

Österreich € 10,30 · Schweiz sfr 18,90
Heft 7 Juli 2015 Deutschland € 9,95

DER FEINSCHMECKER

D A S I N T E R N A T I O N A L E G O U R M E T - M A G A Z I N

Deutschland ganz cool

Eiszeit

Die 40 besten Adressen für den Sommer

APFELSAFT-TEST

Ende der Durststrecke:
Die 10 Favoriten der
FEINSCHMECKER-Jury

ZÜNFTIGE SALATE

Herrengedeck in Grün:
Rezepte, die auch
Männern schmecken

KOCH DES MONATS

Große Klassik in der
Schweiz: Wo man noch
richtig schwelgen kann

Seafood satt im

Süden der Bretagne

Alles neu getestet: Top-Adressen, Insider-Tipps und Delikatessen

40
DER
FEINSCHMECKER
Jahre

OYSTER PERPETUAL



EINE ROLEX IST WEIT MEHR ALS EINE ARMBANDUHR, SIE IST EINE WERTANLAGE. IM LEIDENSCHAFTLICHEN STREBEN NACH PERFEKTION AUS HOCHWERTIGSTEN MATERIALIEN GEFERTIGT, VEREINT SIE EXZELLENT FEINUHRMACHERKUNST UND ZEITLOSE ELEGANZ. SO IST DER WERT EINER ROLEX GENAUSO BESTÄNDIG WIE SIE SELBST.



ROLEX

EDITORIAL

Da läuft einem doch glatt das Wasser im Mund zusammen, nur vom Lesen! Cremige Hummer-*bisque* und zart süßliches Carpaccio von rohen Langustinen, samtige Krabben-*velouté*, Austern, frisch von der Bank, angerichtet mit wildem Meerrettich, einem Hauch Limettenschaum und gerösteten Erdnüssen, Makrele mit geräuchertem Kartoffelpüree – und für den Heimweg noch ein Karamellbonbon mit Salzbutters; oder zwei: Hier, im Süden der Bretagne, sind wir richtig. Die Bistros und Restaurants werden heute von fantasievollen, eigenwilligen Kochtalenten bespielt, die der Küche alle traditionelle Schwere nehmen, und außerdem lässt sich die Sonne an dieser Küste häufiger blicken als im Norden. Unser Autor Klaus Simon,

Salzkaramell am Atlantik und zu Hause karamellisierten Aal



MADELEINE JAKITS,
CHEFREDAKTEURIN

ein frankophiler Feinschnabel, hat sich mit all den Herrlichkeiten der Gegend vertraut gemacht. Tun Sie es ihm einfach gleich. Erste Etappe: seine Geschichte ab Seite 22. Anstehen an der Eisdiele – das kann ja mittlerweile ganz schön lange dauern. Vor allem, wenn man die Zauderer und ewigen Umentscheider vor sich hat: Vielleicht die Sorte Mousse au Chocolat mit Sherry und Espresso im Becher? Vanille mit Olivenöl und Meersalz in der Waffel? Oder lieber Orangen-Petersilien-Eis im Schälchen?

Die unfassbare Auswahl, die uns heutige Eismacher präsentieren, gehört jedenfalls zu den sympathischsten Erscheinungen einer Überfluss- und To-go-Gesellschaft. Diese kindliche Freude, wenn man sich wie früher ein bisschen recken muss, um am Tresen sein kleines „Birne-Parmigiano“ in der Knuspertüte in Empfang zu nehmen! Ab Seite 76 verraten wir Ihnen die 40 Adressen in Deutschland, die bei unserem Schlecktest vorn lagen.

Wie man Aalfilets unterm Grill karamellisiert, wie Kräuterblättchen ruck, zuck knusprig werden und sich Gemüse in frisch-fruchtige Konfitüren verwandelt – das und vieles mehr wird ab Seite 70 erklärt, wo sich drei Profiköche in die Trickkiste gucken lassen. Der Sommer kann kommen!

*Ihre
Madeleine Jakits*

PS: Restaurants für jeden Tag empfehlen wir im beigelegten Guide, und zur Ausgabe 10/2015 gibt's wieder „Die besten Restaurants in Deutschland“ – dann sind Sie rundum vom FEINSCHMECKER versorgt.

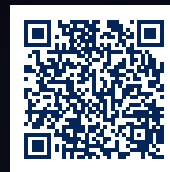
In bester Gesellschaft

Original SELTERS –
empfohlen als idealer Weinbegleiter

Anette Closheim
Weingut Closheim
Nahe
Winzerin



Auch auf den Geschmack
kommen und mehr erfahren?



Der Ursprung guten Geschmacks

Zu meinem „2013er Pinot Noir,
anetteclosheim“,
empfehle ich Original SELTERS Leicht.

Als Ergebnis einer wissenschaftlichen Studie der Hochschule Geisenheim University, bei der europäische Premium-Mineralwässer getestet wurden, erhält Original SELTERS ein Zertifikat, das eine ideale Mineralisation und eine sehr gute Eignung beim Genuss von Wein bestätigt. Weitere Informationen zu der Studie sowie zum erteilten Zertifikat finden Sie unter www.selters.de/selters-wein



22



52

DER FEINSCHMECKER freut sich des Lebens + will immer nur das Beste + liebt Handgemachtes + isst wählerisch +

REISEN

- 22** *Bretagne:* An der Südküste von Frankreichs westlichem Zipfel wird so einfallsreich gekocht wie noch nie – nicht nur mit Meeresfrüchten
- 38** *Hotel-Test:* Inkognito zu Gast auf „Schloss Elmau“, dem Schauplatz des G7-Gipfels
- 40** *Jubiläums-Menüs:* „Jeunes Restaurateurs“ bieten unseren Leser Gelegenheit zum Feiern
- 42** *Berlin:* Ein Plattenladen mit israelischem Essen und gutem Kaffee – das „Gordon“ in Neukölln
- 44** *Kultlokal:* Das Budapester „Gundel“ hat seine Blütezeit hinter sich, doch es bleibt eine Institution
- 48** *Siebeck:* Auf die Natur ist immer Verlass
- 50** *Reise-Notizen:* Koffer-Ortung per Funk, Kobe Beef in London und das Ende des Mittagstischs
- 108** *Unterwegs:* Von Frankfurt über Reutlingen, Oslo und Rom nach Lima. 48 Stunden in Zürich

ESSEN

- 52** *Koch des Monats:* Benoît Violier lässt seine Gäste am Genfer See fast unwirkliche Perfektion erleben, auch dank seiner riesigen Mannschaft
- 60** *Biergartensalate:* Frisch und leicht, aber nicht vegetarisch – Rezepte für herzhaftere Sommerteller
- 67** *Preisrätsel:* Knobeln, Spaß haben, hoffentlich gewinnen – die nächste Chance im Jubiläumsjahr
- 70** *Küchentipps:* Drei Top-Köche verraten hier kleine Tricks und Kniffe für den heimischen Alltag
- 76** *Die 40 besten Eisdieleen:* Wo die süße Erfrischung nicht nur kalt, sondern auch köstlich ist
- 80** *Interview:* Der Jazzposaunist Nils Landgren spricht über Wein und schwedische Lebensart
- 86** *Küchen-Notizen:* Wagyu-Fett zum Braten, feine Krebse und ein Oldtimer-Küchenanhänger



80



76

40
DER FEINSCHMECKER
Jahre



44



60

schmeckt den Unterschied + guckt über den Tellerrand + glaubt an das Gute im Topf + ist ein leidenschaftlicher Gastgeber

TRINKEN

- 90** *Apfelsafttest:* Schorle war gestern. Sortenreine Säfte wie die zehn Sieger unserer Verkostung sind zum Verdünnen viel zu komplex und lecker
- 96** *Weinkarte:* Im Berliner Chinarestaurant „Hot Spot“ schenkt Jianhua Wu große Rieslinge aus
- 98** *Priewe kauft ein:* Unser Experte ahnt, was Günter Grass zum Butt geschmeckt hätte
- 100** *Wein aktuell:* Weinnation Nummer eins sind die Briten – zumindest in Sachen Kennerschaft
- 102** *Getränke-Notizen:* Naturwein in Barcelona, Glaskunst für Ornellaia und Allgäuer craft beer

FOTOS: MARTIN ALBERMANN, STEVEN HABERLAND/PHOTOSELECTION, INGOLF POMPE/LOOK-FOTO

RUBRIKEN

- 3** Editorial • **6** Kulinarischer Salon • **16** Workshop
- 21** FEINSCHMECKER-Galerie • **104** Gourmet-Shop
- 125** Impressum • **126** Leserbrief
- 128** Meine Küche und ich • **130** Vorschau

118 A-Z Info-Guide: Alle Infos zu Restaurants, Hotels und Weingütern finden Sie am Ende des Heftes, mit unserem **FFF** Bewertungssystem.

Titel: Eine sommerliche Eiswaffel, fotografiert von Michael Holz. Foodstyling: Nils Grapentin.

DER FEINSCHMECKER wird 40!
Wir feiern unser Jubiläum mit diesen Themen.

Titelthemen: Die auf dem Titel angekündigten Themen sind durch **rote Schrift** hervorgehoben.

www.der-feinschmecker.de

[facebook.com/feinschmecker.magazin](https://www.facebook.com/feinschmecker.magazin)



90



98



Extra: Unser Taschenbuch mit 500 Tipps, wo man im Alltag einfach gut essen kann

WILLKOMMEN IM *Juli!*

*Ob mit uns gut **Kirschen** essen ist?
Was für eine Frage! Die Kirsche ist ein Sinnbild
des Sommers, sie steht für Spaß am
Genuss und pure Lebenslust. Wir widmen
Ihr die folgende Hymne und wünschen
Ihnen einen lustvollen Monat*

Kirschen sind die Kartoffelchips unter den Obstsorten. Man kann einfach nicht damit aufhören. Sollte man auch nicht: Die Kirschsaison ist so schnell vorbei, wie es in der Kindheit die Sommerferien waren. Jeder einzelne Tag, jede einzelne Kirsche muss gegessen werden. Wie schnell die Tüte leer ist ... Wie gierig man sie, gleich nach dem Kauf auf dem Markt, aufmacht und im Gehen immer wieder reingreift. Diese Lust, mit der man die Kerne wegsputzt, weil das zwar nicht fein, aber auch nicht verboten ist. Gierig essen! Weit spucken! Ist der Sommer nicht herrlich?

Um eine gute Weite beim Kirschkernspucken zu erreichen, muss man den Kern im Übrigen schön sauber knabbern, da darf absolut nichts mehr dran sein. Dann Körperspannung aufbauen, die Zunge einrollen, um ordentlich Schnellkraft hinter das Geschoss zu bringen, Anlauf nehmen, und ab mit dem Ding! Der Weltrekord liegt bei 21,71 Metern, gehalten seit 2003 vom Großmeister Oliver Kuck.



Allein dass es das gibt, Kirschkernweitspuckwettbewerbe, beweist doch, dass die Kirsche ein Spaßobst ist, anders als der Apfel, diese nachwachsende Vitamin-tablette, das Streber-Obst der Gesundheitsprediger.

Kirschen dagegen sind zum Schwelgen da. Jedes Kilo, das nicht pur gegessen werden kann, will dick mit Butterstreuseln verbacken, in berausenden Bowlen versenkt oder zu klebrigen Konfitüren gekocht werden.

Aber selbst die Kirsche hat ernste Seiten: Oh, die Horrorgeschichten, die man uns Kindern aufgetischt hat! Dass der Bauch platzt, wenn man nach dem Kirschenessen etwas trinkt. Dass man den Kern nicht herunterschlucken darf, weil sonst ein Bäumchen im Bauch wächst. Alles Ammenmärchen – und nur eines

ist wahr: Zwillingkirschen darf man niemals, auf keinen Fall, trennen. Das bringt Unglück. Stattdessen muss man sie sofort über die Ohren hängen und erst dann essen, wenn die Tüte leer ist. Was ja leider wahnsinnig schnell geht. **||**

KIRSCHEN IN ZAHLEN
2,1 Kilogramm Kirschen verspeiste der Durchschnittsdeutsche im vergangenen Jahr, 15 529 Tonnen Süßkirschen wurden aus der Türkei importiert. In Deutschland werden von mehr als 4 Millionen Bäumen Kirschen geerntet.



◆◆◆
MEHR
ALS
GESCHMACK
◆◆◆



LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

◆◆◆
lavazza.de

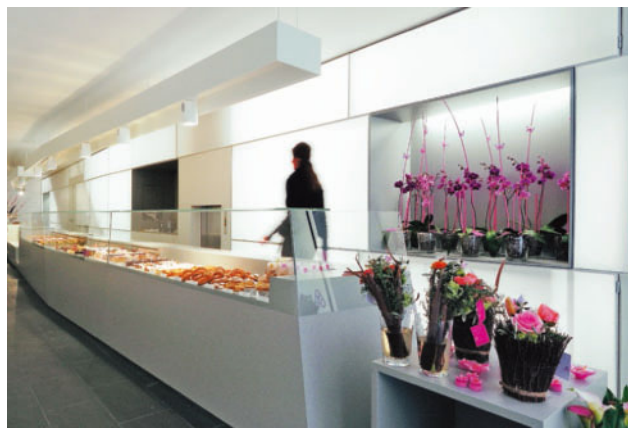
DA STAUNT DIE BIENE

Einfach nur Honig? Das war einmal. Die Mischung macht's, wie der Imker Paul Büki aus dem Bergischen Land beweist: Er verfeinert seinen Honig mit ungarischer Minze, Biolimette oder karamellisierten Mandeln. Das schmeckt exotisch (Limette), wunderbar frisch (Minze) oder rund und voll wie Marzipan (Mandeln) und macht den Honig zum Frühstücks-Kick. Auch perfekt für Dressings und Marinaden zum Grillen. Preis (100 g): € 6,95. Bezug: www.honeyfaktor.de



*„Im Grunde ist der
Veganismus nichts
anderes als eine besonders
bizarre Mischung aus
Wohlstandsdekadenz
und Hypermoralismus.“*

**Alexander Grau, Philosoph und Journalist,
im Magazin „Cicero“**



Vitrinen voll Kostbarkeiten

Bozen, die Hauptstadt Südtirols, ist immer eine Reise wert. Seit aber „Acherer Patisserie.Blumen“ eröffnet hat, würde die FEINSCHMECKER-Mitarbeiterin Anja Haegele am liebsten dorthin ziehen. Denn Barbara Strondl und Andreas Acherer verkaufen nicht nur filigrane Blumenbuketts, sondern vor allem kunstvolle Törtchen, bunte, luftige Macarons, köstliche Mehlspeisen und sahnige Pralinen. Präsentiert werden diese Kostbarkeiten in Vitrinen, gerade so, wie anderswo Juwelen ausgestellt werden. Genießen lässt sich das alles am besten ganz frisch. Zum Mitnehmen und zum Trost (weil ein Umzug eben doch keine Alternative ist) gibt es sensationelle Schokoladen. www.acherer.com



Silbrige Quellen

Bei Hitze sollte man viel trinken – leider weniger Champagner als vielmehr stilles Wasser. Das schmeckt aus glänzenden Gefäßen gleich viel besser und macht auf der gedeckten Tafel auch mehr her. Besonders gut gefallen uns die versilberten Kannen der Flensburger Manufaktur Robbe & Berking (o. r.). Ihre geschwungene Form mit dem ausladenden Hinterteil erinnert an Pinguine – und so heißen sie auch. Ihr Preis macht sie allerdings zum puren Luxus. Eine günstigere Alternative von lässiger Eleganz ist der Pitcher „Freja“ (o. l.) von Stelton aus poliertem Edelstahl mit Bastgriff. Pinguin Kanne 0,5 l, € 955; Pinguin Kanne 1,3 l, € 1240; Pitcher Freja 2 l, € 99,95. Bezug: www.lenffer.de

DS empfiehlt TOTAL



DS AUTOMOBILES

SPIRIT OF
AVANT-GARDE

6-GANG-MENÜ

DS 3
Ultra-personalisierbar



Ihr DS 3 à la carte: Komponieren Sie Ihre ganz persönliche Kombination aus 35 Dach- und Karosseriefarben, 10 Polster- und Felgenvarianten, 5 Cockpit-Dekors sowie den optionalen Scheinwerfern mit DS LED Vision. Und wählen Sie zwischen Automatik, 5 oder 6 Gängen. Lassen Sie sich von seinem avantgardistischen Esprit mitreißen.


DS 1955
www.driveDS.de

Perlen der Saison

Es soll ja immer noch Menschen geben, die Champagner nur an Silvester trinken. Um die Durststrecke zu unterbrechen, empfehlen wir den „Summertime“ von Pommery. Ausschließlich Chardonnay steckt in dem Blanc de Blancs, der schön trocken ist und gut gebaut im Glas steht. Sein Trumpf sind erfrischende kräuterwürzige Aromen wie Minze und Eukalyptus. Bei nur 12,5 Volumenprozent darf man sich gern ein Glas mehr

erlauben an langen Sommerabenden, die so schwebend sind wie die feine Perlage. Bis Ende September im Handel. € 48,50 (0,75 l); www.belvini.de, www.vrankenpommery.de

Duwickler Karotten

STEHEN JETZT BEI VIELEN KOCHEN AUF DER KARTE. DIE KURZEN RUNDEN ODER KREISELFÖRMIGEN WURZELN DIESER ALTEN SORTE SIND WÜRZIG UND BESONDERS SÜSS.



SCHLANGE STEHEN FÜR JAPANS NUDELN

In Tokio soll es mehr als 5000 *ramen*-Läden geben, in denen vor allem Nudelsuppen serviert werden, tagelang eingekochte, tief aromatische Brühen mit den hausgemachten Weizenmehlnudeln. Bei uns sind *ramen*-Bars ein recht neuer Trend. Lange Schlangen bilden sich allabendlich vor der Hamburger „Ramen-Bar Zipang“ (www.ramen-bar.de), das Gedränge ist so authentisch japanisch, wie es mindestens die

Hälfte der Gäste und alle Köche sind. In den würzigen Suppen aus Meersalz (*shio*), Sojasauce (*shoyu*) und Miso liegen frische Nudeln, Frühlingszwiebeln, Seetang, halb gekochte *nitamago*-Eier und japanisches Schweinefleisch. Berliner *ramen*-Fans treffen sich in der winzigen „Cocolo-Bar“ (www.kuchi.de). Als beste *ramen*-Bar der Japaner-Hochburg Düsseldorf gilt das ebenfalls ziemlich enge „Takumi“ (www.brickny.com).



3 FRAGEN AN ...

... **Kevin Fehling**. Im August eröffnet der Spitzenkoch in Hamburgs Hafen-City das neue Restaurantkonzept „The Table“ mit einem Tisch für 20 Gäste.

Herr Fehling, warum wird es bei Ihnen nur einen Tisch geben?

Wir wollen Spitzenküche in der entspannten Atmosphäre einer modernen Wohnküche bieten. Mein Tisch ist zehn Zentimeter höher als normal und wellenförmig geschwungen. Alle Gäste blicken Richtung Küche und haben trotzdem *privacy*. Ich möchte hier konzeptionelle Maßstäbe setzen und zeigen, dass Spitzenküche wirtschaftlich sein kann. *Chef's-table*-Angebote sind überall sehr gut gebucht.

Das heißt, es geht längst nicht allein ums Essen?

Es wird wie eine kleine Show: Service und Küche fließen ineinander, viele Gerichte werden „am Gast“ vollendet, damit sich ein lockeres Miteinander entwickelt. Außerdem läuft Musik; ich bin seit Monaten dabei, die Playlists zusammenzustellen.

Wie gehen Sie da mit den ja oft zahlreichen Sonderwünschen um?

Wir bieten abends zwei verschiedene Zeiten an: 19 und 20 Uhr mit je 15 Minuten Spielraum. Ins Theater schaffen wir es ja auch pünktlich, und wenn man zu Hause Gäste zum Essen einlädt, möchte man selbst auch nicht, dass etwas verkocht. Es gibt ein Menü, das die Gäste vorab kennen. Auf Sonderwünsche werde ich natürlich nach Anmeldung eingehen. Niemand muss Foie gras oder Krustentiere essen, und auch für Allergiker wird es selbstverständlich Alternativen geben. Aber spontane Änderungswünsche können wir da leider nicht mehr berücksichtigen.



VERLIEBT BIS INS LETZTE DETAIL



Eine Küche ist viel mehr als nur der Ort, an dem Sie kochen. Ob Familientreffpunkt, kreativer Erlebnisraum oder Entspannungsoase – verwirklichen Sie Ihre Traumküche mit dem Spezialisten vom musterhaus küchen Fachgeschäft in Ihrer Nähe. Dieser stellt bei der Küchenplanung Ihre Bedürfnisse und Interessen in den Mittelpunkt, damit Sie die Küche bekommen, in der Sie sich zu Hause fühlen. Schauen Sie mal vorbei und profitieren Sie von der langjährigen Erfahrung in der Küchenplanung – von der ersten Beratung bis zur fachgerechten Montage.

Ihr Fachgeschäft finden Sie unter www.musterhauskuechen.de

Küchen ganz persönlich

musterhaus
küchen 

FACHGESCHÄFT



KÜHLUNG IM HANDUMDREHEN

Als wir den Ravi-Weinkühler zum Test bekamen, sahen wir darin zunächst einen Kandidaten für die nächste „Pflaume des Monats“: Nie im Leben würden wir Plastik und Metall vor unsere Flaschen pfeifen, um den Wein binnen Sekunden zu kühlen! Ein mutiger Kollege testete das Gerät dann doch – und wir geben zu, wir hatten die Idee unterschätzt. Bisweilen kriegt man Lust auf einen Rosé, obwohl nur Weißwein kalt liegt, oder eine vorgekühlte Flasche schmeckt nicht, oder der Rote ist ein paar Grad zu warm. Alles Fälle für den Ravi: Der Wein fließt durch ein Tiefkühlelement ins Glas; je länger der Kontakt (also je flacher der Einschenkwinkel),

desto kälter wird er dabei. Für Rotwein gibt es ein kleineres, weniger stark kühlendes Aggregat. Einen Schönheitspreis gewinnt der Ravi sicher nicht, aber Genies müssen ja auch nicht immer elegant sein. Ab € 45, im Fachhandel.

Bank für Flüssiges

Weintrinker wohnen gern warm und trocken, Weinflaschen kühl und feucht. Wer weder Keller noch Kühlschrank hat, um diesen Konflikt zu lösen, könnte Kunde der „WineBank“ werden und dort das optimale Lager für edle Weine mieten. Nach einem Standort im Rheingau hat nun u. a. auch in Hamburg eine Filiale eröffnet:

Im Keller unter der Alten Oberpostdirektion ist bei 15 Grad und 65 Prozent Luftfeuchtigkeit Platz für mehr als 24 000 Flaschen. Das kleinste Fach (35 Flaschen) kostet im Monat 59 Euro.
www.winebank.de



GESCHMACKS SACHE

Neulich hatten sie sich wieder brav auf den Tellern im Restaurant versammelt: Dreierlei von der Möhre, Variation vom Brokkoli, Beten und Rüben. Eine biologisch verwurzelte Armee als Beilage zu Saibling aus Bad Bederkesa und Kalb aus Kirchweyhe. Am Ende des frühen Abends konnten wir Fleißpunkte auf unserer Ökobilanz eintragen: alles fair, bio, regional, verträglich. Aber muss man wirklich in jeder Lebenslage, selbst nach Feierabend, an die Verantwortung für das ganz große Ganze denken? Jedes Lokal, das auf sich hält, pflegt inzwischen *shabby chic* mit rauen Wänden. Luxus ist selbst in Luxusrestaurants verpönt.

Kein Silber mehr, am besten Edelstahl, nein, am besten gleich Besteck aus Sowjetbeständen, statt Tischdecken nur blankes Holz. Alles fast wie zu Hause in Barmbek-Süd. Aber waren Restaurants nicht mal magische Orte, in denen man sich verführen ließ? Die uns animierten, einen Kurzurlaub von uns selbst zu nehmen, über die Stränge zu schlagen, die funkelnde Abende versprachen, geprägt vom Zuviel und Zuspät statt von Herkunftsnachweisen und Bedenken? In die Oper gehen wir ja auch nicht, um Studienrat Dr. S. singen zu hören, nur weil er um die Ecke wohnt und klimaneutral mit dem Rad kommt. Da will ich Jonas Kaufmann hören, der direkt aus der Met eingeflogen wird. Wie schädlich das ist? Gute Frage, darüber denke ich morgen früh wieder nach.

Gabriele Heins

PFLAUME DES MONATS

Neues vom Diätklassiker „FDH“: Aus der Kreativkopfküche kommt jetzt ein Geschirr, das „auf dem Prinzip ‚Friss die Hälfte‘ beruht“. Ein halbiertes Teller soll die Bikini-Figur herbeizwingen, desgleichen eine halbierte Tasse. Wobei man sich Letztere hätte sparen können, da man seinen Kaffeepott ja nur durch ein Espressotässchen zu ersetzen braucht.

Zudem hindert der Halb-Pott niemanden daran, sich einen *caffè panna* zu gönnen: einen doppelten Espresso rein und mit süßer Sahne auffüllen, hehe! Zum Ausgleich gibt es allerdings noch das „Diät-Besteck“. Da hat man Messerklinge und Gabelzinken einfach halb abgesägt und in den Löffel ein Loch gebohrt. Von der Suppe, versprechen die Erfinder vollmundig, lande so „garantiert nur noch die Hälfte im Mund“. Genau. Und die andere Hälfte auf Schlips und Tischdecke.

Bernd Fritz





JETZT IM 6x1L GLAS-
MEHRWEGKASTEN

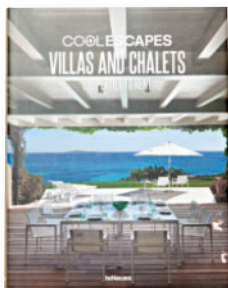
ITALIENISCHE LEIDENSCHAFT
FÜR BESONDERE MOMENTE.

Live in Italian


S. PELLEGRINO



LUXUS ZUR MIETE



Kaum zu glauben, dass solche Orte ganz profan vermietet werden. Die in einen Hügel eingelassene Villa an der Costa Smeralda, modern möbliert, mit Privatstrand und Meerwasserpool. Das ehemalige Domizil von Karl Lagerfeld – ein frei stehender Palast, umgeben von einem Park – mitten in Monaco, einem der am dichtesten besiedelten Flecken Europas. Und schließlich der Palazzo in Florenz, Fresken an den Wänden, davor Bauhaus-Klassiker. Sie alle werden in „Cool Escapes – Villas and

Chalets“ (teNeues 2014, 220 Seiten, € 49,90) mit traumhaften Bildern und kurzen Texten vorgestellt. Wie eine Reise mit den Augen!

WANN SIND WIR DA?

Reisen Sie bald mal wieder! Nach Paris, New York, Istanbul oder in eine noble Villa. Diese Bücher machen Lust darauf

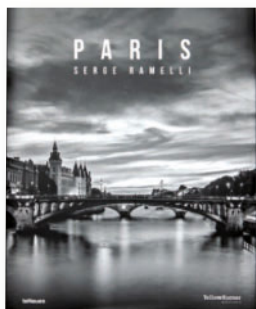


STÄDTE ERZÄHLEN GESCHICHTEN. VON HÄUSERN UND STRASSEN, VON SIEGERN UND VERLIERERN, VON TRENDS UND TRADITIONEN. WIE SCHÖN, DASS ES DIE BESTEN GESCHICHTEN AUS „MERIAN“ JETZT WÜRDIG GEBUNDEN IN BÜCHERN GIBT. ZUM IMMER-WIEDER-LESEN.

„Merian erzählt – New York“ und „Merian erzählt – Wien“ (Hoffmann und Campe 2015, je 256 Seiten, je € 16,99)

WOLKEN ÜBER PARIS

Paris, die elegante, quirlige Metropole, ist eine Stadt der Menschen. Normalerweise. In „Paris“ (teNeues 2015, 176 Seiten, € 59,90) zeigt Serge Ramelli sie menschenleer. Es sind spektakuläre Schwarz-Weiß-Aufnahmen im Weitwinkel, von Baudenkmälern und ganzen Straßenzügen. Sie sind stark retuschiert und zeigen stets viel wolkenverhangenen Himmel. Das Paris, das Ramelli damit heraufbeschwört, ist monumental und unnahbar, dabei aber erstaunlich präzise: Details der Sehenswürdigkeiten treten hervor, es scheint, als hätte man das Hôtel de Ville, die Fontaine Saint-Michel oder die Paläste an der Place des Vosges noch nie so genau betrachtet. Das ist faszinierend, nährt aber die Sehnsucht nach einer baldigen Fahrt ins echte, farbige, lebendige Paris.



Happen-Tour

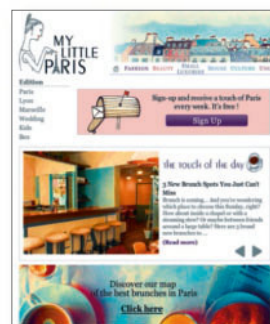


Um nach Istanbul zu fahren, braucht man eigentlich keinen besonderen Anlass. Wer aber einen sucht, findet ihn in „Meze in Istanbul“ (GU 2015, 192 Seiten, € 19,99): Die Stadt eignet sich perfekt für

kulinarische Spaziergänge von Häppchen-Bar zu Häppchen-Bar, die attraktivsten Shopping-Adressen und wichtigsten Sehenswürdigkeiten immer im Visier. Das liebevoll gestaltete Buch, ergänzt durch eine kostenlose App für unterwegs, führt zu den besten Meze-Tavernen und Restaurants in fünf Stadtvierteln. Für alle, die (vorerst) zu Hause bleiben müssen, gibt es Rezepte zum Nachkochen.

BLOG ZUM GENUSS

Eine Reise nach Paris ist immer zu kurz. So viele neue Restaurants, Bars und Bistros gibt es zu entdecken, so schöne Boutiquen, Ausstellungen und Events. Diese Website hilft beim Auswählen. Mit ein paar Klicks findet



man formidable Tipps für alle Lebenslagen, vom Frühstück übers Designer-Outlet bis zur besten Dachterrasse für den Apéro am Abend. Die französische Ausgabe ist ein unerschöpflicher Quell neuer, toller Adressen. Ein *best of* gibt es auf Englisch, leider etwas versteckt unter dem seitlichen Button „Editions“

www.mylittleparis.com

Freie Sicht für Genießer

Die Aspik-Spezialitäten von **Wiltmann**



Die Gläserne Produktion.

25 Jahre Gläserne Produktion. „Kommen. Sehen. Sicher sein.“

Unter diesem Motto geben wir Ihnen Einblicke in unsere Wurstfertigung und erläutern alle Schritte im Fertigungsprozess. Einzigartig in Europa. Als Besucher erleben Sie selbst, wie Genuss entsteht. Anmeldungen unter 05423 17-220.



Original  Wiltmann

Die Marke für Genießer.



DER GESCHMACK SIEGTE

Beim 18. Skirennen der Spitzenköche am Flimjoch in Tirol (wieder ganz vorn: Karl und Rudolf Obauer, Hans Haas, Thomas Egger) gewichteten die Veranstalter Champagne Laurent-Perrier, San Pellegrino und der Skiort Ischgl diesmal das Kochen in vier ausgelosten Teams auf der Idalp gleichwertig. Aufgabe: Zubereitung eines Frühlings-Hauptgangs innerhalb von zehn Minuten für die Jury. Es kosteten die Sportreporter Marcel Reif und Béla Réthy, Skistar Marc Girardelli, dazu vom FEINSCHMECKER Kenny Machaczek und Madeleine Jakits. Den Sieg trug am Ende das Team um Bobby Bräuer („EssZimmer“, München) davon. Mit seinen neun Kollegen tischte er eine hinreißend zarte Komposition namens „Der Bergkönig“ auf: Jakobsmuschel, Langustine, Spargel, Rharbarber. Bräuer bekam auch den roten FEINSCHMECKER-Schlitten. Der steht nun neben den ganz heißen Schlitten in der BMW Welt!

Madame Violier – die Frau an seiner Seite

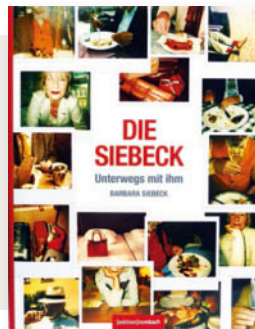


FOTO: MARKUS BASSLER

Schon immer regierten im legendären Restaurant „Hôtel de Ville“ in Crissier Ehepaare. Brigitte und Benoît Violier, unser „Koch des Monats“, halten diese Tradition aufrecht, er in der Küche, sie im Restaurant. Madame steuert die große Equipe so lautlos wie souverän und kümmert sich auch um die Kochschule. Und das jeden Tag – nein, die Violiers trennen nicht zwischen Beruf und Privatleben. Nur am Wochenende hat ihr Sohn Romain das Sagen. Dann wird gekocht, was er möchte, und zwar vom Vater persönlich, auch da assistiert von seiner Frau. Wie es in einem der besten Restaurants der Schweiz zugeht, lesen Sie ab Seite 52.

MADAME SIEBECKS SCHARFE ZUNGE

Über 40 Jahre Ehe mit Wolfram Siebeck, vier Dekaden reisen und genießen: Da erlebt man was. Barbara Siebeck erzählt davon witzig in ihrem Buch „Die Siebeck. Unterwegs mit ihm“ (edition rombach, 144 Seiten, 24,90 Euro) – und hat schöne Polaroids dazu beigesteuert.



GENFER SEE? DA MÜSSEN SIE UNBEDINGT HIN!

Sie machen ausdrucksvolle Käse aus kraftstrotzender Alpenmilch und feinste Schokoladen – das ist bekannt. Sie sind auch Meister in der Herstellung von Weinen, Bränden, Ölen und vielen weiteren Delikatessen. Sie haben mehr gute Restaurants pro Einwohner als die meisten Länder. Für die Schweizer ist all das so selbstverständlich, dass sie kaum darüber reden. Also tun wir es!

Wir berichten aus der schönsten Region der Eidgenossenschaft, vom Genfer See und seinem Hinterland, vom Kanton Waadt – auf 156 Seiten in unserem neuen Bookazine, ab 24. Juni für 9,95 Euro im Handel.





Supersparsam in A+++ Die NoFrost- Gefrierschränke

- Professionelle Kältequalität durch NoFrost-Technologie:
Nie mehr Abtauen!
 - Superkomfortabel: die auf Teleskopschienen auszieh-
baren Schubfächer
 - Supersparsam im Energieverbrauch
- Ihr Fachhändler berät Sie gerne und kompetent.



Aktions-Zugabe!

Vom 01.06. bis 31.08.2015 erhalten Sie beim Kauf eines NoFrost-Gefrierschranks aus dem Aktionsprogramm eine exklusive Kühl-tasche mit passendem Kälteakku.



nofrost.liebherr.com



socialmedia.home.liebherr.com

LIEBHERR

Qualität, Design und Innovation

HAUPTSACHE VON UND ZU

In den Zeiten unserer kulinarischen Unschuld, den Anfangsjahren des FEINSCHMECKERS, gab es eine Art Zweiklassen-System der Autoren. So war es in den Seventies schick, den Adel für uns schreiben zu lassen – vielleicht auch, weil man sich bei diesen Herrschaften sicher sein konnte, dass sie recht weltläufig waren und manierlich mit Messer und Gabel zu hantieren wussten: Monika von Zitzewitz, Gregor von Rezzori, Hubertus Prinz zu Löwenstein, Sybil Gräfin Schönfeldt, Frank Baron Freytag von Loringhoven, Erik Graf Wickenburg. Wer nicht von Adel war, schmückte sich mindestens mit einem gravitätischen Kürzel: August F. Winkler, Hanns O. Janssen, Peter C. Hubschmid, Klaus D. Bednarz, Herbert W. Müller. Für die Internationalität des Magazins standen damals leidenschaftliche Restaurantgänger, die sich bei uns ein Zubrot verdienten und als Fernsehgesichter einem breiten Publikum bekannt waren: Peter Merseburger, Gabriel Laub, Margret Dünser, Winfried Scharlau, Werner Veigel. Und die Bestseller-Autorin Utta Danella (sie schrieb in der Ausgabe 3/1978 über ein Riesen-Eisbein): Im Foto rechts schenkt ihr gerade Eckart Witzigmann im „Tantris“ nach.



