Planet Wein“ ausstatten.

Georgien Einzug in ihre Regale gehalten. „Entdeckungen aus Osteuropa sind gekommen, um zu bleiben“, glaubt Anja Schröder. Sie will jedoch keinen Trends nachjagen, auch bis zu den ersten Naturweinen hat es deshalb eine Weile gebraucht. Etwa 30 hat sie mittlerweile im Angebot, ihr Publikum verjüngt sich schließlich, so die Weinhändlerin. Grundsätzlich sei die Nachfrage nach konventionellen Weinen aber nach wie vor viel höher. Gleiches gilt bei alkoholfreien Alternativen: „Die Nachfrage ist da, steigt aber nicht.“

Ein entscheidender Erfolgsfaktor, den es wirklich nur bei „Planet Wein“ gibt, ist Anja Schröder selbst. Mit ihrer offenen, freundlichen Art, der Begeisterung fürs Gastgeben, ihrem Herz sowie ihrer Kompetenz erreicht sie eine breite Zielgruppe von Anfängern bis zu fachsimpelnden Fortgeschrittenen und Kennern. Jeder Kunde erhält in ihrem Laden die Beratung, die er sich wünscht: Touristen und Berliner, Sommeliers und Spitzengastronomen, Firmenkunden aus den umliegenden Büros und unter Angela Merkel sogar die Bundesregierung. Die Kanzlerin und ihre Minister ließen sich für ihre Reisen jahrelang mit Präsenten von „Planet Wein“ ausstatten.

DANEBEN ERWEITERN ein Geschenk- und Lieferservice, Verkostungen und Schulungen vor Ort und nicht zuletzt der YouTube-Kanal „Die Webweinschule“ Anja Schröders Portfolio. Sie sei Unternehmerin, also müsse sie sich nach den Wünschen ihrer Gäste richten, sagt sie. In der aktuellen Phase einer allgemeinen Konsumzurückhaltung hat sie deshalb die Anzahl der Tische auf ihrer Straßenterrasse erhöht. Die Menschen trinken gerade eher ein Glas als eine Flasche, also bekommen sie auch das bei ihr. Am Ende des Tages registriert ihr Schrittzähler zwar bis zu 14 gelaufene Kilometer – „aber ich habe eben auch Umsatz. Und das laute, wuselige Gefühl eines vollen Ladens, das liebe ich sowieso.“

Ein paar Jahre noch, dann ist ihre heute 17-jährige Tochter wirklich aus dem Gröbsten raus, dann kann sich so Anja Schröder auch wieder eine reine Gastronomie vorstellen: „Ich glaube, der Berliner Westen könnte noch eine ‚Planet Wein‘-Weinbar vertragen.“

Drei Weinfavoriten von Anja Schröder

2020 Alte Reben Riesling trocken, Achim von Oetinger, Rheingau
„Ein Riesling, wie ich ihn literweise trinken könnte. Saftige Frucht, ein Hauch Kräuter, Tiefe und Rasse mit reifer Säure.“ *€ 19,50*

2023 Tsitska Tsolikouri, Baia’s Wine, Imereti, Georgien
„Wären alle Orange-Weine so, wäre ich ein bedingungsloser Fan: aromatisch, exotisch, erfrischende Säure mit langem Finish.“ *€ 22*

2022 Givry 1er Cru Les Grands Prétans, Domaine Besson, Burgund, Frankreich
„Ich liebe Burgunder, egal ob weiß oder rot, aber noch mehr liebe ich solche, die ich mir leisten kann. Dieser hier ist ein Maul voll Wein mit allem, was man von einem Burgunder erwartet – tiefe Beerenfrucht, ein Hauch Würze, fein geschmirgeltes Tannin und eine betörende Länge.“ *€ 33*



„Schön, dass sich auch Sportler für Wein interessieren. Wenn Spitzenwinzer hinter den Gewächsen stehen, ein klasse Ergebnis.“ KERSTEN WETENKAMP, REDAKTEUR

News & Trends

Hier ist der Herbstmeister!

Einen Volltreffer landeten die drei Fußballerfreunde Robin Goosens, Mats Hummels und Christoph Kramer – mit den Winzern Philipp Kuhn (Foto l.) und H. O. Spanier (r.) bringen sie aus dem Pfälzer Zellertal einen eigenen Riesling auf den Markt, den „Herbstmeister“. € 29, **www.herbstmeister.de**





Starke Kaffee-Kunst

Die Kaffeerösterei Illy aus Triest arbeitet für ihre Tassen-Kollektion „Genesi Illy Art“ in diesem Jahr mit engagierten Künstlerinnen zusammen: Simone Fattal aus Syrien, Shirin Neshat aus dem Iran, Monica Bonvicini aus Italien und Binta Diaw aus dem Senegal. Die vier Designerinnen machen sich für Frauen- und Menschenrechte stark und stellen ihre Werke auf der Londoner Messe Frieze aus. Die Tassen-Sets sind im E-Shop von Illy erhältlich. 2er-Set ab € 51, **www.illy.com**



Die Crème de la Cream aus Irland

Wer hätte gedacht, dass sich Farm-to-Table auch in Sachen Irish-Cream-Likör so hinreißend gut macht? Als hätte man unsere geheimsten Wünsche erraten! Die Rezeptur für den samtig-sahnigen Dulce-de-Leche-Wohlgeschmack ist bestechend einfach: Man nehme die in Einzelchargen produzierte Sahne von fünf familiengeführten Milchfarmen mit den glücklichsten Kühen des County Cork, eine reichliche Portion fruchtig-würzigen Whiskey, eine Flasche in 1900er-Optik – und staune: best Irish Cream Liqeur ever! „Five Farms Irish Cream“, 17 Vol.-%, 0,7 l, € 26,90, **www.weinquelle.com**



Wein im Trentino

Die erfolgreiche Weinmesse Vinifera für Produzenten aus dem Alpenraum – von Frankreich über Italien bis Slowenien – erweitert den Themenkreis: Auch andere, handwerklich hergestellte Produkte aus der alpinen Landwirtschaft werden nun präsentiert. Ort ist die TrentoExpo-Halle in Trient. 22.-23. März 2025. **www.viniferaforum.it**

Protest gegen Stromtrasse

Rheingauer Winzer um Gunter Künstler wehren sich gegen eine geplante Stromtrasse durch zum Teil 2000 Jahre alte Hochheimer Weinberge. Die Trasse soll die Weinberge über 600 Kilometer durchschneiden, davon wären 53 Winzer betroffen. Sie haben eine Alternative entwickelt.

Hinter den Kulissen

Beim „Tag der offenen Weinkeller“ geben Winzer des Ahrtals Einblick in ihre Arbeit. Natürlich können die Gewächse in jedem der teilnehmenden Betriebe probiert werden. Um sicher zu den verschiedenen Gütern zu kommen, werden Shuttle-Busse eingerichtet. Das Mitnehmen von Gläsern ist dabei nicht erlaubt – schade. 12. April 2025, je Ticket € 49. **www.ticket.ahrtal.de**

FOTOS: DAVID MAUPILÉ, ROBIN WEINDL, ILLYCAFFÈ S.P.A.



FRANK & FREI
Andrea Wirsching ging nicht den geraden Weg. Und damit wurde sie erfolgreich

Fünf Frauen, fünf Asse

Unbeirrt und mit inspirierender Energie gehen sie ihren persönlichen Weg in überwiegend männlichen Domänen: erfolgreiche Frauen im Porträt

Andrea Wirsching

Winzerin auf Umwegen

Andrea Wirsching schafft es, selbst den Papst zu überraschen – mit drei Bocksbeuteln Frankenwein. Zwar haben schon Könige und Präsidenten Wirsching-Weine kredenzt bekommen, doch die Begegnung auf dem Petersplatz ist für die gläubige Katholikin eine ganz besondere. Das Foto, das die Szene aus dem September des vergangenen Jahres zeigt, steht eingerahmt in ihrem Weingut in Iphofen. Franziskus dachte zunächst, er solle die Flaschen nach der Generalaudienz segnen, erinnert sich Wirsching. Als sie ihm erklärte, sie seien ein Geschenk, habe der sich gefreut: „Für mich? Das ist sehr gut."

Die Tage der Winzerin sind gut gefüllt: Mal präsentiert sie ihre Silvaner in Chicago, anderntags fährt sie zu einer Verbandssitzung an die Mosel. Ohne eine gehörige Portion Leidenschaft wäre dieses Pensum nicht zu bewältigen. Die hat sie wahrscheinlich von ihrem Vater Heinrich geerbt: Über Jahrzehnte hinweg prägte er das Weingut, erwarb neue Lagen und setzte konsequent auf niedrige Erträge und hohe Qualität. 1983 wurde das nach Heinrichs Vater Hans benannte Weingut Mitglied im VDP, und noch heute ist der 91-Jährige fast täglich vor Ort.

Dass seine erstgeborene Tochter einmal das Familienweingut führen würde, war keine ausgemachte Sache. Nach der Trennung der Eltern verließ sie das Weingut, studierte – ein wenig aus Trotz – Geschichte. Ein Bruder starb, zwei Ehen gingen auseinander, und in der Familie gab es Zwist um die Nachfolge des Vaters. All das lehrte Andrea Wirsching zu streiten, zu verzeihen und sich selbst nicht allzu wichtig zu nehmen. 2010 kehrte sie nach Iphofen zurück und übernahm schrittweise die Leitung des mit über 100 Hektar Rebfläche und 40 Mitarbeitern größten Privatweinguts in Franken.

Teilzeitmodelle für Frauen, koscherer Wein und Bocksbeutel für den Papst – Andrea Wirsching fand ihren eigenen Weg

Hätte einer ihrer beiden Brüder in jungen Jahren Interesse bekundet, hätte sie als Frau wohl das Nachsehen gehabt. In ihrer Generation wurde man meistens Ehefrau eines Winzers, nicht Winzerin. Das Thema ist ihr deshalb wichtig. Als Chefin hat die 60-jährige Mutter von drei Töchtern gezielt Frauen in den Betrieb geholt und bietet Teilzeitmodelle an. Außerdem engagiert sie sich im Verein Vinissima, der Frauen in der Weinbranche vernetzt.

Ein weiteres Herzensprojekt ist ihr koscherer Wein. Der Aufwand dahinter ist enorm. Nur Juden, die den Schabbat einhalten, erhalten Zugang zum Keller und dürfen die Trauben verarbeiten. Der Landesrabbiner von Hamburg überwacht die Einhaltung der Regeln und zertifiziert den Wein anschließend als koscher. Außer Wirschings macht das fast niemand hierzulande, aber Andrea tut es aus Überzeugung. Schon während des Studiums hat sie sich viel mit jüdischer Geschichte und den Verbrechen der Shoah beschäftigt. 2016 begonnen, gibt es nach drei Silvanern nun den ersten koscheren Riesling, der vor allem in die USA verkauft wird. Doch wirtschaftliche Interessen stehen bei diesem Projekt nicht im Vordergrund. *Benedikt Karl*

www.wirsching.de



ZEICHEN SETZEN Koscherer Silvaner im traditonellen Bocksbeutel – ein Herzensprojekt von Andrea Wirsching

FOTOS: PETER BENDER, MICHAEL WIRSCHING



EIGENWILLIG
Zum Dahinschmelzen findet Catherine André ihre Ziegen – und Fans ihre feinen Käse



Catherine André

Ziegenkäse mit Charakter

Vor mehr als 30 Jahren zog die gebürtige Französin vom lauten Berlin ins ländliche Neubachenbruch in Niedersachsen. Was sie hier machen wollte, wusste sie damals selbst noch nicht. Dann schenkte ihr eine Nachbarin eine Ziege – die Idee für einen Hof war geboren. „Haben Sie schon mal in das Auge einer Ziege geschaut?“, fragt die 64-Jährige, als es um die eigenwilligen Tiere geht. „Das Auge wirkt so mysteriös und geheimnisvoll. Einfach zum Dahinschmelzen.“

Rund 400 Ziegen leben hier heute, eine bunte Mischung. Nur ein kleiner Vorraum trennt das Wohnhaus mit türkis gestrichener Küche von der weiß gefliesten Käserei. Partner Daniel Denieau, ebenfalls Franzose und gelernter Koch, bringt seine Ideen für Käsekreationen mit vielfältigen Aromen wie Buchenholzasche, Blauschimmel oder Knoblauch mit ein. Die Produktion erfordert Zeit, gute Organisation und Muße.

Hier rütteln keine Maschinen, jeder Arbeitsschritt geschieht von Hand. Durch die Reifung von 24 Stunden bis zu einem Jahr entfaltet der Käse sein volles Aroma. Hinter diesem Lebenstraum steckt harte Arbeit: Sieben-Tage-Woche, kein Urlaub. „Man muss das Ganze mit voller Leidenschaft machen, sonst geht man unter“, sagt Catherine André. Rente ist für sie ein Fremdwort, ihren Ziegenkäse wird es noch lange geben. *Verena Kassubek*

bachenbrucherziege@gmail.com

Zwei Frauen, die sich mit Hand und Herz weißem Gold verschrieben haben: Die eine fertigt aromenstarke Ziegenkäse, die andere feinstes Porzellan

Stefanie Hering

Porzellan für den großen Auftritt

Es ist nicht überzogen, Hering Berlin in einem Atemzug mit Porzellanlegenden wie Meißen oder KPM zu nennen. Dabei hat Stefanie Hering vor 30 Jahren bescheiden im Berliner Bezirk Prenzlauer Berg angefangen. Zügig konnte das kleine Atelier das Auftragsvolumen nicht mehr stemmen. Ihr Geschirr aus unglasiertem, strahlend weißem Biskuitporzellan traf einen Nerv, das Service „Cielo“ mit dem handgestanzten Lochrand fand sich schnell in den Sterneküchen. Ein Partner musste her, den Hering in der Porzellanmanufaktur Reichenbach fand. Sogar die Produktion haben die Thüringer für sie umgestellt: Die Rohmasse wird nun besonders gründlich gefiltert, damit keine Verunreinigung das weiße, reine Biskuit trüben kann.

Köche arbeiten gern mit der 57-Jährigen zusammen, ihr reduziertes Design gibt Speisen eine dramatische Bühne. Massimo Botturas in Modena, das „Tantris“ in München, das Hilton auf Bora-Bora oder Cornelia Poletto – in über 600 Spitzenbetrieben auf der ganzen Welt können Genießer in Berührung mit Stefanie Herings Porzellan kommen – im Wortsinn. Die Serie „Velvet“ mit breitem Biskuit-Rand etwa fühlt sich tatsächlich wie Samt an. Und darum geht es der Keramikmeisterin: Mit einem Alltagsgegenstand wie einem Teller große Emotionen auszulösen. *Gabriele Thal*

www.heringberlin.com



MARKANT und elegant wie ihr Service „Polite“ mit echtem Silber- oder Goldrand ist Stefanie Hering

FOTOS: PIETER PAN RUPPRECHT (2)



NEXT GENERATION
Rosina Ostler gehört zu der jungen deutschen Garde der Spitzenköche in Deutschland

Rosina Ostler, Spitzenköchin

Mit Fokus und kühlem Kopf zum Erfolg

Eine Blitzkarriere hat die 32-jährige Münchnerin hingelegt und aus einem Hobby einen Beruf gemacht. Foodbloggerin und Privatköchin während des Medienmanagementstudiums, Teilnahme 2014 bei der TV-Show „The Taste“, bei der sie es ins Finale schafft, anschließend ein zweites Studium an der University of Gastronomic Sciences im Piemont plus diverse Praktika bei Spitzenköchen.

Dann wird es ernst: Kochausbildung in der „Traube Tonbach“, danach arbeitet sie in der „Schwarzwaldstube“ und im „Einsunternull“ in Berlin. 2021 geht sie nach Oslo ins „Maaemo“, wird Küchenchefin im Schwesterlokal „Mon Oncle“ und erkocht 2022 einen Stern. Dann, im Dezember 2023, der Wechsel als Küchenchefin ins „Alois – Dallmayr Fine Dining“ in München, wo sie nach nur einem halben Jahr die zwei Sterne von Vorgänger Max Natmessnig halten kann. Damit ist sie die zweite Frau in Deutschland mit zwei Sternen und die jüngste.

In einem Interview wünschte sich Rosina Ostler, nicht in Schubladen manövriert zu werden oder ihren Stil definieren zu müssen. Diese Ehrlichkeit und Uneitelkeit, aber auch das Selbstbewusstsein zeichnet nicht nur sie, sondern ihre Generation aus. Fokus und hohe Konzentration scheint die Quelle ihres Antriebs zu sein, gebündelter Laserstrahl statt lodernder Leidenschaft – eine neue Form des Brennens für den Beruf. *Gabriele Thal*

www.dallmayr.com

Neues Selbsbewusstsein: Rosina Ostler und Katharina Koch erobern eine Männerdomäne – und machen kein Thema daraus

Katharina Koch, Fleischermeisterin

Von der Politik in den Wurstehimmel

Bundestag in Berlin und Vereinte Nationen in New York – eine junge Frau gibt nach einem Anruf des Vaters eine Karriere in der Politik auf, kehrt zurück ins hessische Calden, um in fünfter Generation die 144 Jahre alte Familienmetzgerei zu übernehmen. 2018 macht sie ihren Fleischermeister, übernimmt die Geschäftsleitung und gibt dem Betrieb ein Make-over. Liest sich wie der Klappentext eines Romans? Das ist die wahre Geschichte von Katharina Koch, die es zumindest in Buchform gibt („Fleisch ist kein Gemüse“, Nova MD).