FOTOS: ULI HAUKE, 237/A. ROBERTS/OCEAN/CORBIS. ILLUSTRATION: BENGT FOSSHAG



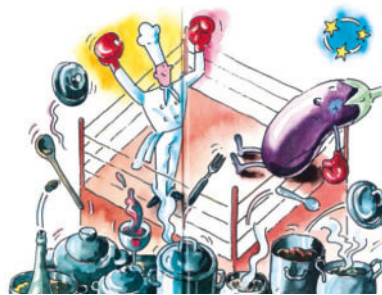
„Ein guter Gaumen ist kein Nationalist.“

Jean Lafont, Stierzüchter, Theaterdirektor und Feinschmecker in der Ausgabe 1/1985

Die Hochstapler

Über die Jahrzehnte fast ganz von den Tischen der Spitzgastronomie verschwunden sind die brave alte Suppentasse mit zwei Henkeln, die silberne Sauciere, das aparte Fischmesser und die zu Kaskaden stapelbare Champagnerschale (Foto). Obwohl: In Sergio Hermans coolem „The Jane“ in Antwerpen wird das flache Retro-Glas für den Aperitif gerade wiederentdeckt. Nicht wirklich sachdienlich, aber schön zickig!

AUBERGINE MIT VEILCHEN



Mit diesem Bild illustrierten wir das Ergebnis von Wolfram Siebecks Test der Champions: Heinz Winkler (damals „Tantris“) gegen Eckart Witzigmann (damals „Aubergine“). Unschwer zu erkennen, wer am Ende in den Seilen hing. Die Rivalität unter den beiden Köchen war seinerzeit ein

Dauerthema, nicht nur in München. Witzigmann hat nach dieser Veröffentlichung jahrelang nicht mehr mit dem FEINSCHMECKER gesprochen. „Ich war stocksauer!“, sagt er rückblickend.

DES RÄTSELS LÖSUNG, 6. FOLGE: „MADELEINES“



Von einem MAISLEIDEN hat noch nicht mal der Arzt Ihres Apothekers etwas gehört. Aber Sie, liebe Leser, als inzwischen eingespielte Rätsellöser, haben die zehn Anfangsbuchstaben Ihrer richtigen Antworten natürlich neu aufgemischt – und kamen auf der Suche nach der verlorenen Zeit so zu dem fein gerippten Sandgebäck, das der Schriftsteller Marcel Proust so gern in seinen Tee tunkte: MADELEINES. Die Gewinner der tollen Preise auf Seite 81 der Ausgabe 6/2015 sind benachrichtigt. Alle richtigen Lösungen, die wir erhielten, gehen übrigens im späten Herbst noch einmal in die Ziehung für die fantastischen drei Hauptpreise (siehe Seite 67 dieser Ausgabe). Toi, toi, toi!



Katalog und Händler unter www.next125.de

Küchen made in Germany – next125.
Ausgezeichnetes, internationales Design. Nachhaltig produziert.
Und das zu einem überraschend angenehmen Preis.

next125
design im einklang mit natur und preis

**SIE SIND NICHT
IRGENDWER.
ABONNIEREN SIE NICHT
IRGENDWAS. SEHEN
SIE DIE WELT
MIT ANDEREN AUGEN.
JETZI UND
REGELMÄSSIG.**



Abonnieren Sie die faszinierende Welt von Traveller's World. Vier Ausgaben im Jahr für 32 Euro. Per E-mail unter abo@travellersworld.de. Auf unserer Website www.travellersworld.de. Oder einfach per Telefon: 089 . 23 68-4050.



FOTO: CARL WARNER/WWW.CARLWARNER.COM

No. 31

Carl Warner

ÖKOLOGISCHER FUSSABDRUCK

London 2014



DER SONNIGE SÜDEN

Von Meeresfrüchten mal abgesehen, ist die ganze bretonische Küche derb und schwer ... Die ganze? Nein! Einfallsreiche Köche haben sich daran gemacht, die Traditionen zu erneuern

TEXT: KLAUS SIMON, FOTOS: MIQUEL GONZALEZ



Steinalt ist Concarneau
ville close, umschlossen
von einer Festungsmauer

DER *Bretagne*

POLLACK, auf der Haut gebraten, mit deftigem
Gemüse, Geflügeljus und Bauernspeck
im „Côté Cuisine“





Das verwunschene Künstlerdorf Pont-Aven (o. l.). Im Restaurant „Ar Men Du“ bei Nevez werden spannende Gerichte serviert, etwa Glatbutt mit Kaisergranat, Minilauch und knusprigem Paprika-Confit (o. r.). Unten: Sortenreich ist der Vorrat im Weinkeller des „Côté Cuisine“; endlos die Weite an der Pointe du Raz



SCHROFFE KÜSTEN UND MÄCHTIGE WELLEN ERGÄNZEN SICH ZU EINEM *Schauspiel* DER NATUR





BOUTIQUE LES MOUINETTES

0.90 € LE KG
0.80 € 3KG

80-85
90-95

POMMES
AVALLON

FRISCHE IDEEN MACHEN EINST
SCHWERE KOST ZU LEICHTEN
Delikatessen



In Vannes, nicht weit entfernt vom lebhaften Markt (linke Seite), ergänzen sich im Restaurant „Le Roscanvec“ dunkle Schokolade und Rote Bete zu einem köstlichen Dessert (oben)

ROTBARBE mit jungem Porree, Petersilienjus
und Oliven im „L'Amphitryon“





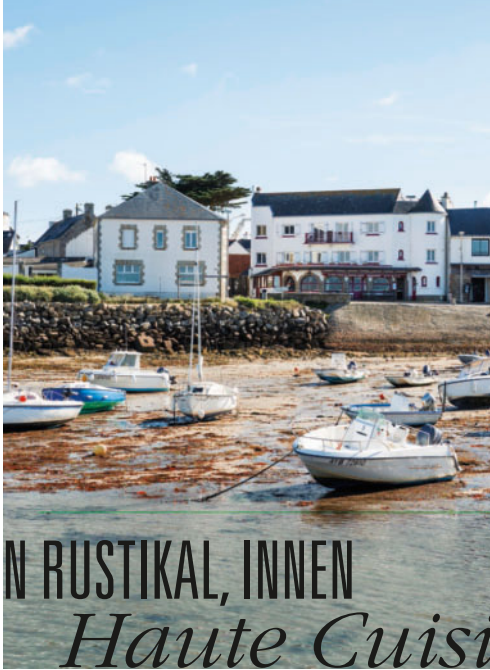
FOTO: JON BOYES/INCAMERASTOCK/CORBIS



FISCH UND MEERESFRÜCHTE WERDEN TÄGLICH *frisch* GEFANGEN

Oben: Enge Gassen durchziehen die Altstadt von Concarneau. Die Küche im „L'Auberge des Glazicks“ in Plomodiern interpretiert bretonische Klassiker wie Hummer neu. Unten: Trägere schaukeln die Fischerboote an der Hafeneinfahrt von Doëlan, futuristisch ist das Interieur im Restaurant „L'Amphitryon“ in Lorient





AUSSEN RUSTIKAL, INNEN *Haute Cuisine*

Nebelschwaden huschen über den ratzekahlen Buckel des Ménez-Hom. Wo Wind und Wetter den heiligen Berg der Südbretagne nicht gänzlich glatt gescheuert haben, ducken sich knöchelhohes Heidekraut, windverwirbelter Ginster und Farn in der steifen Brise weg, Moospolster leuchten fluoreszierend-grün. Der 330 Meter hohe Ménez-Hom, ein Vorposten der Schwarzen Berge (Montagnes Noires) der inneren Bretagne, ist ein magischer Ort. Charles de Gaulle nutzte den ersten Tag im Ruhestand zu seiner Besteigung. Tauchte jetzt der Schatten des einstigen Präsidenten aus dem Nebel auf, man würde sich nicht wundern. Ebenso wenig über einen mit Sichel und Zaubertrank bewaffneten Druiden.

Doch bevor es dazu kommt, reißt der Himmel auf. Ganz in der Ferne ist für einen Augenblick das Klippenmassiv der Pointe du Raz auszumachen, wenige Sekunden nur, und schon versinkt Frankreichs westlicher Landpunkt wieder im bretonischen Feinregen. Zeit, zurück nach Plomodiern zu fahren, ins warme, behagliche, entschieden zeitgenössische Reich von Olivier Bellin.

Der Chef des „L’Auberge des Glazicks“ ist ein Berg von einem Mann. Aufgewachsen ist er zwischen Meer und Land am Fuße des Ménez-Hom, erzählt er, hier an der sonnenverwöhnten Südküste der Bretagne. Moment mal – sonnenverwöhnt? „Wir haben an der bretonischen Südküste über 2000 Sonnenstunden im Jahresmittel“, erklärt Bellin, „das sind 500 mehr als an der Nordküste.“ Wie zum Beweis reißt der Himmel erneut auf, ein Spektakel, das sich im Laufe des Tages ein Dutzend Mal wiederholt. Sattes Gold ergießt sich über die Wiesenkuppen am Dorfrand, fließt wie ein Lavastrom in Richtung Küste und lässt die weiß getünchten Gehöfte auf seinem Weg aufleuchten.

Doch es war nicht das Klima, das den heute 43-Jährigen zurück nach Plomodiern geführt hat. Es war eine Vision. Er hatte bei Joël Robuchon und anderen französischen Großmeistern gekocht, er hatte Erfolg. Aber Bellin wollte aus der einstigen

Schmiede der Großeltern „einen gastronomischen Leuchtturm am Ende der Welt schaffen“. Sein Plan ist aufgegangen: Knapp 20 Jahre später ist das „L’Auberge des Glazicks“ das experimentierfreudigste Lokal der Region – und zugleich so stark dem bretonischen Boden verpflichtet wie kaum ein anderes.

Terre et mer, Land und Meer, so lautet Bellins Küchencredo. Jakobsmuscheln mit frittierten Chips von der Schweinezunge, Steinbutt und Schweinefuß, Langustinen mit Buchweizen, nichts scheint dem Bretonen unmöglich. Auch zwischen Edelprodukten und einfachen Waren unterscheidet er nicht. Innereien vom Schwein, Gemüse, Gräser, Wurzeln, die vor der Haustür wachsen, sind Bellin ebenso lieb wie Hummer, Steinbutt und Seebarsch. Einen als rustikale Schwere Kost verschrienen Klassiker der bretonischen Küche, den Eintopf *kig ha farz* aus Buchweizenfladen, Schweinshaxe, Würsten, Wirsing und Karotten, deutet Bellin zum „*kig homardz*“ um, mit Hummer statt mit Fleisch, dazu Zitronenzesten und knusprig gegrillter Ibérico-Schinken, mit carpacciofeiner Ananas auf der Blutwurst und einer zweiten Wurst aus Buchweizen. So aufregend schmeckt die Bretagne des 21. Jahrhunderts.

Kein Ort der Südbretagne liegt weiter als 100 Kilometer vom Meer entfernt. Auf den Inseln im Golfe du Morbihan grasen Schafe auf Weiden, die an Austernbänke grenzen, und die Flüsse sind bis tief ins Land dem Diktat der Gezeiten unterworfen. Auf dem Odet bei Concarneau oder dem Aven bei Port-Manec’h zockeln Kutter die Mündungstrichter zum heimatlichen Hafen hoch. Am Ufer des Odet tragen die alten Eichen Flaumbärte aus blaugrauen Flechten. Mimosen, Kamelien, gar Palmen wachsen vor den herrschaftlichen Anwesen, die sich Reeder und Händler im 18. und 19. Jahrhundert am Flussabschnitt zwischen der Stadt Quimper und der Mündung bei Bénodet errichten ließen. Der Golfstrom macht das botanische Wunder möglich, lässt hier gedeihen, was einst die Kapitäne aus Frankreichs tropischen Kolonien mitgebracht haben: Dank seinen lauen Temperaturen ist Frost an den Küsten der Südbretagne unbekannt. ▶▶▶

Das „Le Petit Hôtel du Grand Large“ steht am Hafen von Portivy (oben). Eine Fotowand im Restaurant zeigt alle Lieferanten der Küche. So weiß man, von wem man was bekommt



MAKRELE mit geräuchertem Kartoffelpüree
und Olivenöl im „Le Petit Hôtel du Grand Large“



Nur ein dünner Sanddamm vernabelt die Quiberon-Halbinsel mit dem Kontinent. Auf der geschützten Ostseite bereiten sich französische Segelprofis auf weitere olympische Goldmedaillen vor. Auf der felsigen Westseite, der Côte Sauvage, läuft Klippenwanderern ein wohliger Schauer über den Rücken, wenn der Atlantik seine Brecher zwischen die Felsen donnern lässt. Es ist ein ohrenbetäubendes Spektakel, bei dem von den mannshohen Wellen nur Gischt und der Geschmack von Salz auf den Lippen übrig bleiben. Ein einziger, winziger Hafen bietet den Fischerbooten Schutz vor dem Wüten der Fluten: Portivy.

Vom „Le Petit Hôtel du Grand Large“ am Kai schaut man auf den ins Meer gerammten Schutzdeich und auf nusschalengroße Boote. Tang düstet aus, die Luft schmeckt nach Jod. „Wir haben das Haus gesehen“, erzählt Hervé Bourdon, „und wussten, dass wir hier festmachen wollten.“ Hervé ist ein waschechter Hauptstädter, war in Paris ein erfolgreicher Werbefilmer, der nur eines noch lieber tat als zu filmen: kochen. Seine Frau Cathérine gestaltete Kunstbücher und wollte in die heimatische Bretagne zurück. Vor knapp zehn Jahren konnten sie in Portivy das Hotel-Restaurant aus den 50er-Jahren kaufen. Sie bestückten den Raum mit selbst entworfenen Tischen aus Treibholz und verkleideten die Wand zur Küche mit den Fotos jener Fischer, Gemüsebauern und Metzger, von denen sie sich beliefern lassen.

Bourdon kann sich auf keine großen Lehrmeister berufen – er macht einfach intuitiv vieles richtig. Das *pressé* (eine Art Terrine) von Langustinen serviert er nicht wie gewohnt als Tatar *en bloc*, sondern als crêpedünne Schicht, auf einem Steingutteller ausgewalzt. Ein selbst gemachtes Bärenklauöl und *casse-pierre*, nach Anis schmeckender Meerfenchel, verleihen dem *pressé* frische Würze. Wilder Meerrettich, der an den bretonischen Küsten gedeiht, krönt eine Auster auf Topinambur-*parmentier* (Püree-Haube), ein gischtleichter Limettenschaum und geröstete Erdnüsse vervollständigen diesen aufregenden Gang.

Bellin und Bourdon gehören zur Generation von Köchen zwischen Mitte dreißig und Mitte vierzig, die in dieser Gegend für eine *nouvelle cuisine bretonne* steht. Sie sind keine Jungspunde mehr, wurden oft erst spät geehrt. Denn den Erneuerern sitzt das

Knusprig-fruchtiger Ausklang mit einer Interpretation von blanc-manger (Mandelsulz) im „Côté Cuisine“ (oben), friedlich-ruhiger Tagesausklang mit Abendlicht in Douarnenez (unten)



alte Image der bretonischen Küche im Nacken. „Die Region stand für *boudin noir*, Buchweizengalettes und Meeresfrüchte“, bringt es Thierry Seychelles aus Vannes auf den Punkt. Der 40-Jährige ist Patron und Chefkoch in einem der innovativsten und zugleich heitersten Restaurants der Südbretagne. Auf den ersten Blick versteckt das „Le Roscanvec“ sein Potenzial. Der prachtvolle Fachwerkbau nahe der Kathedrale ragt über die schmale Rue des Halles hinaus, die Fressgasse des bretonisch-bourgeois Vannes. Doch Lage und Sprossenfenster, die auf ein Traditionsrestaurant schließen lassen könnten, täuschen: Der kleine Saal im Untergeschoss ist puristisch und modern gestaltet, dem Service ist jede Steifheit fremd.

„Meine Küche soll verblüffen, aber auch spielerisch sein“, sagt Seychelles, „und die Garung muss perfekt sein.“ Das gelingt ihm zweifellos. Klassisch, sehr präzise und klar ist die Kalbshüfte in einer Sauce mit Morcheln und *vin du Jura* – zart und rosa das Fleisch, und die Noten von Haselnüssen und Trockenfrüchten, die dem Wein geschuldet sind, ergeben mit dem karamelligen, nussigen Geschmack der Pilze eine wunderbare Geschmacksbreite. Oder der *kouign-amann*: Dieser butter- und zuckerlastige Traditionskuchen der Bretagne wird mit Äpfeln im Teig abgebackt, sodass noch Platz für Salzbuttermarmelade-Eis bleibt.

Einen der erfolgreichsten Restaurant-Starts der südlichen Bretagne hat ein junges Paar in Carnac hingelegt, Laetitia und Stéphane Cosnier. Ihr Lokal unter dem Dach (aber nicht unter der Führung) des Hotels „Lann Roz“ heißt „Côté Cuisine“. Hier stehen sie als Duo am Herd, beide haben sich ihre Spuren in den Häusern der Spitzengastronomie verdient. Die Küche ist schnörkellos und betont regional, sie überzeugt mit hauchzarten Ravioli, gefüllt mit bissfestem Langustinenfleisch. Dazu gibt es fein geschnittene Champignons und geröstete Mandeln, und das Ganze wird am Tisch mit einer Langustinen-*bisque* begossen. Geradlinig und nachvollziehbar sind hier alle Gerichte, so auch der Seeteufel, *a la plancha* in Butter gegart, begleitet von butterzarten Rübchen und einer karamellisierten Zwiebeljus.

Eine Reise durch die Südbretagne ist auch eine Reise durch eine Landschaft, in der die Zeit verhart, irgendwo zwischen damals und heute. An den

MANCHER ORT VERSETZT IN vergangene TAGE



ÜBER GESCHMACK LÄSST SICH STREITEN.



ÜBER STIL NICHT.

Und plötzlich wird Ihr Zuhause einfach schöner – mit A&W, Deutschlands stilbildendem Magazin für Architektur, Wohnen, Style und Garten. Entdecken Sie, was die Gegenwart prägt: in Reportagen über individuelle Häuser, Wohnungen und Gärten oder in Porträts und Interviews mit Architekten und Designern. Im guten Zeitschriftenhandel oder im Abonnement unter Telefon 040 / 21 03 13 71 und www.awmagazin.de

A&W Architektur & Wohnen



DER MALER PAUL GAUGUIN TRAUMTE HIER VON *Tabiti*

austerngrauen Klippen der Pointe de Raguénès tanzen Schaumkronen wütend auf der aufgebrachtten See, im Osten werfen die Brecher Kieselsteine auf den kilometerlangen, pulverfeinen weißen Sandstrand, der noch so unberührt aussieht wie in den 1880er-Jahren. Damals führte Paul Gauguin im nahen Pont-Aven eine Künstlerkolonie an. Der Maler soll dem Strand seinen verheißungsvollen Namen verliehen haben: Tahiti Plage.

Einsam in den Dünen am Strand Raguénès-Plage thront das „Ar Men Du“, und in der Küche steht einer der eigenwilligsten Köche der Region, Patrick Le Guen. Er ist eine Legende, seit er zunächst mit dem „Hortensias“ in La Trinité-sur-Mer Furore gemacht und den Erfolg dann mit dem „L'Agape“ in Sainte-Marine wiederholt hat. Nun setzt er im „Ar Men Du“ noch eins drauf.

Le Guen muss sich nichts mehr beweisen, sondern prägt Standards. Sein gegrillter Steinbutt mit Rinderjus, gebräunter Butter und Kartoffelgalette gilt als Klassiker einer neuen, auf Regionalität und Produkt konzentrierten bretonischen Küche; lauwarmer Hummerrouladen mit grünem Spargel und *yuzu*-Jus oder ein bei Niedrigtemperatur gegarter Glatzbutt mit krosser Buchweizenscheibe und Sommertrüffel haben das Zeug dazu. Hier kocht ein Ausnahmekoch an einem Ausnahmeort.

Der bauliche Kontrast zu diesem verwunschenen Idyll liegt 30 Autominuten südöstlich: Lorient. Kein Fachwerk, keine engen Gassen, kein verwitterter Granit, nirgends. Lorient ist weiß, weit, aus Beton. Im Zweiten Weltkrieg bauten die deutschen Besatzer den Hafen zur größtenwahnsinnigen U-Boot-Basis aus. Die Alliierten legten die Stadt in Schutt und Asche. Lorient wurde mit Plätzen und Achsen von stalinistischer Weite, mit Fassaden, so weiß wie Segel, mit einem Yachthafen mitten im Zentrum wiederaufgebaut und ist heute der wirtschaftliche Motor der Südbretagne.

Macht alles zusammen ideale Voraussetzungen auch für einen Neuanfang in der Küche. Das erste Haus der Stadt verblüfft zunächst durch seine Lage. Ein Textildiscounter links, die Filiale einer Fast-Food-Kette rechts, und schon ist man am „L'Amphitryon“ vorbeigefahren. Neben all den grellen Hinweisschildern des Gewerbeparks im urbanen Niemandsland zwischen Flughafen und Innenstadt geht die understatementgraue Fassade des Restaurants von Jean-Paul Abadie fast unter. Wer es hineingeschafft hat, bleibt dank nur einer

Fensteröffnung vom trostlosen Umfeld verschont. Der taghell ausgeleuchtete Saal lässt an die First Class in einem Raumschiff denken. Graue Keramikfliesen im Großformat auf dem Boden, blütenweiße Schalensessel, skulpturale Tische signalisieren, dass dies kein Ort für Bretagne-Folklore ist.

Jean-Paul Abadie gehört nicht zur Generation der *nouvelle cuisine bretonne*, sein Einfluss reicht weit über die Region hinaus. Seit über 30 Jahren steht der 56-Jährige am Herd des „L'Amphitryon“ und wirkt kein bisschen müde. Abadies Stil ist dezidiert modern, jegliches Zuviel ist diesem Koch ein Gräuel. Die Menüs heißen „Verweigerung des Überflüssigen“ und „Scheinbare Einfachheit“. Als Grüße aus der Küche erfreuen Seespinne mit Lakritzjus, Belon-Auster auf Karotten-*mousseline* mit Zitrusfrüchten, junge Kartoffel, gefüllt mit Heringskaviar und mit einer Rote-Bete-Emulsion. Man will mehr! Hummer zum Beispiel. Abadie schwenkt das Krustentier kurz in Butter, gibt dazu grünen Spargel, Rübchen, Lauch und ein Kumquat-Mandarinen-Kompott; das Ganze würzt er mit Halong-Curry, den ein thailändischer Freund mischt und liefert.

Selbst junge Kartoffeln mit Sardinenbutter und Kaviar verraten Abadies außergewöhnliche Klasse. Hier stimmt einfach alles, von der Exzellenz des Produkts über die meisterhaft beherrschte Technik bis zur sicheren Hand für Geschmacksakkorde und Gewürze. „*Cuisine simple*“ nennt der Chef seine hochpräzise, virtuose Küche. Inzwischen ordnet er sein Reich neu, expandiert. „L'Alto“ heißt die stylische Brasserie im Erdgeschoss des futuristischen Theaters am zentralen Platz von Lorient. Regie führt hier nicht der Altmeister Jean-Paul selbst, er hat sie seine Söhne Paul und Quentin übergeben. Der eine waltet in der Küche, der andere kümmert sich um den Service.

Genau auf diese moderne Brasserie scheint Lorient gewartet zu haben – die Tische sind gut besetzt, die Stimmung ist heiter. Sphärische Loungemusik berieselt den Saal. Angesagtes wie Tapas, *tapenade*, dazu Brasserieklassiker in frischer, leichter Version wie Lachssteak mit luftigem *parmentier* (Kartoffelhaube) oder Hamburger mit Foie gras entsprechen dem Geschmack einer Klientel, die eine unaufwendige, aber qualitätvolle Küche sucht. Als das Dessert auf den Tisch kommt, ein Minz-Tiramisu mit Ananas-Carpaccio, schlägt draußen das Wetter mal wieder urplötzlich um. Bleischwarze Wolkengebirge haben das Blau am Himmel verjagt. Erste schwere Tropfen fallen. Sollen sie doch. ❗

Tipps zum Einkaufen und Verkosten auf den nächsten Seiten ►►►

Mit Jakobsmuscheltatar, Apfel und geräucherter Heringsmousse überzeugt Jean-Paul Abadies moderne Küche im „L'Amphitryon“ in Lorient; mit rauer Schönheit die Küste bei Trevignon



*UFA-Produzent Nico Hofmann liest den
FEINSCHMECKER seit gefühlten Ewigkeiten (Mama
war Abonnentin) und greift auch bei anderen
Stoffen zum Feinsten: Champagner passt immer.
An 40sten Geburtstagen erst recht.*

40
DER
FEINSCHMECKER
Jahre
40 FREUNDE
GRATULIEREN ZUM
GEBURTSTAG

FOTO: MARKUS BASSLER

IN NICO HOFMANN RUFT UNSER GEBURTSTAG DRAMATISCHE BILDER WACH.

Schauplatz von Nico Hofmanns persönlichem, kulinarischem Coming-of-Age-Drama: die Küche der Großmutter. In den Hauptrollen: die Nachkriegssuperstars Fett & Fleisch. Doch eine unbekannte Dampfndel in einer Nebenrolle beschert den Geschmacksnerven des zukünftigen Filmproduzenten eine zukunftsweisende sinnliche Erfahrung und weckt in dem Kind außerdem die Liebe zur knofeligen Weinbergschnecke. Neugierde und Wagnis sind seitdem die Hauptmotive von Hofmanns sehr persönlichen Essgeschichten. Filmreif!

SEIT 40 JAHREN DAS FÜHRENDE GOURMET-MAGAZIN



Heft 1/1994

KÖSTLICHES IN DER *Bretagne*

Der Atlantik und auch das Binnenland liefern vielfältige Delikatessen



1

MAISON RIGUIDEL: *Schweregewicht*

Natürlich führt die 1893 gegründete Boulangerie-Pâtisserie alle bretonischen Kuchen und Plätzchen, doch ihren Ruf verdankt sie dem *kouign-amann* (wortwörtlich: Butterkuchen). In dem mit 600 Gramm sehr gewichtigen Kuchen stecken ganz viel Butter und ganz viel Zucker. Der Rest ist Betriebsgeheimnis. Nur so viel: Auf jede neue Schicht Brioche-Teig kommen Butter und Zucker. Die Schichten werden zu einem dicken Kuchen zusammengedrückt, der gebacken wird, bis der Zucker karamellisiert.

2 FISCHKONSERVEN: *Lange, gute Tradition*

Der Traditionsbetrieb „Conserverie la Belle-Iloise“ begann am Hafen von Port-Maria, Sardinien, Makrelen und Weißen Thunfisch in Sonnenblumenöl einzulegen. Heute haben Kräuter und Gewürze oder Oliven aus Nizza die Geschmackspalette enorm erweitert. Ebenfalls seit Langem bewährt ist die „Conserverie Courtin“ in Concarneau. Gut: sämige *bisque de homard* oder die Fischsuppe mit bretonischem Tri-Martolod-Bier.



3

HÛÎTRES JÉGAT:

Glückliche Austern

„Hûîtres élevées à l'ancienne“, Austern, nicht im Sack oder am Pfahl aufgezogen, sondern frei auf dem Meeresboden verteilt, machen den Ruf des Familienbetriebs in beneidenswerter

Lage an der Pointe d'Arradon aus. „Ich züchte Austern, wie ein Almbauer sein Vieh hält“, betont Yvonnick Jégat, „in Freiheit, ohne Stall und Käfig.“ Der *ostréiculteur* bewirtschaftet stolze 50 Hektar im Golfe du Morbihan. Der Geschmack der Austern variiert je nach Meeresboden (Sand, Schlick, Steine).



4 CRIÉE VON LE GUILVINEC: *Ballett der Fischbändler*

Morgens um sechs Uhr laufen die Hochsee-Trawler ein, um 16.30 Uhr legt dann die Flotte der Küstenfischer am Kai vor der *criée* von Le Guilvinec an, der drittgrößten Fischauktionshalle des Landes. Das Angebot ist umwerfend, das Ballett der *mareyeurs*, der Fischgroßhändler, die ihre Angebote blitzschnell in ein Handgerät tippen, spannend. Zugucken darf man aber nur bei Führungen, mit oder ohne Kostprobe.



6 HENRI LE ROUX: *Salzkaramell*
 Monsieur Le Roux, über dessen Erbe ein japanischer Investor wacht, hat nicht nur Schokoladen kreiert, sondern gilt als Erfinder des *caramel au beurre salé*. Der auf der Zunge schmelzende Karamellbonbon wird mit Salzbutter abgerundet. Als Zutat hat die Süßigkeit aus Quiberon einen Siegeszug durch die französische Top-Gastronomie erlebt: Michel Rostang verfeinerte damit ein Karamellsoufflé, bei Pierre Gagnaire begleitete der *caramel au beurre* ein Täubchenfilet.



5 MANOIR DU KINKIZ: *Der Meisterbrenner*
 Ob feinherber Cidre de Cornouaille (mit AOP-Siegel, rund im Geschmack, Noten von frischem Apfel, Butter, Haselnuss); Pommeau de Bretagne (aus Apfelsaft und Calvados) passt zu Austern, Foie gras, Melone; Apfelbrände, die bis zu 24 Jahren im Fass gereift sind (Lambig de Bretagne, Fine de Bretagne), oder Cidre-Essig: Was Hervé Sezec in seinem Herrenhaus vor den Toren von Quimper produziert, setzt Maßstäbe. Der Erfolg beruht auf 24 verschiedenen teils alten, seltenen Apfelsorten, die er anbaut – zum Manoir gehören 30 Hektar Land. Der Rest ist Savoir-faire, von der Ernte per Hand bis zur Reifung im Eichenfass.



7 FROMAGERIE DE KEROUZINE: *Käse, Butter, Algen*
 Mehr als 140 französische Käsesorten, perfekt gereift und durchweg *fermier*, also aus kleiner handwerklicher Produktion, sind der Stolz von Emmanuelle und Olivier

Régent. Die Käsehandlung in der Altstadt von Vannes beliefert fast alle *grandes tables* am Golf von Morbihan. Aus der Bretagne stammen Fromage de Campénéac (halbfester, milder Kuhkäse), Fromage de Timadeuc (Trappistenkäse aus Rohmilch) und Curé Nantais (würziger, kräftig riechender Kuhkäse). Ebenfalls im Sortiment: Algenbutter und Butter mit *yuzu*-Zitrone und Éspelette-Chili.

TOP FIVE AUF EINEN BLICK: *Die besten Restaurants in der Südbretagne*



1. L'Auberge des Glazicks **★★★★○**

Die neue bretonische Küche in Vollendung – links im Bild ein Dessert mit *caramel au beurre salé* (s.o., Nummer 6).

2. L'Amphitryon **★★★★○**

Jean-Paul Abadie, der Altmeister der bretonischen Moderne, kocht immer noch grandios.

3. Le Roscanvec **★★★○○**

Kulinarische Moderne mit Blick ins Hinterland.

4. Henri & Joseph **★★★○○**

Philippe Le Lay hat bei Joël Robuchon und Alain Ducasse gearbeitet. Man merkt es bei jedem Gang.

5. Le Petit Hôtel du Grand Large **★★★○○**

Hervé Bourdon ist per Du mit den Fischern von Portivy.

Folge 2: SCHLOSS ELMAU

Mal sehen, wie es um Deutschlands **ERSTE ADRESSEN** wirklich bestellt ist. Der anonyme FEINSCHMECKER-Tester übernachtete diesmal am Fuß des Wettersteingebirges: im G7-Refugium!

Man könnte jetzt nörgeln. Darüber, dass das ganze Schloss von den lärmenden Partygästen irgendeines neureichen Lautsprechers wimmelt. Dass das *housekeeping* den *turn down service* schon kurz vor sechs abgehakt hatte, die Aufzüge streikten und die Hemden am Kleiderbügel (statt wie gewünscht zusammengelegt) aus der Reinigung kamen. Wie gesagt: Man könnte. Doch dann liegt man im Untergeschoss des Elmauer Badehauses auf einem warmen Stein im milden Licht unter einer Decke duftenden Bergamotteseifenschaums und schmilzt im Rhythmus einer fabelhaften Nackenmassage langsam dahin ...

Einst war Schloss Elmau ein „weltentrücktes Refugium kulturprotestantischer, deutscher Innerlichkeit“ auf einem sanften Hochplateau am Fuß des Wettersteingebirges. Heute ist es ein „Luxury Spa & Cultural Hideaway“ samt perfekt temperiertem „Open Air Infinity Rooftop Pool“ vor traumschöner Kulisse. Geblieben ist eine deutschlandweit einzigartige Verbindung hochkarätiger musischer und wissenschaftlicher Veranstaltungen in der archaischen Abgeschiedenheit eines der schönsten Alpen-

täler. Gerade traf sich hier die G7-Runde der wichtigsten Industrienationen der Welt zu ihrem jährlichen Gipfel, Wladimir Putin war bekanntlich nicht dabei. Möglicherweise hat er das aber auch nicht sehr bedauert:

Schloss Elmau pflegt einen gänzlich unrussischen Stil. Mein Zimmer unter dem Dach ist klein und hölzern möbliert, das „Badezimmer“ ein 1,30 Meter breiter Schlauch, statt Pralinen stehen Äpfel bereit, statt üppiger Blumendekorationen eine Topf-orchidee. Himmlisch ist die Aussicht auf den majestätischen Wettersteinkamm, dunkle Tannen und grüne Wiesen vor schroffem Fels, rauschend darunter der eisig klare Ferchenbach, helles Vogelgezwitscher liegt in der Luft, ein Adler kreist. Wer sich hier nicht wohlfühlt, der hat mutmaßlich auch sonst ein paar Probleme.

Das heißt: Falls er nicht zufällig Hunger bekommt. Leider befindet sich das weithin gerühmte Gourmetrestaurant „Luce d’Oro“ in der Sommerpause. Und wegen der vermutlich mehr als einträglichen Oligarchensause ebenfalls geschlossen: das italienische À-la-carte-Restaurant „Fidelio“. Das Buffetrestaurant „La Salle“ sowie die „Wintergarten-Lounge“ sind auch zu. Geöffnet ist das winzige „Kaminstüberl“, es ist aber verständlicherweise ausgebucht. Als Alternative wird der Besuch eines der beiden Restaurants des gerade neu eröffneten „Schloss Elmau Retreat – Luxury Suites & Spa“ rund 150 Meter westlich des Schlosses empfohlen. In himmlischer Hanglage bietet dort das Restaurant „Summit“ ein Angebot „von Thailand bis Italien“, das Restaurant „Tutto Mondo“ führt kulinarisch „von Italien rund ums Mittelmeer in die ganze Welt“. Konsequenterweise wird in beiden Restaurants die gleiche Speisekarte gereicht. Das in der Halbpension enthaltene Menü „High



„Beim Frühstück kommt ein schwarz verbranntes Omelett auf den Tisch; punkt elf werden Brot und Croissants in eine rote Plastikwanne gekippt.“

Thai“ enttäuscht mit einem banalen Rohkostsalat samt eiskalter „Rießengarnele“ [sic!], einer dünnen Brühe mit trockener Hühnerbrusteinlage und strohigem Zitronengras sowie fünf winzigen Fischbällchen in einer ganz erfreulichen Sauce von rotem Thai-curry mit Reis. Statt der zusätzlich bestellten Lachsvariation wird Thunfisch-Sashimi serviert und sofort wieder abgeräumt, taucht aber auf der Rechnung auf. Das Dessert erscheint zunächst vor dem Hauptgang, wird aber ebenfalls anstandslos in die Küche zurückgetragen. Beim Frühstück am nächsten Morgen kommt ein schwarz verbranntes Omelett auf den Tisch; Punkt elf wird das Buffet abgeräumt, indem Brote, Brötchen, Kuchen und Croissants schwungvoll in eine rote Plastikwanne gekippt und auf Edelstahl-Servierwagen polternd aus dem Saal gerollert werden.

Fazit: „Schloss Elmau“ ist ein zauberhafter Gunstplatz mit himmlischen Betten, prasselnden Kaminen, einer wohlsortierten Bibliothek, mildem Licht und champagnerartiger Luft in herrlicher Landschaft. Wer herkommt, um ein paar Pfunde zu verlieren, dem wird es an nichts fehlen.

Übernachtung mit Halbpension 476 Euro.