Ein wichtiger Teil ihrer Erfolgsgeschichte ist der neue Online-Shop, den die 38-Jährige aufgezogen hat – als Politikprofi weiß sie, dass Kommunikation Key ist. Moderne Farben und ein stylishes Monogramm sind nun Botschafter unter anderem für den regionalen Schatz, die Ahle Wurst. Die wird in der Metzgerei nach wie vor klassisch aus noch schlachtwarmem Schweinefleisch hergestellt. Dadurch bekommt sie ihre typisch cremig-mürbe Konsistenz, die an Marzipan erinnert und sie klar von Salami unterscheidet. Dann reift die Spezialität mehrere Monate bis zu einem Jahr im Wurstehimmel, den 150 Jahre alten Lehmkammern über dem Ladenlokal, die Besucher der biozertifizierten Manufaktur sogar besichtigen können. Tradition ist hier die Zukunft. *Gabriele Thal*

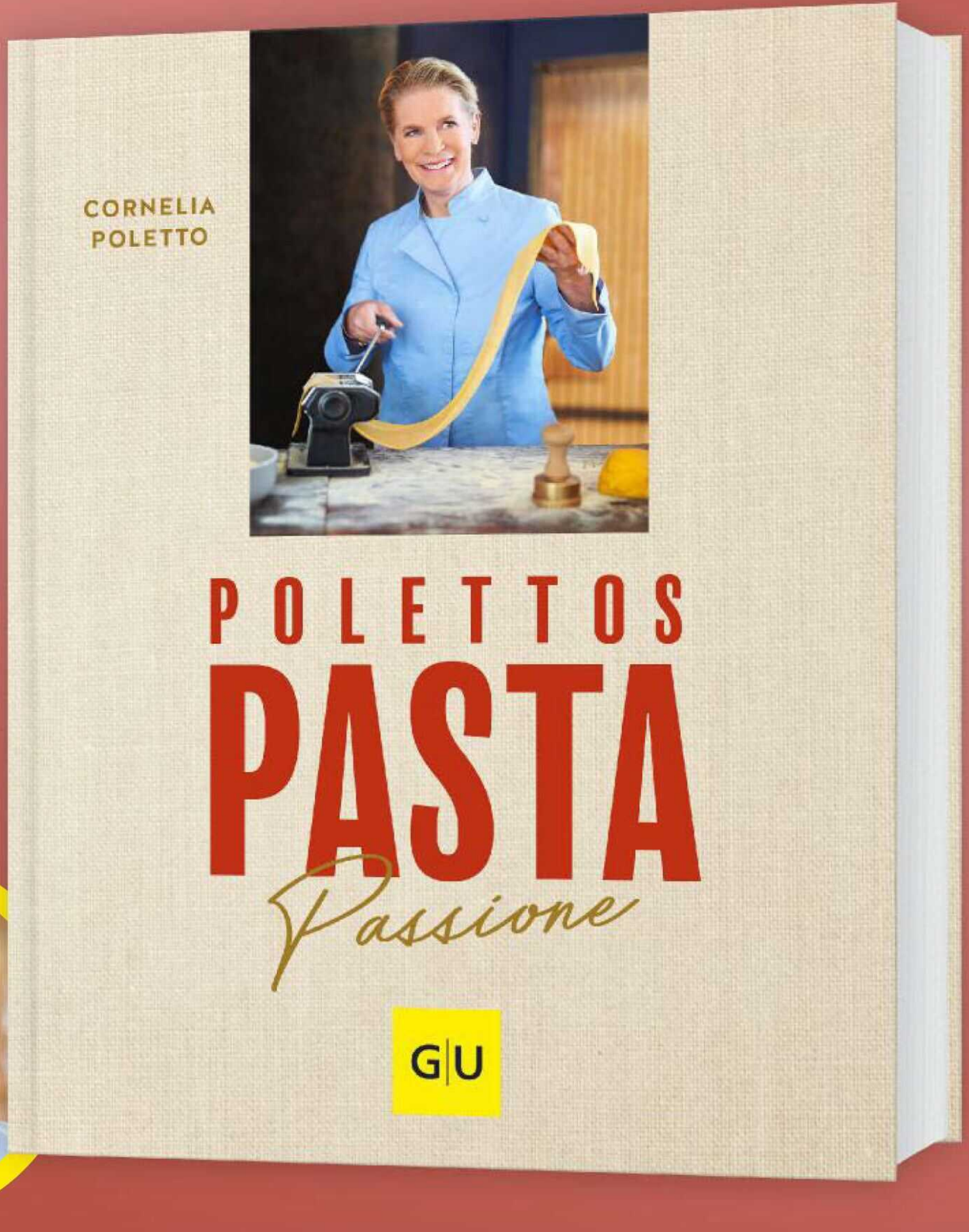
www.landfleischerei-koch.de

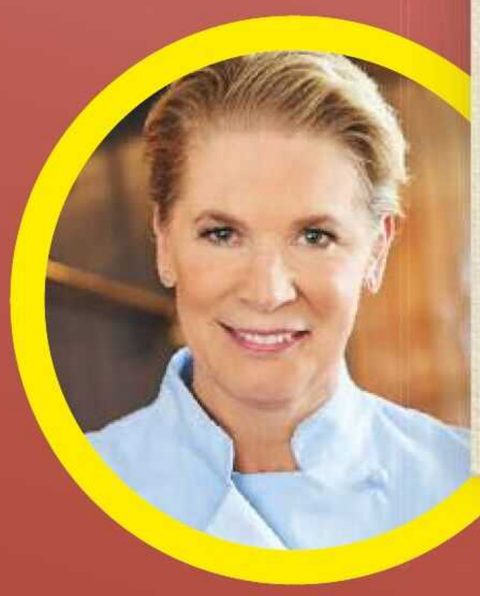


HANDWERK
Katharina Koch tauschte Würste gegen Akten und trat in die Fußstapfen ihrer Vorfahren

FOTO: DAVID MAUPILÉ

Genussmomente schenken





Cornelia Poletto verrät ihre persönlichen Pasta-Geheimnisse! Von klassisch bis kreativ: Ihre neuen Rezepte lassen mediterrane Lebensfreude aufkommen. Mehr als nur ein Kochbuch – eine Einladung zum Genießen!

© Jan Westermann

Weil Liebe durch den Magen geht.

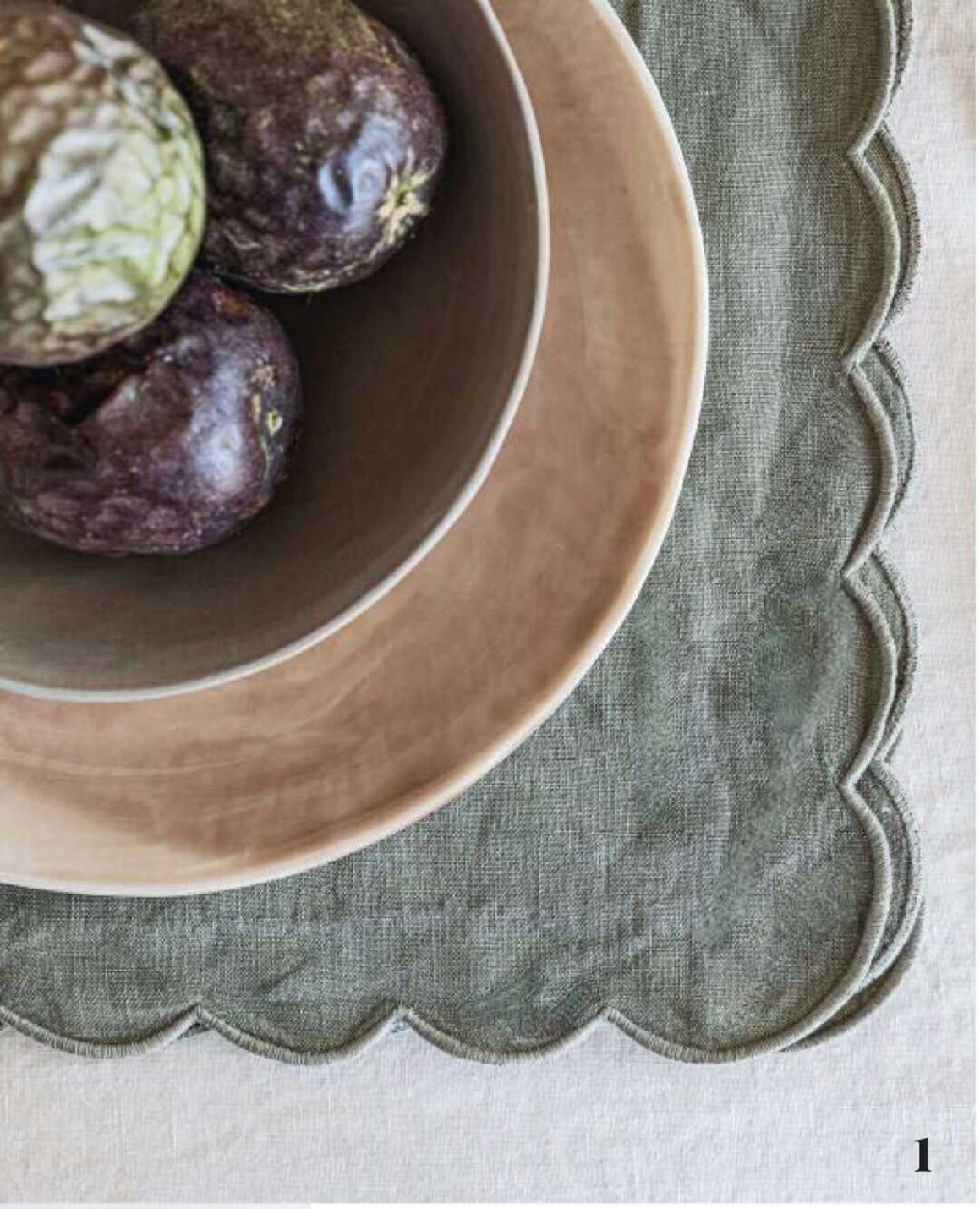
Überall, wo es Bücher gibt, und auf www.gu.de
Hier mehr entdecken!

A Tavola!

Ein sorgfältig gedeckter Tisch mit dezenter Deko und weichem Licht gehört für Cornelia Poletto zum gelungenen Gast-geben dazu. Ihr Motto: Weniger ist mehr!

TEXT **GABRIELE THAL**

FOTOS: ADP-PHOTOSTUDIOS, ARTEDONA AG, SABINA AGHOVA/ALAMY STOCK



1

„Ich mag es schlicht, ohne Schnickschnack, natürliche Deko wie einen Olivenzweig, Leinenservietten. Auf keinen Fall Blumen oder Raumdüfte, sie lenken von den Speisen ab.“

Cornelia Poletto



Dezent, aber effektvoll

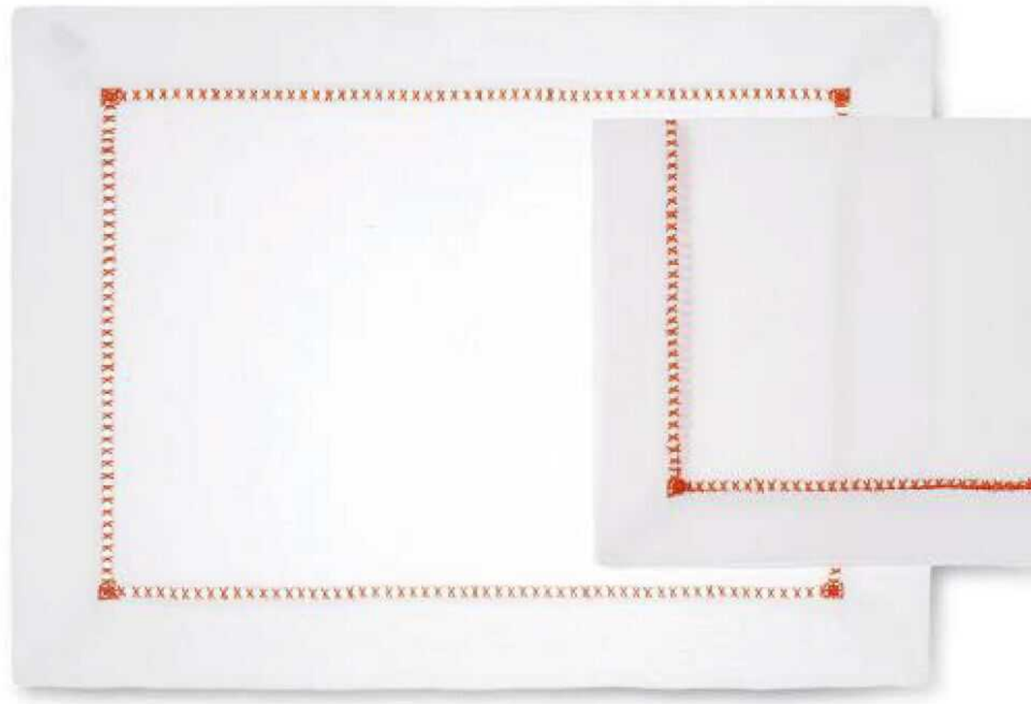
1. Schwungvoll Edle Leinenservietten „Scallop“ mit Wellensaum in pudrigen Tönen wie z. B. Taupe. Schwere Qualität, 48 x 48 cm, 4er-Set € 230, oncemilano.com

2. Platzanweiser Handgestickt ist der leuchtend orangefarbene Schildsaum der strahlend weißen Tischsets aus Leinen. 51 x 38 cm, 6er-Set € 402, Eri Textiles, www.artedona.com

3. Lichtblick Durch Kippen und Heben schaltet man die kabellose Tischleuchte ein oder aus und dimmt sie, nichts stört das puristische Design von Tobias Grau. „Base Two“, Glas, Farbe Bernstein, Design Tobias Grau, € 598, www.dibbern.de

4. Täuschend echt Originelle Tischdeko: Handgefertigt aus Keramik sind die „Amalfi-Zitronen“, L 13 cm, € 39, von La Signora Ceramics, www.etsy.com

2



3



4



Besonderer Charme liegt im Detail



1



2



3



4



5

„Die Italiener lieben es stahlend hell. Für mich ist stimmungsvolles Licht für ein angenehmes Ambiente unerlässlich."

Cornelia Poletto

1. Stilgerecht Leicht und frisch wie Weißburgunder oder Merlot oder samtig wie Chardonnay oder Chianti – aus fünf Formen für Weinstile statt Rebsorten besteht „Vivid Senses", 2er-Set € 25,90, www.zwiesel-glas.com

2.Bunte Truppe Gläser „Carnival" aus durchgefärbtem Glas, im Stil venezianischer Glaskunst. Spülmaschinentauglich, € 14,50, www.murano-shop.de

3. Schnittig Nichts ist schlimmer als unscharfe Messer, findet Cornelia Poletto. Steakmesser mit elegantem Holzgriff, der zudem ergonomisch geformt ist, 4er-Set € 109, www.zwilling.com

4. Reif für den Genuss Mehr braucht ein eleganter Tisch nicht: ovaler Serviettenring in gehämmerter Optik von Sonja Quandt, 925er Silber, € 285, argentum.de

5. Handlich Zierliches Salatbesteck „Pinar" aus Doussié-Holz mit verschlungenen Griffen, L 24 cm, 2er-Set € 24,90, www.bloomingville.com

FOTOS: MICHAEL BAY, FLORIAN EICHINGER, ZWILLING J.A. HENCKELS AG, SILBERMANUFAKTUR SONJA QUANDT

ADVERTORIAL

Afina: Minimalismus aus Überzeugung

Nichts bringt einen Raum besser zur Geltung als eine gekonnte Fusion aus Design und Qualität. Genau dieses Flair versprüht die neue Kollektion „*Afina*“ der renommierten Lifestyle-Marke Villeroy & Boch



Die Kollektion *Afina* wurde in Kooperation mit dem Designer Christian Haas entworfen. Sie kombiniert feinstes Villeroy & Boch Premium Porcelain mit einer minimalistischen Coupe-Form, filigranen Reliefdetails und einer schwebenden Anmutung.

Den Blick für das Wesentliche schärfen, alles Überflüssige weglassen – Minimalismus ist mehr als ein Trend, er ist ein Lebensgefühl. Genau diesen Nerv trifft *Afina*: Die neue Kollektion von Villeroy & Boch und Christian Haas bringt eine entspannte und unaufgeregte Eleganz in den Alltag. Die Details: Eine raffinierte Linienführung, gepaart mit einem zarten Relief auf strahlend weißem Premium Porcelain. So geht Understatement in seiner schönsten Form.





Scheinbar schwerelos

Das Auffälligste an *Afina* ist ihre Formgebung: Durch den erhöhten Rand entsteht eine spannende Silhouette, die die moderne Coupe-Form in ein ganz neues Licht rückt. Die einzigartige Positionierung des Sockels bewirkt einen spannenden Schattenwurf, der das Porzellan scheinbar zum Schweben bringt und dem gedeckten Tisch eine außergewöhnliche Plastizität gibt. Verstärkt wird der Effekt durch die bewusst klassische Farbgebung. Das strahlend weiße Porzellan transportiert die leichte Eleganz von *Afina* besonders überzeugend. Auch das zarte Relief, mit dem sich die einzelnen Teile der Kollektion an unterschiedlichen Stellen schmücken, folgt dieser Idee: Die konzentrisch angeordneten Strahlen, die auf den einzelnen Teilen zu finden sind, nehmen sich farblich völlig zurück und sind mehr zu spüren als zu sehen. „Mit der Kollektion *Afina* wollte ich ein Gegenstück zu einer Welt kreieren, die immer digitaler wird“, sagt Christian Haas über seinen Entwurf, „*Afina* ist ein haptisches Erlebnis mit ungewöhnlichem Design. Das Relief, der erhöhte Rand und die spannungsvoll fließende Form bringen eine sinnliche Erfahrung ins Alltägliche. Gleichzeitig erhält das Porzellan durch die außergewöhnliche Form der Teller, die es so bisher nicht gibt, einen schwebenden Effekt.“



Made in Germany

Afina ist nicht nur eine Innovation in Sachen Design, die Kollektion erfordert auch besondere Expertise bei der Fertigung: „Der Entwurf ist in der Produktion eine riesige Herausforderung und ich bin sehr glücklich, dass es Villeroy & Boch gelungen ist, mein Design optimal umzusetzen“, sagt Christian Haas über die Zusammenarbeit. Durch das hochwertige Premium Porcelain und die Herstellung in Deutschland erfüllt *Afina* alle Qualitätsansprüche und ist besonders langlebig. Entstanden ist eine komplette Kollektion für jeden Anlass: Dank seiner zeitlosen, unkomplizierten Eleganz eignet sich *Afina* für besondere Anlässe genau so gut wie für den ganz alltäglichen Luxusmoment.