Nächste Folge: „Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten“, Hamburg



NUR WER WEISS,
WO ER HIN WILL,
SETZT DIE SEGEL
RICHTIG.

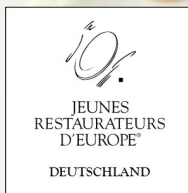


DIE EINFLUSSREICHEN IM

FOCUS



40 GALA-MENÜS FÜR UNSERE LESER



*DER FEINSCHMECKER wird 40, und alle Leser können das Jubiläum mit uns feiern!
Rund ums Jahr servieren 40 deutsche Chefköche der Vereinigung
„Jeunes Restaurateurs d'Europe“ 40 FEINSCHMECKER-Menüs. Hier die dritte Folge
mit zehn exklusiven Jubiläumsangeboten*

Aus dem FEINSCHMECKER-Jubiläumsmenü von Alexander Herrmann in Wirsberg: geschmortes Spanferkelbäckchen, mit Ahornsirup und Chili glasiert, roh mariniertes Fenchel, gegrillter Hummer, Ananas und Hummertatar mit gepuffter Schweineschwarte

Die Adressen der „Jeunes Restaurateurs“ sind immer sichere Häfen für Genießer. Zudem hat sich die Vereinigung hervorragender junger Küchenchefs auf die Fahnen geschrieben, den Nachwuchs ihrer Branche nach Kräften zu fördern – damit es auch morgen noch gute Restaurants gibt. Die Gründungsidee entstand 1974 in Frankreich; heute sind die jungen Köche längst europaweit aktiv, in Deutschland seit 1991. Der FEINSCHMECKER begleitet die „Jeunes“ seitdem regelmäßig, und immer wieder konnten wir auch „Aufsteiger des Jahres“ oder „Köche des Monats“ aus diesem Kreis vorstellen.

Was also liegt näher, als zum 40. Geburtstag des FEINSCHMECKERS im Laufe des Jahres immer wieder die Tische zu decken für genussliche Jubiläums-Menüs? Zehn Gastgeber, die bei dieser Aktion



mitmachen, finden Sie hier, von Norden nach Süden sortiert. Geben Sie bitte bei der Reservierung an, dass Sie das FEINSCHMECKER-Menü möchten – und fragen Sie vielleicht auch gleich nach Übernachtungs-Arrangements: Etliche Betriebe haben nicht nur kulinarische Highlights, sondern auch schöne Zimmer zu bieten.

Im Herbst stellen wir Ihnen an dieser Stelle die letzten zehn Stationen unserer Jubiläumsaktion vor!

1 Finsterwalde: Restaurant „Goldener Hahn“ im Hotel „Goldener Hahn“
Bahnhofstr. 3, 03238 Finsterwalde,
www.goldenerbahn.com
Chefkoch Frank Schreiber bietet
im gesamten Monat September 2015
ein 4-Gänge-Menü für € 90 pro Person
(inkl. Aperitif, Mineralwasser, Kaffee
und Weinbegleitung)
**Reservierung: Tel. 03531-22 14 oder
info@goldenerbahn.com**

2 Wermelskirchen: Restaurant
„Landhaus Spatzenhof“
im Hotel „Landhaus Spatzenhof“
Stüppelbach 11, 42929 Wermelskirchen,
www.landhaus-spatzenhof.de
Chefkoch Philipp Wolter bietet
vom 2. bis 6. September 2015
ein 6-Gänge-Hommage-Menü für € 98
pro Person (inkl. Aperitif-Gebäck)
**Reservierung: Tel. 02196-975 90 oder
info@landhaus-spatzenhof.de**

3 Brühl: Restaurant „1875“ im
„Kaiserbahnhof Brühl“
Kierberger Str. 158, 50321 Brühl,
www.kaiserbahnhof-bruehl.de
Chefkoch Rudolf Thewes bietet
vom 20. Juli bis 2. August 2015
ein 5-Gänge-Menü für € 75 pro Person
(Aperitif, Wasser, Kaffee und Weinbeglei-
tung kosten € 40 extra pro Person)
**Reservierung: Tel. 02232-255 81 oder
info@kaiserbahnhof-bruehl.de**

4 Wirsberg: „AH – Das Bistro“ in
„Herrmann's Posthotel“
Marktplatz 11, 95339 Wirsberg,
www.herrmanns-posthotel.de
Chefkoch Alexander Herrmann und
Michael Seitz bieten
im gesamten Monat September 2015
von Dienstag bis Samstag ein 5-Gänge-
Signature-Dish-Menü für € 69 pro Person
**Reservierung: Tel. 09227-20 80 oder
mail@herrmanns-posthotel.de**

5 Johannesberg: Restaurant
„Helbig's“ in der „Auberge de Temple“
Hauptstr. 2, 63867 Johannesberg,
www.auberge-de-temple.de
Chefkoch Ludger Helbig bietet
im gesamten Monat September 2015
ein 5-Gänge-Menü für € 99 pro Person
(inkl. Aperitif, Mineralwasser und Kaffee)
**Reservierung: Tel. 06021-454 83 00
oder info@auberge-de-temple.de**

6 St. Wendel: Restaurant „Kunz“
OT Bliessen, Kirchstr. 22, 66606 St. Wen-
del, www.restaurant-kunz.de
Chefkoch Alexander Kunz bietet
im gesamten Monat Juli 2015
ein 4-Gänge-Menü für € 58 pro Person
**Reservierung: Tel. 06854-81 45 oder
service@restaurant-kunz.de**

7 Schwäbisch Hall: Restaurant
„Rebers Pflug“ im „Landgasthof Pflug“
Weckriedener Str. 2, 74523 Schwäbisch
Hall, www.rebers-pflug.de

Chefkoch Hans-Harald Reber bietet
im gesamten Monat August 2015
ein 4-Gänge-Menü für € 78 pro Person
(inkl. Weinbegleitung € 112 pro Person)
**Reservierung: Tel. 0791-93 12 30
oder info@rebers-pflug.de**

8 Pleiskirchen: Restaurant
„Huberwirt“
Hofmark 3, 84568 Pleiskirchen,
www.huber-wirt.de
Chefkoch Alexander Huber bietet
vom 8. bis 12. Juli 2015
mittags und abends ein 5-Gänge-Menü
für € 79 pro Person (inkl. Champagner-
Aperitif und Weinbegleitung € 115 pro
Person)
**Reservierung: Tel. 08635-201 oder
info@huber-wirt.de**

9 Horben: Restaurant „Gasthaus
zum Raben“
Dorfstr. 8, 79289 Horben,
www.raben-horben.de
Chefkoch Steffen Disch bietet
im gesamten Monat August 2015
ein 5-Gänge-Menü für € 92 pro Person
(inkl. Champagner-Aperitif und
Weinbegleitung € 130 pro Person)
**Reservierung: Tel. 0761-55 65 20
oder info@rabehorben.de**

10 Endingen: „Merkles Restaurant“
im Hotel „Merkle's Rebstock“
Hauptstr. 2, 79346 Endingen am Kaiser-
stühl, www.merkles-restaurant.de
Chefkoch Thomas Merkle bietet
vom 9. bis 11. Juli 2015
ein Feinschmecker-Grill-Event mit 4 Gän-
gen vom Smoker für € 99 pro Person
(inkl. Aperitif, Mineralwasser, Kaffee und
Weinbegleitung)
**Reservierung: Tel. 07642-79 00 oder
info@merkle-restaurant.de**



Alles selbst gemacht bei Nir (l.) und Doron: die Möbel, das Plattenlabel Legotek, *bourekas* (Gebäck) und *rugelach* (Schokohörnchen)

Nahost-Harmonie IM SCHILLERKIEZ

Es ist kurz nach elf Uhr an diesem Freitag, und Neukölln schläft. Jedenfalls scheint es so. Nicht überraschend bei 17,1 Prozent Arbeitslosenquote, möchte man denken, der höchsten aller Berliner Bezirke. Das soll sich ändern, Neukölln kommt. Einige Quartiere jedenfalls wie der Schillerkiez schicken sich an, so etwas wie das frühe Kreuzberg zu werden, jenes Kreuzberg vor der Gentrifizierung, nur authentischer, weniger glatt gebügelt und vor allem cooler. Das weiß man mittlerweile sogar in New York, von wo viele Kreative hierher gezogen sind – und in Israel. „Viele Israelis leben in Neukölln“, sagt Doron und nippt am Cappuccino, den er sich gerade zubereitet hat. Würzige Röstaromen, köstliche Wolken der Verführung, schweben durch das „Gordon“.

Doron Eisenberg kommt aus Tel Aviv, sein Großvater war in Neukölln aufgewachsen, so schließt sich der Kreis. Der 36-Jährige ist einer von mehr als 20 000 Israelis, die Berlins Ruf als hippe Party-Metropole und Stadt der unbegrenzten Möglichkeiten angezogen hat. Viele kamen, um zu feiern – und blieben für immer. Dass gerade in Neukölln viele Muslime leben, ist für sie kein Thema: Das sei auch in der Heimat so. Die jungen Israelis sind viel offener, als die Europäer zu wissen glauben.

Dass man israelische Spezialitäten wie Hummus hier jetzt fast so oft bekommt wie Currywurst und Kebab, verdankt die Stadt Neu-Berlinern wie Doron und seinem Partner Nir Ivenizki. „Wir vermissen das Essen unserer Heimat, das geht wohl vielen so“, sagt der groß gewachsene, schlaksige Doron, der im Oversize-Parka zu verschwinden scheint. Also sorgten viele mit neuen Lokalen dafür, dass sich das änderte. Israelis sind unter den Gästen im „Gordon“ allerdings in der Minderheit. Am Fenster sitzen zwei junge Frauen über Laptops und chillen, englische Sprachfetzen mischen sich mit softer Musik.

Doron und Nir kommen beide aus der Musikbranche, veranstalteten in Tel Aviv die ersten *rooftop*-Partys und gründeten das Plattenlabel Legotek für elektronische Musik. Nach Weimar, wo Nir sein Politikstudium abschloss, landeten sie 2011 in Berlin. „Wir wollten einen Plattenladen, in dem es auch guten Kaffee gibt, etwas zu essen und in dem man übers Leben reden kann“, sagt Doron. „Sandwiches macht jeder, also machten wir etwas anderes. Und Hummus ist hier schon zu kommerziell geworden.“ Sie eröffneten den ersten Coffeshop mit Israel-Feeling: „Musik, Essen, viel Energie und Sonne.“ Letztere hat auch der Name „Gordon“ nicht heraufbeschwören können, so heißt die Straße in Tel Aviv, die zum Gordon Beach führt. Doron muss gerade einen Schalter reparieren, damit sich die übergroßen Glühbirnen wieder dimmen lassen. Improvisationstalent und Vielseitigkeit halfen schon in Israel, wo Stillstand gefährlich ist; Dynamik kann im Nahen Osten Leben retten.

Die Einrichtung des kleinen Ladenlokals mit großen Fenstern haben sie in sechs Wochen selbst gezeitert. Sitzwürfel, Tisch, Bänke, der Tresen, sogar

die Halterung für den Laptop darauf sind aus Holz. Alles handgemacht, auch das, was aus der kleinen Küche kommt, die hinten links neben dem Plattenverkaufsraum liegt. Für die ist Nir verantwortlich, der stillere von beiden, mit halb polnischem, halb jemenitischem Familienhintergrund.

„Meine Großmutter setzte mich auf ihre Knie und gab mir alles zum Probieren“, erzählt Nir, „vieles war so scharf, dass es mir Tränen in die Augen trieb. Irgendwann lernte ich, es zu lieben.“ Das Rezept für die grüne, scharfwürzige Chilisauce *shkug*, die jemenitische Variante des Tabascos, stammt von ihr, „es besteht aus Chili, Koriander, Knoblauch, Gewürzen“. In Israel tun sie *shkug* auf fast alles, wie auch die Sesampaste *tahina*, die Nir mit Zitrone und Gewürzen verfeinert. Die Spezialität *malawach* gibt es in Berlin nur im „Gordon“. Sie besteht aus Schichten von Filoteig und wird in der Pfanne in Öl ausgebacken, bis sie außen knusprig, innen aber noch saftig ist; eine Kreuzung aus Croissant und *quesadilla*. Man isst sie mit Tomatensauce, Ei und *shkug*.

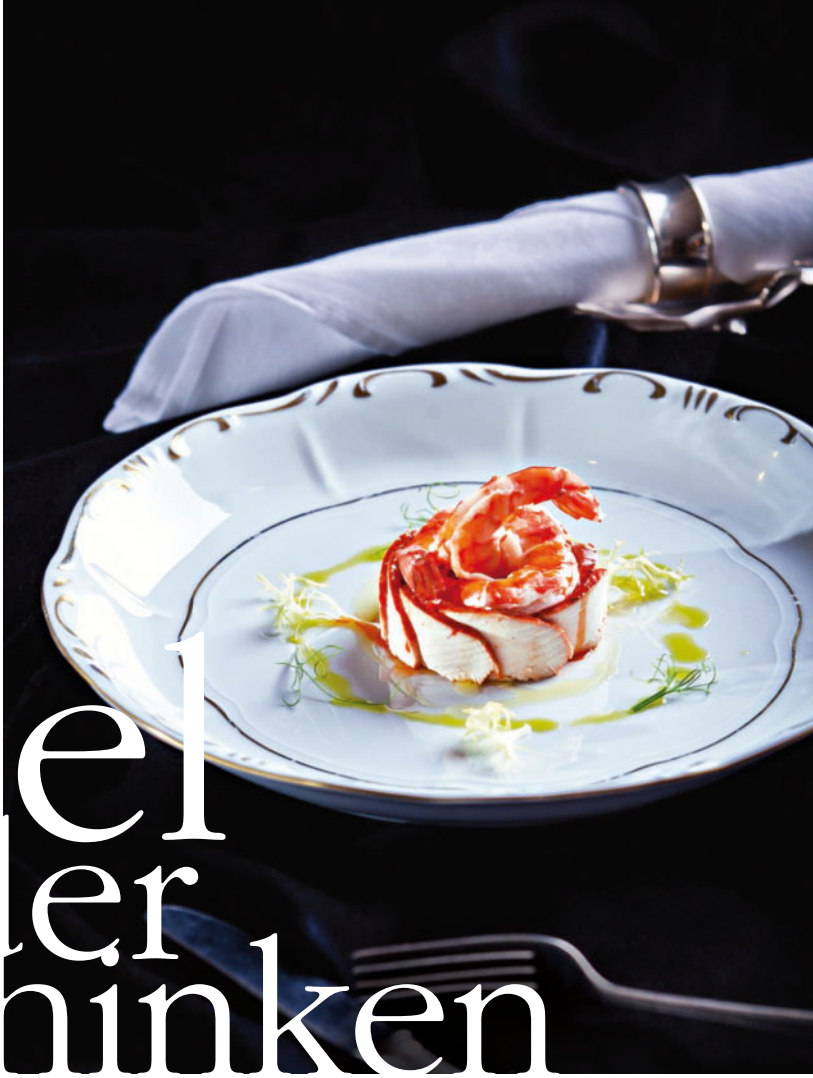
Klingt simpel, ist kompliziert. Aromatische Tomaten sind in Israel selbstverständlich, in Berlin meist ein Wunder, jedenfalls außerhalb der Saison. Auch *shakshouka*, neben Hummus das zweite Nationalgericht, braucht gute Tomaten, dazu Paprika, Karotten, Zwiebeln. Daraus wird eine dicke Sauce mit groben Stücken, darauf ein Ei, und dann steht man vor der Herausforderung, das Ganze mit Pita-Stücken unfallfrei zu schöpfen (Löffel sind was für Anfänger). Im „Gordon“ ist das Brot besonders fluffig und weich durch, wenn man für den Weg zum Mund zu lange braucht.

Limonaden und Tee kommen von kleinen Manufakturen, alles ist bio, vegetarisch – keine Kompromisse. Den Kaffee vom Berliner Röster The Barn trinkt man aus Alubechern, wie man sie in Israel bei Ausflügen in die Wüste mitnimmt. Dazu unbedingt den *cheesecake* probieren! „Du musst dich immer weiterentwickeln, das verstehen Israelis vielleicht besser, weil sie seit jeher von Feinden umgeben sind“, sagt Doron. „Und sich in die Zukunft orientieren, ihren Träumen folgen“, ergänzt Nir: „Das ist die Basis, die der Frieden braucht. In Israel und überall.“

Mit Kreativität und Traditionen ihrer Heimat sorgen junge Israelis dafür, dass Hummus in Berlin fast so gängig ist wie Currywurst und Kebab

TEXT: DEBORAH GOTTLIEB, FOTOS: NICKY WALSH

Im Tempel der Palatschinken



Das „Gundel“ steht am Rand des Városliget, des Stadtwaldchens im XIV. Bezirk der ungarischen Hauptstadt. Hoher Himmel, viel Grün, denkwürdige Architektur in der Nachbarschaft. Das „Gundel“ ist, das kann man mit gutem Grund sagen, eine Sehenswürdigkeit, ganz so wie die beiden Jugendstil-Elefanten, die in unmittelbarer Nähe des frei stehenden herrschaftlichen Hauses den Eingang zum Zoo bewachen. Im Sommer defiliert hier *tout Budapest* entlang, um bei den Gorillas vorbeizuschauen oder im Schatten des großen Stadtparks ein bisschen Muße zu suchen.

„Gundel“ – wer bei diesem Namen die Stirn runzelt, weil der nicht unbedingt den fremden, hermetischen Klang der ungarischen Sprache repräsentiert, dessen Irritation ist berechtigt: Der Name wurde aus dem ostfränkischen Ansbach importiert, und zwar von seinem Träger Johann Gundel. Dieser brach 1857 im Alter von 13 Jahren auf, um im Osten der Donaumonarchie sein Glück zu suchen. Nach dem „Ausgleich“ 1867, der Ungarn und Österreich zu unabhängigen und gleichberechtigten Kronländern der Habsburger machte, standen Budapest und Wien in heftiger

diese Welt nach Budapest zu transferieren. 1907 übernahm Charles Gundel das väterliche Hotel, und 1910 kaufte er ein abgewracktes Ausflugswirtshaus namens „Wampetits“ draußen am Stadtwaldchen und verwandelte es in das Gourmetrestaurant namens „Gundel“, wie es heute noch da steht – nach einer Geschichte, die man durchaus wechselvoll nennen darf.

Der Vorraum glänzt von Messing. Ein Heer von Kellnerinnen und Kellnern wuselt, auch der altehrwürdige Beruf der Garderobiere wurde hier noch nicht abgeschafft. An der Wand hängen unzählige Bilder prominenter Gäste: Papst Johannes Paul II. mit strengem Blick, Königin Elisabeth huldvoll samt Prinzgemahl, Henry Kissinger, George Bush der Ältere, Ministerpräsident Viktor Orbán sowieso. Der Gast soll sehen, auf wessen Spuren er wandelt.

Aus dem Speisesaal dringt vertraute Musik. Eine Kapelle spielt „La Paloma“, und „La Paloma“ geht seufzend über in das nächste Stück, das irgendwie auch nach „La Paloma“ klingt. Einer der beiden Geiger macht die Runde und spielt an einem Tisch, von dem aus er besonders einladend angelächelt wird, sein schluchzendes Solo. Man kann sich den Sound gut zu einer Inszenierung eines Schnitzler-Stücks in der Provinz vorstellen: zwei Geiger, Zymbal, Kontrabass und Akkordeon. Als der Schriftsteller und

SEINE BLÜTEZEIT IST VORBEI, EINE INSTITUTION ABER BLEIBT ES: BUDAPESTS „GUNDEL“ ATMET DEN GEIST SEINES GRÜNDERS, DER AN DEN ZAUBER EINER PERFEKTEN GASTLICHKEIT GLAUBTE

TEXT: CHRISTIAN SEILER

Konkurrenz um die prächtigste Kronstadt. Und der ehrgeizige Johann Gundel – seinen fränkischen Vornamen wandelte er kurzerhand in Janós um – stieß in die gastronomische Lücke. Mit 25 eröffnete er sein erstes Restaurant. Wenig später übernahm er den eleganten Speisesaal des „Hotels Erzherzog Stefan“, schließlich kaufte er das ganze Hotel.

Gundel war Vater von fünf Kindern. Seinem Sohn Károly, geboren 1883, gab er seine gastronomische Passion mit auf den Weg und schickte ihn zum Lernen zu den besten Adressen seiner Zeit: Károly verdiente sich seine Sporen zuerst in Neuchâtel, dann in Frankfurt, wo er César Ritz kennenlernte. Der erkannte die Begabung des jungen Mannes, nahm ihn mit nach Paris und dann nach London. Gundel arbeitete mit Auguste Escoffier, von dem er sein Leben lang schwärmen sollte: „Nur ein Genie wie er kann Gerichte erfinden. Wir können nur seine Ideen variieren.“

Als Charles, wie sich Károly jetzt nannte, auf einem Heimatbesuch den Vater krank antraf, entschloss er sich, in den Familienbetrieb einzusteigen. Aber er hatte nicht vor, der großen kulinarischen Welt den Rücken zu kehren. Im Gegenteil: Er beschloss,

Journalist Joseph Wechsberg im Jahr 1948 an gleicher Stelle Charles Gundel traf, um für den „New Yorker“ über das Restaurant zu berichten, in dem er „das beste Essen nach sechsmonatiger Reise durch Nachkriegseuropa“ zu sich genommen hatte, da bestand die Musikgruppe noch aus sieben Mitgliedern, und Wechsberg scheute nicht davor zurück, diese als „gypsy band“ zu bezeichnen, als Zigeunerkapelle.

Was sich seither noch geändert hat? Die hohe Decke des Prachtsaals wurde aus nicht ersichtlichen Gründen etwas unglamourös abgehängt. Das Publikum ist weniger um Eleganz bemüht, dafür jedoch zahlreicher, und natürlich kümmert sich heute im besten Fall der von neuen Eigentümern bestellte Maître Ervin Ungár um seine Gäste. 1948 war es noch Charles Gundel persönlich. „Ein massiver Baum von einem Mann“, wie Wechsberg schrieb, „von großer Würde, mit einem Gesicht voll tiefer Kerben, einem kahlen Schädel und einem so großen Doppelkinn, dass es die Hälfte seiner Fliege verdeckte.“

In den 50er-Jahren hatte Charles Gundel die meisten Höhepunkte seiner Karriere bereits hinter sich. Er hatte goldene Zeiten erlebt, aber auch zwei Weltkriege, zwei Inflationen, zwei Besetzungen, zwei Revolutionen und eine Konterrevolution. Gundel war reich geworden und hatte seinen Reichtum in Rauch aufgehen sehen. Aber er hatte nie aufgehört, an den Zauber perfekter Gastronomie zu glauben. ▶▶▶

Das „Gundel“, Restaurant und Kulturdenkmal zugleich, steht idyllisch am Rande des Budapester Stadtwaldchens. In ehrwürdigem Ambiente wird auch Salat mit Krebsfleisch und Huhn unter Geigenklängen serviert – ach, komm, Zigan!



Einst kaufte Charles Gundel mehr Fisch als alle anderen Lokale Ungarns zusammen. Gerichte wie Zander mit Blattspinat bilden bis heute den leichten Kontrast zu Gulasch und Spätzle. Der Klassiker im prächtigen Speisesaal: die Palatschinke

Das elegante, üppige „Gundel“ stieg gleich nach seiner Eröffnung 1910 zum *place to be* von Budapest auf. Es zog den Adel, die Hofschranzen und die Glücksritter gleichermaßen an. Während des Ersten Weltkriegs diente Gundel in der österreichisch-ungarischen Armee; dem Vernehmen nach ging er ungeduldig den Köchen im Offizierskasino zur Hand. Als nach verlorenem Krieg das Königreich Ungarn von Österreich getrennt wurde und Admiral Miklós Horthy zum Reichsverweser aufstieg, holte der sich Charles Gundel als offiziellen Gastronomen an die Seite, zuständig für jedes Staatsbankett und jeden großen Empfang. 1926 übernahm Gundel zusätzlich auch die Gastronomie des Hotels „Gellért“, jenes prächtigen Jugendstilhauses am Gellért-Berg, dessen Thermalbäder bis heute zu Recht für ihre Schönheit berühmt sind.

Dort etablierte sich Gundel endgültig als moderner Gastro-Unternehmer: Er führte mehrere Restaurants und Bankettsäle mit Belegungen bis zu 900 Gästen. In den späten 20er-Jahren orderte Gundel mehr Fisch und Meeresfrüchte bei seinen Lieferanten als alle anderen Köche des Landes zusammen. Er ließ es sich trotzdem nicht nehmen, täglich um acht Uhr früh die übrigen Einkäufe in der Markthalle persönlich zu erledigen, weil er niemandem vertraute, Frische und Qualität besser zu erkennen als er selbst. Aus dieser Zeit stammt sein berühmtes Bonmot, dass es wohl schwierig sei, aus zweitklassigen Zutaten etwas Gutes zu machen, aber dass es dafür sehr leichtfalle, erstklassige Produkte in der Küche zu ruinieren.

Das Restaurant am Stadtwäldchen war stets das spirituelle Zentrum und Aushängeschild des Charles Gundel. Dort begrüßte er gekrönte Häupter und andere Potentaten, widmete ihnen eigene Gerichte, die auf der Karte stehen blieben, so wie zum Beispiel der „Zander à la Lord Rothermere“, dem Bürgermeister von Philadelphia zugeordnet. Das gewöhnliche Publikum hingegen vergötterte die Gundel-Palatschinke, einen üppigen Pfannkuchen, der mit Haselnüssen gefüllt und mit dunkler Schokosauce und Schlagrahm serviert wird.

Noch heute werden pro Jahr mehr als 10 000 dieser Palatschinken verkauft. Sie dienen in der Regel als Abschluss des immer noch üppigen Mahls, das mit Brot und Butter (in Elefantenform gepresst) eröffnet wird, mit Gänseleber- und Kaviar-Assortimenten auf schwülstigem Porzellan so richtig beginnt und über den Umweg stark paprizierter Fisch- und Fleischspeisen, die unter geräumigen Cloches serviert werden, zum vorgezeichneten mächtig-süßen Ende führt. Auch wenn diese auf einer klassischen französischen Hotelküche basierenden und ungarifizierten Gerichte – Herregulasch mit gebackenen Eierspätzle, geräucherte Fois gras mit gebackenem Krautstrudel – keine zeitgemäßen Schöpfungen sind (und das auch nie behaupten), darf sich das Restaurant rühmen, nicht nur die Prominenz vergangener Tage, sondern auch aktuelle Celebrities zu den Gästen zu zählen: Hillary Clinton, Sir Roger

Moore, Madonna. Wäre interessant zu wissen, was Madonna wohl bestellt hat. Für Vegetarier gibt es nämlich nicht viel mehr als Palatschinke oder Somlauer Nockerl.

Mit dem Ausbruch des Zweiten Weltkriegs war auch die zweite Blütezeit des „Gundels“ vorbei. Nach der Besetzung Ungarns durch die deutsche Wehrmacht wurde das Restaurant geräumt, das Porzellan zerschlagen, der Weinkeller geplündert. Charles Gundel weinte um die besten Chambertin- und Tokajer-Jahrgänge, im Speisesaal standen Wehrmachtspferde. Nach Kriegsende durfte Charles Gundel – „eine Konstante im Chaos“, wie er immer genannt worden war – sein Restaurant Stück für Stück wieder aufbauen. Aber als sich das von der Sowjetunion besetzte Ungarn planwirtschaftlich zu organisieren begann, riss sich der Staat auch dieses Aushängeschild westlicher Genussskultur unter den Nagel. Er betrieb es zwar weiterhin als Restaurant, doch war es nun ein Ort, „den man nicht besuchte, sondern an den man sich erinnerte“, wie Adam Gopnik, amerikanischer Essayist für den „New Yorker“, das Grundgefühl der ungarischen Vor- und Zwischenkriegsgenerationen trefflich beschrieben hat. Charles Gundel starb 1956 in Budapest, 73 Jahre alt, an Krebs.

Auch die Geschichte der „Gundel“-Renaissance entbehrt nicht jener Dramatik, die dem Ort offenbar innewohnt. 1992 kauften Ronald S. Lauder und George Lang das Restaurant. Lang, Jahrgang 1924, war als ungarischer Jude in einem Arbeitslager interniert gewesen, hatte aber 1945 fliehen können. Nachdem er in den USA Karriere als Restaurantberater gemacht hatte, erfüllte er sich mit seinem Freund Ronald S. Lauder, dem Sohn von Estée Lauder und

DER GEIGER SPIELT AM TISCH SEIN SOLO, IM GLAS FUNKELT DER TOKAJER. FAST SO WIE VORGESTERN

gegenwärtigen Präsidenten des jüdischen Weltkongresses, den Kindheitstraum, das „Gundel“ zurück zu altem Ruhm zu bringen.

Doch das gestaltete sich schwieriger als erwartet – nicht zuletzt, weil eine identitätsstiftende Vaterfigur wie Charles Gundel fehlte, die in einer kulinarischen Landschaft, in der Qualität über Jahrzehnte als Dekadenz diffamiert worden war, das Restaurant neu hätte einstellen können. 2004 trennte sich George Lang wieder von dem Lokal. Heute wird der Mythos „Gundel“ von der Danubius Hotels Group bewirtschaftet.

Der Geiger spielt jetzt etwas aus der „Fledermaus“. Unter gewaltigen Cloches kommen Gänseleber und Gänseleber. Der Sommelier empfiehlt dazu Wein aus Tokaj und kann sich nicht verkneifen, den alten Spruch anzubringen, dass dort, auf vulkanischem Terroir „der Wein der Könige“ gemacht werde – Pause –, „der König der Weine“.

Wenn im Sommer das Wetter schön ist, bewirbt das „Gundel“ manchmal mehr als 1000 Gäste. Man spricht Deutsch, Englisch, Französisch. Die Cloches werden gehoben. Der Tokajer fließt golden ins Glas. Die Gesten sind groß, so wie die Vergangenheit. **||**



Neues aus dem Tierreich: Ratten lieferten früher Milch, Kühe sind raffiniert, Elstern geschwätzig, Störche heimattreu. Und Hunde lassen sich von der Straßenbahn überfahren

AUF DIE NATUR IST VERLASS

Der Förster zielte sorgfältig. Aber jedes Mal, wenn das Ende der Kuh nur Bruchteile von Sekunden entfernt schien und der Förster den Druckpunkt seiner Flinte fast nicht mehr unter Kontrolle hatte, machte das wertvolle Rindvieh eine kleine Bewegung, sei es mit dem Ohr, sei es mit einem sonstigen Körperteil, und das Leben der Kuh war fürs Erste gerettet. „Du glaubst es nicht,“ jammerte der Förster, als er seine Flinte in den Schirmständer fallen ließ, „was die Tina für Tricks drauf hat.“

„Die Tina? Die empfand ich immer als harmlose Naive.“

„Naiv? Naive Kühe sind mit den neuen Gesetzen ausgestorben.“

„Okay – sie sind, sagen wir mal, raffinierter als früher.“

„Das waren die Ratten früher auch.“

„Aber nur, solange sie Milch gaben.“

„Kannst du doch nicht vergleichen.“

„Wieso nicht? Rattenmilch war damals so teuer wie heute die von der Kuh. Wie hätte ich sonst unsere Kinder großgekriegt?“

„Mit etwas Geduld ist alles möglich ...“

„... sagte der Frosch, als er die Fliege fraß.“

„Was hat denn die Tina mit dem Frosch zu tun?“, fragte verwundert die Förstersfrau.

„Als Beweis, wie raffiniert sie geworden ist, taugt sie dir wohl nicht? Die Tatsache, dass die dumme Kuh über 1000 Liter Milch pro Tag liefert, zusätzlich 500 Liter Joghurt produziert, beeindruckt dich offenbar kein bisschen!“

„Sind doch alles nur Zuchterfolge und längst mit dem Nobelpreis ausgezeichnet.“

„Richtig, bloß dass du heute für ein Kilo Rindfleisch zwanzigmal so viel bezahlen musst. Das verdankst du deinen Freunden, den Veganern.“

„Ehre, wem Ehre gebührt“, murmelte der Oberförster und verließ büchsenknallend das Haus.

Der brave Waidmann hatte kaum sein Pulver verschossen, als ein Schwarm Elstern sich in den Bäumen niederließ. Elstern sind jene eleganten Vögel, von denen es heißt, sie würden silberne Löffel stehlen. Aber genauso gut könnte man Frankfurter Knackwürste des Löffeldiebstahls bezichtigen. Sie sind so unschuldig wie junge Hunde, nur nicht so verspielt.

Dafür sind Elstern ungeheuer geschwätzig. In Braunschweig befindet sich ein Tondokument, aus dem Ornithologen von Zeit zu Zeit zitieren, wenn sie guter Laune sind. Schlecht gelaunte Ornithologen halten sich häufig in der Küche auf, wo sie dem Kuckuck beim Backen helfen. Zu ihrem Lieblingsgebäck gehören Salzburger Nockerln, welche wiederum von Elstern mit Vorliebe geknabbert werden. Das haben alle Förster außer Rudolf Steiner längst begriffen.

„Elstern sind jene eleganten Vögel, von denen es heißt, sie würden silberne Löffel stehlen. Aber genauso gut könnte man Frankfurter Knackwürste des Löffeldiebstahls bezichtigen. Elstern sind nämlich so unschuldig wie junge Hunde.“

Man kann auch sagen: Auf die Natur ist immer Verlass. So wird schon bei einem harmlosen Waldspaziergang das ewige Walten der Schöpfung deutlich.

Überdeutlich machen sich in der Natur ältere Wandergruppen bemerkbar, sogenannte Rentner, welche vorzugsweise auf den dünnen Ästen pensionsberechtigter Bäume herumsitzen, wo sie von der Förstersgattin heimlich gefüttert werden.

Warum heimlich, fragen ahnungslose Forstleveuten, die mit den Schießgewohnheiten des Oberförsters nicht vertraut sind.

Die Antwort ist einfach. Wird aber aus den bekannten Gründen geheim gehalten.

Unterdessen hat die Storchfamilie ihr Nest wieder bezogen, in dem sie seit Jahren zu klappern pflegt. „Regelmäßig seit vier Jahren“, resümiert die Förstersgattin, „ob ihnen die Eier erfrieren oder die raffinierte Tina es sich im Storchennest gemütlich macht. Auf die Natur ist Verlass.“

Genau das empfindet auch der Fahrer der Straßenbahn Nr. 14. Er hat soeben ein Tier überfahren, Dackel, Kater oder Eule, kurz vor der Endstation am Waldfriedhof. Wegen der einsetzenden Dämmerung konnte er die Gattung des elenden Tieres nicht erkennen. Hoffentlich war es nicht Minou, denkt er bang an seine Hauskatze. Bei der nächsten Station springt er aus dem Wagen und überzeugt sich. Nein, es war nicht Minou, sondern ein Hund.

Und wieder einmal wird klar: Auf die Natur ist Verlass.



ZWEI MEISTER AN EINEM TAG

Lunch bei Tim Raue in Berlin, Dinner im „Aqua“ in Wolfsburg, wo uns Sven Elverfeld mit Mini-Burgern überrascht (Foto). Dazwischen liegt nur gut eine Stunde Zugfahrt. Das Genuss-Arrangement des Wolfsburger „The Ritz-Carlton“: mittags Sechs-Gänge-Menü inklusive Getränke und Kochbuch bei Tim Raue, Fahrt mit der Bahn (1. Klasse), Transfer vom Bahnhof, Neun-Gänge-Menü inklusive Getränke und



Übernachtung im „Ritz-Carlton“ mit Frühstück in der Club-Etage und Eintritt in die Autostadt. Preis: € 2025 im DZ. Buchung: Tel. 05361-60 60 56, info@restaurant-aqua.com.