Villeroy & Boch 1748

www.villeroy-boch.de

Die tragen schick auf



1



2



3



4

1. Präsentierteller Servierplatte „Toscana“ aus französischer Fayence von Gien, 39,3 x 29 cm, € 145, www.artedona.com

2. Unverzichtbar Ein Tellerchen für Brot und Öl ist für Cornelia Poletto ein Muss, auch zu Hause. Kollektion „Natural Brown“, ø 16 cm, € 14,50, Dessertteller „Mosaik“, € 15,50, de.boneandwhite.com

3. Fürs Dolce Vita Italienische Lebensfreude verbreiten die Dessertteller des Mailänder Labels Bitossi, bekannt für sein farbenfrohes Geschirr. ø 17 cm, je € 29, www.madeindesign.de

4. Schick in Schale Der hübsche Bräter „La Marmite Lilie“ darf sogar mit auf den Tisch. Der Elsässer Hersteller Staub feiert 2024 übrigens 50. Geburtstag. ø 24 cm, € 219, www.zwilling.com

„Zu Hause mag ich es casual, aber mit Stil. Ich stelle die Speisen gern auf den Tisch, Sharing ist herrlich unkompliziert.“

Cornelia Poletto

FOTO: ZWILLING J.A. HENCKELS AG

Die GOLDHELM Genussreise
Auf Schokoladentour mit DER FEINSCHMECKER

Für die GOLDHELM Schokoladen Manufaktur aus Erfurt ist die wichtigste Zutat die Leidenschaft, mit der Chocolatier Alex Kühn und sein Team aus selbst conchiertem Kakao unvergleichliche Genüsse zaubern.

Dabei lässt er seiner Kreativität freien Lauf und fügt dem GOLDHELM-Sortiment immer wieder neue Geschmackserlebnisse hinzu. Zum Beispiel die GOLDHELM Genussreise, die exklusiv gemeinsam mit DER FEINSCHMECKER entwickelt wurde.

Kommen Sie mit auf eine unvergleichliche Schokoladentour durch Deutschland, Österreich, Italien, Frankreich, Spanien und Schweden. Die GOLDHELM Genussreise in der exklusiven FEINSCHMECKER-EDITION ist in sechs verschiedenen Geschmackserlebnissen zu je 12,90 Euro (zzgl. Versand) zu erhalten.



Italien, Amalfi:
Pralinen mit Pistaziencreme aus Bergamotte und kandierter Zitrone



DER FEINSCHMECKER
EXCLUSIVE EDITION

Ab jetzt erhältlich im
Der Feinschmecker-Shop



Italien, Amalfi | Österreich, Tirol | Spanien, Andalusien | Deutschland, Sylt | Schweden, Dalarna | Frankreich, Bretagne

Direkt bestellen! Exclusive Edition

goldhelm-schokolade.com

Zwei mit Gespür für al dente

Zwei Spitzenköchinnen, zwei außergewöhnliche Lebenswege: **Cornelia Poletto** und **Anna Sgroi** erzählen im Interview von ihrer ersten Begegnung, ihrer Liebe zur italienischen Küche und verraten, wie sie Pasta niemals essen würden

INTERVIEW **JULIUS SCHNEIDER**
FOTOS **JAN-PETER WESTERMANN**

DER FEINSCHMECKER: Eine wichtige Frage vorab: Was gab es bei euch zum Mittagessen?
CORNELIA POLETTO: Also, mein Frühstück hat sich in ein Mittagessen verwandelt, bis jetzt habe ich eigentlich nur etwas Kefir getrunken und einen Apfel gegessen. Ich esse oft noch einmal mit meinem Team vor dem Service, so um 16 Uhr.
ANNA SGROI: Ich war so viel unterwegs, da gab es erst mal nichts. Aber ich lebe jetzt in Kroatien, das Klima ist mild und mein Mittagessen leicht: Wassermelone, Frischkäse und etwas Salat – mehr brauche ich nicht.



Als ihr zusammen in Annas Restaurant gearbeitet habt, war das sicher anders, oder?
CP: Als ich bei Anna im „Anna e Sebastiano" in Hamburg angefangen habe, ging es immer so um 14 Uhr los – meistens kam ich zu spät. Dann gab es für alle etwas ganz Einfaches, nur Artischocken oder ein kleines Pastagericht. Das war super! Die Italiener frühstücken nicht, wir haben mittaggegessen, und dann haben wir angefangen zu arbeiten.
AS: Die Gemeinschaft im Team ist mir auch sehr wichtig. Wir kochen den ganzen Tag für unsere Gäste, da sollten wir auch für uns gut kochen, zusammensitzen und eine gute Zeit haben.

Anna, du bist in Sizilien geboren und durch Zufall in Hamburg zum Kochen gekommen. Conny, du kommst aus Hamburg und hast eine klassische Ausbildung bei Heinz Winkler gemacht. Wie haben sich eure Wege gekreuzt? Wie habt ihr euch gefunden?
AS: Sie hat mich gesucht.
CP: … und gefunden! Ich war so fasziniert von dieser dynamischen Frau, die in diesem kleinen Restaurant so gut kochte. Ich bewarb mich und bin mit dem Auto hingefahren.

Wie hast du damals von Anna erfahren, ohne Internet und Social Media?
CP: *(lacht)* Tatsächlich über den Feinschmecker, ich hatte ein Abo und habe dort über sie gelesen. Anna und Sebastiano waren damals oft im Feinschmecker. Er hat zum Beispiel Weine vorgestellt – die beiden haben mich sofort begeistert.
AS: Aber zuerst warst du bei uns im Service, in die Küche habe ich dich noch nicht gelassen. Wir waren ein kleines, eingeschworenes Team und irgendwie wollten wir das nicht.
CP: Stimmt, eine Köchin hast du damals nicht gebraucht. Aber Sebastiano, dein damaliger Mann, hat mich gefragt, ob ich auch im Service arbeiten möchte. Da habe ich sofort ja gesagt. Ich wollte Teil dieser Truppe sein.



Also brauchte es Zeit, bis Cornelia in die Küche durfte?
AS: Ja, aber ich habe sie über den Service kennengelernt, und sie hat das ziemlich gut gemacht. Ich wusste, dass sie eine sehr gute Ausbildung hatte, und irgendwann musste ich Sebastiano sagen, dass ich sie in der Küche brauche. Schade für ihn, gut für mich. Wir waren ein richtig gutes Team.

Cornelia, du hast eine sehr klassische Ausbildung bei Heinz Winkler genossen, warst Teil einer großen Brigade. War die Küche bei Anna nicht eine andere Welt für dich?
CP: Oh ja, ich konnte damals nur Drei-Sterne-Kochen. Ich konnte Flusskrebse perfekt kochen, ich konnte Wachteleier zwei Minuten 53 kochen und daraus dreierlei Amuse-Bouche machen. Ich konnte alles, was irgendwie Haute Cuisine war, aber ich konnte kein Schnitzel, keinen Schweinebraten. Diese reduzierte, pure Küche musste ich erst lernen.
AS: Und man muss wissen, dass wir echte italienische Küche gekocht haben, keine angepassten Gerichte wie Pasta mit Lachs und Sahnesauce.
CP: … Anna hasst Sahnesauce.
AS: Ja, ich koche nach Gefühl. Ich habe keine Ausbildung gemacht, Kochen war eher mein Hobby, und als Sebastiano das Restaurant eröffnet hat, bin ich einfach in die Küche gegangen. Es war eine glückliche Fügung.

„Wir kochen den ganzen Tag für unsere Gäste, da sollten wir auch eine gute Zeit haben.“

Anna Sgroi



„Ich konnte alles, was irgendwie Haute Cuisine war, aber ich konnte kein Schnitzel, keinen Schweinebraten.“