PILGERN DE LUXE

Dieser Jakobsweg hat den Genuss zum Ziel: Am 5. Juli wird die Pilgeroute im Tiroler Paznaun eröffnet. Auf über 2000 Metern sorgen vier Spitzenköche in vier Hütten in Ischgl, Galtür und Kappl mit ihren Rezepten für Höhenflüge. Dieses Jahr unter anderen mit von der Partie: Jörg Sackmann („Schlossberg“, Baiersbrunn) und Marc Veyrat („La Maison des Bois“, Manigod). www.kulinarischerjakobsweg.paznaun-ischgl.com

ZEHN JAHRE BAUKUNST

Christian Bau feiert Jubiläum! Zehn Jahre höchste Bewertungen sind ihm in Nennig am 19. Juli ein Event mit acht Gastköchen wert, darunter Jacob Jan Boerma („De Leest“, Niederlande) und Simon Taxacher („Rosengarten“, Österreich). Preis: € 269, alles inklusive. www.victors-gourmet.de



Sorglos in Sachsen

Spitzenkoch, Erfolgsgastronom und jetzt auch noch Hotelier: Das Dresdner Multitalent Stefan Hermann („bean & beluga“, „William im Schauspielhaus“ ...) hat das Romantik Hotel „Villa Sorgenfrei“ in Radebeul übernommen. Hermann wird vor allem kulinarisch Akzente setzen in dem idyllischen Ensemble von 1783,

das einst ein Weingut war, mit charmanten Gebäuden und 7000 Quadratmetern Parkanlage. Was uns erwartet? Eine moderne Landhausküche mit zwei Menüs, einem À-la-carte-Angebot und Gerichten wie in Aromaten gebratenem Milchkalbskotelett mit Spargel. Nach ersten kleineren Modernisierungsmaßnahmen ist für das kommende Frühjahr ein Umbau geplant. „Ich habe die Verantwortung für ein ganz besonderes Kleinod übernommen, an dessen Charakter ich festhalten werde“, sagt der Patron. www.hotel-villa-sorgenfrei.de

1562 EURO

pro Kopf gibt der Deutsche durchschnittlich jährlich bei **Onlinebuchungen** für Reisen, Hotels und Flüge aus.

In **Reisebüros** lässt er dafür nur **431 Euro**.

Quelle: Konzept & Markt

LONDON:

Im siebten Fleisch-Himmel

Mehr Kobe Beef geht nicht. In Londons neuem japanischem Restaurant „Engawa“ steht Fleisch der echten Tajima-Rinder aus der Region Kobe auf der Karte – und zwar nahezu ausschließlich. Mittags gibt es die zahlreichen Varianten als Miniatur-Kunstwerke in Bento-Boxen und als kleinen Kaiseki-Lunch, abends als drei-, fünf- oder achtgängige Menüs (80 bis 137 Euro). Das Lokal, das zu Londons stylishstem Hotel „Ham Yard“ in Soho gehört und die hübsche Piazza krönt, verarbeitet als einziges der Hauptstadt das ganze Tier. Wie wär's mit langsam gegartem Fleisch mit *ponzu-Gelee*? Als Sashimi, mit gedämpfter Creme vom Bio-Ei und *Kobe-dashi-Sud* oder doch lieber *shabu shabu style* mit *yuzu*? Zum Hauptgang stehen diverse Cuts zur Wahl, dazu trinkt man einen der guten Sake. Und nicht auf den Tofu-*cheesecake* mit Grüntee-Schoko-Sauce verzichten! www.engawa.uk



Das Ende des Mittagstischs?

Deutsche Wirte und Hoteliers sind nicht für eine Streikwut wie die Lokführer-Gewerkschaft bekannt.

Wenn sie auf die Straße gehen, hat das handfeste Gründe, und die bekommen nun auch die Gäste zunehmend zu spüren. Steine des Anstoßes sind der Mindestlohn und die Neuregelung des Arbeitszeitgesetzes in Restaurants und Hotels. Letztere führt nicht nur zu Bürokratisierung und Mehraufwand für die Erfassung, sondern vor allem zu einer Reduzierung der Öffnungszeiten in vielen Restaurants. Acht Stunden dürfen dort pro Tag höchstens gearbeitet werden, in Ausnahmefällen auch mal zehn. Verstöße werden mit empfindlichen Geldbußen bestraft.

Das bedeutet vielerorts das Aus für das Mittagsangebot, denn Mittags- und Abendservice sind in acht Stunden nicht zu machen, von wirtschaftlich wichtigen Großevents wie Hochzeitsfeiern gar nicht zu reden. Mehr Personal können sich kleine und mittlere Betriebe aber in der Regel nicht leisten. 12 000 Euro Mehrkosten im Monat habe er nun, sagt etwa ein Hamburger Restaurantbesitzer – macht 144 000 Euro im Jahr. Das muss man erst mal zusätzlich erwirtschaften.

Um kein Missverständnis aufkommen zu lassen: Ausbeutung darf es in keinem Fall geben. Arbeit muss bezahlt werden, und zwar angemessen. Das bessert auch das Image der Berufe auf – wie dringend notwendig das in Küche und Service ist, beweist der dramatische Fachkräftemangel.

Aber Restaurants brauchen Flexibilität und keine lebensfremde Gängelung. Und wir Gäste müssen die Mühen entsprechend honorieren. Hinter hochwertigem Essen in einem guten Restaurant steckt viel Aufwand, der uns schöne Erlebnisse beschert. Das müssen wir auch bereit sein zu bezahlen. Ansonsten bleibt uns liebloses Convenience-Food in unpersönlichen Kettenlokalen.

Deborah Gottlieb

Nie wieder Koffer verlieren

Albtraum am Urlaubsanfang: Gepäck verschollen, und niemand weiß, wo der Koffer ist. Das handtellergroße, 100 Gramm leichte Reise-Gadget TrakDot spürt verlorenes Gepäck auf. Dafür wird es beim Packen zwischen den Inhalt gelegt und aktiviert. Mit der dazugehörigen kostenlosen App meldet es nach der Landung per SMS oder E-Mail seinen Standort. Es nutzt GSM und sendet mithilfe von zwei Batterien zwei Wochen lang. Preis: € 99 Euro. Bezug:

www.trakdot.kaufen



FRUCHTIG. INTENSIV.
ZWEIFACH KONZENTRIERT!
BESTE VORAUSSETZUNGEN FÜR BESTES TOMATENMARK.



Sternekoch Alexander Huber ist überzeugt „Unverzichtbar für die Gourmetküche, da dank doppelter Konzentration einmalig fruchtig im Geschmack!“. feinstes Tomaten und Tomaten-Paprika Mark von Byodo – ausschließlich aus sonnengereiften, italienischen Tomaten. Genießen Sie die einmalig intensive Fruchtigkeit – exklusiv im Bio-Fachhandel erhältlich. Natürlich vegan und glutenfrei. Erfahren Sie noch mehr über beste Bio-Qualität unter www.byodo.de

byodo[®]
BIO VOM FEINSTEN.

Der Erfolg hat viele Eltern: Brigitte und Benoît Violier (links vorn) mit ihren Mitarbeitern im „Hôtel de Ville“

*In der Schweiz essen? Bei diesem Wechselkurs?
lassen Gäste des Restaurants „Hôtel de Ville“ in*

Klasse dank



*Ja! Denn Benoît Violier und seine vielen Helfer
Crissier eine fast unwirkliche Vollendung erleben*

MASSE

TEXT: THOMAS SCHWITALLA, FOTOS: MARKUS BASSLER

STECKBRIEF:

Name: Benoît Violier. **Alter:** 43 Jahre. **Hobbys:** Jagen, wandern, kochen. **Werdegang:** Violier hat in seinem südwestfranzösischen Heimat-Departement Charente-Maritime die Kochlehre, dann auch eine Ausbildung zum Pâtissier absolviert. Nach Stationen bei Joël Robuchon sowie in den Pariser Spitzenhäusern „Lenôtre“ und „La Tour d'Argent“ ging er 1996 nach Crissier, wo er zuerst mit dem legendären Frédy Girardet, dann mit dessen

Nachfolger Philippe Rochat arbeitete. Seit 2012 ist er selbst Hausherr. **Das Restaurant:** Die beiden Salons sind elegant, aber sparsam in warmen Erdtönen dekoriert, dicker Teppichboden dämpft die Geräusche. Der Service ist so umsichtig wie entspannt. Formelle Garderobe wird nicht erwartet, die meisten Gäste lassen die Krawatte zu Hause.



DER SERVICE

ist hier schon ein Schauspiel für sich



Warum ist Benoît Violier „Koch des Monats“?

Weil er ein würdiger Erbe des Jahrhundertkochs Frédy Girardet ist, seines Lehrmeisters und Vorgängers im noblen Restaurant „Hôtel de Ville“ in Crissier bei Lausanne. Dieser große Erneuerer der Hochküche in den 70er- und 80er-Jahren hat einst verkündet, höchstens drei Komponenten dürften ein Gericht prägen. Violier, ein Mann mit kräftiger Statur, kurzen, grau melierten Haaren und blitzenden Augen, sagt lachend: „Zwei reichen auch – es müssen nur die richtigen sein.“

Was kommt bei Violier auf die Teller?

Klassische Gourmetküche, auf höchstem Niveau modernisiert und verschlankt. Das heißt zum einen wenig Butter, kaum Sahne, dafür hochwertige Öle, und statt zu salzen, erreicht Violier Würze lieber über hohe Konzentration. Zum anderen spielt er mit Säure und bitteren Noten: „Gerichte müssen zum Weiteressen animieren.“ Sein „*Moelleux frivole iodé recouvert de Caviar Oscietre Impérial*“, ein schaumiges Haschee von kleinen Muscheln mit Ossiétrakaviar, hat das pure Aroma von Meeresfrüchten und Jod – Löffel für Löffel ein hedonistisches Vergnügen. Die *langoustine royale* aromatisiert Violier effektiv mit Fenchel. Eines seiner Lieblingsgerichte ist rosa gebratene Nantais-Ente. Das auf den Punkt garte Fleisch schmeckt

Camille Gariglio (l. o.) hat als *assistant chef sommelier* einen großartigen Keller unter sich. Das Fleisch wird von Maitre d'Hôtel Vincent Mattera und seinen Kollegen am Tisch tranchiert (l. u.)



FOIE GRAS VON DER ENTE *mit Merlot-Glasur*

REZEPT IM INFO-GUIDE AUF SEITE 122

Er wolle „mit den Besten arbeiten“, sagt Violier (u.) – ein Kompliment für seine junge Fischköchin Elodie Manesse und für Alexandre Juton, *chef de partie* für Fisch (r.)



mürbe und nussig, die dichte Rotweinsauce aus Chambolle-Musigny bildet einen kräftigen Säurekontrast.

Was verleiht Violiers Gerichten ihre Magie?

Violier verzichtet auf alles Überflüssige, legt das geschmackliche Rückgrat seiner Zutaten frei. Fleisch brät er am Knochen, Fisch auf der Gräte, „dadurch wird das Aroma intensiver“. Das Tranchieren des Geflügels übernehmen die Oberkellner – ein Schauspiel, das auch die Gäste an den anderen Tischen bestaunen wie einen Zaubertrick. Schnelle, präzise Schnitte legen die besten Stücke frei, den Rücken, die Keulen, übrig bleibt das Gerippe. Wer Fleisch essen, aber keine toten Tiere sehen mag, ist bei Violier falsch: „Das Archaische gefällt mir.“ So hält er auch nicht viel vom Garen bei niedriger Temperatur. Lieber heizt er seinen Grill auf 280 Grad hoch, weil das Fleisch so „lebendiger“ bleibe, „mehr Spannung“ habe. Am liebsten verwendet der aus Frankreichs Südwesten stammende Koch, der wegen Frédy Girardet in die Schweiz gekommen ist, Zutaten aus der Nachbarschaft. In seinem Garten lässt er Gemüse und Salat anpflanzen, seine Lieferanten müssen ihm Listen mit ihrem saisonalen Angebot schicken. Danach entwickelt er seine Menüs, gern auf ausgedehnten Wanderungen. „Je mehr er unterwegs ist, desto mehr fällt ihm ein“, sagt seine Frau Brigitte, die sich um die Ausstattung der Räume und den Empfang der Gäste kümmert. ▶▶▶



**HUMMER MIT
SAUCE CORALINE**
und Toast Melba

REZEPT IM INFO-GUIDE AUF SEITE 123



Ins „Hôtel de Ville“, dem früheren Rathaus, zieht es Gäste aus aller Welt zu Violier und Küchenchef Franck Giovannini (r.)

Ein Essen bei Benoît Violier ist so teuer wie ein Wochenende auf Mallorca. Lohnt es sich dennoch?

Ja, denn man erlebt dafür jenen Grad der Vollkommenheit, den nur ein großes Top-Team erreicht, für das anderswo der Controller längst kein Geld mehr rausrückt. Im „Hôtel de Ville“ kommt auf jeden Gast ein Mitarbeiter, die Räume sind schlicht, aber elegant, die Zutaten so großartig und kostspielig wie die Weine. In der offenen Hightech-Küche verarbeiten 22 Köche Steinbutt, Langustinen, Ente, Perlhuhn, viel Wild, dazu großzügig Kaviar, Morcheln und Trüffeln; 16 Kellnerinnen und Kellner haben alle Ruhe, um sich aufmerksam um höchstens 55 Gäste zu kümmern. Stress? Hektik? Spürt man im „Hotel de Ville“ nicht. Hier herrscht totale Gelassenheit im Restaurant, es wirkt wie abgekoppelt von der übrigen Welt. Durch die üppige Besetzung in Küche und Service klappt alles wie am Schnürchen. Hat ein Gast nur bis 14 Uhr Zeit, wird zügiger serviert – und keiner bemerkt etwas von der Eile. Klar, all das hat seinen Preis. Menüs, die 195 bis 375 Franken kosten, erschrecken Nicht-Schweizer gerade jetzt, wo man die Summe fast eins zu eins in Euro umrechnen kann. Dank den Einheimischen, die etwa 85 Prozent der Gäste stellen, ist das Lokal trotzdem oft auf Monate ausgebucht.

Wie schreibt Violier die große Geschichte des „Hôtel de Ville“ in Crissier fort?

Der Chef ist so selbstbewusst, seinen eigenen Weg zu gehen, aber dabei bescheiden und klug genug, um zu wissen, wie viel er seinen Vorgängern Frédy Giradet und Philippe Rochat verdankt. So setzt er noch immer ausgewählte Gerichte von ihnen auf die Karte: „Ich betrachte es als Verpflichtung, das Wissen, das ich von den beiden erhalten habe, weiterzugeben.“ Wie sie ist Violier nicht nur Koch, sondern auch Besitzer des Restaurants. 2012 hat er mit seiner Frau das „Hôtel de Ville“ mit dessen über 50 Angestellten übernommen. Koch und Unternehmer, diese Doppelaufgabe scheint ihm nichts auszumachen. Violier ist bestimmt, doch freundlich, er lacht und scherzt, seine Angestellten begrüßt er morgens mit Handschlag: „Jeder soll sich wohlfühlen. Die meisten arbeiten viele Jahre hier, manche Jahrzehnte.“ Der Küchenchef Franck Giovannini etwa ist schon seit



20 Jahren dabei. Dabei verlangt Violier von seinem Team sehr viel – genau wie von sich selbst. Im Jahr 2000 hat er den anspruchsvollen Wettbewerb um den Titel „Bester Handwerker Frankreichs“ gewonnen, und seine Mitarbeiter ermutigt er, ebenfalls an Wettkämpfen teilzunehmen. „Sie gewinnen oft“, freut sich der Chef, „wer hier arbeitet, muss sehr ehrgeizig sein.“

Wenn sich einer beruflich so reinhängt, macht er in seiner Freizeit doch sicher etwas ganz anderes, oder?

Wie man's nimmt. Zwar strebt Violier an freien Tagen hinaus in die Natur, vor allem in die Hochalpen. Aber dort geht er leidenschaftlich gern auf die Jagd – bereits mit 14 Jahren hat er den Jagdschein gemacht, um nach dem 15. Geburtstag sofort losziehen zu können –, und die Beute landet dann doch wieder in der Küche. Und er kocht auch zu Hause, in der Wohnung der Familie gleich über dem Restaurant: „Ich genieße es, mit meiner Frau und meinem Sohn gut zu essen. Bei uns gibt es oft Krustentiere und Fisch.“ Wessen Hobbys sich derart mit dem Beruf decken, den er schon als Kind angepeilt hat, der hat wirklich seine Bestimmung gefunden. ||

Lust auf feinste Schweizer Genüsse? Dann freuen Sie sich auf unser neues Bookazine „Genfer See“ mit den besten Restaurants, Hotels, Weingütern und Einkaufstipps in der Region (siehe auch Workshop auf S. 16). Ab 24. Juni im Handel – am Kiosk und über www.der-feinschmecker.shop.de



**SPHÄREN DER ERSTEN
WALDERDBEEREN,**
*parfümiert mit Zitronen
aus Nizza*

REZEPT IM INFO-GUIDE AUF SEITE 124

Der Mix **MACHT'S!**

Die Frau macht Salat, und der Mann ist glücklich: Chorizo, Lyoner, Speck, Salami und Pastrami sind die Krönung unserer herzhaften Sommerteller. Mit Brot und Käse wird daraus ein Sommerflirt

REZEPTE: MARIANNE ZUNNER, FOTOS: JOERG LEHMANN, STYLING: MAX FABER



PASTRAMI-Spitzkohl-Salat
MIT Gruyère UND
SALZBREZELN *Rezept auf Seite 65*

RUCOLASALAT
MIT *Fenchelsalami*
UND OFENTOMATEN-
SANDWICH *Rezept auf Seite 65*



Schweizer **WURSTSALAT** MIT ZWEIERLEI GURKE UND *Kümmel-Croûtons*



*Schwierigkeitsgrad: leicht,
Zubereitungszeit: 25 Minuten
plus 15 Minuten Marinierzeit,
Zutaten für 4 Personen*

400 g Lyoner (Fleischwurst), 100 g Radieschen, 1 Mini-Salatgurke (etwa 150 g), 150 g Gewürzgurken, 200 g Schweizer Emmentaler (in Scheiben), 1 kleine rote Zwiebel, 1 Essl. mittelscharfer Senf, 4 Essl. Gurkenwasser (von den Gewürzgurken), 4 Essl. milder Weißweinessig, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 6 Essl. Pflanzenöl (etwa Distel- oder Rapsöl), ½ Bund Schnittlauch, 2 Scheiben Bauernbrot (etwa 80 g), ½ Teel. Kümmelsaat, 20 g Butter

1 Wurst häuten, der Länge nach halbieren, Hälften in dünne Scheiben schneiden. Radieschen waschen, trocken tupfen und putzen. Radieschen in Stifte schneiden oder hobeln. Salatgurke waschen, trocken reiben,

längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Abgetropfte Gewürzgurken in Scheiben, Käse in Streifen schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Alle vorbereiteten Zutaten in eine große Schüssel geben.

2 Senf, Gurkenwasser, Essig, Salz, Pfeffer und Öl verquirlen, darübergeben. Schnittlauch in Röllchen schneiden, unterheben. Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken, mindestens 15 Minuten zugedeckt durchziehen lassen.

3 Brot würfeln. Kümmel im Mörser grob zerdrücken. Butter in einer Pfanne erhitzen, Brot hineingeben, mit Kümmel bestreuen und bei mittlerer Hitze goldbraun und knusprig braten, leicht salzen und etwas abkühlen lassen. Salat nochmals abschmecken, dabei großzügig pfeffern. Die Kümmel-Croûtons darübergeben.

TIPP: Für das Picknick oder den Biergarten Croûtons extra verpacken und erst kurz vor dem Servieren über den Salat streuen.



Apfel-Fenchel-SALAT
MIT *Tiroler Speck*
UND VINSCHGAUER *Rezept auf Seite 65*

Paprika-BROT-SALAT MIT CHILI UND knuspriger Chorizo



*Schwierigkeitsgrad: leicht,
Zubereitungszeit: 40 Minuten
plus 1 Tag Trockenzeit für das Brot
und 1 Stunde Zieh- und Marinierzeit,
Zutaten für 4 Personen*

**150 g Weißbrot, 2 gelbe Paprikaschoten,
1 rote Paprikaschote, 4 Essl. Sherryessig,
250 g Kirschtomaten, 200 g Salatgurke,
1 rote Zwiebel, ½ Ring (125 g) Chorizo,
2 Knoblauchzehen, 1 lange rote Chili-
schote, ½ Bund glatte Petersilie,
2 Minzestängel, 5 Essl. Olivenöl, Salz,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle**

- 1** Am Vortag das Weißbrot in dicke Scheiben schneiden, an der Luft trocknen lassen.
- 2** Am nächsten Tag die Paprikaschoten putzen und vierteln. Mit der Hautseite nach oben auf einem mit Alufolie belegten oder leicht geölten Backblech verteilen. Auf der mittleren Schiene unter dem vorgeheizten Backofengrill etwa 10 Minuten braten, bis die Haut dunkel wird und Blasen wirft. Blech herausnehmen, Paprika mit angefeuchtetem Küchenpapier abdecken und abkühlen lassen.
- 3** 100 ml Wasser und 4 Essl. Essig aufkochen. Brot entrinden, Scheiben nebeneinander in eine Schale legen, mit Essigsud beträufeln und 30 Minuten ziehen lassen.
- 4** Paprika häuten und in Streifen schneiden. Tomaten waschen und vierteln. Gurke schälen, entkernen und fein würfeln. Zwiebel schälen und fein würfeln. Gemüse in einer Schüssel mischen.
- 5** Chorizo häuten, in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze knusprig braten. Auf Küchenpapier entfetten. Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden. Chilischote putzen, in dünne Ringe schneiden, evtl. entkernen. Beides im Bratfett kurz anbraten, zum Gemüse geben.
- 6** Petersilien- und Minzeblätter fein hacken. Mit Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Eingeweichtes Brot in grobe Stücke zupfen, unter das Gemüse heben, Kräuteröl darübergießen, alles vorsichtig mischen, mit Salz, Pfeffer und evtl. Essig abschmecken, mindestens 30 Minuten durchziehen lassen. Chorizo unterheben, nochmals abschmecken.

TIPP: Für das Picknick oder den Biergarten die Chorizo extra verpacken, kurz vor dem Essen unterheben.



PASTRAMI-Spitzkohl-Salat MIT Gruyère UND SALZBREZELN

Schwierigkeitsgrad: leicht, Zubereitungszeit: 25 Minuten plus 1 Stunde Marinierzeit, Zutaten für 4 Personen

½ Spitzkohl (etwa 500 g), 1 große Zwiebel (etwa 100 g), 4 Essl. Raps- oder Sonnenblumenöl, 2 Teel. Thymianblättchen, Zucker, 3–4 Essl. milder Weinessig, 100 ml Gemüsebrühe, 200 g Pastrami (ersatzweise Roastbeef-Aufschnitt), 150 g Gruyère, 2 Karotten (etwa 160 g), 1–2 Essl. Senfmayonnaise (Dijonnaise), Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 40 g kleine Salzbrezeln

1 Äußere Spitzkohlblätter entfernen, Hälfte längs halbieren. Strunk keilförmig heraus-schneiden und den Kohl in feine Streifen schneiden oder hobeln. Zwiebel schälen und fein würfeln.

2 Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Thymian hinzufügen, 5–10 Minuten glasig und goldgelb andünsten. Mit Zucker bestreuen, 2 Minuten weiterdünsten. Mit 2 Essl. Essig ablöschen, aufkochen lassen. Die Brühe dazugießen, etwa 2 Minuten köcheln lassen. Pfanne von der Kochstelle ziehen, Sud über den Spitzkohl gießen und erst mit einem Kochlöffel, dann mit den Händen gut vermischen, dabei den Kohl immer wieder gut zusammendrücken. Zugedeckt mindestens 1 Stunde durchziehen lassen.

3 Pastrami in breite Streifen schneiden, Käse grob raspeln, Karotten schälen, in feine Streifen hobeln. Vorbereitete Zutaten und 1 Essl. Senfcreme unter den Spitzkohl heben, Salat mit Salz, Pfeffer, 1–2 Essl. Essig und restlicher Senfmayonnaise abschmecken. Zum Servieren die Brezeln in Stücke brechen, darüber verteilen.

TIPP: Für das Picknick oder den Biergarten Brezeln extra verpacken und erst kurz vor dem Servieren über den Salat streuen oder Laugenbrezeln zum Salat essen.

Apfel-Fenchel-SALAT MIT Tiroler Speck UND VINSCHGAUER

Schwierigkeitsgrad: leicht, Zubereitungszeit: 35 Minuten, Zutaten für 4 Personen

1 Teel. Korianderkörner, 2 Essl. milder Weißweinessig, 1 gehäufter Teel. Feigen-Senf-Sauce (ersatzweise Honig- oder Feigensenf), Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 3 Essl. Traubenkernöl, 1 kleiner Radicchio (etwa 200 g), 1 kleine Fenchelknolle mit Grün (etwa 250 g), 1 Apfel (etwa 180 g), 2 Teel. Thymianblättchen, 150 g Südtiroler Speck (in dünnen Scheiben), 4 Vinschgauer (kleine gewürzte Roggen-Fladenbrote, ersatzweise andere Roggenbrötchen), 200 g Taleggio-Käse

1 Koriander in einer kleinen Pfanne ohne Fett anrösten, bis die Körner knistern und duften. Etwas abkühlen lassen, im Mörser mittelfein zerstoßen.

2 Für die Vinaigrette Essig, Senfsauce, Salz, Pfeffer und Öl verquirlen. Radicchio putzen, die Blätter zerpfücken oder in breite Streifen schneiden. Fenchel putzen, das Grün beiseitelegen. Fenchel halbieren, um den Strunk herum in feine Scheiben hobeln. Apfel waschen, vierteln, entkernen und ungeschält in dünne Scheiben hobeln.

3 Radicchio, Apfel und Fenchel in eine Schüssel geben. Vinaigrette, Thymian und zerdrückten Koriander untermischen. Speckscheiben je nach Größe halbieren oder dritteln, Fenchelgrün grob hacken, Beides unterheben.

4 Zum Servieren Vinschgauer waagrecht halbieren und im 180 Grad heißen Ofen 3–5 Minuten anrösten. Käse in Scheiben schneiden, darauf verteilen und mit einem Messer zerdrücken. Salat darauf anrichten. Oder die Käse-Vinschgauer dazuessen.

TIPP: Für das Picknick oder den Biergarten die Vinschgauer mit dem Käse belegen, separat verpacken und zum Salat essen.

RUCOLASALAT MIT Fenchelsalami UND OFENTOMATEN-SANDWICH

Schwierigkeitsgrad: leicht, Zubereitungszeit: 25 Minuten plus 1 Stunde Garzeit, Zutaten für 4 Personen

1 Teel. Fenchelsamen, 400 g kleine Strauchtomaten, 7 Essl. Olivenöl, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 1 Teel. Zucker, 2 dicke Knoblauchzehen, 120 g Rucola, 25 g Kapern, 80 g Taggiasca- oder Kalamata-Oliven ohne Stein, 100 g Fenchelsalami (in dünnen Scheiben), 180 g Büffelmozzarella, 1 Handvoll Basilikumblätter, 1–2 Essl. Aceto balsamico tradizionale, 8 leicht schräg geschnittene dünne Scheiben Ciabatta, 2 Essl. Rotweinessig

1 Fenchel im Mörser grob zerstoßen. Tomaten waschen, halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf dem Backblech verteilen, mit 2 Essl. Öl beträufeln, mit Salz, Pfeffer und Zucker bestreuen. Knoblauch ungeschält dazwischenlegen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad etwa 1 Stunde backen.

2 Inzwischen die Rucola verlesen, grobe Stiele entfernen, waschen und trocken schleudern. Abgetropfte Kapern und die Hälfte der Oliven sehr fein würfeln und mischen. Restliche Oliven halbieren. Salamischeiben halbieren. Mozzarella in Scheiben schneiden. Basilikum grob zerzupfen, mit den Oliven zur Rucola geben.

3 Ofentomaten herausnehmen, Ofen nicht ausschalten. Tomaten noch heiß mit Balsamico beträufeln. Brote auf dem Ofenrost verteilen, mit 2 Essl. Öl bestreuen, etwa 5 Minuten knusprig rösten. Inneres der Knoblauchzehen aus der Schale drücken, mit Rotweinessig, Salz, Pfeffer und 3 Essl. Öl verquirlen.

4 Knoblauchvinaigrette mit der Rucola mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Salami unterheben. Auf 4 Teller verteilen. Je 1 Scheibe Röstbrot auflegen, ein Viertel von Mozzarella und Ofentomaten darauf verteilen, mit der Oliven-Kapern-Mischung bestreuen, 1 Brotscheibe anlegen. Sofort servieren.

TIPP: Für das Picknick oder den Biergarten die Zutaten in eine Schüssel schichten, Vinaigrette, Salami und Brot separat verpacken, vor dem Servieren mischen. **fl**

MADAME[®]

JULI 2015 • DEUTSCHLAND &
ÖSTERREICH & 6 • SCHWABEN •

INSEL- PERLEN

37

GEHEIMTIPPS
IN DER ÄGÄIS

MEHR IMMUN-
KRAFT FÜR
DIE SEELE

...IN 7
STEPS

Fashion
FANTASIE

HOT GLAM AM STRAND - POWER-FOLKLORE - PREVIEW AUF DEN HERBST

Mit Extra-Heft:
die neue Mode
für Herbst/Winter



www.madame.de | Instagram: @madamemagazin | Twitter: @MadameMagazin | im AppStore

ab sofort im Handel oder unter madame.de/abo

MADAME
DAS LUXUSMAGAZIN

Sophisticated fashion & luxury since 1952

AUF DER „QUEEN MARY 2“ nach New York!

Wenn Sie dieses transatlantische Los gewinnen, gehen Sie mit Ihrer Begleitung in Hamburg an Bord. Eine luxuriöse Balkonkabine ist für 9 Nächte Ihr Zuhause. Unterwegs gibt es jede Menge Unterhaltung, festliche Dinners – und mit Glück sehen Sie auf hoher See sogar Delfine und Wale. Die Rückflüge sind inbegriffen. Einfach königlich!



40
Jahre
FEINSCHMECKER

Jubiläums PREISRÄTSEL

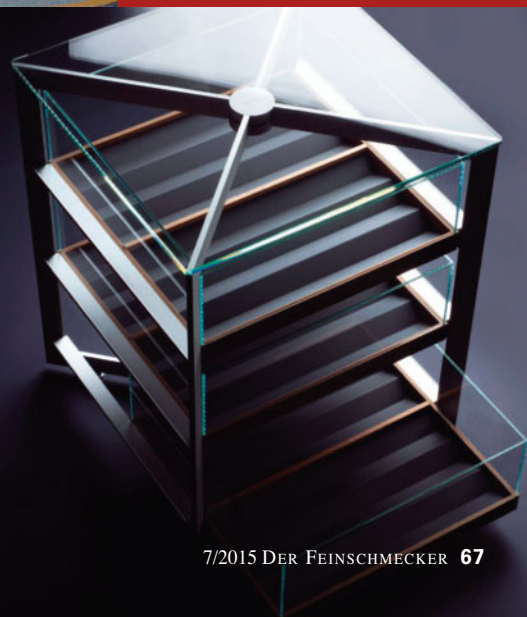


Diese drei Hauptgewinne verlosen wir im Herbst: Jede richtige Einsendung zu den 10 Folgen unseres Rätsels nimmt teil! ▶▶▶

IM CADILLAC zum Genuss: Der Gewinner fliegt mit einer Begleitperson in der Business Class von Frankfurt nach San Francisco. Dort steht ein Cadillac CTS bereit für eine luxuriöse Reise durch das nördliche Kalifornien – 6 Nächte in tollen Hotels (DZ) und 6 Dinners in ausgesuchten Restaurants. Plus Taschengeld!

BULTHAUP SOLITÄRE

für Individualisten. Der Gewinner dieser beiden wunderschönen „Einzelstücke“ kann damit seine Küche flexibel gestalten: Das Vorbereitungselement mit der Auflage aus Massivholz (kleines Foto) ist als frei platzierbares Küchenmöbel perfekt fürs gemeinsame Kochen, während das Präsentationselement (großes Foto) mit edlen Ausziehtablarern hochwertige Sammlerstücke (Messer, Porzellan, Schmuck) aufnimmt. Design vom Feinsten!



Geduld und Wortspielerei sind hier gefragt. Und dann? Erstmals ein seltsames Ergebnis. Nur nicht irre machen lassen! Im nächsten Schritt ordnen Sie Ihre zehn Buchstaben neu – zum „echten“ Lösungswort

JubiläumspREISRÄTSEL



Jetzt sind Sie schon bei der **siebten Folge unseres zehnteiligen Gewinnspiels** gelangt. Wie immer gilt es, **das richtige Lösungswort** aus zehn Buchstaben zusammenzusetzen. Unter allen korrekten Einsendungen verlosen wir drei kulinarische Preise (siehe rechte Seite), die den Gewinnern richtig Spaß machen werden. **Der Clou:** Ihre richtige Einsendung nimmt im Herbst überdies auch an der großen, finalen Ziehung der drei auf Seite 67 abgebildeten Hauptpreise teil! Je öfter Sie also bis zur Ausgabe 10/2015 mitspielen und uns jeweils die richtige Lösung schicken, **desto größer sind am Ende Ihre Chancen auf ein ganz großes Los!**

1 Der Darm hat Charme neuerdings, eine charmante Geste für ihn ist stets der verdauerliche Digestif. Nachmahligen Schweizern ist er kein Hinterherli, sondern ein Verdauerli, Norddeutschen gröblich Zerhacker, wenn nicht Absacker. Oberdeutsche sind da darmdirekter: Im Alemannischen ist der Verdauungsschnaps nur a

A Verrisserle B Sakrasäfte C Entbläherle

2 Appetizer als kleine, oft aufwendige Küchenverrücktheiten waren auch bei frankophilen Beaus im London des 18. Jahrhunderts à la mode. Sie süchteten nach derlei Raffinessen als „kickshaws“ – und hatten sie damit so versnobt getauft, dass sie später zum US-Inbegriff wurden. Kaum jemand ahnt noch die Verballhornung des französischen

J qui-vive K cuisinier L quelques choses

3 Schon Sandsteingrubenarbeiter kannten mineralreichen Feinton als „Steinbutter“ – in ihrer Brot-Not. Im „Mugaritz“ aber tischt Starchef Andoni Luis Aduriz tatsächlich „essbare Steine“ (*pedras comestibles*) auf. Die hartschaligen, felsgrauen Dinger sind zwar ganz innen *patatas*, außen aber steckt echtes Gestein in der dicklichen, ausgebackenen Mischung:

G Kaolin H Karotin I Keratin

4 Fertiggerichte & Mikrowelle bedrohen den Ruf der *cuisine française*, seit Januar soll ein Logo alle „Hausmacher“ preisen. Angeliefert erlaubt ist zwar allerlei – von Brot und haltbar Gemachtem bis hin zu Fonds –, aber keine vorverarbeiteten *pommes de terre*. Nur wer noch selbst fachkundig für die Kochkunst handwerkelt, hat den Fast-Food-Frittenbuden jenen Titel voraus: **D „cuisine pure“ E „fait maison“ F „menu manuel“**

5 Unvergessen, was Joseph Beuys alles in den Rang von „Lebensmittelkunst“ erhob: Fett, Honig, Grütze, Grieß und Hirse wurden Teil der *Arte povera*. Im „Fluxus-Konzert“ behämmerte er 1969 einen beinamputiert bodenständigen Flügel, begleitet vom Avantgardegeiger am Notenständer – die appetitliche Partitur darauf arrangiert aus **N Sauerkraut O Spaghetti P Lakritzschnüren**

6 Rinderkraftbrühe kann jeder, ein Hofkoch adelt sie durch Aufwand – wie die legendäre „Oliosuppe“ (vom spanischen Wort für Topf: *olla*) aus 200-Liter-Töpfen, dauergekocht und geklärt serviert als Wiener-Ball-Suppe besthin. Eine königshöfisch bovine Kraft- als „Windsorsuppe“ gibt es heute noch. Darin schwimmt klein gewürfelt

X Ochschwanz Y Ferkelzunge Z Kalbsfuß

7 Fürst Pückler hat das patriotisch empfundene Schichten-Eis nicht kreiert, aber gnädigst erlaubt, es nach ihm zu benennen. Der Weitgereiste kannte es sicher als „neapolitanische“ Farbeis-Kombi von Italienern, die ihr *gelato*-Know-how in die USA mitnahmen. Diese *Neapolitan ice cream* oder *tranche napolitaine* kennen *is*-versessene Dänen als

H fyrsteis (Fürsteneis)

I regnbueis (Regenbogeneis)

J flagetis (Fahneis)

8 Schon die alten Römer... Haben Getreide geschrotet, gewässert, gesiebt, gesüßt, getrunken – Spanien-Tourist schätzen derlei heute als *agua de cebada*. Nils Henkel (Althoff-Gruppe), der Kreative, ist dem marinierten Gerstenmalz auf der Gourmet-Spur, lobt dessen Erdigkeit selbst als Beilage zur Entenleber und nennt es den „Energy-Drink ...

D ... der Heimat“ E ... des Mittelalters“ F ... der Zukunft“

9 Geschmacksforscher sprechen global von Cilantro-phobia bei Aromen-Ekel vor einer uralten Würzpflanze. Im Abendland wird sie öfter abgelehnt, im Morgenland und fernerer Osten ist sie eher unentbehrlich, in der Neuen Welt längst Küchenstandard. Ungeklärt ist, ob empfundener Seifen-Schauder oder Wanzen-Ekel genetisch bedingt ist – bei

L Koriander M Kanel N Kreuzkümmel

10 Paläo-Palatales steht auf trendigen Speisekarten, aber längst nicht alles, was uralten Kulinaria-Kriterien entspricht: Natürlich Halbverfaultes und Vorvergorenes wäre ja genauso essbar. So ließen sich Nord-Nomaden mit Jieper auf fermentiertes Florales gern mal was Besonderes schmecken: einen vollen, „auto-marinierten“

C Robbendarm D Seekuhpansen E Rentiermagen

Und so nehmen Sie teil:

Übertragen Sie die Buchstaben Ihrer Antworten zu den Fragen 1 bis 10 – es ergibt sich, was Wasserschweber strebend haben:

Weiter geht's. Diese Wortneuschöpfung ist noch nicht das Lösungswort, sondern nur dessen Anagramm! Erst durch dessen Buchstaben-Umstellung ergibt sich das neue, einzusendende **Lösungswort!** Kleiner Tipp: Bei richtig kombinierter Lösung haben Sie einen weinheiligen Inbegriff verortet ...

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

(Lösungswort)

Schicken Sie das Lösungswort bis zum 7. Juli 2015 (Poststempel) an DER FEINSCHMECKER, Stichwort „Rätsel Juni“ 20742 Hamburg – oder per E-Mail an raetsel@der-feinschmecker.de. Absender und Telefon angeben! **Unter allen richtigen Einsendungen** zu dieser Folge des Rätsels verlosen wir die drei Gewinne in der rechten Spalte.

Zusätzlich nehmen alle richtigen Einsendungen an der großen Schlussverlosung mit Rätselfolge 10 (Heft 10/2015) teil. Barauszahlungen sind nicht möglich, der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mitarbeiter der Ganske Verlagsgruppe und ihre Angehörigen dürfen nicht teilnehmen. Die Auflösung dieser Folge drucken wir im nächsten Heft.

DIE GEWINNE dieser Ausgabe:

DINNER FORTWO BEI JOHANNES KING

Ein Sehnsuchtsziel für viele Feinschmecker ist der behagliche, in die Dünen geduckte „Söl'ring Hof“ in Rantum auf Sylt – Hausherr Johannes King ist ein geborener Gastgeber und ein toller Koch dazu. Der Gewinner dieses Loses genießt mit einer Begleitperson ein Dinner für zwei im Gourmetrestaurant – natürlich mit passenden Weinen. Das DZ steht bereit für die Übernachtung, anderntags gibt's ein tolles Frühstück. Seufz!



KOCHEN MIT JOHANN LAFER UND KENWOOD

Der Sternekoch lädt 8 Gewinner mit je einer Begleitperson zum Kochkurs (16.10.2015; 11-16 Uhr) ein. Gemeinsam mit Johann Lafer bereiten die Teilnehmer im „Table d'Or“ in Guldental ein köstliches Drei-Gänge-Menü zu, das sie anschließend an der langen Tafel gemeinsam genießen. Mit von der Partie ist die Küchenmaschine Cooking Chef von Kenwood,

die dank integrierter Induktionstechnologie auch kochen kann. Die Gewinner übernachteten im Hotel „Kaiserhof“ in Guldental. Famos!

EIS-SEMINAR BEI „BALLABENI“ IN MÜNCHEN

Der Gewinner dieses eintägigen Kurses muss nach München in die Seidlstraße fahren – zu Alberto und Giorgio (Foto) Ballabeni in die Icecream-Werkstatt. Die *gelatieri* zeigen ihren Gästen, wie man richtig gutes Eis selbst herstellt – mit vielen Profip Tipps, Warenkunde und dem nötigen Know-how für den Umgang mit Eismaschinen, auch zu Hause. Keine Frage, dass auch in diesem traditionellen Metier alles mit erstklassigen Zutaten und sorgfältigem Handwerk beginnt. Spaß und leckere Schleckereien sind jedenfalls garantiert.



Was

PROFIS

auf der Pfanne haben



TEXT: GABRIELE HEINS
FOTOS: MICHAEL BERNHARDI

Die Arbeit der Köche im Restaurant ist meist kompliziertes Handwerk. Aber sie können auch anders: Drei deutsche Meister am Herd verraten hier einfache Tricks für die Sommerküche

Eine Dorade braten, ohne dass sie ihre Form verliert? Tristan Brandt weiß, wie's klappt: zwischen Fisch und Pfanne Backpapier legen

Aal mal anders

Geräucherten Aal ohne Haut kann man ruck, zuck veredeln, indem man ihn mit Muscovado-Zucker (enthält Melasse) bestreut (durch ein Sieb, der Zucker klumpt) und dann unter dem heißen Grill im Ofen bei 250 Grad gratiniert. So bekommt er eine fast asiatisch anmutende karamellierte Kruste, die köstlich zum Raucharoma schmeckt.

Suppenzauber

Eine aufgeschäumte Suppe macht immer etwas her. Um dabei nachzuhelfen, einen kleinen Schuss kalte Milch dazugeben und dann mit dem Pürierstab aufmixen – so entstehen schöne Bläschen.

Asia-Imbiss

Frischer grüner Salat verträgt eine Vinaigrette mit Pep, etwa mit asiatischer Schärfe: Geflügelfond mit Miso-Paste, etwas scharfer Chilisaucen, Salz und Pfeffer verrühren, jeweils fein gehackte rote Paprika, Thai-Mango, blanchierte Schalotten und Korianderblättchen dazugeben – fertig!

Mengen je nach Geschmack.

Fisch perfekt in Form

Filets oder ganze Fische kleben beim Braten in der Pfanne schnell an (etwa weil die Beschichtung Kratzer hat) oder zerreißen beim Umdrehen? Dann legen Sie doch ein Stück Backpapier auf die Pfanne, bepinseln es mit Öl oder Butter und garen den Fisch darauf.

Parmesan als Schmuck

Parmesanchips sind eine schöne Dekoration. Ganz leicht gelingen sie in der Mikrowelle: Käse fein reiben, als dünne Taler oder Streifen auf Alufolie oder Backpapier streuen und 30–40 Sekunden in der Mikrowelle garen, bis sie schmelzen. Beim Erkalten in Form drehen oder schneiden.

Blätterwald

Auch Blättchen von glatter Petersilie, Kerbel oder Koriander kann man zum knusprigen Hingucker machen: In Olivenöl tauchen, Frischhaltefolie stramm über einen Teller ziehen, Blättchen darauflegen und 3 x 10 Sekunden in der Mikrowelle garen. Erkalten lassen.

Schnelle Handgriffe von *Tristan Brandt* aus Mannheim



Aubergine apart

Origineller Snack: Auberginenscheiben in Erdnuss- oder Rapsöl frittieren, mit einer Mischung aus Miso-Paste und Mirin (Reiswein) bestreichen und karamellisieren (unter dem Grill im Ofen bei 220 Grad etwa 4 Minuten oder mit dem Bunsenbrenner).

Blitz-Sauce

Aus frischem Gemüse kann man eine leichte Sauce zum Fisch machen. Zum Beispiel Karotten entsaften, mit Champagneressig verrühren, Olivenöl einmischen, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Geht auch gut mit Wirsing, Petersilienwurzel, Kohlrabi, Gurke. Mengen je nach Geschmack.

Hilfe gegen Säure

Ist eine Vinaigrette zu sauer geraten, schnell ein Lorbeerblatt einlegen – es zieht die Säure heraus.

Upgrade für Fleisch

Um gebratenem Fleisch mehr Aroma zu verleihen, pinseln Sie die Aufschnittfläche mit Butter ein (am besten mit aromatisierter, etwa mit Knoblauch und Thymian) und salzen erst dann. Die Butterglasur verhindert, dass das Salz dem Fleisch zu schnell den Saft entzieht.

Meine Haushaltstipps:

Eine halbierte Avocado wird im Kühlschrank nicht braun, wenn man den Kern dran lässt. Man kann die Schnittfläche auch mit Zitronensaft beträufeln, verändert dadurch aber den Geschmack.

Damit Bananen nicht so schnell nachreifen, umwickelt man ihre Strünke fest mit Frischhaltefolie – erst jeden einzeln, dann wie einen Turban alle zusammen.

Ein Schneidebrett rutscht nicht weg, wenn man Gummiringe von Einmachgläsern darunterlegt.



„OPUS V“ heißt das neue Mannheimer Restaurant, in dem der 30-jährige Tristan Brandt kocht – und dabei Erfahrungen einbringt, die er zuvor bei Christian Bau und Harald Wohlfahrt gesammelt hat

Hits, Dips und Rührendes von *Tillmann Hahn* aus Kühlungsborn

Gemüse für Kerle

So macht man Sommergemüse auch Männern schmackhaft: Karotten, Paprikaschoten, Zucchini, Sellerie, grünen Spargel oder Brokkoli in mundgerechte Stücke schneiden und 30 Minuten marinieren, entweder mit Pesto oder mit Currypaste. Auf dem Backblech im Ofen auf mittlerer Schiene bei 200 Grad etwa 10 Minuten garen. Voller Geschmack, voller Vitamine!

Fisch mit Inhalt

Ganze Fische schmecken besser als Filets, und noch mehr Aroma bekommen sie mit einer deftigen mediterranen Füllung. Mein Favorit: Geröstete Ciabattawürfel, gewürfelte getrocknete Tomaten, fein gehackten Rosmarin und gewürfelte, blanchierte Schalen von Salzzitrone (aus dem Glas) mit Mangoldstreifen mischen – und ab in den Bauch.

Nimm's leicht am Grill

Beim Grillen vermeiden sollte man Marinaden mit zu viel Zucker oder Honig, da sie schnell schwarz werden und verbrennen. Schöne Allrounder für Fisch, Geflügel und Fleisch sind Marinaden mit Joghurt. Beispiel: griechischer Joghurt, fein gehackter Knoblauch, etwas Honig und Salz. Oder *tandoori style*: Joghurt, mildes rotes Chili- oder Paprikapulver, Knoblauchpüree, Ingwerpüree (beides jeweils mit etwas Wasser im Mixer püriert), Garam Masala und Salz verrühren; Mengen nach Geschmack.

Hot Summer Dips

Auch im Sommer esse ich gern scharf, und am liebsten mag ich tropische Dips: Roh geraspelten Kohlrabi mit Palmzucker, Limettensaft, Koriander, fein gewürfelten grünen Chilischoten und etwas Salz vermischen. Köstlich zu Fisch, Garnelen oder Huhn.

Oder grüne Tomaten (mit Schale) im Mixer mit roten Chilischoten, Oregano und Kreuzkümmel pürieren. Passt zu Lamm, Rindfleisch und Gemüse.



Erfrischungshit

Kalte Suppen sind ein Erfrischungshit – und schnell gemacht. Für eine eisgekühlte Melonensuppe reife Cantaloupe- oder Ca-vaillon-Melone mit etwas weißem Portwein, wenig Minze und Zucker pürieren. Kalt stellen, servieren.

Lamm orientalisches

Wer intensiven Lammgeschmack nicht mag, sollte das Fett wegschneiden. Wer den Geschmack mag, das Fett jedoch nicht, lässt das Fett in der Pfanne aus und brät darin das Fleisch (auf Küchenkrepp entfetten). Lamm, paniert mit einer Kruste aus gemahlenem schwarzem Sesam, Sichuanpfeffer, etwas Zucker und Salz ist ein Genuss, den viele noch nicht kennen. Wichtig: Sanft braten!

Eis pikant

Eine überraschende Art, Eiscreme zu genießen, ist die Kombination mit aromatischen Ölen. Süchtig macht ein Vanille-Eis bester Qualität, serviert mit einem Schuss kräftigem grünem Olivenöl und einer Prise Salz – Fleur de Sel, schwarzes Salz, Hibiskussalz oder Zitrusalze. Probieren Sie auch mal aromatisierte Öle aus, mit Bergamotte, Kaffee oder Basilikum.

Auf einen Streich

Konfitüren kann man auch gut aus Gemüse herstellen. Mein Favorit zu kaltem Fleisch und Käse: Ganz fein gewürfelten Staudensellerie, 3–5 g Pektin pro kg Zucker oder entsprechende Menge Gelierzucker mit etwas Zitronensaft kurz aufkochen, sofort auf Eis kalt rühren, damit die Farbe erhalten bleibt. Schmeckt unwiderstehlich.

Süße Schlagseite

Der Schlagsahne zu Eis, Desserts oder Kuchen kann man frischen Wind einhauchen mit Sirup (Holunderblüte, Macadamianuss) oder Likören (Cassis, Haselnuss), die man zu Hause im Schrank hat. ▶▶▶

Tillmann Hahn (46) hat in Spitzenrestaurants an der Ostsee gearbeitet. In der „Villa Astoria“ setzt er auf kurze Wege zu Produzenten, Frische und Tradition



*Sven Elverfeld hat das Sagen an
den Herden des „Aqua“ im
„The Ritz-Carlton“, Wolfsburg.
Sven hat nicht nur sämtliche
Top-Bewertungen, sondern auch
237 FEINSCHMECKER-
Ausgaben. Und natürlich
alle fünf beehrten
FEINSCHMECKER-Fs.*

40
DER
FEINSCHMECKER
Jahre
40 FREUNDE
GRATULIEREN ZUM
GEBURTSTAG

SVEN ELVERFELD LÜFTET.. EIN GEHEIMNIS – ES GIBT FÜR UNS BUNTES LAMMCURRY!

Zum 40. Geburtstag, so stellt sich Sven Elverfeld das vor, schenkt er dem FEINSCHMECKER einen großen gusseisernen Bräter, aus dem die duftende Erinnerung an den Linseneintopf seiner Mutter aufsteigt, die ja, wie alle Mütter, an allem schuld ist. Für die Geburtstagsfeier aber zaubert er in dem Wundertopf dann doch lieber ein rot-gelbes Lammcurry und serviert es unter freiem Himmel. Und zwar allen hochgeschätzten Kollegen, die Deutschlands Geschmackssinne in den letzten 40 Jahren wach gekitzelt haben. Zum Dessert gibt's ein Stückchen Torte. Aber nur, wenn alle brav aufgegessen haben.

SEIT 40 JAHREN DAS FÜHRENDE GOURMET-MAGAZIN



Heft 12/1995

Ölungen und Massagen von *Maria Gross* aus Erfurt

Schneller Senf

Wunderbaren Himbeersenf mache ich im Handumdrehen selbst: 2 Teel. mittelscharfen Senf, 1 Teel. Honig und 1 gute Handvoll frische Himbeeren im Mixer pürieren, dann ein paar fein geschnittene Basilikumblätter einrühren und mit gerösteten Pistazienkernen bestreuen. Passt prima zu Ziegenkäse.

Scharf und fruchtig

Tatar aus Rind- oder Kalbfleisch verfeinere ich mit abgeriebener Schale (Menge nach Geschmack) von 1 Bio-Orange sowie frisch gemörsertem schwarzem Assam-Pfeffer, meiner aktuellen Entdeckung. Er hat einen milden, weichen Geschmack – einfach sexy!

Nachträglich marinieren

Klar kann man Grillfleisch mit Marinaden aufpeppen. Aber ich streiche sie erst kurz vor dem Servieren mit einem Pinsel aufs schon gegrillte Fleisch oder Geflügel. Warum? Mariniert man es vorher, ruiniert die abtropfende Flüssigkeit oft den Grill, und das Fleisch brennt schnell an. Damit die Marinaden intensiver schmecken und sich die Aromen besser verbinden, erhitze ich sie einmal kurz auf dem Herd.

Topping für Geflügel

Und welche Grillmarinade soll es sein? Mein Favorit für 6 Hähnchenfilets: 4 Essl. Mangosaft (alternativ Aprikosenkonfitüre, Passionsfruchtsaft), 3 angeschwitzte Frühlingszwiebeln, 2 Essl. Zitronensaft, 200 g Crème fraîche, 1 Prise Kreuzkümmel, 25 g braunen Zucker und 1 Essl. Salz verrühren, einmal aufkochen. Passt auch als Finish zu gegrilltem Gemüse.

Massage fürs Huhn

Wenn man die Haut von Grillhähnchen mariniert, schmeckt das Fleisch trotzdem fad, und die Haut verbrennt schnell im Ofen. Besser: Haut vorsichtig hinunterziehen, eine Marinade kräftig ins Fleisch einmassieren, Haut wieder hochziehen (eventuell mit

Zahnstochern fixieren). Mein Favorit dafür: ½ Tasse Apfelcidre, 2 Essl. brauner Zucker, ½ Tasse Honig, 3 Essl. Senf, Salz und Pfeffer verrühren.

Marias Ölung

„Maria hilf“, so nenne ich mein Allround-Öl: 150 g glatte Petersilienblätter, 150 g Liebstöckel und 100 g Basilikumblätter kurz blanchieren (gibt Farbe und Aroma), trocknen, mit 200 ml (Menge nach Intensität) kalt gepresstem Traubenkernöl mixen und durch ein Tuch passieren. In einer dunklen Flasche kühl lagern. Ideal zu Pasta, Fisch, Salatdressings, aber auch, um Fleischsaucen oder Kartoffelpüree abzurunden.

Butter mit Biss

Zum Brot oder Steak passt diese Gewürzbutter: 30 ohne Fett angeröstete Körner Kubebenpfeffer im Mörser zerstoßen, mit gehackten Thymianblättchen und Fleur de Sel sowie Chia-Samen (für den Cruncheffekt) mischen. Alles mit 150 g Butter verkneten. Lässt sich gut in kleinen Portionen einfrieren.

Muttis Blitzkuchen

Mein „Mutti-Rezept“ für sommerlichen Blitzkuchen mit flüssigem Teig: 100 g Mehl (nach Belieben 50 g davon durch Mandelgrieß ersetzen), 2 Eier, 100 g Zucker, 100 g flüssige Butter (am besten leicht gebräunte Nussbutter für mehr Aroma!), 100 ml Mineralwasser, 1 Hauch Zimt und abgeriebene Bio-Orangenschale verquirlen. Den Teig etwa 5 cm hoch in eine etwa 20 x 25 cm große Form geben. Klein geschnittene Sommerfrüchte nach Wahl in den Teig drücken. Bei 180 Grad auf mittlerer Schiene 20–25 Minuten backen.

Mein Pesto

Mein Lieblingspesto mache ich aus Minze, gerösteten Mandeln, Pecorino und 1 Spritzer frischem Passionsfruchtsaft. Das belebt! ||

Als eine von wenigen Frauen führt Maria Gross (36) ein Spitzenrestaurant: das „Clara“ in Erfurt. Ein Heimspiel, denn sie stammt aus Thüringen





SIE SIND EINGELADEN.

SALON N°3
SOMMER 2015
DAS MAGAZIN FÜR GASTLICHKEIT, TISCHKULTUR UND LEBENSART

Wir laden ein!
Für Freunde kochen, den Sommer genießen



Für alle: Die schönsten Restaurants der Welt, Einkaufen mit Martin Suter
Für jetzt: Wildkräuter, selbst gemachtes Eis, kühler Rosé
Für immer: Unvergessliche Feste, Kinder mit Tischmanieren



Die besten Rezepte für sonnige Tage

ALTE REZEPTE
NEU
IM EXTRA-HEFT

SALON SOMMER



**JETZT
AM KIOSK**
UND UNTER
SALON-MAG.DE

**ALTE WERTE,
NEUE IDEEN:**
SALON verbindet
Traditionen mit Trends
aus Food, Interieur,
Kultur und Reise. Lassen
Sie sich inspirieren vom
neuen Magazin für
Gastlichkeit, Tischkultur
und Lebensart.

DIE BESTEN DER BESTEN



Toni Manusé (o. l.) von „Art e Bio“ (o. r.) in Münster gibt uns die Kugel. Geröstete Haselnüsse sind der Clou im „Bacio Becher“ von „Eis Christina“ in Frankfurt (o.). Bei „Giancarlo’s“ in Weimar lockt die Terrasse (l.), bei „Hokey Pokey“ in Berlin die Vitrine (u. l.). Unten: Giorgio Ballabeni und sein Sohn Alberto in München



DIE 40 BESTEN EISDIELEN



Unsere Lieblingserfrischung hat Karriere gemacht. Mit einer Extraportion Ehrgeiz servieren uns immer mehr Eismacher eine Delikatesse auf die Hand. Hier unsere Empfehlungen für besonders coole Adressen in Deutschland

Baden-Baden, **EISCAFÉ CAPRI**

Seit Jahrzehnten ein Garant für Genuss nach italienischen Rezepten. Milch und Sahne aus dem Schwarzwald werden täglich zu 40 Sorten verarbeitet. Hier wird klar, wie gut ein Vanille-Eis schmecken kann, wenn echte Bourbon-Schoten zum Einsatz kommen. Filiale in Ettlingen.
keine Website, nur auf Facebook

Berlin, **DOLCE FREDDO**

Eine Hochburg traditioneller italienischer Eiskultur in Schöneberg. Der Rohkakao für die Sorte „Nerone“ ist selbst importiert, die Vanilleschoten stammen von der eigenen Farm auf Tahiti. Muss man mehr sagen? **www.dolce-freddo-berlin.de**

EISMANUFAKTUR BERLIN

Der Eistüftler Christian Günzel war der Erste in Berlin, der vor zehn Jahren Neues wagte und heute diverse Filialen führt. Oft kopiert, aber in ihrer Balance unerreicht: Klassiker wie Karamell-Fleur-de-Sel, Erdbeer-Daiquiri und das Kakao-Sorbet.
www.eismanufaktur-berlin.de

GIORGIO LOMBARDI

Schicker Newcomer in Mitte. Giorgio und Lara Lombardi, die schon zwei *gelaterie* in Norditalien führen, punkten nicht nur mit Süße; Salziges, Likör und Wein sind gleichberechtigte Partner. So wird das Domori-Schoko-Eis mit Barolo übergossen. Unwiderstehlich: „Bacio di Dama“; Ricotta-Eis mit kandierten Orangen und Nougat.
www.giorgiolombardi.com

HOKEY POKEY

In Berlins erster „Eispatisserie“ kreierte der Koch und Pâtissier Niko Robert Sorten im Stil von Desserts. Ein Höhepunkt in Prenzlauer Berg: „Café Noir“ aus Mousse au Chocolat, Sherry und Espresso. Der Genuss hat mit 1,60 Euro pro Kugel seinen Preis. **www.hokey-pokey.de**

Bochum, **I AM LOVE**

Mehr als eine Szene-Adresse: Alle Eis-sorten sind hausgemacht, viele aus Bio-zutaten, und nicht nur Veganer freuen sich über aromastarke Sorbets. Erfrischend und gut: Gurken-Milch-Eis. Netter Service.
www.i-am-love.de

Bremen, **CERCENÀ**

Familie Cercenà macht seit 1873 Eis, in der Hansestadt gibt es die kalten Köstlichkeiten an zwei Standorten. Großartig die Fruchtessorten aus frischen Rohstoffen, etwa Blutorange oder Joghurt-Rhabarber. Alles handwerklich produziert in bester Qualität. *Grazie!* **www.cercena.de**

Dortmund, **EISWERK**

Schon das Ambiente lockt in freundlichem Weiß und Violett. Täglich frisch werden klassische wie moderne Sorten komponiert, neben Haselnuss und Butterkeks überzeugt vor allem das sehr fein abgestimmte Erdbeer-Käsekuchen-Eis. Dazu: zahlreiche *toppings*. **www.eiswerk.eu**

Düsseldorf, **NORDMANN'S EISFABRIK**

Der Name täuscht – die „Fabrik“ im Stadtteil Flingern liefert keine Industrieware.

Pfirsiche, Zwetschgen oder Rhabarber landen nur zur Saison in der Maschine, Milch und Sahne haben Demeter-Qualität, und das Pistazien-Eis, keineswegs farbstoffgrün, kostet der aufwendigen Herstellung wegen 50 Prozent Aufschlag.
www.nordmanns-eisfabrik.de

Erfurt, **GOLDHELM**

Der Chocolatier in der Altstadt bietet zwar nur fünf Eisbecher an, aber die sind erste Sahne, etwa „Brückentrüffel“ mit Waldf Frucht, Nougat und Pistazie. Noch mehr Sorten gibt es in der Waffel. Exzellent: „Palma de Mallorca“ mit Vanille, Olivenöl und Meersalz.
www.goldhelm-schokolade.de

Essen, **KIKA'S EISCAFÉ**

Nein, der Name hat nichts mit Fernsehen für Kinder zu tun, sondern mit dem Unternehmensgründer Ernst Kimmekamp. Im Jugendstilhaus werden über 20 Sorten Milcheis sowie saisonale Spezialitäten hergestellt. Serviert in nostalgischen Glaskälchen, begeistern Joghurt-Amarena oder intensive Schokolade mit Schmelz. Statt Apéro: Mojito-Eis. **www.kikas.de**

Fischerhude, **CAFÉ LINDENLAUB**

Weit über die Grenzen des Künstlerdorfs bei Bremen ist die Manufaktur im Ortsteil Quelkhorn bekannt. Schließlich ist ihr Inhaber Carsten Elfers geprüfter Speiseeis-Hersteller und Ausbilder – und das schmeckt man seinen vorwiegend klassischen Sorten an. Unbedingt probieren: die Eistorten. **www.cafe-lindenlaub.de**





So nett wie der Name: Anke Carduck (l.) und Julia von Dreusche vom Mainzer „N'Eis“

Frankfurt am Main, **EIS CHRISTINA**

Morgens um sieben beginnt Corrado Spadotto im Nordend mit der Arbeit. Der Meister aus Treviso stellt rund 40 Sorten her, etwa wunderbar säuerliche Zitrone, intensive Erdbeere (mit Balsamico) oder – neu – „österreichische Schokolade“ nach Sacher-Art. www.eischristina.de

Freiburg, **ICE GALAXY**

Der Koch, Konditor und Eismacher Martin Sautter lockt in der City mit aparten Aromen wie Zwetschgkuchen und Crème brûlée. Dank Plüschkissen in Pink und Schwarz wirkt die Eisdiele schick und gemütlich. Da schmeckt auch der gute Espresso. **keine Website, nur auf Facebook**

Hamburg, **EISLIEBE**

Ausgesprochen sahniges Eis, bei dem man die guten Zutaten herausschmeckt – etwa bei der feinfuchtigen Sorte Himbeer-Joghurt oder intensiver Schokolade. Tipp: Gianduja, köstlich cremiges Nussnougat. **keine Website, nur auf Facebook**

EISPRINZESSINNEN

Zwei Architektinnen sattelten um, machten ihr Eisdiplom und ließen sich erfolgreich nahe der Elbchaussee nieder. Aus ihrem Labor im Keller kommen köstliche, dezent gesüßte Kreationen wie „Franzbrötchen“ oder Quark-Sesam-Karamell. Guter Kaffee von Hoban und nette Plätze vor der Tür. www.eisprinzessinnen.de

Hannover, **MASSIMO'S EISCAFÉ VENEZIA**

Massimo Dall'Asta ist in Hannover eine Institution. Seine drei Eiscafés werden ebenso geliebt für Klassiker wie für ausgefallene Sorten, etwa Torrone (weißer Nougat), Karamell-Pinienkern oder Spekulatius. www.massimos-eiscafe.de

Karlsruhe, **ARTE DOLCE GELATERIA**

Gute Zutaten, gute Rezepte, gute Maschinen – so geht gutes Eis. Wo schon Vanille oder Banane so fein schmecken, sind exquisitere Sorten wie Chili-Schokolade oder Karamell-Fleur-de-Sel erst recht eine Wonne, und selbst der Kinderklassiker Spaghetti-Eis wird mit hausgemachter Erdbeersauce zum ausgewachsenen Genuss. www.arte-dolce.de

Koblenz, **EGELOSIA**

Glückliches Koblenz: Hinter der gläsernen Wand arbeiten Puristen mit erlesenen Zutaten am unverfälschten Geschmack. So wird etwa Pistazien-Eis nur hergestellt, wenn die Ware top ist. Die Auswahl fällt schwer – Amarena, Macadamianuss oder weiße Praline? www.egelosia.de

Köln, **IL GELATO DI FERIGO**

Die kleine *gelateria* im beschaulichen Bayenthal lockt Eisverrückte aus der ganzen Stadt. Giacomo Ferigos ausgefallene Kreationen wie „Pumpernickel“ oder Orange-Basilikum sind Sommerhits. Alle Zutaten stammen aus biologischer Erzeugung. www.ilgelato.de

Leipzig, **TONIS HANDMADE ORGANIC ICECREAM**

Alles bio hier im kleinen Laden. Ob Erdbeer-Lavendel, Brombeer-Rosmarin, Honig-Anis oder geröstete Erdnuss – jede Sorte bietet ein Erlebnis für den Gaumen. Dafür nimmt so mancher Leipziger den Weg nach Schleußig in Kauf. www.tonis-icecream.com

Lübeck, **SOULMADE I SCREAM**

Zum unkonventionellen Namen passt das *shabby-chic*-Flair des Altstadthauses. Der Jurist und Wirtschaftsingenieur Jan-

Hinrich Gottwald lernte in Italien das Eismachen, seine Diele zieht Einheimische wie Touristen an. Zwölf Sorten produziert er täglich frisch, kreiert eigene Rezepte für Piemonteser Haselnuss, Mango-Chili-Sorbetto oder sizilianische Pistazie.

keine Website, nur auf Facebook

Lüdinghausen, **SAN REMO**

Die Traditionsadresse von Paulo Cortes genießt im Münsterland und Ruhrgebiet Kultstatus. Angeboten werden rund 35 Sorten hausgemachtes Eis von hervorragender Qualität. Viel Klassik ist dabei, aber auch „Snickers“ oder Drachenfrucht. Zur Krönung gibt es heiße Schokolade der italienischen Premiummarke „Eraclea“. www.sanremo-eiscafe.de

Mainz, **N'EIS**

Vor dem Ecklädchen im trendigen Neustadtviertel herrscht regelmäßig Stau, der Weg zum Genuss von Lavendel oder Minze ist mit Wartezeit verbunden. Das knappe Dutzend Sorten wechselt täglich. Das Fruchteis (Sanddorn, Holunderblüte) ist köstlich, die Schokovarianten haben Suchtpotenzial, und die Hörnchen schmecken wie frisch gebacken. www.n-eis.de

Mannheim, **FONTANELLA**

1933 eröffnete Mario Fontanella aus Treviso den Eissalon. Sein Sohn Dario übernahm 1985 und führt heute eine Eisdiele, die im ganzen Land bekannt ist – zumal die Familie als Erfinder des Spaghetti-Eises gilt. Logisch, dass man auf Zusätze oder Pflanzenfette verzichtet. Stattdessen kommen hochwertige Zutaten wie Valrhona-Schokolade zum Zuge, beim Fruchteis wird der Obstanteil ausgewiesen („Erdbeer 42 %“), und wer einmal „Birne Parmigiano“ probiert hat, ist einfach dankbar. www.eisfontanella.de

Marburg, **AROMA BISTRO & EISBAR**

Hier wird Eis gespachtelt, nicht gekugelt, die Milch liefert die Marburger Traditions-molkerei. Rund 20 Sorten sind im Angebot des Bistros, das zum Hotel „Vila Vita Rosenpark“ gehört. Besonders gut: das angesagte gesalzene Erdnuss-Eis sowie „Schwarze Vanille“ mit Pflanzenkohle und Tahiti-Vanille. Außerdem gibt es Frozen Yoghurt. Filiale am Marburger Lahnstrand. www.aroma-marburg.de

München, **BALLABENI ICECREAM**

Der Spitzenkoch Christian Jürgens kommt regelmäßig vom Tegernsee herüber, um sich brav in die Warteschlange einzureihen. Giorgio Ballabeni gehört zu den besten Eismachern des Landes, und seine komplexe Eismaschine macht sein Handwerk nur noch besser. Hier hat Stracciatella wirklich Geschmack, Schokolade-Ingwer oder Karamell-Amarettini sind ein Muss. Fixe, straff organisierte Mannschaft. Filiale in der Seidlstraße. www.ballabeni.com

BARTU

„Bartu“ ist ein beliebter Lieferant der gehobenen Gastronomie. Kein Wunder: Satt und cremig schmecken Salz-Karamell und Schoko-Sorbet. 24 Sorten bietet der Bio-Aktivist, auch in großen Gebinden für daheim. www.bartu-bioeismanufaktur.de

TRAMPOLIN

An der nüchternen Ladenzeile nahe dem Kurfürstenplatz sollte man nicht achtlos vorbeigehen, denn Stefano Santinis Eis animiert zu Freudensprüngen. Ob Honig oder mit Erdbeere und Balsamico marmoriertes Mascarpone-Eis – die wechselnde Auswahl ist bio und dezent gesüßt. Wer 50 Euro vorauszahlt, kann sein Guthaben den Sommer über wegschlecken. www.trampolin-eis.com

Münster, **ART E BIO**

Das Café gehört zur Coesfelder Manufaktur „GelatoMio“ der Familie Manusé, die seit vier Generationen italienische Eis-

Hinter dem Genuss steckt eine komplexe Eismaschine: „Ballabeni“ in München



kunst pflegt – nun mit Biozertifikat. Klarheit und Harmonie natürlicher Aromen begeistern bei Haselnuss oder schmelzigem Schokoladen-Eis. Fein und exklusiv: Rosenblüte oder Jasmin. www.gelatomio.de

RAPHAELS EISMANUFAKTUR

Durch die Glasscheibe kann man beobachten, wie Raphael Viehoff Milch und Quark mit Himbeeren, Erdbeeren und Brombeeren (alles regional) verarbeitet. 18 Eissorten sind jeweils im Angebot, darunter Ungewöhnliches wie Limette-Ananas-Basilikum oder – für hartgesottene Westfalen – Stippmilch-Zimt-Pumpernickel. Schickes Ambiente sowie toller Espresso von der Münsteraner „Roestbar“.

keine Website, nur auf Facebook

Nürnberg,

PARADISO DEI DOLCI

Der *pasticcere* Fabio aus Sizilien kann nicht nur backen, er kennt sich auch in der Kälte aus. Neben aromatischem und angenehm dezent gesüßtem Milch- und Fruchteis gibt es Cassata mit Ricotta, Biskuit und kandierten Früchten. Tolle Idee: Eis kommt in der hausgebackenen Brioche. www.paradisodeidolci.de

Saarbrücken, **AMORE**

Der Name sagt fast alles: Mit viel Liebe (und Milch aus dem Biosphärenreservat Bliesgau) werden die jeweils rund zehn Sorten hergestellt. Das Ambiente ist lässig und erfrischend wie die Sorten: Limette-Minze oder Orange-Petersilie.

keine Website, nur auf Facebook

Stuttgart, **OLD BRIDGE**

Hier werden auch Banker aus den umliegenden Häusern schwach: Eis nach Rezepten des Kultladens „Old Bridge Gelateria“ in Rom wird an zwei Standorten in der Innenstadt flink mit echt italienischer Spateltechnik serviert. Die Portion „extragrande“ gibt's zum Mitnehmen in der Thermobox. www.oldbridge-gelateria.de

Sylt/List,

SYLTER EISMANUFAKTUR

Im Mittelpunkt des Ladens thront die große kalte Theke, gefüllt mit Verlockungen wie Vanille-Eis mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen oder Valrhona-Schokoladen-Eis. Auch fein: Spaghetti-Eis. Die

Milch stammt von der einzigen Sylter Molkekeri. www.sylter-eismanufaktur.de

Templin, **CADILLAC**

Der Maschinenbautechniker Olaf Köller hat umgeschult und traut sich in Brandenburg was: Milch von Ziege, Schaf, Stute und Wasserbüffel verarbeitet er ebenso wie Maracuja aus Uganda. Holunderbeeren und Zitronen werden hier von Hand entsaftet, ins Schoko-Eis kommt ausschließlich Kuvertüre, und alles ist zu 100 Prozent bio. Einer der ungewöhnlichsten Eismacher der Republik.

www.koeller-biomanufaktur.de

Usedom/Heringsdorf, **EIS-VILLA STEIN**

Stilvolles Interieur, draußen Korbstühle – hier lässt's sich schmelzen, etwa bei den Sorten Sanddorn-Joghurt, Erdbeer-Chili oder Kokos-Mandel. Auch die Schmandwaffeln schmecken köstlich, und der Milchreis kommt noch wie zu Omas Zeiten mit Zimt, Zucker und gebräunter Butter auf den Tisch.

keine Website, nur auf Facebook

Weimar,

GIANCARLO'S GELATERIA

Die *gelateria* ist mit ihrer schönen Terrasse ein kulinarisches Gesamtkunstwerk. Täglich locken hier etwa 40 Sorten aus natürlichen Zutaten, kombiniert mit Sahne, Joghurt oder Schmand, frischen Früchten, Nüssen oder Gewürzen. Tipp: „Mozart“ aus Nougat und Pistazien. Scharf zur Sache geht es bei Schoko-*peperoncino*. www.giancarlo-weimar.de

Werl,

KOCH'S KAFFEEHAUSKULT & EISENGUSS

In gemütlichem Bistro-Ambiente schmeckt der kühle Genuss aus der Eisfachschule von Uwe Koch, der Laien und Profis zeigt, wie man gutes Eis herstellt. Fast alle Fruchtessorten sind laktose- und glutenfrei. www.eisfachschule.de

Willich, **EISHIMMEL**

Mango und Vanille mit Biosiegel, Ceylon-Zimt aus der Apotheke, Erdbeeren vom Nachbarhof – aus solchen Grundstoffen wird bestes Manufaktur-Eis gezaubert. Außerdem: hausgemachte Waffeln und Kuchen. www.eis-himmel.de



GESTATTEN, MISTER RED HORN

INTERVIEW: MADELEINE JAKITS, FOTOS: STEVEN HABERLAND/PHOTOSELECTION

Nils Landgren, wegen seiner roten Posaune „Mr. Red Horn“ genannt, ist einer der profiliertesten und vielseitigsten Jazzmusiker: Scharfer Funk oder melancholische Ballade – seine Stimme ist unverkennbar. Der Genussmensch aus Schweden ist in diesen Sommer Gast des Rheingau Musik Festivals

Sie haben gestern Abend in Hamburgs restlos ausverkaufter Laeishalle ein großes Konzert gegeben, waren erst gegen vier im Bett und sehen heute Mittag in der „Poletto Winebar“ frisch wie ein junger Riesling aus ...