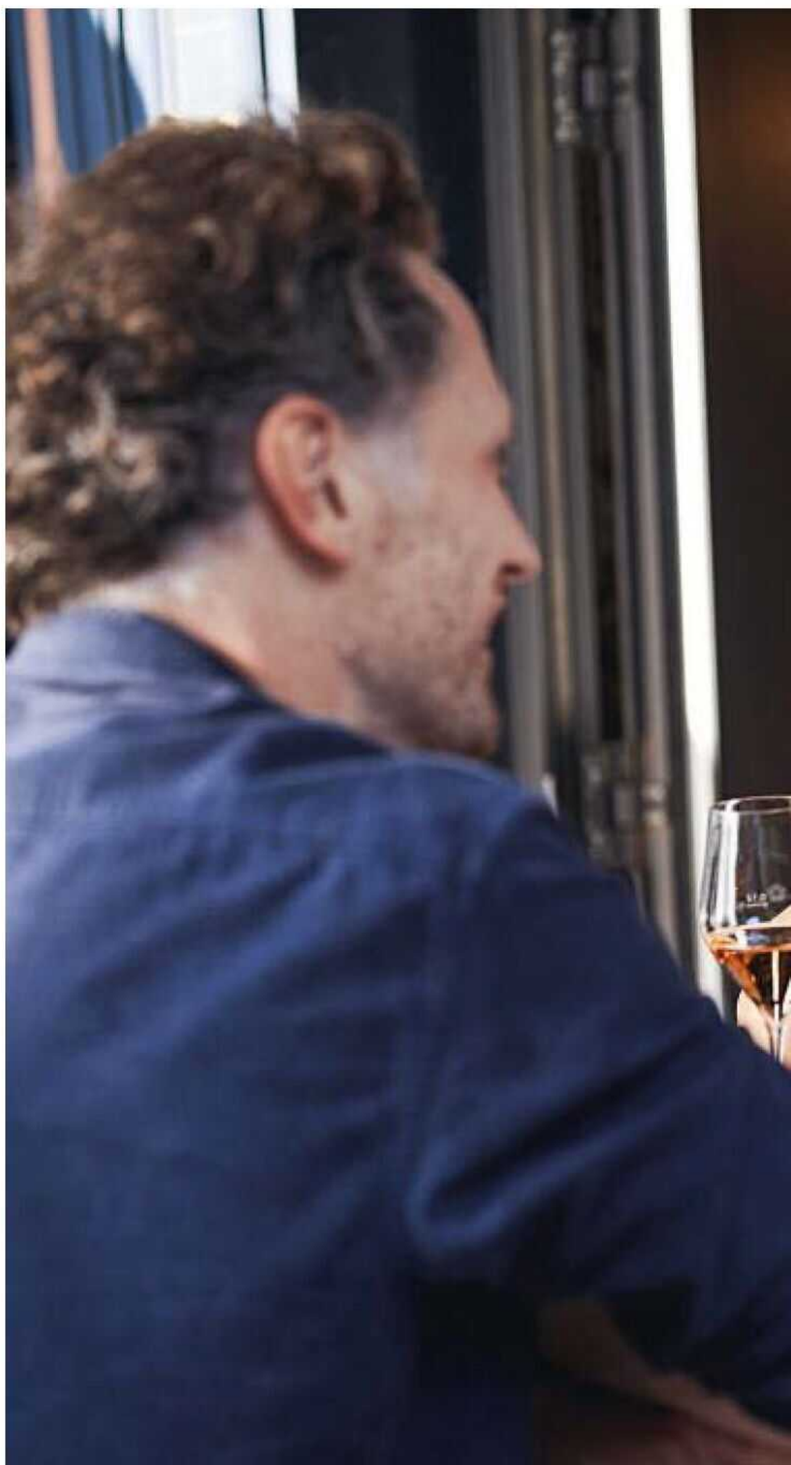
Cornelia Poletto

Warst du durch die fehlende Ausbildung freier im Kopf, hast du deine Küche anders geführt?
AS: Nein, das ist mein Charakter, ich habe immer einen freien Kopf. Die einzige „Ausbildung“, die ich hatte, war ein Praktikum bei Gualtiero Marchesi in Mailand, damals ein Weltstar. Drei Tage war ich da, Rezepte habe ich keine gelesen. Viel wichtiger war es, seine Philosophie zu verstehen. Er war erstaunt, dass ich nach so kurzer Zeit wieder ging, aber das war alles, was ich brauchte. Zurück in Hamburg habe ich eine Woche Pause gemacht und überlegt, wie ich kochen will. Pur, frisch und mit Herz. So habe ich auch mein Team geführt, und das steht sicher in keinem Lehrbuch. Ich hatte einfach das Glück, mit Sebastiano ein Restaurant zu haben, in dem ich mich verwirklichen konnte – Spaß und Freude waren mir dabei immer wichtig.

Wurde deine Liebe zur italienischen Küche hier geweckt, Cornelia?
CP: Ja, auf jeden Fall. Aber es war auch diese Art zu arbeiten. Bei Heinz Winkler waren 27 Köche in der Küche, hier waren wir zu dritt – keine Posten, jeder hat dem anderen geholfen, und wir waren richtig gut eingespielt. Im Chiemgau gab es mal Risotto auf der Karte oder Pasta mit Gorgonzola, aber das war’s dann mit Italien. Hier gab es Ravioli mit Austern und Spinat. Und wenn ein Risotto bestellt wurde, musste man 45 Minuten warten. Risotto schmeckt nur frisch gekocht am besten. Für mich waren der Umgang mit den Lebensmitteln und die Art zu arbeiten etwas völlig Neues.

Ihr kennt beide die Selbstständigkeit, und ein Restaurant zu führen ist ein hartes Geschäft. Was treibt euch täglich an?
AS: Die Freiheit, ich könnte nie für jemanden arbeiten. Ich habe meine eigenen Ideen, die ich realisieren möchte. Ich fände es schwierig, die Ideen anderer umzusetzen, deshalb ist es für alle einfacher, wenn ich so arbeiten kann, wie ich es möchte.
CP: Ja, wenn man so frei kocht, das ist einfach schön. Wenn man seinen eigenen Kopf durchsetzt und seinen Stil gefunden hat. Bei Anna fing das schon bei der Butter zum Brot an. Die gab es natürlich nicht, und als ein Gast danach fragte, war das für Anna ein Ding der Unmöglichkeit. Sie hat dann freundlich darauf hingewiesen, dass Olivenöl die bessere Alternative ist. Da ist sie kompromisslos.
AS: Ja, das geht bei mir gar nicht.
CP: Was auch eine wichtige Rolle spielt, ist die Gastfreundschaft. In meinem eigenen Restaurant kann ich Gastgeberin sein und meinen Leuten diese Wärme mitgeben. Es darf nicht aufgesetzt sein, das spüren Gäste sofort. Ein gelungener Abend beginnt mit der Begrüßung.

Als ihr zusammen gekocht habt, war es schon etwas Besonderes, dass zwei Frauen die Küche eines Restaurants leiten, und das ist immer noch selten. Was braucht es, um mehr Frauen für diesen Beruf zu begeistern?
AS: Ich glaube, viele Frauen interessieren sich für diesen Beruf, aber in der Realität ist es schwierig, ihn mit der Familie zu vereinbaren. Bei mir ist das anders. Ich habe keine Kinder, ich habe immer für meinen Beruf gelebt. Aber wenn man als Frau eine Familie gründen will, wird es schwierig – zumindest hier. Als angestellte Köchin ist das fast unmöglich.



CP: Ja, du musst selbstständig sein. Als meine Tochter Paola klein war, haben wir über dem Restaurant gewohnt, das Babyphone stand in der Küche, und einer von uns war immer für sie da. Du brauchst die Unterstützung der Familie – anders geht es nicht. Um auch als angestellte Köchin Kinder zu haben, braucht es familienfreundliche, geregelte Arbeitszeiten. Mittags geht es vielleicht noch, aber abends wird es schwierig. So wie es jetzt ist, wird es für Frauen nicht einfacher, auch wenn sich in der Branche langsam etwas bewegt.

Kocht eine Köchin anders als ein Koch? Oder ist das ein Mythos?
CP: Nein, das ist ein Mythos. Niemand kann das schmecken. Wenn du mir einen Teller hinstellst und ich soll blind sagen, ob er von einer Frau oder einem Mann gekocht wurde, dann müsste ich raten.
AS: Es kommt immer auf den Charakter und die Einstellung zum Kochen an. Gute Köchinnen und Köche haben alle ein Gefühl fürs Kochen, sie kochen mit dem Herzen – das Geschlecht ist egal.

Gibt es ein Gericht, das ihr gerne für die jeweils andere kochen würdet?
AS: Meine Ravioli, egal welche. Ich mache sehr gute Ravioli, und die Füllung wechselt je nach Saison. Kaninchen, Zucchini mit Sardellen, Kürbis und Käse oder Kartoffeln – egal was, es schmeckt.
CP: Oh ja, das stimmt! Ich würde etwas mit Artischocken und Fisch machen. Denn Anna liebt Artischocken, damit kriege ich sie immer. Am besten Fisch dazu – ganz pur, mit tollen Produkten.

Gibt es eine Pasta-Sünde, die euch Tränen in die Augen treibt?
AS: Alles, was cremig ist, geht bei mir gar nicht. Überhaupt finde ich Nudeln mit Sahnesauce schwierig – warum gibt es das?
CP: Ich liebe Spaghetti Vongole, die könnte ich jeden Tag essen. Sie sind perfekt, so wie sie sind. Aber es kommt vor, dass ein Gast nach Parmesan dazu fragt, und das ist wirklich schlimm für mich.



ANNA SGROI
Anna Sgroi wurde am 20. April 1959 in Alcamo auf Sizilien geboren. Sie absolvierte zunächst eine Ausbildung zur Friseurin und kam über einen Freund nach Hamburg, wo sie mit ihrem Partner das Restaurant „Anna e Sebastiano" eröffnete und von 1988 bis 1998 betrieb. Ihr nächstes Restaurant, das „Sgroi", führte sie allein. Beide Restaurants wurden mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. In naher Zukunft wird sie nach Italien ziehen, um dort als Privatköchin zu arbeiten.

CORNELIA POLETTO
Cornelia Poletto, am 9. August 1971 in Hamburg geboren, absolvierte ihre Ausbildung zur Köchin bei Heinz Winkler in Aschau im Chiemgau. Nachdem sie unter anderem bei Anna Sgroi gearbeitet hatte, eröffnete sie mit ihrem damaligen Ehemann ihr Restaurant „Poletto". 2011 gründete sie allein das Restaurant „Cornelia Poletto" mit dazugehöriger Kochschule und der Bar „Paolas" – benannt nach ihrer Tochter.



„Nutzen Sie Designmessen wie die Creativa mit ihren Workshops – die Fachleute verraten dort gern Tricks und Tipps!“ KERSTEN WETENKAMP, REDAKTEUR LIFESTYLE

News & Trends

Drachenzauber auf dem Teller

Der Drache verheißt in China Glück, Gesundheit und Wohlstand – für die Porzellanmanufaktur Meissen eine Ikone seit den Tagen Augusts des Starken und gerade, im „Jahr des Drachen“, besonders aktuell. Die moderne, reduzierte Form von Geschirr „Vitruv“ kombiniert das Fabeltier mit einem edlen Platinrand. Teller ab € 85, das 14-teilige Set kostet € 1490. **www.meissen.com**





Zeit für neue Farben

Auch Juweliere und Uhrenhersteller greifen neue Trendfarben auf – besonders überzeugend gelingt das Wempe mit seiner Serie „Iron Walker“, einer Reminiszenz an die schwindelfreien Stahlbauarbeiter im New York der 1920er-Jahre. Die Farben: Apricot, Lavendel, Petrol. In 36 und 40 mm Größe, ab € 2745, **www.wempe.com**

Farbspiele auf dem Herd

Funktional und sehr hochwertig, dabei auch schmuck sind die Töpfe der Serie „Pure“ von Zwilling: Sie sind aus Aluminium, Edelstahl und Keramik gefertigt und in den aktuellen Tönen Weiß, Grün und Grau lieferbar. Fünf Größen, 5er-Set ab € 349. **www.de.zwilling-shop.com**



Chagall in Düsseldorf

Zum 40. Todesjahr zeigt das K20 Museum in Düsseldorf Meisterwerke von Marc Chagall. Die hundert Exponate umfassen sämtliche Schaffensperioden des russisch-französischen Malers. 15. März bis 20. August 2025. **www.shop.kunstsammlung.de**

Schönes in Stuttgart

Mehr als 250 kleine Label verwandeln die Stuttgarter Liederhalle bei der „Blickfang“-Messe in einen riesigen Concept-Store. Zu entdecken gibt es Mode und Möbel, viele Küchenaccessoires bis hin zu Spirituosen. 14. bis 16. März 2025 im Beethoven-Saal der Liederhalle. **www.blickfang.com**

Kreativ in Dortmund

Eine der bedeutendsten Messen für Kreative aus allen Designbereichen ist die Creativa in Dortmund. Hier stellen nicht nur Designmanufakturen aus, sondern Experten geben auf der Bühne in vielen Workshops Einblicke in ihre Techniken und stehen in Fragerunden Rede und Antwort. Einer der neuen Schwerpunkte ist die Nachhaltigkeit in der Sonderschau „Sustainable City“. 19. bis 23. März 2025 in der Messe Dortmund. **www.messe-creativa.de**

FOTOS: DAVID MAUPILÉ, MEISSEN(R)



Carlingford

Die Lieblingsaustern aus Irland

VON WOLFGANG OTTO

Wenn man für Genuss offen ist, finden sich großartige Produkte oft wie von alleine. Zugegeben, ein Dankeschön gebührt an dieser Stelle auch den Iren von Bord Bia und dem *Chefs' Irish Beef Club*, mit dem ich im Sommer 2023 in Irland unterwegs war. Auf unserer Rundreise besichtigten wir unter anderem auch die „Carlingford Oyster Company" der Familie Louët Feisser, und neben der atemberaubenden Landschaft waren wir von der spektakulären Qualität der hier feilgebotenen Austern total begeistert. Der Chefs' Irish Beef Club besteht ausschließlich aus deutschen Spitzenköchen: Wolfgang Becker, Mario Corti, Kolja Kleeberg, Mike Süsser, Philipp Vogel – um nur ein paar zu nennen. Die alle zu überzeugen, bedeutet definitiv etwas! Diese irischen Austern konnten es mit den allerbesten französischen Qualitäten aufnehmen, dessen war wir uns alle sofort sicher. Sie würden sowohl in der Gastronomie als auch bei Genussmenschen zu Hause Begeisterung auslösen. Der freundliche Kontakt mit der Familie Louët Feisser sowie die Nachhaltigkeitsphilosophie der Carlingford Oyster Company bildeten für mich die perfekte Grundlage für die Aufnahme erster Geschäftsbeziehungen.

Beste Qualität, höchste Lebensmittelsicherheit und ein nachhaltiger Umgang mit natürlichen Ressourcen sind die bestimmenden Werte bei Familie Louët Feisser. Damit passten sie natürlich ideal zu OTTO GOURMET und unseren eigenen Werten. Auch die Frage der Logistik war schnell geklärt: Über ein Meerwasserbecken in Ostende werden die Austern quasi fangfrisch importiert. Wenn sie dann bei OTTO GOURMET ankommen, sind sie ganz frisch und noch ganze zwei Wochen haltbar.

Der Geschmack und die Qualität der Carlingford Austern werden durch das Wasser bestimmt, in dem sie leben. Schließlich filtert jede einzelne Auster über 55 Liter Wasser am Tag. Die Carlingford Oyster Company züchtet ihre Austern in besonders privilegierter Lage. Der Carlingford Lough hat durch die Tiden einen hohen Zufluss an frischem, nährstoffreichem Meereswasser. Gleichzeitig fließt frisches Quellwasser aus den Bergen in den Fjord ein, welches den Salzgehalt niedrig hält und somit für eine wunderbar nussig und sogar leicht süßlich schmeckende Auster verantwortlich ist. Bis die Austern ihre Marktreife erreicht haben dauert es etwa drei Jahre.

Wussten Sie übrigens, dass Austern bereits in der Antike mit der griechischen Liebesgöttin Aphrodite in Verbindung gebracht wurden. Entsprechend hartnäckig hält sich der Mythos einer aphrodisierenden Wirkung dieser weltweit geschätzten Delikatesse – Casanova soll mehr als 50 Austern täglich geschlürft haben. Unabhängig dieser Legende kann ich Ihnen den Genuss der Carlingford Austern persönlich sehr ans Herz legen. Die Liste der begeisterten Fans reicht von der Sternegastronomie über gute Kunden bis hin zu meinen persönlichen Freunden und ich garantiere Ihnen, auch Sie werden sich in die Austern der Familie Louët Feisser verlieben.

„Von der spektakulären Qualität der Carlingford Oyster bin ich total begeistert. Eine, im Geschmack, nussig und sogar leicht süßlich schmeckende Auster."

Wolfgang Otto, OTTO GOURMET







Die weltberühmten Austern aus Irland. Der einzigartige süße Geschmack und der hohe Fleischanteil der irischen Austern ist einer der wahren Schätze der Natur.

Lakritz & guter Wein



In unserem Fragebogen gibt Cornelia Poletto zehn persönliche Statements

1. Meine größte Küchenpanne ...
waren 120 Ravioli, die sich alle aufgelöst haben und als Nudelfetzen an der Oberfläche schwammen.

2. Mein schönstes Restaurant-Erlebnis war zuletzt ...
das „Jan“ in München sowie das „Dorian“ in London.

3. Mein echtes Soulfood ist ...
Pasta in allen Variationen.

4. Als Gast im Restaurant ist mir wichtig, dass ...
natürlich das Essen gut ist und der Service herzlich und professionell.

5. Immer schwach werde ich bei ...
Lakritz und Gummibärchen.

6. Wein ist für mich ...
das Schönste zum Essen, was es gibt.

7. Ohne die italienische Küche ...
wäre ich wahrscheinlich Cornelia Diedrich, die beste Labskaus-Köchin Hamburgs :-)

8. Der wichtigste Grundsatz in meiner Ausbildung war ...
Respekt vor dem Produkt.

9. Der Beruf der Köchin ...
ist der schönste, kreativste und sicherlich auch der härteste.

10. In 50 Jahren werden wir ...
hoffentlich noch immer sehr gutes Essen und beste Weine in guten Restaurants genießen.

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

FOTO: JAN-PETER WESTERMANN

FEINSCHMECKER

Heft 2024/2025, Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 22. 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: Gabriele Thal (fr.), Karin Szpott
Bildredaktion: Antje Elmenhorst (Ltg), Helgard Below (stv.)
Layout: Katharina Holtmann, Tanja Schmidt, Therese Fischer (fr.)
Kaufmännische Assistenz: Stephanie Schröder
Dokumentation: Anne Dreßel
Projektmanagerin: Yvonne Krüger
Freie Autoren und Mitarbeiter:
Sebastian Bordthäuser, Stefan Chmielewski, Anja Haegele, Benedikt Karl, Britta Krämer, Stefan Maiwald, Annika Schönstädt, 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