(Lacht) Wir können von mir aus gleich mit einer Magnumflasche Ferrari anfangen.

Was trinkt man nach der letzten Zugabe hinter der Bühne?

Ganz Vernünftige trinken Wasser. Besser schmeckt ein frisch gezapftes deutsches Bier. So ein Bier mit einer schönen Blume ist etwas Herrliches! In Schweden muss das Zapfen immer schnell gehen, keiner hat die sieben Minuten, um auf ein perfektes Bier zu warten, und für den Schaum obendrauf will der Schwede nichts bezahlen. Lieber nimmt er ein randvolles Glas, das so leblos und lieblos wie ein englisches Lager daherkommt.

(Studiert die Speisekarte) Oh, Burrata mit Tomatensalat! Das hätte ich gern – und hinterher die *spaghetti alla chitarra* mit frischer Trüffel. Gitarren-Spaghetti!

Von 1998 bis 2001 waren Sie festes Mitglied der NDR Bigband, mit der Sie heute noch gelegentlich auftreten. Ist Hamburg Ihnen noch vertraut?

Vertraut? Es ist mein zweites Zuhause! Das viele Wasser, das viele Grün, die schönen Häuser, tolle Restaurants, viele Italiener, nette Kneipen, gute Weinläden. Ich war gleich ganz verliebt in Hamburg. Und noch Jahre nach unserem Umzug bin ich immer zum Isemarkt, um mir bei einem Händler, der eigens alle paar Wochen aus dem Allgäu kam, ein großes Stück von seinem sagenhaften Bergkäse zu kaufen. Ich liebe Käse.

Wohin ging's in der NDR-Ära zum Biertrinken?

Zum Biertrinken sind wir immer in eine richtige deutsche Kneipe im Univiertel gegangen, sie hieß „Dietze“ und war in einer Straße mit dem schönen Namen Rutschbahn. Bunt gemischtes Publikum und gutes Bier. Ob es die Kneipe wohl noch gibt?

Doch, sie ist eine Straßenecke weitergezogen, die Stammgäste haben beim Umzug geholfen; die serbische Bohnensuppe ist auch noch zu haben. Wenn Sie in Deutschland touren, schauen Sie dann schon vorher nach Restauranttipps?

Sie werden lachen, als ich mich 1998 in Hamburg niedergelassen habe, war DER FEINSCHMECKER eine der ersten Zeitschriften, die ich gekauft habe, immer wieder, weil sie so ein schönes Flair hat. Ich lese gern über Wein und über Restaurants. Musiker, die viel touren, leben ja in einer Restaurantwelt. Sehr gut gefällt mir – von Ihnen empfohlen! – die „Wielandshöhe“ von Vincent Klink in Stuttgart. Er versteht auch viel von Musik.

Sie sind bis zu 200 Tage im Jahr auf Reisen. Was muss ein Hotelzimmer bieten?

Ach, ich beklage mich selten, es muss auch nicht immer der Top-Luxus sein. Hauptsache, das Zimmer riecht nicht nach Zigarettenrauch. Nicht gut sind Duschkabinen, die so eng sind, dass ich kaum einsteigen kann; und einmal drin, fällt dir die Seife runter, was dann? In Paris sind die Zimmer ja wirklich oft winzig, da passiert so etwas. Was mir übrigens aufgefallen ist: Wenn ich in Deutschland den Hotelfernseher einschalte, dann ist da immer, wirklich immer! schon Cornelia Poletto am Herd zu sehen; oder Herr Lafer, egal um welche Uhrzeit. *(Grinst)* Wie machen die das?

Im Jazz gab es vor 60, 70 Jahren noch den geschneigelten Gentleman-Look ...

Ja, toll! Wir sind heute alle viel bequemer, lässiger geworden – nicht nachlässig! Aber wenn wir im Quartett auftreten, dann meistens tadellos im Smoking, mit blank polierten Lackschuhen und selbst gebundener Fliege. Und sogar mit der Funk Unit sind wir schon in *black tie* aufgetreten, zum Beispiel in Hongkong. Es ist schön, elegant zu sein.

Haben Chinesen nach Ihrem Eindruck ein Feeling für den Jazz?

Na klar. Eigentlich haben alle Menschen ein Feeling für den Jazz. Die meisten wissen es nur nicht. Ich habe 1997 in Peking mit dem Rote-Armee-Orchester einen Workshop gemacht. Bis zur Pause mussten die Jungs zackige patriotische Musik spielen, „Der Osten ist rot“ und so. Nach der Pause durften sie dann ihre Uniformjacken ausziehen, Tee trinken und versuchen, ein bisschen Jazz zu machen. Nach zwei Stunden haben die eine Synkope perfekt getroffen und waren im Himmel! Chinesen sind neugierig und lernen schnell.

Kulinarischer Genuss und Musikgenuss – ein gutes Paar?

Ich habe das Gefühl, dass viele Leute, die Jazz mögen, sich auch für Wein und gutes Essen begeistern. Beides bedeutet ja Lebensfreude. Hinzu kommt, dass man den Jazz auch sehr gut beim Essen hören kann, ohne dass er stört. Dagegen Bachkantaten oder der „Rosenkavalier“ im Restaurant? Vergiss es! Der Jazz im weitesten Sinne begleitet heute in der ganzen Welt das Erlebnis Restaurant, ob in Shanghai oder Bordeaux. Jazz kann man konzentriert hören, er ist aber auch gute Begleitmusik zum Putzen, Kochen, Autofahren, zum Sex.

Live Jazz und Dinner, wie im „Blue Note“ in Manhattan – eine gute Idee?

Oh ja, das ist ein gutes Beispiel, wie Musik und Essen perfekt zusammen gehen, man sollte viel mehr Orte schaffen, an denen man den Jazz nicht völlig „trocken“ hören muss. Im „Blue Note“ in New York habe ich 2008 mit Joe Sample und den „Crusaders“ einige Male gespielt, das war immer eine tolle Atmosphäre – wenn nicht gerade direkt vor der Bühne arme schlafende Japaner saßen, hundemüde vom Jetlag.

Stört die Geräuschkulisse nicht?

Aber nein! Das Lachen, das Klappern von Besteck, das Klingeln von Gläsern – das ist eine animierende Mischung, bei der man auch als Musiker Spaß hat. Das hört man zum Beispiel sehr gut bei den alten Live-Aufnahmen des Blue-Note-Labels, da war Hochstimmung! Der Saxofonist Can-

nonball Adderley hat darum seine Platten gern in den Capitol Studios in Los Angeles aufgenommen, in die dann auch Gäste geladen wurden, die dort rauchten, kostenlose Drinks tranken und die Musiker anfeuerten. Das Flair solcher Aufnahmen ist toll.

Gibt's weitere Clubs dieser Art?

Hm ... nicht so viele. In Stockholm haben wir zum Beispiel das „Fasching“, das seinen Namen von einem deutschen Bierlokal behalten hat. Seit 1975 wird dort Jazz gespielt und dazu gut gegessen und Wein getrunken. Und wer mal nach Tokio kommt, sollte dort ins „Blue Note“ gehen, sehr schick, aber leider auch sehr teuer – nur italienisches Essen, die große Leidenschaft der Japaner. Ein Erlebnis!

War das Essen gut in Japan?

Ja, ich finde das Sushi-Essen dort eine fantastische Erfahrung, und die Fischqualität ist einfach erlesen. Wir waren dort mal in einem komplett weiß gefliesten Lokal, das Personal trug Gummistiefel und war ständig mit dem Wasserschlauch am Säubern. Nicht gemütlich, aber vertrauensweckend. Und eines Abends wurden meine Frau und ich in ein Lokal ausgeführt, das auf Hähnchenfleisch spezialisiert war. Es gab auch Hähnchen-Sashimi.

Rohes Hühnerfleisch???

Ja, fast, es wurde in dünnen Scheiben auf einer heißen Platte nur ganz kurz von jeder Seite einmal angezischt. Leber und Magen vom Huhn waren sogar komplett roh.

Keine Angst gehabt?

Na und ob! Wir haben natürlich sofort an Salmonellen gedacht und uns zugeflüstert: „Na, okay Schatz, dann sterben wir jetzt wohl – aber wenigstens zusammen.“

Der Begriff „Heimat“ ist derzeit überall, auch bei der Regionalküche. Wie finden Sie die Nordic Cuisine?

Ich habe gehört, dass in den angesagten Spitzenlokalen Skandinaviens Flechten und Moose oder sogar lebende Ameisen serviert werden. Ich glaube, ich bin noch nicht soweit, dafür 2000 Kronen oder mehr pro Nase auszugeben. Aber vielleicht liege ich auch ganz falsch? Mut zu Neuem kann auch da sehr wichtig sein.

Kochen Sie selbst?

Ja, sehr gern sogar. In den schönen Monaten leben wir in einem Fischerdorf im Süden Schwedens, direkt an der Ostsee, im Frühsommer 11 Grad Wassertemperatur,

im Hochsommer 17 Grad. Von unserem Küchenfenster sehen wir Bornholm. Und das Schönste ist, dass wir das Gemüse direkt von den Nachbarn aus ihren Beeten und Feldern bekommen: Karotten, Rote Bete, Kartoffeln, Zwiebeln, Salat. Das ist dann natürlich perfekte regionale *farm-to-table*-Küche.

Gibt es kulinarische Spezialitäten aus Schweden, die Sie mit verbundenen Augen sofort am Geschmack oder Geruch erkennen würden?

(Lacht sich schief) Sofort erkennen kann man den *surströmming!* Das ist vergorener, saurer Hering. Der riecht so furchtbar, dass man die Dose besser nicht im Haus öffnen sollte – oder gleich unter fließendem Wasser, weil die Büchse durch die Gärgase ziemlich unter Druck steht. Es stinkt wirklich infernalisch! Aber die Heringe schmecken super, auf dünn gebackenem hellem Brot, dazu Kartoffeln, Zwiebeln ... *Surströmming, you love it or you hate it!* Im Blindversuch macht mir auch keiner was vor bei eingelegten Heringen: Ich erkenne sofort, ob es eine schwedische oder eine dänische Marinade ist.

Nehmen Sie irgendeinen kleinen Proviant mit auf Reisen, der Sie an zu Hause erinnert? Zum Beispiel Kekse oder Bonbons, wie es sie nur in Schweden gibt?

Nein. Und ich habe auch keine raffinierten Geheimvorräte dabei wie etwa mein Freund Dieter Ilg *(Anm. d. Red.: deutscher Jazzbassist der Spitzenklasse)*, der immer besonders gutes Meersalz aus Portugal in der Tasche hat. Der Typ ist ein richtiger Feinschmecker!

In Deutschland bricht im Frühjahr Euphorie aus, kaum dass der erste weiße Spargel aus dem Boden kommt.

Jaaaa, das habe ich in Hamburg miterlebt. Und ich kann es sogar verstehen! Ein sehr guter Geschmack. Wir haben bei uns nur grünen Spargel. Ganz verrückt sind wir nach den neuen Kartoffeln im Frühling, dann weiß man: Endlich beginnt wieder das bessere Leben.

Was macht der Schwede gegen den Winterblues?

Vielleicht trinkt er ein bisschen zu viel. Er zündet auf jeden Fall viele Kerzen an, alle Schweden machen das. Du fühlst dich gewärmt und umarmt von diesem schönen Kerzenlicht. Meine Frau und ich nehmen sogar Kerzen mit, wenn wir im Herbst noch mal nach Südfrankreich zum Baden ans Mittelmeer fahren. Die französischen Nachbarn wissen dann schon immer: Ah, da sind wieder die Wikinger mit ihren Trauerfeier-Ritualen.

Kerzen sind doch jetzt sogar in Südeuropa in Mode – seit der Invasion von Ikea.

Die Kerzen sind aber richtig gut, aus Stearin, nicht aus diesem weichen Paraffin. Als Schwede hast du's drauf, mit dem verhassten langen Winter irgendwie zu leben. Im Herbst ziehen meine Frau und ich immer zurück nach Stockholm. Wer will bei Regen und Schneestürmen schon monatelang in einem Fischerdorf seinen Gedanken nachhängen? In Stockholm sind unsere Freunde, Theater, Kinos, Konzerte, schöne Restaurants ...

... und Läden für Wein und Spirituosen. Wie trinkt der Schwede heutzutage?

Unsere staatlichen Läden sind sehr gut sortiert. Aber schon an der blöden lila Tüte, mit der du da wieder rauskommst, sieht jeder: „Aha, der hat Alkohol gekauft! Der ist bestimmt Alkoholiker!“ Ein Stigma – ich habe neulich erst von einer Untersuchung gelesen, wonach die Schweden im Vergleich mit anderen Nationen immer noch deutlich weniger Alkohol trinken. Überrascht? Sie trinken halt nicht jeden Tag ihre zwei, drei Gläschen Wein zum



Auch ein Vielflieger: die metallicrote Posaune, eine Sonderanfertigung aus Japan für den berühmten Schweden. Auf diesem Exemplar spielt er schon seit 1985



300 Millionen auf einem Schweizer Nummern-Konto.

Große Geschichten stehen im



stern

Das Reporter-Magazin

Nils Landgrens Vater war Stahlarbeiter, aber auch Trompeter in der Werkskapelle und in der eigenen Jazz-Tanzband. Eines Tages stand eine Posaune im Flur der Landgrens. „Mein Vater sollte sie reparieren. Er konnte alles reparieren. Und er hat mir gezeigt, wie man sie spielt. So hat die Posaune mich schon als Kind gefunden ...“



Essen und dann noch zwei vorm Fernseher. Die Schweden trinken seltener, aber wenn, dann meistens viel! Man konzentriert das Trinken gern aufs Wochenende. Die ganze Kultur hat sich bei uns verändert, es wird viel weniger hartes Zeug getrunken, dafür immer mehr Wein. Früher war Wein nur für Weicheier. Oder für Frauen. So denken die Fischer in unserem Ostseedorf übrigens heute noch.

Der Wein als zivilisatorische Errungenschaft?

Auch in Schweden hat heute jede Zeitung eine Weinkolumne, es wird über gutes Essen geschrieben, es eröffnen neue Bistros, wo man Wert darauf legt, dass der Wein zu den Speisen passt. Früher hat man bei uns zum Essen einfach ein Glas Milch getrunken, basta. Und nach dem Essen mit dem *serious drinking* begonnen. Ich beobachte allerdings, dass meine Landsleute vor allem Weine mit höherem Alkoholgehalt mögen.

Wo sind Sie aufgewachsen?

Ich bin ein Arbeiterkind, mein Opa und mein Vater haben in einem Stahlwerk in Werm-land gearbeitet. Meine Mutter hat gekocht, ganz altmodisch: Spaghetti wurden 20 Minuten gekocht, bis sie ganz klebrig waren. Überhaupt wurde alles, auch Gemüse, 20 Minuten gekocht, bis es grau und ohne Nährstoffe war, sonst war es ja nicht richtig gekocht. Sonntags gab es dann Kotelett oder Curryhuhn. Aber trotz der 20-Minuten-Methode habe ich liebevolle Erinnerungen an die Kochkünste meiner Mutter.

Sie sind beim Rheingau Musik Festival 2015 zu Gast – Ihre Fans freuen sich.

Das deutsche Publikum ist treu, neugierig. Dieser Neugier verdanke ich meine wunderbare Karriere in Deutschland. Für einen Deutschen wäre es kaum möglich, so in Schweden zu reüssieren. Die Einzige, die's geschafft hat, ist meines Wissens Königin Silvia.

Die Jazzkritik ist häufig orthodox und humorlos, auch bei Ihrer weiten Auffassung des Jazz. Sie predigt lieber ein Reinheitsgebot. Stört Sie das?

Ich will mich darüber nicht mehr ärgern. Jazz ist ständig in Veränderung und offen für viele Einflüsse. Man kann nicht auf dem Stand von 1960 oder 1985 verharren und das als die reine Lehre deklarieren. Und wir spielen ja nicht für die Kritiker, sondern für unser Publikum. Das ist für Köche doch wahrscheinlich genauso, oder? ||

Aus dem Leben von

Nils Landgren alias Mr. Red Horn

Der Posaunist, Bandleader und Sänger, 58, wurde in Degerfors als Kind eines Stahlarbeiters geboren. Der einzige Song von ABBA mit Posaune war „Voulez-Vous“ (1979) – mit Nils Landgren auf dem Horn. 1998 bis 2001 in der NDR-Bigband, Hamburg. Heute weltweit Auftritte mit eigenem Quartett oder der Funk Unit. Künstlerischer Leiter des Jazz-Baltica-Festivals. Ehrenprofessur an Hamburgs Hochschule für Musik und Theater sowie am Shanghai Conservatory, wo es nun eine Jazz-Abteilung gibt (in China einst verboten).

Landgren hat mit Größen weltweit musiziert: Herbie Hancock, Al Jarreau, Joe Sample, Quincy Jones u.a. Heute oft mit deutschen Top-Musikern zu erleben, etwa dem Trompeter Till Brönner, dem Pianisten Michael Wollny, dem Schlagzeuger Wolfgang Haffner. Der begnadete Pianist Esbjörn Svensson, tödlich verunglückt 2008, war ein Freund und Weggefährte.

Landgren spielt die Posaune so, „wie man sie nach akademischen Regeln nicht spielt, ich versuche, sie mehr der menschlichen Stimme anzunähern“. Der Schwede verzaubert seine Zuhörer auch mit oft entrückt wirkendem Gesang.

Nils Landgren ist beim Rheingau Musik Festival live zu erleben: am **1. Juli** mit schwedischen „Jazz Youngsters“ (Stadttheater Rüsselsheim), am **2. Juli** mit einer „All Star Band“ (Schloss Johannisberg); am **29. Juli** mit weiblicher „Swedish Jam Session“ (Seebühne Schloss Vollrads), am **30. Juli** zum Interview-„Rendezvous“ (Kelterhalle Oestrich) und am **29. August** mit dem Pianisten Michael Wollny (Alte Lokhalle Mainz).

www.rheingau-musik-festival.de

Landgrens Stockholm-Tipp: „Wedholms Fisk“, Nybrokajen 17, Tel. 0046-86 11 78 74, www.wedholmsfisk.se. „Der Vater meiner Frau war früher hier Küchenchef, ihr Patenonkel Patron. Der Fisch ist perfekt, immer frisch, ungekünstelt zubereitet. Kein Szenelokal, doch immer recht lebhaft. Unbedingt reservieren!“, empfiehlt Nils Landgren.

Cornelia Poletto kocht, wer hätte das gedacht, im „Cornelia Poletto“, Hamburg. Sie liest den FEINSCHMECKER seit 1989, und zwar am liebsten Artikel, die mit einem P beginnen



FOTO: MARKUS BASSLER

CORNELIA POLETTO SCHENKT UNS ZUM GEBURTSTAG DREI P's.

Die stets leicht verbrannten Frikadellen ihrer Mutter machen Frau Poletto zur Feinschmeckerin. Der Oma jedoch verdankt sie inspirierende Bekanntschaften wie die mit Weinbergschnecken sowie die Erkenntnis, dass Schlichtheit Glück verheißen kann. Peckeleck zum Beispiel: Zuckerrübensirup auf dick gebuttertem Vollkornbrot. Wenn keiner guckt, isst Poletto Pommes Schranke, und dem FEINSCHMECKER würde sie zum Geburtstag etwas kochen, das ebenfalls mit P beginnt. Es endet auf -asta.

SEIT 40 JAHREN DAS FÜHRENDE GOURMET-MAGAZIN



Heft 9/1996

FOOD TRUCKS UNTERWEGS

Essen auf Rädern – nur was für Senioren? Von wegen! Wo immer Food Trucks auftauchen, stehen junge Leute Schlange. So auch jetzt zwischen Ruhr, Donau und Saar. Den Anfang macht Mönchengladbach, wo am 5. Juli im Bunten Garten das „Big Food“-Festival Premiere feiert. Weiter geht es nach Regensburg zum „Street Food Festival“ (11. Juli) und nach Saarbrücken zu Hot Dogs und Maultaschen in den Bürgerpark (25. und 26. Juli).

www.heyevent.de

COMEBACK DER EDELKREBSE

Der Rottachsee im Allgäu gilt unter Gourmets als Geheimtipp. Schließlich hat sich hier der Europäische Flusskrebbs angesiedelt, auch als Edelkrebbs



bekannt. Kenner loben das delikate Fleisch, das an Hummer erinnert. Ab Juli bringt der Fischereiverein wieder Reusen aus, um die Leckerbissen zu fangen. Die meisten werden vor Ort verkauft oder artgerecht verschickt, zum Kilopreis von rund 23 Euro plus Versand. Rechtzeitig anmelden!

www.fischereiverein-rottachsee.de

KUNSTGENUSS AM ARLBEG

Top-Winzer und Spitzenköche treffen in den Alpen internationale Künstler, und zwar beim Kulinarik & Kunst Festival in St. Anton am Arlberg (3. Juli bis 23. August). Höhepunkt der Veranstaltungen ist der „Gourmet-Gipfelsturm“ mit Eckart Witzigmann, Heinz Winkler und Hans-Peter Wodarz am 25. Juli.

www.kulinarikkunst.org



Wozu braucht ein Autoklassiker wie der Mercedes SL von 1955 eine Anhängerkupplung? Natürlich, um eine fahrbare Küche dranzuhängen! Der Bastler Bruce Adams aus North Carolina hat dem zeitlosen Design des Roadsters eine würdige kulinarische Ergänzung verpasst – mit Weinregal, Spülbecken, Käsebrett und Fernseher. „Es ist ein Gefühl wie auf einer Mini-Luxusyacht aus einem vergangenen Zeitalter“, sagt der Auftraggeber Jim Bowdring, der seinen Schatz nun auf Messen zeigt. Die tränenförmigen Anhänger (ohne Küche) gibt es bei www.minitears.com, der Werkstattbericht findet sich unter www.bruceadams190sl.com.

» **Luxus ist für mich, dass ich beim Einkauf im Supermarkt nicht auf die Preise achten muss und mit meinen Freunden essen gehen kann, wenn ich das will.** «



Regisseur Andreas Dresen („Sommer vorm Balkon“) in der „Süddeutschen Zeitung“

FÜR FLEISCHFANS: Echt fett!

Wer vom edlen Wagyu Beef partout nicht genug bekommen kann, sollte sich dieses Glas in die Nähe des Herds stellen. Das „Wagyu Oil“ aus der kostbaren, eigens angezüchteten Fettschicht des Rindes eignet sich hervorragend dazu, das Fleisch dieser Rasse zu garen. Es verleiht Braten und Steaks einen markanten und herzhaften (manche würden sagen: maskulinen) Geschmack. Das weiße Gold, in Australien hergestellt, ist ein reines Naturprodukt: Keine Beigaben, keine Konservierungsstoffe trüben den Genuss. Preis (200 g): € 14, Bezug: www.all-australian.com



brandeins

Wirtschaftsmagazin

Anteil der Eltern, der großen Wert auf Höflichkeit als Erziehungsziel legt, in Prozent: 88

Anteil der Eltern, der großen Wert auf Bescheidenheit als Erziehungsziel legt, in Prozent: 25

Weitaus mehr als nur Zahlen

Das Wirtschaftsmagazin brandeins.
Jetzt abonnieren:

brandeins als Print-Abo:
b1-link.de/print-abo

brandeins als Digital-Abo für iOS und Android:
b1-link.de/digital-abo

Alle Abo-Formen sind jederzeit kündbar.

Print-Abonnenten erhalten den Schwerpunkt als Audioversion kostenlos. Schreiben Sie uns eine E-Mail mit Ihrer Print-Abo-Nummer an audio@brandeins.de und Sie bekommen Ihren Zugangscode.





KitchenAid Küchenmaschine „Classic“

Hohe Vielseitigkeit, exzellente Qualität und markantes Design haben die KitchenAid „Classic“ zu einem beliebten Küchenhelfer gemacht. Mit Knethaken, Flachrührer, Schneebesen, 4,28-Liter-Edelstahl-Schüssel. Leise und zuverlässig, robust, stabil und langlebig. Schnelles und gründliches Kneten, Rühren, Mischen. Ganzmetall-Gehäuse, Maße: ca. 36,0 x 22,5 x 36,5 cm

+ 159 Euro Zuzahlung



TEUBNER „Fisch“ oder „Meeresfrüchte“

- „Das große Buch vom Fisch“ ist ein gelungener Fang für Köche und Genießer. Alle, die nicht nur leidenschaftlich gerne essen, sondern bereits die Zubereitung – in Wort und Bild – genießen, werden von diesem Buch begeistert sein.
- „Das große Buch der Meeresfrüchte“ bietet in seiner Neuinszenierung alle relevanten Informationen zum Thema Meeresfrüchte in der für TEUBNER-Bücher typischen Dreiteilung in Warenkunde, Küchenpraxis und Rezepte – mit zahlreichen detailgenauen Fotos. Jeweils 320 Seiten, Hardcover

Jetzt DER FEINSCHMECKER empfehlen und eine Prämie sichern!

1

Keine Ausgabe mehr verpassen.

2

Jede Ausgabe vor Verkaufsstart im Briefkasten.

3

Eine dieser attraktiven Prämien Ihrer Wahl.

4

Ihr persönlicher Abo-Service
040-21 03 13 71



Gartenbank „Cordoba“

Stilvolle Gartenbank aus geöltem, nach FSC®-Standard zertifiziertem Eukalyptusholz. Ergonomisch geformtes Rücken- und Sitzteil. Maße: ca. B 110 x H 90 x T 58 cm. Die Lieferung erfolgt zerlegt mit Aufbauanleitung.



60-Euro-Geschenkkarte von amazon.de

Bei Amazon finden Sie in einer großen Auswahl Artikel für alle Bereiche des Lebens. Lösen Sie einfach diesen Gutschein in Höhe von 60 Euro ein und sparen Sie bares Geld. (Geschenkgutscheine können nur auf www.amazon.de und www.amazon.at eingelöst werden.)



Liebe Leser,

wäre es nicht schön, Sie hätten Ihren persönlichen FEINSCHMECKER Monat für Monat ganz bequem im Briefkasten? Sie wären immer auf dem Laufenden über die Welt des Genießens!

Highlights der nächsten drei Ausgaben:

- In **Ausgabe 8/2015** steht Norddeutschland im Mittelpunkt: neue Hotels und Restaurants im hohen Norden. Passend dazu präsentieren wir den neuen Hamburg-Guide – Tipps für Restaurants, Bars, zum Lunchen und Frühstück, zum Übernachten und Ausgehen.
- In der **Ausgabe 9/2015** locken wir Sie nach Apulien: Masseria heißen die umgebauten Sitze des Landadels, heute niveauvolle familiäre Hotels. Für Weinfreunde gibt es als praktisches Extra ein Booklet mit allem Wissenswerten von A-Z.
- Mit der **Ausgabe 10/2015 erreicht unser Jubiläumsjahr seinen Höhepunkt** – ein bisschen Nostalgie ist dabei, aber auch Amüsantes, dazu ein Ausblick auf das, was kommt. Extra: der **FEINSCHMECKER-Guide zu den 500 besten Restaurants** in Deutschland, getestet von der Redaktion. Die **Hauptgewinne unseres Jubiläums-Preisrätsels** werden gezogen

Mit kulinarischen Grüßen,
Ihre

Madeleine Jakits
Madeleine Jakits
Chefredakteurin DER FEINSCHMECKER

5 Verlosung von V.i.P.-
Eintrittskarten bei
kulinarischen Events.

6 Kostenlose Lieferung bei
Bestellungen im
„der-feinschmecker-shop.de“

7 Ein Heft gratis
bei Bestellung durch
Bankeinzug.

Coupon gleich ausfüllen
und absenden an:



DER FEINSCHMECKER
Kundenservice
20080 Hamburg



per Telefon
040-21 03 13 71



per E-Mail
leserservice-jalag@dpv.de



im Internet:
der-feinschmecker.de/praemie



Weitere interessante Angebote:
shop.jalag.de

...gleich ausschneiden und abschicken ✂

JA, ich möchte DER FEINSCHMECKER lesen.

Das Angebot gilt zunächst für ein Jahr (12 Hefte für 119,40 €). Danach kann ich jederzeit kündigen.
Das Angebot gilt nur innerhalb Deutschlands und nur, solange der Vorrat reicht.

Anschrift des neuen Lesers

Best.-Nr. 1324005

Anschrift des Werbers

NAME, VORNAME		GEBURTSDATUM	
		19	
STRASSE / NR.			
PLZ	WOHNORT		
TELEFON / E-MAIL-ADRESSE			
<input type="checkbox"/> Ja, ich bin damit einverstanden, dass Sie mich schriftlich und telefonisch oder ggf. per E-Mail über interessante Waren-, Dienstleistungsangebote und Aktionen des JAHRESZEITEN VERLAGS und der zur Verlagsgruppe (www.ganske.de) gehörenden Unternehmen informieren.			

NAME, VORNAME		GEBURTSDATUM	
		19	
STRASSE / NR.			
PLZ	WOHNORT		

Ich zahle per Kreditkarte Mastercard Visa

KREDITKARTEN-NUMMER GÜLTIG BIS

Ich zahle per Bankeinzug (12 Hefte für 119,40 €). Gegen Rechnung.

IBAN

BIC KREDITINSTITUT

SEPA-Lastschriftmandat: Ich ermächtige die DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH, Düsternstr. 1-3, 20355 Hamburg, Gläubiger-Identifikationsnummer DE77ZZ00000004985, wiederkehrende Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die von der DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH auf mein Konto gezogenen Lastschriften einzulösen. Die Mandatsreferenz wird mir separat mitgeteilt. Hinweis: Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrages verlangen. Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

Für meine Empfehlung wünsche ich mir folgende Prämie:

- KitchenAid Küchenmaschine +159 € Zuzahlung
- TEUBNER „Fisch“ oder „Meeresfrüchte“
- Gartenbank „Cordoba“
- 60-Euro-Geschenkkarte von amazon.de

Meine Prämie erhalte ich nach Zahlungseingang.
Prämien mit Zuzahlung werden per Nachnahme geliefert.

Widerrufsgarantie: Sie können die Bestellung binnen 14 Tagen ohne Angabe von Gründen formlos widerrufen. Die Frist beginnt an dem Tag, an dem Sie die erste bestellte Ausgabe erhalten, nicht jedoch vor Erhalt einer Widerrufsbelehrung gemäß den Anforderungen von Art. 246a § 1 Abs. 2 Nr. 1 EGBGB. Zur Wahrung der Frist genügt bereits das rechtzeitige Absenden Ihres eindeutig erklärten Entschlusses, die Bestellung zu widerrufen. Sie können hierzu das Widerrufsmuster aus Anlage 2 zu Art. 246a EGBGB nutzen. Der Widerruf ist zu richten an: JAHRESZEITEN VERLAG GmbH, DER FEINSCHMECKER Kundenservice, 20080 Hamburg, Telefon: 040 / 21 03 13 71, Telefax: 040 / 21 03 13 72, E-Mail: leserservice-jalag@dpv.de. Weitere Informationen, insbesondere zur Widerrufsbelehrung, finden Sie auch unter shop.jalag.de/AGB

DATUM **2015** **X**
UNTERSCHRIFT DES NEUEN LESERS FE 07/15

DER FEINSCHMECKER erscheint in der JAHRESZEITEN VERLAG GmbH, Postfach 2, 22301 Hamburg, Abonnementvertrieb und Abonnementbetreuung durch DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH, Tel.: 040 / 21 03 13 71, Fax: 040 / 21 03 13 72, E-Mail: leserservice-jalag@dpv.de

*„Beim Apfelsaft
ist es ähnlich wie beim
leichten Weißwein –
die knackige Säure gibt
Frische und Struktur.“*

Ina Finn, Sommelière

*Schorle war
gestern. Heute
begeistern
sortenreine
Apfelsäfte, auch
als Begleiter
zum Menü – frisch,
komplex und
ohne Promille.
Hier sind unsere
Testsieger*

JONAS GOLD



Wer Durst hat, ist kein strenger Kritiker. Von dieser schlichten Sommerwahrheit profitieren all die Massenproduzenten und Wirte, die uns jetzt in der heißen Jahreszeit wieder literweise ihre undefinierbar süße, manchmal gar geschmacklich fragwürdige Apfelschorle auftischen – im Supermarkt, im Café, im Biergarten. „Was soll’s?“, denken wir gnädig, solange die Sonne uns aufs Gesicht scheint und das Getränk uns einigermaßen erfrischt. Aber Genuss geht anders.

Immer häufiger wird Apfelsaft, mit 8,4 Litern Verbrauch pro Kopf und Jahr der beliebteste Saft der Deutschen, in Hofläden, Feinkostgeschäften und auf Wochenmärkten sortenrein angeboten – offensichtlich wollen immer mehr Kunden kein Einerlei. In der FEINSCHMECKER-Redaktion haben wir 60 sortenreine naturtrübe Apfelsäfte verkostet, mit einer zufällig rein weiblichen Jury aus Redakteurinnen, Mitarbeiterinnen und zwei Fachfrauen aus der Hamburger Gastronomie: Ina Finn, Sommelière und Chefin des Weinbistros „Villa Verde“, und Yvonne Tschebull, Österreicherin, Leiterin des Restaurants „Tschebull“.

Wer die intensiven Säfte kleiner Mostereien mit Discounterware vergleicht, mag kaum glauben, dass am Anfang doch eigentlich immer das Gleiche steht – ein Apfel. Im günstigsten Fall liegt der Unterschied nur daran, dass im Massenprodukt ein Apfelmix von verschiedenen Großplantagen steckt.



„Hurraaaa!! Der beste Apfelsaft kommt aus Österreich – für mich ist das natürlich keine Überraschung.“

Yvonne Tschebull, Gastronomin

IM GLAS

TEXT: SUSANNE SCHÄFER,
FOTOS: PIETER-PAN RUPPRECHT;
MITARBEIT: ANJA HAEGELE



„Eine Fertigmischung kommt mir nicht ins Glas. Nach dem Test trink ich guten Apfelsaft lieber pur.“

Karin Szpott, Schlussredakteurin

Oft aber läuft die Herstellung grundlegend anders ab: Viele Säfte und Schorlen aus dem Supermarkt basieren auf Konzentrat, und das ist ein hochverarbeitetes Produkt. Die Äpfel werden dafür zunächst ganz normal gepresst, zentrifugiert und durch Pasteurisation keimfrei gemacht. Dann jedoch lässt man den Wasseranteil des Safts verdampfen, zurück bleibt eine sirupartige Masse. Die wasserlöslichen Aromen werden aufgefangen und separat zusammen mit dem Konzentrat aus Süd- oder Osteuropa, Südamerika oder Asien nach Deutschland verfrachtet. Hier schütten die Hersteller Konzentrat und Aromen wieder zusammen und verdünnen die Mischung mit Wasser. Wenig romantisch, dafür massentauglich und durch den platzsparenden Transport preisgünstig.

Auf der Verpackung muss zwar stehen, ob der Saft aus Konzentrat hergestellt oder als „Direktsaft“ ohne solche Manipulationen abgefüllt wurde (mehr zur Deklaration auf Seite 94) – aber die Herkunft des Konzentrats darf verschwiegen werden. Auf Nachfrage erfährt man etwas mehr. Aldi Süd zum Bei-

*Ich bevorzuge Prinzen:
den Red Jonaprince
vom Herzapfelhof
und Kronprinz Rudolf
von Wetter.“*

Susanne Schäfer, freie Autorin



spiel bezieht das Apfelsaftkonzentrat für Schorle aus der EU, aus Chile und der Türkei. Edeka kauft das Konzentrat in Polen, das Unternehmen Sinalco verweist als Bezugsquellen wolkig auf „unterschiedliche Länder“, unter anderem in Mittel-, Ost- und Südeuropa. Wozu sich allerdings keines der gefragten Unternehmen bekennen mag: Viele Hersteller verwenden Apfelsaftkonzentrat aus China, ein großer Teil der deutschen Importe stammt von dort, wie Recherchen der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen ergeben haben. Das Land ist laut Welternährungsorganisation FAO einer der größten Apfelsaftkonzentrat-Produzenten weltweit, hat aber eben keinen guten Ruf. Lebensmittelkontrolleure monieren immer wieder hohe Werte an Schwermetallen und

Pestiziden. Doch wenn die Verbraucher nicht die klein gedruckte Angabe auf der Zutatenliste lesen (hergestellt aus Konzentrat), ahnen sie nicht, was sie da eigentlich trinken und aus welchem Erdteil die Äpfel stammen könnten. Da greift man doch lieber zu den Säften regionaler Erzeuger aus Deutschland, Südtirol oder Österreich wie Van Nahmen, Kohl, Wetter, Schuback. Und freut sich, wenn die von ihrem Handwerk erzählen.

Das Ehepaar Wetter aus Niederösterreich zum Beispiel kann man gut und gern mit qualitätsbewussten Winzern vergleichen,

so liebevoll und sorgsam gehen die beiden mit ihren Schätzen um. In Missingdorf erzeugen sie Säfte und Brände, machen dabei vom Baumschnitt bis zur Abfüllung alles selbst. Bei der Ver-



*„So unterschiedlich
schmeckt Jonagold:
von eher wässrig bis
duftend bratapfelig.“*

Anja Haegele, freie Autorin

10 AUS 60: UNSERE FAVORITEN



Schuback: „Boskoop“

Frischer Saft mit komplexen, herzhaft apfeligen, beinahe cremigen Aromen und klarer Säure vom Familienbetrieb im Alten Land bei Hamburg. € 3 (0,7 l),
Bezug: www.souvenir-kontor.de

Wetter: „Jonagold“

Intensive, besonders frische Nase. Komplexer, harmonischer Apfelgeschmack mit fein abgestimmter Säure.
€ 5 (1 l), Bezug:
www.wetter-brennerei.at

Wetter: „Gravensteiner“

Familienbetrieb aus Niederösterreich, mit Abstand bester Produzent unserer Verkostung. Frühlingshafter Duft nach Blumenwiesen, klarer Geschmack mit tollem Aromen-Säure-Spiel. € 5 (1 l), Bezug: www.wetter-brennerei.at



kostung waren die sortenreinen Apfelsäfte dieses Produzenten dermaßen köstlich, dass wir die Inhaberin fragten, wie ihr das nur gelungen sei. „Das Wichtigste für einen Apfelsaft sind gute Äpfel“, sagt Helga Wetter, „deshalb gehen wir jeden Tag auf die Plantage und schauen, was die Bäume brauchen.“ Auf der gut zehn Hektar großen Obstwiese verwenden die Wetters keinen Kunstdünger, sondern nur Grasmulch, um den Humusgehalt des Bodens zu verbessern. So gedeiht eine Vielfalt an Gräsern und Kräutern, was Nützlinge wie Schmetterlinge und Schwebfliegen anlockt, die Schädlinge fressen – eine natürliche Alternative zu Pestiziden. Wenn an einem Baum die Früchte besonders dicht zu wachsen beginnen, zwickt das Ehepaar einzelne ab, damit von den anderen möglichst viele einen Platz an der Sonne bekommen. Das verringert zwar den Ertrag, aber um Masse geht es hier ja gerade nicht. Genauso wie bei gutem Wein.

Die neun sortenreinen Säfte von Wetter sind wirklich rein, denn jede Sorte ist zu einer anderen Zeit reif, von August bis November wird eine nach der anderen abgeerntet – von Hand. Fallobst kommt nicht in die Presse, weil es matschig oder angefault, den Geschmack beeinträchtigen könnte. Klar, dass diese Arbeit ihren Preis hat: Kosten manche Standardsäfte im Supermarkt nur einen Euro pro Liter, legt man für eine Flasche „Kronprinz Rudolf“ von Wetter das Fünffache hin. Dafür haben sortenreine Säfte ein besonders klares Profil, und man weiß, was man bekommt.

„Mein liebstes
Presseerzeugnis? So
ein Saft, der nach
einem Sommerabend
im Garten schmeckt.“

Gabriele Heins, Redakteurin



Schließlich gibt es Äpfel wie Jonagold, Boskoop oder Gravensteiner, die sich besser zum Entsaften eignen, während andere in unserer Verkostung deutlich abfielen. Elstar etwa oder Pinova schmeckten zu mild und zu süßlich, eher wässrig und breit. Dass solche Säfte dennoch ihre Berechtigung haben, bezeugen Sommeliers, die sie zu scharfen Gerichten empfehlen.

Auch in der Spitzengastronomie hat sich nämlich herumgesprochen, dass Saft nicht gleich Saft ist. Er kann Gästen, denen der Sinn nicht nach Wein steht, ein ebenbürtiger Ersatz und Menübegleiter sein, wie unsere Jurorin Yvonne Tschbull vom Restaurant „Tschbull“ bestätigt. Ganz ambitionierte Sommeliers stimmen unterschiedliche Säfte auf die Gerichte ab, feilen an einer Saftdramaturgie wie vom Weiß- zum Rotwein und schenken die Säfte nicht im Wasserglas, sondern im fein geschliffenen Weinkelch aus.



Mehlhorns: „Boskoop“

Zarter apfeliger Duft, tolle honiggelbe Farbe. Das intensive Aroma des Saftes erinnert an Apfelstrudel. Sächsische Kelterei, seit 1934 in Familienhand. € 3 (0,75 l), Bezug: www.saftmanufaktur.com



FOTOS: MICHAEL BERNHARDI (6)



Wetter: „Kronprinz Rudolf“

Ein barock anmutender Saft aus einer alten Sorte, die 1873 anlässlich der Wiener Weltausstellung vorgestellt und nach Sisis Sohn benannt wurde. Intensiver Duft, voller Geschmack, sehr harmonische Säure. € 5 (1 l), Bezug: www.wetter-brennerei.at

Van Nahmen: „Rote Sternrenette“

Privatkelterei vom Niederrhein, bekannt für höchste Ansprüche. Die Rote Sternrenette ist eine alte, seltene Sorte, war wegen ihrer dunkelroten Schale früher der klassische Weihnachtsapfel. Dichter, gefälliger Geschmack, samtiges Mundgefühl, komplexe Aromen. € 3,95 (0,75 l), Bezug: www.vannahmen.de



Dem Sommelier Benjamin Birk, Restaurantleiter der „Villa Rothschild“ in Königstein im Taunus, ist dabei besonders wichtig, dass Säfte aus der Region kommen, weil Aromastoffe beim Transport leicht verloren gehen. Außerdem achtet er auf den Begriff „Streuobst“, der sich seiner Beobachtung nach als Qualitätsmerkmal durchgesetzt hat: Auf Streuobstwiesen wachsen alte, hohe Bäume, die oft aromatischere Früchte tragen als junge Bäume von Plantagen. Birk, der sich für Säfte begeistert, bevorzugt Produkte von kleinen Erzeugern. Der Anbau im großen Stil bringe oft mit sich, dass der Produzent maschinell erntet. Faules Obst kann er so nicht optimal aussortieren. Den Säften gibt das leicht eine muffige Note. Unangenehm herauschmecken kann man auch, wenn unreifes Obst mit versaftet wurde: Unharmonische spitze Säure ist das Ergebnis.

Was verrät das Etikett?

„Apfelsaft“ ist **Fruchtsaft** aus 100 Prozent Äpfeln. Er wird als Direktsaft (nur filtriert und pasteurisiert) hergestellt oder aus Konzentrat, das bis zum ursprünglichen Wassergehalt verdünnt wird; Letzteres muss die Verpackung klar benennen, wenn auch nur klein gedruckt auf der Rückseite. Seit 2013 dürfen Hersteller Fruchtsäften keinen Zucker mehr zusetzen. Doch auch der natürliche Zuckergehalt kann hoch sein; in China etwa werden besonders süße Äpfel angebaut, die als Konzentrat auch in deutschen Säften und Schorlen landen. Manchmal schmeckt die **Apfelschorle** dann so süß und hat so wenig Säure, dass die Hersteller Zitronensaftkonzentrat dazugeben. Auch der Zusatz von natürlichen Aromastoffen ist erlaubt. Hinzugefügte Vitamine müssen gekennzeichnet werden, in Biosäften sind sie gar nicht erlaubt.

Selbst die Sommelière Ina Finn, die sonst mit Spitzenweinen zu tun hat, empfand angesichts solcher Feinheiten unser *tasting* keineswegs als Kinderkram. Mit höchster Konzentration probierte sie die sortenreinen Säfte: „Apfelsaft ist weniger komplex als Wein – die Herkunft zum Beispiel ist nicht entscheidend –, aber man kann ihn ähnlich verkosten und beschreiben.“

Noch etwas hat ein erstklassiger Saft mit gutem Wein gemeinsam: Er schmeckt am besten unverdünnt. Zwar empfiehlt Yvonne Tschebull Sorten wie Boskoop oder Rote Sternrenette auch als Schorle, weil sie so schön intensiv sind. Aber, ganz ehrlich, ein richtig guter sortenreiner Apfelsaft ist zu schade, um ihn zu verwässern, schmeckt er doch herrlich frisch nach gerade ange-

schnittenen Äpfeln, blühenden Wiesen oder gar Bratapfel und Honig. Also genießen wir ihn lieber pur – und trinken das Wasser gegen den großen Durst separat. **||**

Lillinghofer: „Rote Sternrenette“

Fränkischer Bioland-Betrieb, alte Sorten, die auf Streuobstwiesen wachsen. Saft mit intensiv-vollreifem Duft und Honignoten im Geschmack. € 4,49 (0,7 l), Bezug: www.lillinghofer-obstbauern.de



Wetter: „Cox Orangen Renette“

Gute-Laune-Saft: Spritziger, klarer Duft und ein Geschmack, als würde man in einen frisch gepflückten Apfel beißen. Sehr harmonische, leichte Säure. € 5 (1 l), Bezug: www.wetter-brennerei.at



Herzapfelhof: „Red Jonaprince“

Bäuerlicher Produzent aus dem Alten Land bei Hamburg. Eher lieblicher, dabei sehr harmonischer Saft mit rundem Aroma und genug Säure. Tolles Bukett. € 2,90 (0,7 l), Bezug: www.herzapfelhof.de



Linumer Landhof: „Holsteiner Cox“

Brandenburger Mosterei, spezialisiert auf alte Apfelsorten. Der frische, säurebetonte Saft hat eine besonders schöne, dunkle Farbe. Ausgeprägter Duft, samtige, komplexe Aromen. € 3,15 (0,7 l), Bezug: www.obsthof-berg.de



Stil kann man nicht kaufen...
...aber lesen!

TWEED

TWEED

Kompendium für den Gentleman

April | Mai 2015

Ausgabe 2015-02

22 SEITEN
NEW YORK
CITY GUIDE
SHOPPING
HOTELS
DINING

**BAR-SZENE
LONDON**

Die coolsten zweiten
Wohnzimmer

EDEL-TINTEN

Farbe für den Füller!

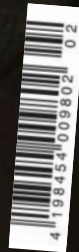
UHREN-GUIDE

Die besten Zeitmesser
für jeden Anlass

SCHUHE!

Die schönsten Spectator Shoes für mutige Männer

Deutschland: **EUR 9,80** Österreich: EUR 11,50 • Schweiz: sfr 14,80
Luxemburg: EUR 11,50 • Italien: EUR 11,50 • Großbritannien: GBP 8,50



JETZT im Handel
www.tweedmagazin.de



PORTRÄT WEINLIEBHABER



RIESLING

statt Reiswein

Jianhua Wu kam einst nach West-Berlin, um Ingenieur zu werden. Doch dann eröffnete er ein chinesisches Restaurant und entdeckte mit 35 sein Herz für guten Wein. Spitzenköche und Winzer lieben ihn dafür. Wie kam er dazu?

TEXT: PHILIPP ELSBROCK, FOTOS: MARIA SCHIFFER

Es gibt Leute, die glauben, zu chinesischem Essen passe am besten chinesischer Tee. „Da bin ich anderer Meinung“, sagt Jianhua Wu. Herr Wu, 54 Jahre alt, führt in der Eisenbahnstraße, einer Seitenstraße des Ku’damms, ein unscheinbares chinesisches Restaurant namens „Hot Spot“. Am auffälligsten ist noch die rote Markise vor dem Eingang – von den Schätzen, die man im Inneren entdecken kann, ahnen die Passanten nur wenig.

Berlins Spitzenköche, allen voran Christian Lohse, einige von Deutschlands Top-Winzern und Gourmets wie Joschka Fischer wissen dagegen sehr wohl, warum sie immer wieder in den rustikalen Sitzecken hocken. Die Weinkarte im „Hot Spot“ führt nicht drei Weiße und zwei Rote, wie man es sonst aus chinesischen Restaurants kennt. Nein, Herr Wu bietet 250 Weine an, vom offenen Entre-deux-Mers für 4,90 Euro das Glas bis zur Flasche 1990er Margaux Grand Cru Classé für 1590 Euro. Er hat sich die besten Rieslinge Deutschlands zusammengekauft, in den Weinschränken steht J. J. Prüm Seite an Seite mit Egon Müller, Wittmann neben Dr. Loosen. Gewünscht wird eine restsüße Riesling-Auslese Ürziger Würzgarten von 1949? Kein Problem, liegt auch kalt.

Das Essen kostet übrigens nicht mehr als in vergleichbaren Lokalen. Es geht los bei 3,90 Euro für frittierte Mini-Frühlingsrollen; mehr als 20 Euro pro Gang kann man hier nur schwer ausgeben. Wie kam Herr Wu auf die Idee, chinesische Hausmannkost mit feinsten Weinen zu kombinieren? Und funktioniert das überhaupt?

Am besten spricht man mit ihm darüber bei einem Glas Wein. An diesem Mittag sind noch keine Gäste da, Herr Wu öffnet einen 2013er Riesling Kabinett von Markus Molitor und erzählt. Vor mehr als 30 Jahren kam er nach West-Berlin, um an der Technischen Universität Maschinenbau zu studieren. Nebenbei jobbte er in chinesischen Restaurants und merkte: So lässt sich schneller Geld verdienen. Anfang der 90er-Jahre eröffnete er in Moabit sein erstes eigenes Lokal.

Zu trinken gab es dort die üblichen Softdrinks und Bier, mit Wein hatte Herr Wu in seinem Leben bis dahin nicht viel zu tun ge-

habt. Der schlanke, zurückhaltende Mann ist in der Provinz Zhejiang im Südosten Chinas geboren; sein Vater arbeitete als Kranfahrer, seine Mutter war Grundschullehrerin. Reiswein trank er gern, ab und zu auch einen Schnaps. Aber Wein? Nie. Dennoch wurde er neugierig, als Woche für Woche Weinwerbung in seinem Briefkasten lag. Er blätterte die Prospekte hin und wieder durch, ließ sich von den Beschreibungen bezirzen und entschied schließlich: Ich probiere es.

Genau kann er sich das heute nicht mehr erklären, aber im Juli 1995 kaufte er gleich zehn Zwölferkartons mit gereiften Bordeaux. 1984er, 1986er, 1990er. Von nicht so hochklassifizierten Gütern wie Château Cantemerle, aber auch Château Palmer und Margaux. Vielleicht, dachte Jianhua Wu, könnte man ja etwas davon im Restaurant verkaufen. Er irrte sich. Acht Jahre lang trank nur er selbst diese Weine, die ihm grandios schmeckten. Aber die Idee, grundsolides chinesisches Essen mit Bordeaux zu kombinieren, überzeugte ihn nach wie vor.

2003 fragte ihn ein Geschäftsmann aus China nach deutschen Weinen. Herr Wu wusste nicht weiter. Er wälzte Weinführer, las Fachbücher und fuhr im heißen Sommer 2003 schließlich an die Mosel, zu Karl-Josef Christoffel vom Gut Jos. Christoffel jr. Das lag nicht nur in der Gunst der Experten weit vorn, es bot auch eine große Auswahl an gereiften Weinen an – in der jungen Weinkarriere von Herrn Wu so etwas wie eine Konstante. „In seinen strahligen, eleganten Riesling habe ich mich mit dem ersten Schluck verliebt“, sagt er. Je mehr er davon trank, desto klarer wurde ihm: Kaum etwas passt so gut zu dem Essen, das er anbietet. Und nichts trinkt er lieber als frucht- und edelsüße gereifte Rieslinge, vorzugsweise von der Mosel. „Ich komme nicht weg davon“, sagt er mit fast feierlicher Stimme, „das Zusammenspiel von Säure und Frucht, so filigran und harmonisch, schwer zu beschreiben.“

Seine Frau Huiqin Wang bringt dampfende Teller an den Tisch. In Chiliöl frittierte Hühnchenwürfel mit Sellerie. Aubergine mit Chili-Paste. Eingelegte Gurkenstäbchen, die drei Tage lang mit Chili, Rapsöl und Essig mariniert wurden. Herr Wu schenkt die Weine dazu aus. Zum roten Schweinebauch mit Pak-Choi serviert er eine 99er Auslese Ürziger Würzgarten von Jos. Christoffel jr. Unglaublich, wie sich die Schärfe des Essens, die Aromen von Sojasauce, Ingwer und Sternanis mit dem extraktreichen, komplexen Moselwein verbinden! Für diese Entdeckung hätte Herr Wu einen Preis für Völkerverständigung verdient. **||**

In ihrem Berliner Restaurant „Hot Spot“ bewirten Jianhua Wu (M.) und seine Frau Huiqin Wang (u. I.) auch Ex-Außenminister Joschka Fischer (o. I.). Zu rotgeschmortem Schweinebauch mit Shanghai-Gemüse (o. M.) oder auf Teeblättern geräucherter Ente (u. r.) trinkt man Spitzenweine aus Deutschland und Frankreich

SO SCHÖN KANN *Durst* SEIN

*Endlich Sommer – und Zeit, mit Vorurteilen aufzuräumen!
Auf dem Einkaufszettel unseres Experten stehen daher: Frauenkram,
Halbwelt-Prickler und eine alte Rebsorte. Anders formuliert:
wunderbare Entdeckungen aus der Weinwelt zu sonnigen Preisen*



**Der Weinjournalist
Jens Priewe lebt in
München – zum Glück
für ihn. So huscht er
immer wieder schnell
rüber in sein liebstes
Weinland: Italien**



1|

In einem der letzten Interviews vor seinem Tod hat der Schriftsteller Günter Grass noch einmal seine Olympia gelobt. Die alte Reiseschreibmaschine. Auf ihr hat er alle seine Romane und Novellen getippt, Weltliteratur braucht keinen PC. Eine ähnliche Philosophie vertritt auch ein kleiner Moselwinzer. Martin Müllen ist ohne moderne Technik in seinem Beruf sehr erfolgreich. In seinem Keller in Traben-Trarbach begnügt er sich mit einer alten Korbpresse. Um sie zu befüllen, trägt er die Trauben in Eimern dorthin. Kein Pumpen. Die Pressung dauert lange 20 Stunden, danach wird der Most spontan vergoren – in alten Holzfässern, nicht in Stahltanks. Weinbereitung nach Großväter Art. Trotzdem erhielt eine 2012er Riesling Spätlese von Müllen im gerade erschienen Newsletter eines sehr bekannten amerikanischen Weintesters die höchste Punktzahl aller trockenere Weißweine aus Deutschland.



2|

Sicher, man kann über Weinbewertungen streiten wie über Nobelpreise. Doch Müllens Rieslinge sind wirklich außergewöhnlich. Die 2012er Spätlese war sofort ausverkauft. Müllen schickte mir daraufhin die 2011er Spätlese aus derselben Lage: ein hochmineralischer Wein, altmodisch erzeugt, aber ohne jeden Retro-Kitsch, durch das lange Verweilen auf der Hefe fast so cremig wie ein Champagner. Er steht auf meinem Einkaufszettel jetzt ganz oben. Man kann Austern zu ihm essen, ein deftiges Leberwurstbrot oder Siebecks Speckgugelhupf – dieser Wein knickt vor nichts ein (**1**| **2011 Trarbacher Hühnerberg Riesling Spätlese A&J trocken**, € 18,90, www.muellen.de).

Wer kein Riesling-Fan ist, muss deswegen in diesem Sommer nicht verdursten. Da wäre ein rhabarberfarbener Rosé aus der Provence, der so pur und schnörkellos ist, dass er auch das Herz von Rosé-Verächtern zum Hüpfen bringt. Er ist mindestens so gut wie sein berühmter Konkurrent von Angelina Jolie & Brad Pitt, nur deutlich preiswerter (**2**| **2014 Mirabeau Pure**, Côtes de Provence, € 12,50, www.schreiblehner.com). Origineller, aber auch rustikaler ist der erdbeerfarbene **Schilcher Frizzante** von **Christian Reiterer** aus der Steiermark. Er ist leicht (11 Vol.-%), knackig frisch und von einer kräftigen Säure

durchzogen, die durch das CO₂ etwas gemildert wird. Sollten Sie, liebe FEINSCHMECKER-Leser, ihn zu Gemüse-Tempura und Backendl trinken wollen, werden Sie sehen, wie schön Durst sein kann. Ich hab's beim Winzer selbst ausprobiert (**3**) € 7,90, www.weingut-reiterer.com).

Oder ein Prosecco – allerdings keiner dieser wässrigen Prickler, die wie Friseur-salon riechen und nach brauner Apfelschale schmecken. Nein, ein Nobel-Prosecco aus dem historischen Anbaugebiet um das Städtchen Valdobbiadene, auf steilen Terrassen in steinigem Boden gewachsen, blitzsauber, mineralisch, mit zartem Birnenschmelz überzogen, extrem köstlich. Más de Fer heißt er und blamiert all jene, die glauben, ihre Weinkennerschaft durch ständiges Prosecco-Bashing unter Beweis stellen zu müssen (**4**| **2014 Prosecco Superiore Más de Fer**, Andreola, € 11,95, www.superiore.de).

Freilich gibt es Menschen, die Rosés für Frauenkram und alles Schäumende für Halbwelt-Gesöff halten. Für sie hätte ich noch etwas gänzlich Unverdächtiges in petto: einen erfrischenden Sauvignon blanc. Er kommt von der Loire, ist milder als ein Riesling und besitzt jenes typische Feuersteinaroma, das man von guten und wesentlich teureren Sancerre und Pouilly Fumé kennt (**5**| **2014 Sauvignon blanc, Domaine Jacky Marteau**, € 6,90, www.vandermeulen-wein.de). Ein ehemaliger Gymnasiallehrer aus Neuss, der jetzt Weinhändler ist, hat mich auf ihn aufmerksam gemacht mit den Worten: „Einfach, aber anspruchsvoll.“ Stimmt.

Zum Schluss noch mal zu Günter Grass: Der Dichter liebte nicht nur seine Olympia, sondern auch den Rotwein. Sehr sogar. Am **2013 Cariglio** von **Terre Nobili** hätte er seine helle Freude gehabt. Dieser kalabrische Rote befand sich in einer Probe von unbekanntem italienischen Weinen, die ich kürzlich zu kommentieren hatte, und er weckte sofort mein Interesse: herrlich fruchtig, gleichzeitig von unglaublicher Aromentiefe. Die Winzerin fiel mir um den Hals vor Freude, dass es nördlich der Alpen Menschen gibt, die nicht nur Brunello, sondern auch einen Wein aus so einer alten, vergessenen Rebsorte wie der Magliocco mögen. Übrigens, Sie können den „Butt“ dazu lesen oder einen solchen essen – dieser Wein passt zu Grass und zu Fisch (**6**), € 11,80, www.bremerwein.de). **||**



3|



4|



6|



5|

BRITANNIA RULES THE WINE

Ausgerechnet Engländer haben international bei Bordeaux & Co das Sagen. Kein Wunder, findet unsere Autorin: Kompetenz und Begeisterung reiften auf der Insel über Jahrhunderte

Das Volk, das bei Wein wirklich den Ton angibt, sind nicht die Franzosen, Italiener oder Spanier. Nein, es sind die Engländer – ob als Autoren, Kritiker, Händler, Auktionatoren oder schlicht als weltoffene Genießer. Schon William Shakespeare schwärmte einst: „Der Wein steigt in das Gehirn, macht es sinnig, schnell und erfinderisch, voll von feurigen und schönen Bildern.“

Zugegeben, als Winzer haben sich die Briten bisher noch nicht großartig hervorgetan, obgleich ihre Weingeschichte bis in die Zeiten der römischen Eroberer zurückreicht. Immerhin entstehen heute zum Beispiel in Kent (etwa bei Chapel Down) oder East Sussex (Ridgeview) ausgezeichnete Schaumweine, allerdings in mikroskopisch kleiner Menge, die fast komplett von den eigenen Landsleuten konsumiert wird. Vermutlich haben gerade die Bedeutungslosigkeit als Anbauland und die Rolle als einer der weltweit größten Weinimporteure – neben Deutschland übrigens – die Engländer zu den einflussreichsten Kennern gemacht.

Als führende See- und Handelsmacht haben sie den Fortgang der Weinkultur seit Jahrhunderten mitbestimmt. Lang mag es zurückliegen, aber immerhin: Selbst Bordeaux stand im Mittelalter 300 Jahre lang unter englischer Regentschaft. Und gäbe es ohne die Briten überhaupt Portwein? Wohl kaum. Der Legende nach haben ihn zwei Engländer auf Kloster Lamego im Douro-Tal aufgestöbert – der Abt stoppte dort die Gärung des Mosts durch Beigabe von Brandy, machte den sonst sauren Wein dadurch süß und wohlschmeckend. Englische Handelshäuser wie Taylor's, Dow's oder Graham's lenkten dann vom portugiesischen Vila Nova de Gaia aus den globalen Verkaufserfolg. Selbst das traditionelle Champagnerverfahren beanspruchen die Engländer für sich. Christopher Merret, ein Arzt und wissenschaftlicher Autor aus London, soll um 1662 dahintergekommen sein, noch vor Dom Pérignon.

Nun gut, Weinbau kann man inmitten der Rebberge Deutschlands oder Frankreichs wohl besser studieren. Aber wer erst später in die Ver-

wertungskette einsteigen und Wein ganzheitlich verstehen möchte – vom Anbau über Kellertechnik und Handelsstrategien bis zum fachgemäßen Genuss –, weil er ihn einkauft, verkauft, weil er ihn ausschenkt oder darüber schreibt, der findet in England die weltweit angesehensten Ausbildungsgänge. Der Court of Master Sommeliers hat beispielsweise seinen Sitz in London. Als der

Ihren Sekt trinken die Engländer selbst. Aber dafür versorgen sie die Welt mit den angesehensten Kennern, und ihre Auktionshäuser haben die teuersten Flaschen.

deutsche Sommelier Hendrik Thoma nach fünf Jahren Vorbereitungszeit dort 1999 die Prüfung bestand, als einer von nur drei Deutschen, startete er mit seiner Karriere so richtig durch. Ein ebenso gewaltiges Prestige bietet das Institute of Masters of Wine (IMW), dessen Ausbildungsgang 1953 ursprünglich für Weinhändler eingerichtet worden ist. Die Mitglieder, sagt Penny Richards, Direktorin des IMW, „sind durch ihr umfassendes Wissen heute Autoritäten in allen Bereichen der Weingemeinschaft“. Eine Rolle spielt auch die Wertschätzung durch die berühmtesten Auktions- und Handelshäuser der Welt: Sotheby's, Christie's, aber auch Berry Bros. & Rudd, die für rare Jahrgänge medienwirksam Höchstpreise erzielen.

Die bekannte britische Weinkritikerin Jancis Robinson, selbst Master of Wine, erklärt den internationalen Einfluss ihrer Landsleute und Kollegen wie Hugh Johnson, Michael Broadbent oder Andrew Jefford zunächst ganz praktisch: „Wir Wein Autoren haben das Glück, in einer Sprache zu schreiben, die weltweit von einem Großteil der Genießer verstanden wird.“ Ihre eigene Website beispielsweise hat Abonnenten aus 150 Ländern. Diesen Sprachvorteil hätten freilich auch die Amerikaner. Selbst die können aber die Vormacht der Briten nicht bedrohen, trotz Robert Parker. Der hat bei seinem Weinguide kürzlich sein traditionelles Hoheitsgebiet Bordeaux abgetreten – an den Engländer Neal Martin.

Caro Maurer

Master of Wine Caro Maurer pendelt als Weinautorin regelmäßig zwischen London und Bonn.



40
DER
FEINSCHMECKER
Jahre
40 FREUNDE
GRATULIEREN ZUM
GEBURTSTAG

*Stephan Graf von Neipperg,
Winzer im Bordelais
und in Bulgarien,
las den FEINSCHMECKER
bereits, als er noch
gar nicht lesen konnte.*

GRAF STEPHAN NEIPPERG MACHT NACH UNSERER GEBURTSTAGSPARTY DEN ABWASCH.

Da Graf Stephan Neipperg zwar gut winzern kann, am Herd jedoch nicht zu gebrauchen ist, konzentriert er sich auf das Verbreiten harmonischer Grundstimmung in geschmackvollem Ambiente und beglückt uns mit flüssigen Geburtstagsgaben. Nach dem hauseigenen Secco (für den Kreislauf, man ist ja nicht mehr 39) entkorkt der Comte de Neipperg eine Double Magnum La Mondotte 2009 und teilt mit uns seine halb geheime kulinarische Passion, eine zertifizierte Gekrösewurst: Andouillette AAAAA. Mit Glück gibt's später noch Milch in ihrer einzig akzeptablen Form: als französische Rohmilchkäse. Der Graf spült. Wir dürfen abtrocknen.

SEIT 40 JAHREN DAS FÜHRENDE GOURMET-MAGAZIN



Heft 8/1997

PORT UND PFALZ

Portugals Weine stehen im Mittelpunkt eines Fachvortrags, den der bekannte Winzer Dirk van der Niepoort in Neustadt an der Weinstraße halten wird. Wer spannende Geschichten aus erster Hand über Portweinstile, Rebsorten und das Land am Rande Europas hören möchte, sollte am 5. Juli um 14.30 Uhr in den Saalbau der Stadt kommen. Anmeldung erforderlich: www.pfalz.de/niepoort

LUSTWANDELN UNTER LAUBEN

Südtiroler Spitzenweine von 40 Erzeugern können Gäste in Neumarkt (Egna) genießen. Am 4. Juli von 17 bis



23 Uhr lädt die Altstadt mit ihren mittelalterlichen Laubengängen zum genussvollen Flanieren, dazu serviert das Restaurant „Johnson & Dipoli“ Spezialitäten aus der Region. Eintritt: 39 Euro pro Person. Veranstalter: Wein & Lauben – Vino & Portici, Infos: weinundlauben@gmail.com

FAIR-EINIGUNG

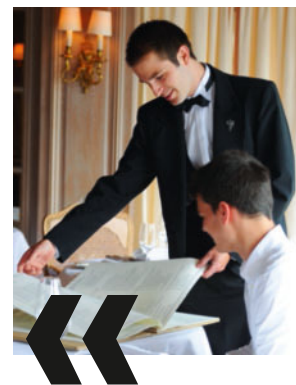
Nachhaltig und ökologisch zu arbeiten ist längst ein wichtiger Trend in der Weinszene. Viele prominente Winzer haben nun einen neuen Verein gegründet, der sich ebendies auf die Fahnen schreibt: „Fair'n Green“. Zu den über 20 Mitgliedern zählen Güter wie Dönnhoff, Meyer-Näkel, Georg Breuer und Clemens Busch. Eine gute Idee ist der Webshop, in dem Weine zu Gutspreisen angeboten werden – pro Flasche fließen 50 Cent in ein vom jeweiligen Winzer unterstütztes Umwelt-, Sozial- oder Kulturprojekt. www.fairandgreen.de



Brutal natürlich

Zugegeben, der Name klingt nicht wirklich einladend. Aber ein Besuch in der „Bar Brutal“ in Barcelonas Stadtteil El Born lohnt sich: Sie ist bekannt für ihr großes Angebot an Naturweinen. Rund 300 davon bieten die Gastronomen Stefano und Max Colombo zusammen mit dem Weinhändler Joan Valencia an; dazu isst man sehr gute Tapas. Die „gleichgebürsteten“ Produkte „normaler“ Winzer hätten ihn auf die Dauer gelangweilt, erklärt Valencia. Bei den Naturweinen dagegen komme die „brutale Wahrheit“ zutage – daher der Name des Lokals. „Bar Brutal“, C/ Barra de Ferro, 1, 08003 Barcelona, Di-Sa 13-1 Uhr, www.barbrutal.com

» *Französische Gäste sind meist Etikettentrinker. Die Deutschen sind viel offener für Neues!* «



Edmond Gasser, Sommelier im Hotel „Königshof“, München
(Quelle: „La Revue du Vin de France“, 4/2015)

„SPLASH“: Alles fließt bei Ornellaia

Zum siebten Mal haben die Marchesi Frescobaldi ganz besondere Flaschen ihres weltberühmten Ornellaia versteigern lassen, nämlich die exklusive Künstleredition „Vendemmia d'Artista“, begehrte Sammlerobjekte. Für den neuesten verfügbaren Jahrgang, den herrlich eleganten 2012er, lieferte der Schweizer Maler und Bildhauer John Armleder die Entwürfe: Er gestaltete für eine Salamanazar (9 Liter), zehn Imperiales (6 Liter) und 100 Doppelmagnums (3 Liter) verschiedene „Splashes“, Glas-skulpturen als (abnehmbare) Überwürfe, die an das Fließen des Weins erinnern. 150 Gäste boten in der Fondation Beyeler in Riehen bei Basel mit – am Ende kamen 202 000 Euro für dieses berühmte Museum moderner Kunst zusammen.



Ein Hoch auf den Hopfen!