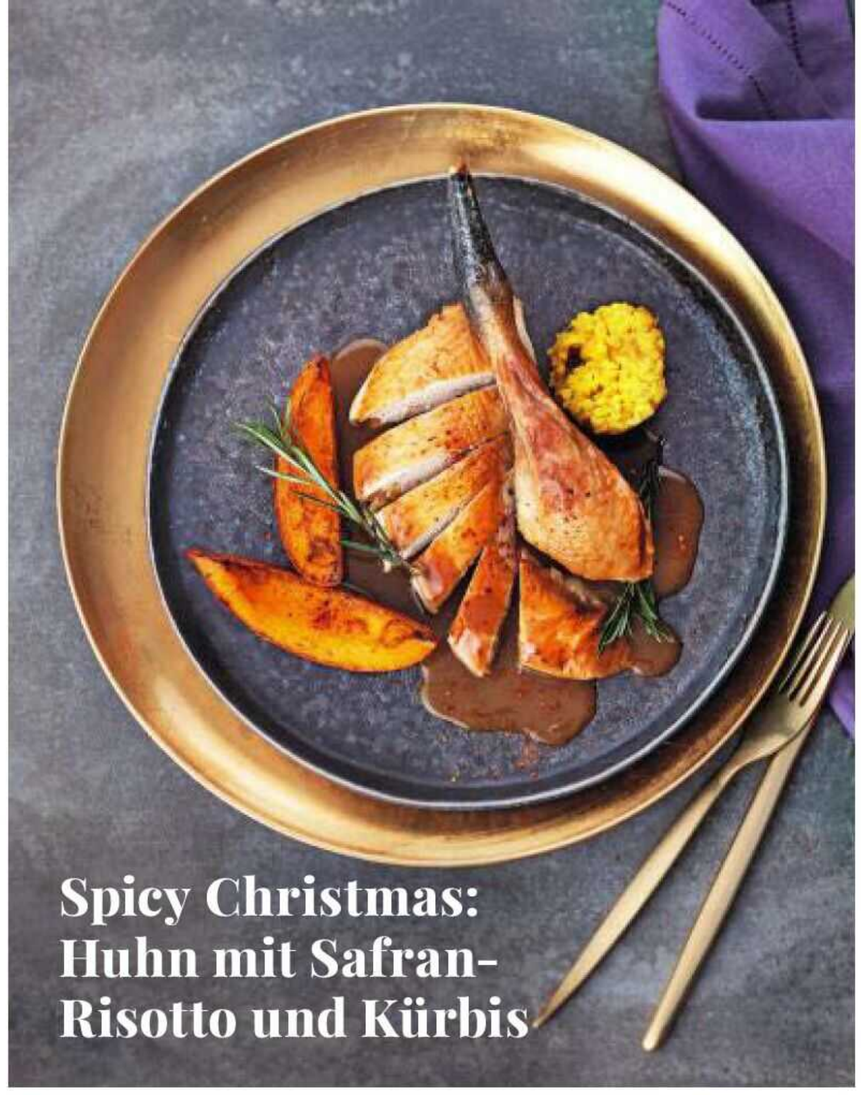
Diese Zeitschrift ist auf PEFC-zertifiziertem Papier gedruckt. PEFC garantiert, dass ökologische, soziale und ökonomische Aspekte in der Verarbeitungskette unabhängig überwacht werden und lückenlos nachvollziehbar sind.

JAHRESZEITEN VERLAG
EIN UNTERNEHMEN DER **GANSKE VERLAGSGRUPPE**
Weitere Titel der JAHRESZEITEN VERLAG GmbH: AW ARCHITEKTUR & WOHNEN, MERIAN, MERIAN SCOUT, ROBB REPORT

VORSCHAU



Wunderbares Wien: neue Restaurants, die besten Beisl



Spicy Christmas: Huhn mit Safran-Risotto und Kürbis



Aufsteiger des Jahres: Lasse Knickrehm aus Kiel



Aparte Hotels: Bar im Wasserturm Hilton Köln

UNSER SCHWERPUNKT:
Die neuen Hotel-Welten

- **Special Places:** Bunker oder Gefängnis: stilvoll und ungewöhnlich übernachten.
- **Hidden Champions:** Geheimtipps in Europas Metropolen.
- **Köpfe:** Deutsche Hoteliers, die die Branche umkrempeln.
- **Trends:** Der neue Luxus.
- **Interview:** Was ein Bettentester erlebt.

Der Feinschmecker im Januar

Reisen

Wiener Melange: Junge Avantgarde, gemütliche Beisl – wir empfehlen die besten Adressen bis hin zum Würstlstand. **Dubai:** neue Restaurants mit Persönlichkeit für Winterfluchten und den Stopover

Essen

Koch des Monats: Lasse Knickrehm aus dem „Ahlmanns“ in Kiel ist unser Aufsteiger des Jahres 2024. Was treibt das Talent an?
Spicy Christmas: Rezepte für Gänsekeulen, Roastbeef und Bresse-Huhn mit aufregenden Aromen zum Fest

Trinken

Die besten Weingüter: Analysen, Rankings, Aufsteiger – das Fazit unserer großen Verkostung des aktuellen deutschen Jahrgangs

Lifestyle

Haute KIsine: Wir beleuchten den aktuellen Einfluss der Künstlichen Intelligenz auf Hotellerie und Gastronomie

Extra:

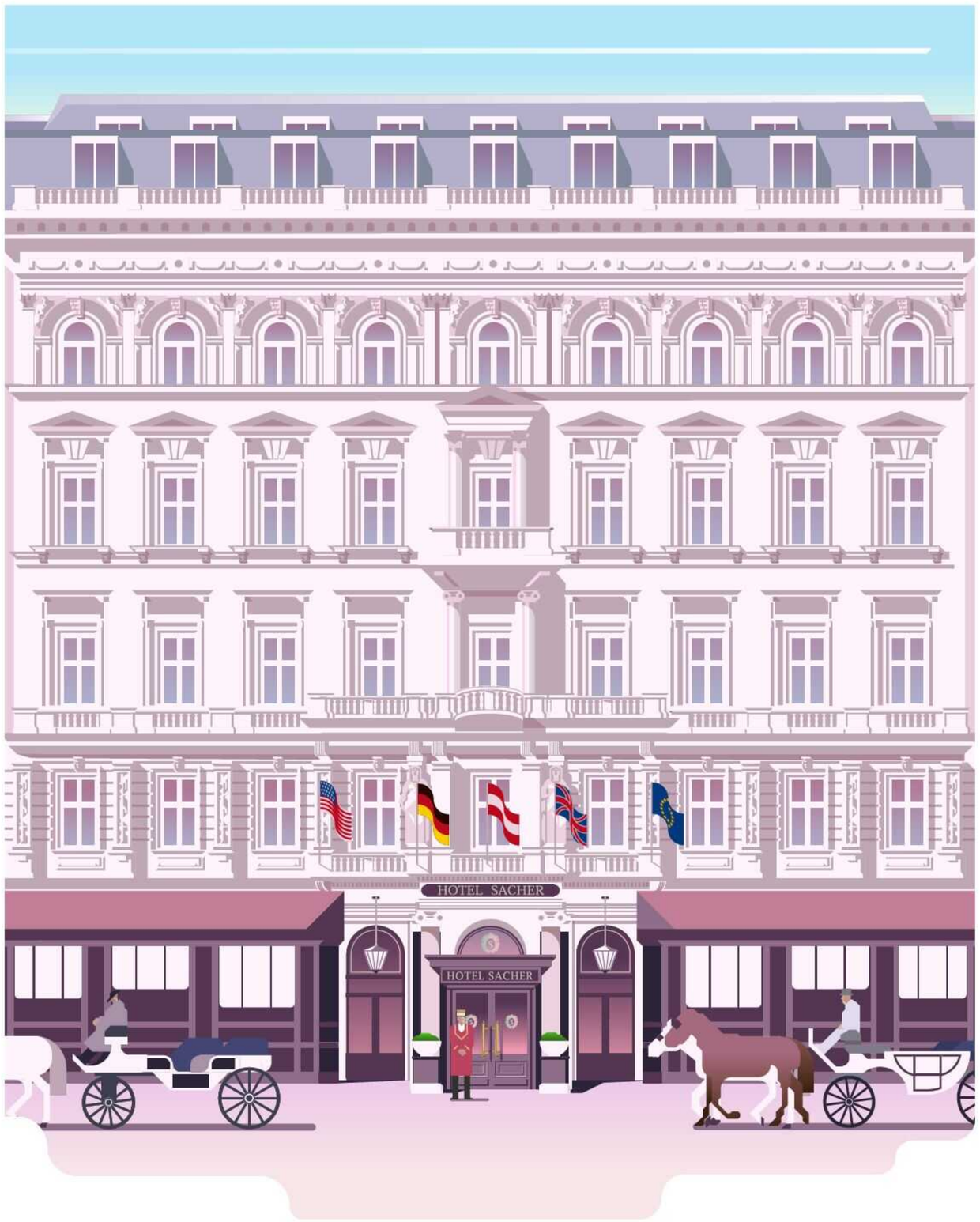
Getestet und bewertet: die 500 besten deutschen Weingüter im Taschenbuch



Der nächste Feinschmecker erscheint am 13. Dezember 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: SANDER BAKS/HILTON, FEEL GOOD STUDIO/ADOBE STOCK, UTA GLEISER, ULRIKE HOLSTEN



Hotel Sacher
Wien, Österreich

CHAMPAGNE

Laurent-Perrier

MAISON FONDÉE
1812

Cuvée Rosé entsteht durch langsame Mazeration der besten Pinot Noir aus der Champagne und reift anschließend mindestens 5 Jahre in unseren Kellern.

Laurent-Perrier

Cuvée Rosé, auserwählt von den Besten.





Le Gstaad Palace

CHAMPAGNE

Laurent-Perrier

MAISON FONDÉE
1812

Cuvée Rosé entsteht durch langsame Mazeration der besten Pinot Noir aus der Champagne und reift anschließend mindestens 5 Jahre in unseren Kellern.

Laurent-Perrier

Cuvée Rosé, auserwählt von den Besten.



staub®
en France



MADE IN FRANCE

EINE **STAUB COCOTTE** IST MEHR ALS NUR EIN KÜCHENGERÄT:
SIE IST EIN **LEBENSLANGER BEGLEITER,** DER **JEDER MAHLZEIT LIEBE** VERLEIHT.

FEIERN SIE EINE IKONE, DEREN KULINARISCHES GESCHICK VON KOCHGESCHIRRLIEBHABERN UND -SAMMLERN BEGEHRT WIRD, VON PROFIS UND HOBBYKÖCHEN GLEICHERMASSEN!







50 Years of **Flavor** **Love**