Craft beer schmeckt oft etwas ruppig und alkoholstark – diese weiblichen Braumeister wollten es eleganter und geschmeidig: Die „Brau-Manufactur Allgaeu“ in Nesselwang setzt auf die Frauenpower der Juniorchefinnen Kathrin und Stephanie Meyer. Ihre neuen Biere sind mit regionalen Hopfensorten gebraut und dabei ausgesprochen harmonisch. „Hopfen royal“, doppelt gehopft, zeigt schön schokoladig-herbe Noten (6,9 Vol.-%, 0,75 l, € 12,50); fruchtig-pfeffrig-würzig schmeckt „Braukatz“ (5,4 Vol.-%, 0,33 l, € 2), ein grandioses Pale Ale mit vier Hopfensorten. www.brau-manufactur-allgaeu.de



NEXT GENERATION: Vom Fasswein zum Juwel

Juliane Eller aus Rheinhessen



Am Anfang schlug ihr Vater die Hände über dem Kopf zusammen: Wie bitte? Jetzt sollen wir plötzlich mit Schaufelchen und Eimerchen arbeiten? Jede Traube von Hand lesen? 30 Jahre und zwei Generationen lang hatte Familie Eller aus Alsheim in Rheinhessen anonyme Fassweine produziert, ihre 20 Hektar bequem mit Maschinen abgeerntet, 25 Rebsorten wachsen lassen und mit Kunstdünger nicht geknausert. Damit ist nun Schluss.

Seit zwei Jahren hat die Tochter Juliane (Foto) das Sagen im Weinkeller und stellt Hektar für Hektar um: auf Handlese, gesunde Böden,

nur noch fünf Sorten (Riesling, Weißburgunder, Spätburgunder, Grauburgunder, Silvaner). Bei ihrem zweiten Jahrgang, der jetzt auf dem Markt ist, schmeckt man den Ehrgeiz der 25-Jährigen, ihre Handschrift auch schon. Vor allem die beiden geradlinigen Rieslinge überzeugen mit Schmelz, Statur und einer prägnanten Kräuterwürze, die vor allem im langen Nachhall präsent ist. Nein, vordergründige Frucht ist nicht Juliane Ellers Sache, auch nicht beim Lagenwein „Frühmesse“ (von 35 Jahre alten Reben) oder dem Ortswein. Damit ist sie eine typische Vertreterin des dynamischen Anbaugebiets Rheinhessen, wo der Wandel von Masse zur Klasse dank der vielen jungen ehrgeizigen Winzer beispielhaft ist. Eigentlich wollte sie Sport studieren, hat dann aber durch ein Praktikum bei Klaus Peter Keller festgestellt, „wie vielseitig dieser Beruf sein kann, wenn man ihn mit Leidenschaft betreibt“. Außerdem ersetzt er das Fitnesstraining: „Man kommt körperlich in Berg und Keller an seine Grenzen“. Welch große Ziele Juliane Eller hat, macht schon der Name ihrer Weinline klar: „Juwel“ – ab Gut erhältlich zu Preisen von 7 bis 15 Euro. Bezug: www.juwel-weine.de, www.witwenball.com (Hamburg)

FOTOS: MICHAEL BERNHARDI, LAPO QUAGLI, L. VALLECILLOS/AGEFOTOSTOCK/AVENUE IMAGES, RENATO VETTORATO

Badhotel ★★★★★ Sternhagen

ORIGINAL NORDSEE-THALASSO-HOTEL



DURCHATMEN. AUFTANKEN. ENTSCHLEUNIGEN.

Prämiert:

Panorama-Gourmet-Restaurants,
u. a. 2 Michelin-Sterne,
und Dünen-Weinkeller.

Panorama-Café.

Hauseigene Konditorei.
Sonnengarten am Meer.

Hervorragend bewertet:
Schönheits-, Gesundheits- und
Physiotherapieabteilung.
Original Thalasso-Anwendungen.
Meerwasser-Badlandschaft.

Wir freuen uns auf Sie.



Familie Sternhagen
D-27476 Cuxhaven-DUHNEN
Telefon +49 (0)47 21 434-0
Arrangements unter
WWW.BADHOTEL-STERNHAGEN.DE

EXKLUSIVE ANGEBOTE

Hier bietet die FEINSCHMECKER-Redaktion ausgewählte Produkte an wie ein exklusives Balsamico-Set aus Italien sowie Veranstaltungen, etwa eine Mosel-Weinreise. Weitere Informationen zu den Produkten: Tel. 040-27 87 27 01 59. Bestellungen mit dem Coupon auf Seite 105, per Fax 040-27 87 27 01 01, bestellung@der-feinschmecker-shop.de oder www.der-feinschmecker-shop.de

Grans ganz groß – eine Moselreise

Abin die Sommerfrische, ab an die Mosel! Besuchen Sie mit uns Gerhard Grans (Foto u.) vom Weingut Grans-Fassian, dessen Rieslinge zu den besten Weinen der Region zählen. Gehen Sie mit ihm auf Entdeckungstour und lernen Sie die „Großen Gewächse“ der berühmten Lagen Laurentislay, Apotheke und Hofberg kennen. Danach geht's

zu Fuß ins historische Backhaus in der Dorfmitte von Leiwen. Dort wird zusammen mit Grans' Backfreunden Bernhard Werner und Norbert Schmitz Roggenbrot gebacken, in einem fast 100 Jahre alten Ofen, mit Rebholz befeuert. Dazu gibt es moseltypisches Winzeressen (das berühmte „Gräwes“)

nebst Riesling und Weißburgunder – Best of Mosel!

Termin: 11. Juli 2015, ab 16 Uhr, in Leiwen.

Preis: € 149 (Übernachtung auf Anfrage).

Infos und Anmeldung: Frau Siggie Gerhards,

Tel. 040-43 27 39 65, Fax 040-490 46 64,

events@der-feinschmecker-shop.de



Alle Preise inkl. MwSt.

Innige Verbindung mit dem Sugo

Beste Pasta für eine leichte Sommerküche: Zwei Hersteller, beide aus dem kampanischen Gragnano, haben uns überzeugt. Beide arbeiten mit bronzenen Modellen und lassen die Nudeln langsam trocknen, so entsteht eine raue Oberfläche, die Saucen gut aufnimmt. Vom *pastificio* Gentile stammen die spiralförmigen *eliche* sowie Pappardelle (breite Bandnudeln), *papiri* (kleine Röllchen) und *paccheri* (große Rollen), vom Hersteller Faella die geriffelten Rigatoni, dazu die langen Klassiker Fettuccine, Linguine und Spaghettini. 8 x 500 g Pasta kosten € 27,90 (€ 6,98 pro kg).

Art.-Nr.: PAGUI4001



Glanzstück in der Küche

Der glänzende Spaghettitopf der Serie „Rubin“ von ELO (Durchmesser 20 cm, Volumen etwa 6 Liter) ist kein Blender, sondern zeigt dank bester Verarbeitung aus Edelstahl und Glas beständige innere Werte. Er funktioniert perfekt auf allen Herdarten (Induktion inklusive), ist bis zu 240 Grad backofentauglich und spülmaschinenfest. Der auf Hochglanz polierte Topf hat eine eingearbeitete

Literskala auf der Innenseite und einen Einsatz, mit dem sich problemlos pochieren, braten oder frittieren lässt. Preis: € 55,

Art.-Nr.: KUELO5001





IN EINEM WEITEN WIESENTAL
UMGEBEN VON HOHEN
BUCHENWÄLDERN LIEGT DAS

RELAIS & CHÂTEAUX HOTEL HOHENHAUS

Mitten in Deutschland und doch in absolut ruhiger Lage. Hier können Sie die Natur genießen, die Köstlichkeiten der ausgezeichneten Feinschmeckerküche von Ingo Bockler und die Aufmerksamkeit des Hohenhaus-Teams, das Ihnen Ihre Wünsche von den Augen abliest.

Das stilvolle Relais & Châteaux Hotel ist eine perfekte Oase für Gourmets und Naturliebhaber, für Romantiker und Menschen, die das Besondere lieben.

Die Wartburg, die Gothestadt Weimar und das Schloss Wilhelmshöhe in Kassel mit der umfangreichsten Rembrandt-Sammlung der Welt locken zu erlebnisreichen Ausflügen.

Entdecken Sie die individuellen Genusswerte dieses Relais & Châteaux Hotels. Hohenhaus ist jede Reise wert.

Das Hohenhaus Team freut sich darauf, Sie zu verwöhnen.

„Mindestens zwei gute Gründe sprechen für den Besuch dieses Relais-&-Châteaux-Hotel: seine einsame Lage in grüner Natur und seine Küche, die in der Region konkurrenzlos ist.“ **Der Feinschmecker**

HOTEL
HOHEN
HAUS



HOHENHAUS – 37293 HOLZHAUSEN

TELEFON: (0 56 54) 98 70

TELEFAX: (0 56 54) 13 03

E-MAIL: hohenhaus@relais.com

UNTERWEGS

ENTDECKT, GETESTET, BEWERTET: HOTELS, RESTAURANTS, SHOPPING IN ALLER WELT



In der renovierten **Villa Merton** serviert André Großfeld Schweinebauch, Jakobsmuscheln, Blumenkohl, Ananas und Teriyaki-Sauce

„VILLA MERTON“ IN FRANKFURT AM MAIN:

Kräftige Aromen und süffige Saucen

Alles neu in der „Villa Merton“ im Diplomatenviertel: Es roch bei unserem Besuch noch nach Farbe, die Stühle waren noch nicht geliefert. Aber Küche und Service waren schon gut drauf. Mit André Großfeld als neuem Pächter ist in die Gastronomie des Union International Clubs ein Traditionalist im besten Sinn eingezogen, der mit drei Menüs (eines davon vegetarisch) weder konservative noch wagemutigere Gourmets enttäuscht. Während der Woche wird abends im schwarz verkleideten Restaurant die große Oper gegeben.

Großfelds Vorgänger Matthias Schmidt hatte mit seiner experimentellen Regionalküche zwar hohe Ehren erkocht, aber viele der 600 Clubmitglieder und ihre Familien verlangten nach gängigeren Genüssen. Diesem Wunsch wird der bodenständige Großfeld gerecht, dessen kulinarische Handschrift in der französischen Klassik wurzelt, wie er zuletzt in seinem „Gasträum der Sinne“ in Friedberg-Dorheim bewiesen hat. Großfeld versteht sich aufs kräftige Würzen und zieht süffige Saucen, deren Konsistenz ein glaciertes Kalbsbries mit Quinoa-Salat zum nachhaltigen Luxus veredelte. Linsenravioli mit hauchdünnem Teig lagen auf üppigem, dezent säuerlichem Balsamicoschaum, das Zweierlei vom Pulpo gefiel mit Fenchelragout, Orange und Estragon. Höhepunkt war die Gänseleber mit Mango, deren Säure-Süße-Spiel perfekt austariert am Gaumen zerfloss. Der Service ist munter und versiert, die Weinkarte macht originelle Angebote. Schöne Terrasse zum Park.

Das neue Bistro nebenan bietet täglich Mittagsmenüs und Bodenständiges wie Fish & Chips „hessisch“ (in Apfelweinteig ausgebacken), Carpaccio, Wiener Schnitzel, geschmorte Ochsenbäckchen oder Zwiebelrostbraten.

Barbara Goerlich



FFFO „Villa Merton“, OT Bockenheim, Am Leonhardsbrunn 12, 60487 Frankfurt am Main, Tel. 069-70 30 33, www.restaurant-villa-merton.de, nur Abendessen, Sa, So geschl., nur Menüs € 88-128 **DINERS** **EC** **MASTERCARD** **VISA** 

RELAIS & CHÂTEAUX HOTEL HOHENHAUS

Erleben Sie eines der schönsten Landhotels Deutschlands in einzigartiger malerischer waldhessischer Natur im Rahmen eines kulinarischen Sommermärchens

UNSER VORZUGS-SOMMER-ARRANGEMENT FÜR SIE:

- zwei Übernachtungen mit prachtvollem Landhausfrühstück
- delikates dreigängiges Willkommensmenü am ersten Abend
- ein Sommermärchen Gourmet Menü in fünf Gängen am zweiten Abend
- Champagner als Aperitif
- ein liebevoll zusammengestelltes Lunch-Paket für große Pausen bei kleinen Wanderungen durch schattige Wälder und über sonnige Lichtungen
- einen wunderbaren Nachmittagskaffee mit natürlich selbstgebackenem Hohenhaus Kuchen

freie Terminwahl von Juli bis September

bereits ab zwei Tagen buchbar

für nur 168 Euro pro Genießer und Tag

ideal als kulinarischer Erholungsausflug oder als Zwischenstopp auf dem Weg in den Urlaub oder als unvergesslicher Ferien-Schlupfunkt

HOTEL HOHEN HAUS



HOHENHAUS – 37293 HOLZHAUSEN

TELEFON: (0 56 54) 98 70

TELEFAX: (0 56 54) 13 03

E-MAIL: hohenhaus@relais.com



Eine neue Mannschaft für die **Muschel**, engagierte Küche im Ausflugsziel **Lütten Deel**



LÜBECKER BUCHT

MUSCHEL: Rundum modernisiert

Viele Jahre lang bürgte Jens Häberle in der Haffkruger „Muschel“ für solide Regional-küche. Nun setzen Robert Kiraly (Besitzer und Koch) und Marco Meuche (Restaurantleiter und Sommelier) neue Akzente im rundum modernisierten Traditionslokal mit Ostseeblick. Nach wie vor prägen frische Produkte und Regionalität das Angebot: Die Fische kommen aus Niendorf, Gemüse, Fleisch und Eier überwiegend von Händlern und Bauern der Umgebung. Der Weinkeller ist mit gut 1000 Flaschen ausreichend gefüllt und ansprechend sortiert.

Von Eins-a-Qualität waren die Fines-de-claires-Austern, die mit Cheddar-Brot auf den Tisch kamen. Die Gänseleberpastete mit Salat war gut gewürzt, die Kostproben von der Käsestraße Schleswig-Holstein zum Abschluss boten eine beeindruckende Auswahl. Im Drei-Gänge-Menü gefiel das Carpaccio vom gebeizten Lachs mit Meerrettich und Kartoffelrösti ebenso wie der irische Weidelammrücken mit Bohnen-cassoulet und Rosmarinkartoffeln. Schwächer fiel das Schokoladenkuchlein mit flüssigem Kern aus.

Silvia M. Propp

☎○○○○ „Muschel“, im Hotel „Maris“, Strandallee 10, 23683 Haffkrug, Tel. 04563-42 28 03, www.restaurant-muschel-haffkrug.de, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 20-28



Kohl- und Spargeltouren. Im frisch à la Feri-enhaus eingerichteten Gourmetbereich „Lütten Deel“ möchte der neue Pächter Christian Detert aber auch zeigen, was er unter anderem im Hamburger „Landhaus Scherrer“ gelernt hat. Gut war gleich das Ibérico-Schmorstück mit Kürbis und Röst-zwiebeln, dessen Sauce und Püree uns noch mal spontan ins Focaccia-Körbchen greifen ließen. Auch der folgende Label-Rouge-Lachs wurde geschmacklich pass-genau erweitert, durch Avocado, Sesam und Mandarinen-Gel – ein Lichtblick im ku-linarisch rustikalen Landstrich zwischen Weser und Dümmer See.

Ein bisschen aufpassen muss Detert, dass seine Vorliebe für klassisch-konzen-trierte Noten nicht die Ausgangsprodukte erdrückt: Lammrücken mit orientalisch gewürztem Auberginenpüree, Trockenapri-kosen und Petersilien-Schafskäse-Raviolo oder Skrei unter Pistazien-Sardellen-Kruste mit Chorizo, *brandade* und Bouillabaisse-Sud boten jeweils ein die Sinne stark for-derndes Set von wuchtigen Aromen. Die Auswahl an passenden Weinen ist (noch?) überschaubar.

Ulf Sundermann

☎☎○○○ „Lütten Deel“, Nordholz 2, 27259 Wehrbleck, Tel. 04274-96 38 85, www.wittendeel.de, nur Abendessen, Mo, Di geschl., Hauptgerichte € 22-28



BOCHOLT

MUSSUMER KRUG: Mit Ambition und Augenmaß

Es rockt gewaltig im „Mussumer Krug“, dem gutbürgerlichen Gasthof der Familie Kathage in Bocholt. Nach Lehr- und Wan-derjahren in Norddeutschland, die ihn auch

NIEDERSACHSEN

LÜTTEN DEEL: Die Sinne fordernd

Am Rand des Wietingsmoors östlich von Diepholz und der A 1 ist das Hofgut „Wit-ten Deel“ beliebtes Ziel für Kaffeeklatsch,



Entrecote vom Ochs im **Mussumer Krug**, Spanien trifft Korea im **Kochu Karu**, auch bei Bachforelle mit Muscheln und Wasserspinat

zu Karlheinz Hauser ins Hamburger „Seven Seas“ und zu Johannes King in den „Söl'ring Hof“ auf Sylt geführt haben, pflegt der Sohn Lars jetzt eine moderne Landhausküche – mit pfiffigen Ideen und großen Ambitionen, aber auch mit dem notwendigen Augenmaß und gastfreundlichen Preisen.

Mit einer Fülle von Aromen überzeugte die samtige Topinambursuppe. Ein prächtiges Stück Fisch war die perfekt gebratene, herrlich saftige Kabeljautranche, die auf einem Kartoffel-Erbsen-Stampf mit intensiven, aber nicht dominanten Räuchertönen ruhte. Hervorragend war die geschmeidige Selleriecreme zur Kalbsleber.

Der angenehm lockere Service empfiehlt aus einer kleinen, aber durchdachten Weinkarte. Schickes Design prägt das Restaurant, konservativen Stammgästen sind Schankraum und Kegelbahn erhalten geblieben.

Helmut Krause

FEFOOO „Mussumer Krug“, OT Mussum, Mussumer Kirchweg 143, 46395 Bocholt, Tel. 02871-136 78, www.mussumerkrug.de, außer So nur Abendessen, Mo, Di geschl., Hauptgerichte € 15-25 **EC** **MASTER** **VISA**

BERLIN

Kochu Karu: Koreanische Küche, die uns spanisch vorkommt

„Kochu Karu“ ist koreanisch und steht für scharfes Chilipulver. Die Gastgeberin Bini Lee-Zaunder, in Deutschland ausgebildete Sopranistin, stammt aus Südkorea, der Koch José Miranda Morillo ist Spanier. Er verbindet heimatische Tapas mit *banchan*, koreanischen Häppchen, und entwickelt so eine überzeugende koreanisch-spanische

Fusion-Küche. Etwa bei den Tapas: Kombinationen von zartem Tintenfischsalat, Chorizo, Erbsensprossen und scharfer *cho-gochujang*-Gewürzpaste oder „Gogi Dumplings“ (mit Tofu im Reisblatt gedämpftes Rindfleisch), zu denen grüne Mojo-Sauce von den Kanarischen Inseln gereicht wurde. Die „Korea Tacos“ entpuppten sich als gegrilltes Rind in feuriger Chilimarinade, begleitet von Avocado, Pintobohnen, Frühlingszwiebeln, Tomaten und einem hausgemachten, fein säuerlich-scharfem Kimchi, das allein den Besuch gelohnt hätte. Dazu gibt es wenige, aber gute Weine.

Wer die euro-asiatische Verbindung mit Gesangsbegleitung genießen möchte, sollte einen Tisch zum „SingMah!“ reservieren: An jedem ersten Donnerstag im Monat serviert José ein viergängiges Menü (54 Euro), zu dessen Gängen Bini die passenden Lieder anstimmt.

Klaus Simon

FEFOOO „Kochu Karu“, OT Prenzlauer Berg, Eberswalder Str. 35, 10437 Berlin, Tel. 030-80 93 81 91, www.kochukaru.de, außer So nur Abendessen, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 10-16 **MASTER**

RHEINLAND

Messerschmidt im Auerhahn: Natürliche Makrele, biederes Huhn

Vom feinen Golfclub in den rustikalen Landgasthof, von der Gourmetküche zur Hausmannskost – für die Selbstständigkeit ist Sven Messerschmidt zwar nur einen Ortsteil innerhalb von Pulheim weitergezogen, hat sich aber zugleich weit entfernt vom gehobenen kulinarischen Stil des „Lärchenhofs“. Sein „Auerhahn“ ist ein alteingesessenes Weinhaus-Restaurant in Sinnersdorf, gebaut wie eine Art moderne

Remise, die bis unter den hohen Giebel offen und gemütlich gestaltet ist, mit dunklen Balken, unverputztem Mauerwerk und bullerndem Feuer im Kamin.

Entsprechend heimelig und unkompliziert fallen auch die Speisen aus. Das Makrelenfilet mit gebratenem Knoblauch und Salat verließ sich ganz auf seine Natürlichkeit, die Suppe von gerösteten Tomaten und Mozzarella war schlicht und lecker. Bei den Vorspeisen mag das ausreichen, doch das geschmorte Bauernhuhn mit Wurzelgemüse und Spätzle wirkte doch recht einfallslos und der Rindertafelspitz mit Bouillongemüse zudem etwas fest. Der gefüllte Schokoladencrepe mit Eierlikör-Eis konnte damit jedoch wieder aussöhnen. Das Weinangebot dazu ist solide, der quirlige, aufmerksame Service großartig.

Caro Maurer

* „Messerschmidt im Auerhahn“, OT Sinnersdorf, Roggendorfer Str. 44, 50259 Pulheim, Tel. 02238-94 94 770, www.restaurant-auerhahn.de, außer So nur Abendessen, Mo, Di geschl., Gerichte € 12-22 **AmEx** **DINERS** **EC** **MASTER** **VISA**

THÜRINGEN

Posthalterei: Klassik light

Das Hotel „Sächsischer Hof“ in Meiningen setzt eine Tradition fort, die bereits 1802 begonnen hat: gepflegte Grandezza im Treppenhaus, solide Gästezimmer und bürgerliche Küche in der „Kutscherstube“. Im Restaurant „Posthalterei“ liegen schweres Leinen und Silberbesteck auf den Tischen, und auch die Küche orientiert sich am Geschmack eher konservativer Gäste. Zur Einstimmung gab es eine kleine Roulade vom Rebhuhn auf Selleriepüree, als Vor-



Klassische Küche in der **Posthalterei**, französische Delikatessen im **Maison Köstlich & Fein**. Das neue Hotel **Achalm** bietet Weitblick

GUTES GESCHÄFT

Bad Soden am Taunus. Als Manager bei Chanel lernte Robert Holl die französische Lebensart lieben – und mit ihr die wunderbaren Delikatessenläden. Er sagte der Frankfurter Chanel-Boutique adieu und eröffnete in einer historischen Villa seine „Maison Köstlich & Fein“. Sie wurde schnell zum beliebten Treffpunkt. Die Kunden lieben Crémants aus dem Elsass, das Weinangebot mit dem Schwerpunkt Südf frankreich sowie Croissants, pains au chocolat und Biovollkorn- oder Walnussbaguettes, die Holl aus Paris bezieht und frisch aufbackt. In den Theken liegen Schinken von Parma bis Bayonne, viele Salmis und (Rohmilch-)Käse, dazu Kusmi-Tees, Kaffee, feines Gebäck, Schokoladen und andere Süßigkeiten. Im Bistro und auf der hübschen Terrasse sitzt man bei Café au Lait oder zum Mittagstisch; das Angebot reicht von Salaten und Suppen bis zum Coq au Vin. *Barbara Goerlich*

„Maison Köstlich & Fein“, Alleestr. 4, 65812 Bad Soden am Taunus, Tel. 06196-202 95 10, www.maison-kostlichundfein.de, Mo-Fr 9-19 Uhr, Sa 9-16 Uhr

speisen Brunnenkressesuppe oder pochier-tes Ei mit Kartoffelstampf und schwarzer Trüffel. Solides Handwerk zeigten die Tranchen vom rosa gebratenen Kalbsrücken mit Sellerie-Porree-Gemüse und gebackenen Zwiebelpiroggen, saftig gegrillt war das Steinbuttfilet in Thymiansauce, die eine etwas mutigere Würzung gut vertragen hätte.

Die vorwiegend deutsche Weinauswahl zeigt Profil bei Regionalem aus dem Saale-Unstrut-Gebiet. Pluspunkte erhalten die hauseigene Patisserie und der routiniert freundliche Service. *Petra Mewes*

„Posthalterei“, im „Romantik Hotel Sächsischer Hof“, Georgstr. 1, 98617 Meiningen, Tel. 03693-45 70, www.saechsischerhof.com, nur Abendessen, So, Mo, Di geschl., Hauptgerichte € 20-25

REUTLINGEN

ACHALM: Schafe auf dem Bett

Auf der Sonnenseite des gleichnamigen Reutlinger Hausbergs liegt das neue Hotel „Achalm“ in herrlicher Panoramalage über der Stadt. Draußen ziehen Schäfer mit ihren Herden über die Streuobstwiesen; in den hellen, freundlichen Zimmern schmücken Schafmotive die Tagesdecke und das kleine Schmusekissen für den Nacken.

Zum Standard gehören bequeme Boxspringbetten, teilweise Parkettböden, regionale Naturmaterialien, ebenerdige, geräumige Duschen, Fön, Schminkspiegel, Safe sowie ein Balkon mit Fernsicht. Die Sauna im kleinen Freizeitbereich hat ein Aussichtsfenster, und im ganzjährig nutzbaren *infinity*-Außenpool aus heimischem Kalkstein schwimmt man förmlich in den Horizont hinein. Das Frühstück überzeugt mit gutem Brot, schmackhaften Vollkornbrötchen, frischem Saft und deftigen Wurst-

spezialitäten, bei gutem Wetter auf der weitläufigen Terrasse.

Ins benachbarte Restaurant „Achalm“ laden Reutlinger Geschäftsleute gern ihre Gäste ein. Zu schwäbischen Leibgerichten wie Rostbraten vom Angus-Rind mit handgeschabten Spätzle oder geschmälzten Maultaschen mit Kartoffelsalat schmecken die süffigen Trollinger und Lemberger aus dem Remstal. Hochzeiten und größere Veranstaltungen finden im historischen Schafstall statt. *Barbara Goerlich*

„Achalm Hotel“, OT Achalm, 72766 Reutlingen, Tel. 07121-48 20, www.achalm.com, 88 Zi., 12 Suiten, DZ ab € 139

BADEN

1839MALERHAUS: Neues Lokal eines Altbekannten

In den 70er-Jahren hat Gutbert Fallert in der Sasbachwaldener „Talmühle“ als einer der Ersten die Nouvelle Cuisine nach Deutschland gebracht. Jetzt hat er dazu in einem schönen Biedermeierbau im nahen Achern das „Malerhaus“ eröffnet und lässt dort eine moderne Küche mit mediterranen Anleihen servieren. Sein Partner ist Chefkoch Alex Seifermann, der in seiner 35-jährigen Laufbahn viel herumgekommen ist; zum Beispiel war er auf Sylt bei Jörg Müller.

Gut gelangen gebratene Mini-Sepien mit fruchtigem Oliven-Limetten-Aroma und Gamberetti mit frischen Kräutern. Das Carpaccio war dezent gewürzt, so entfaltete sich das angenehme, kräftige Rindfleischaroma. Zum glasigen Filet vom Eismeer-Saibling passten wunderbar asiatische Noten wie Kokos und grünes Curry. Ebenfalls auf der kleinen, saisonalen Karte, die an



Mediterrane Aromen im **1893Malerhaus**, Ungewöhnliches wie getrocknetes Elchherz im **Pjøltergeist**, Designklassiker im **Julien**

ein klassisches Bistro erinnert, stand ein „New York Cheeseburger“ mit Salsa und Mumbai-Chili.

Die dünne Weinkarte könnte noch ein paar regionale Angebote vertragen. Modern ist die Inneneinrichtung in hellen, weiß gekalkten Räumen mit allerlei Malerutensilien.

Christoph Ruf

FOOO „1893Malerhaus“, Hauptstr. 104, 77855 Achern, Tel. 07841-666 88 70, www.1893malerhaus.de, Mai-Okt. kein Ruhetag, Nov.-April Mo geschl., Hauptgerichte € 14-30 **AmEx EC MASTER VISA** **M**

mit zarter Mayonnaise. Über pikante Fleischbällchen wurde getrockneter Thunfisch gehobelt, über Brokkoli mit Kartoffelchips gefriergetrocknetes Elchherz geraspelt. Alles schmeckte anregend und ungewohnt, zugleich in sich stimmig und gut.

Die Weinkarte bietet eine couragierte Auswahl, ein exzellentes Angebot deutscher Rieslinge inklusive. *Caro Maurer*

FOFOO „Pjøltergeist“, Rosteds gate 15b, NO-0178 Oslo, Tel. 0047-40 23 77 88, www.pjoltergeis.blogspot.no, nur Abendessen, So, Mo geschl., Hauptgerichte € 11-29 **MASTER VISA**

Jane“ das derzeit angesagteste Restaurant auf dem Globus eröffnet. Seinen auswärtigen Gästen empfiehlt Herman gern das zauberhafte kleine Hotel „Julien“ in der Altstadt, in zwei geschmackvoll restaurierten Gebäuden aus dem 16. Jahrhundert. Es hat privaten, fast intimen Charakter (bitte klingeln), die Holzstühle zu den Zimmern (kein Fahrstuhl) knarzen ebenso wie die alten Dielen. Eine Glaswand zu einem Mini-Patio bewirkt, dass Treppenhäuser und Salons mit offenem Kamin lichtdurchflutet sind. Opulente Deckenmalereien (original) bilden die Bühne für allerlei schicke Designklassiker, zum Tee gibt es natürlich beste belgische Schokolade.

Die Zimmer in drei Kategorien sind modern eingerichtet, selbst die kleinsten sind mit 25 Quadratmetern ausreichend und gut gestaltet, die Betten exzellent. Manche gehen zum Innenhof, andere zur Straße (Straßenbahn!). Es gibt eine kleine Lounge-Bar, eine verschwiegene Dachter-

OSLO

PJOLTERGEIST: Flüsterpropaganda für eine Abenteuerküche

Es hat etwas vom verwegenen Charme einer Flüsterkneipe – man spricht darüber in Oslos junger Gastro-Szene, am liebsten aber hinter vorgehaltener Hand. Zurückhaltend ist auch das Erscheinungsbild: Die unbeleuchtete blaugraue Tür lässt sich leicht übersehen, nur ein einfaches Holzschild verweist auf das „Pjøltergeist“.

Draußen ist jedoch jeder Platz besetzt, sowohl an den blanken Holztischen entlang des unverputzten Mauerwerks als auch an der schlichten Bar. Die Atmosphäre ist lässig, aber gespannt – auf den Mix asiatisch-skandinavischer Gerichte, die der aufmerksame und flinke Service unablässig aus der Küche trägt. Es fing deftig an mit Stückchen kross gerösteter Schweinehaut zum Knabbern und geräucherter Senfsauce, setzte sich fort mit sehr würziger Kohlsuppe, die über drei Monate fermentiert worden war. Erfrischend mit salzigem Beigeschmack: roher Seeigel auf Seegrass und Scheiben von rohem Fenchel

ANTWERPEN

JULIEN: Sergio Hermans Lieblingsherberge

Spitzenhotels sind rar in Belgiens größter Stadt, dafür hat hier Sergio Herman, einer der weltbesten Köche, mit seinem „The





SMALLTALK

Berlin. Der langjährige Chefkoch Thomas Kammeier verlässt das Restaurant „Hugos“ im Hotel „InterContinental“ zum 30. Juni. Nachfolger wird sein langjähriger Souschef Eberhard Lange. • Philipp Liebisch, bekannt geworden als Küchenchef im Restaurant „Sandak“ des Hotels „Seeschlösschen“ in Senftenberg, kocht nun im neu eröffneten „Zeitgeist“ im „Volkswagen Group Forum Drive“ Unter den Linden. • **Frankfurt am Main.** Mario Lohninger hat sich aus dem Restaurant „Holbein’s“ im Städel-Museum zurückgezogen und konzentriert sich auf sein „Lohninger“ in Sachsenhausen. • **Würzburg.** Marcel Spenkuch ist neuer Chefkoch neben dem Patron Bernhard Reiser im „Reisers am Stein.“ Er folgt Michael Hüsken, der ins Münchner „The Charles Hotel“ wechselte. • **Berchtesgaden.** Kempinski hat das von InterContinental übernommene Resort am Obersalzberg nach Renovierung am 1. Mai eröffnet. Chefkoch im Gourmetrestaurant „Le Ciel“ bleibt Ulrich Heimann.



Alpine Moderne in der **Sportresidenz**, Rinderaupark mit Meerrettich im **Saint-Julien**

rasse mit spektakulärem Blick auf die Kathedrale, gutes Frühstück und tagsüber Snacks, dazu einen kleinen Spa im historischen Keller. Auch der Service ist herzlich. Ein echtes Hideaway. *Deborah Gottlieb*




☹☹☹☹ „Julien“, Altstadt, Korte Nieuwstraat 24, BE-2000 Antwerpen, Tel. 0032-3-229 06 00, www.hotel-julien.com, 13 Zi., 8 Suiten, DZ ab € 179    

ZILLERTAL

SPORTRESIDENZ: Sehr großzügig

Neben dem Golfplatz von Uderns duckt sich ein flacher Kubus ins weite Zillertal. Die „Sportresidenz“ ist im modernen alpinen Stil gestaltet, mit klaren Linien und verspielten Details, warmes Holz bildet einen Kontrast zu Panoramascheiben. Das Hotel ist angenehm klein, aber Zimmer und Balkone sind großzügig geschnitten. Im Pool auf dem Dach schwimmt man mit großartigem Blick auf die Gipfel der Zillertaler Alpen. Im Sommer schlagen Golfspieler auf dem 18-Loch-Platz vor dem Hotel ab, im Winter bringt ein Shuttle Skifahrer zur nahen Talstation des attraktiven Skigebiets Hochzillertal.

Die Gerichte des jungen Küchenchefs Philipp Brandner passen perfekt zum Haus. Alles ist sorgfältig zubereitet und verleugnet nicht die Tiroler Bodenständigkeit. Zum zarten Kalbsrücken servierte Brandner ein kräftiges Kompott, aromatische Portweinjus und Macaire-Kartoffeln; zu den Bananenvariationen steuerten Zitrusfrüchte ein erfrischendes Säurespiel bei. Der Service ist freundlich, die gut sortierte Weinkarte orientiert sich hauptsächlich an Österreich. *Johannes Schweikle*

☹☹☹☹ „Sportresidenz“, Golfstr. 1, AT-6271 Uderns, Tel. 0043-5288-630 00, www.sportresidenz.at, 18 Zi., 4 Suiten, DZ mit Halbpension ab € 206   

☹☹☹☹ „Die Genusswerkstatt“, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 18-31

LIMOUSIN

AUBERGE DE SAINT-JULIEN:

Heimatgefühle am Zentralmassiv

So ländlich die Region, so rustikal ist meist die Küche im Limousin, Teil des Zentralmassivs. Anders im Restaurant „Auberge Saint-Julien“: In dem lieblich-verschlafenen Dorf Saint-Julien-aux-Bois im Departement Corrèze hat das deutsche Paar Doris Copenrath und Roland Pilger eine Oase der kreativen, leichten Küche eröffnet. Die Atmosphäre ist entspannt und familiär.

Frische Kräuter pflückt die Chefin in ihrem Biogarten, Brot, Forellen, Gemüse und Fleisch liefern Ökobauern aus der Nachbarschaft. Ausdrucksstark war die Lammkeule in Pfefferminzsauce, vorzüglich die Kalbsnuss mit Balsamessig und Honig aus der Xaintrie-Region. Dazu gab es wunderbar aromatische Tofu-Walnuss-Knödel, cremig-mild mit würzigem Nachgeschmack.

Wer die vielfältige Natur länger genießen möchte, bleibt über Nacht: Im oberen Stockwerk warten sechs schlichte Zimmer mit Bad. *Katharina Schmidt-Hirschfelder*

☹☹☹☹ „Auberge de Saint-Julien“, Le Bourg, FR-19220 Saint-Julien-aux-Bois, Tel. 0033-555 28 41 94, www.auberge-saint-julien.de, im Juli und August kein Ruhetag, sonst Sa mittag, So abend und Fr geschl., Hauptgerichte € 10-16



BEST BURGER IN TOWN.



41403 Design Fleischwolf Plus

Verarbeiten Sie frisches Rind, Schwein, Lamm oder Geflügel zu perfekten Burgern und bestimmen Sie selbst die Frische und Qualität. Sie werden den Unterschied schmecken!

- ✓ Elektronisch geregelter Motor (1.500 Watt max.)
- ✓ Schneckengehäuse aus Metall-Guss
- ✓ Edelstahl Kreuz-Messer mit 4 Flügeln
- ✓ Scheibendurchmesser 50 mm
- ✓ **Enthaltenes Zubehör:** 2 Lochscheiben (4 mm und 8 mm), Spritzgebäckvorsatz, Wurstfüllvorsatz, Kebbevorsatz für die orientalische Küche

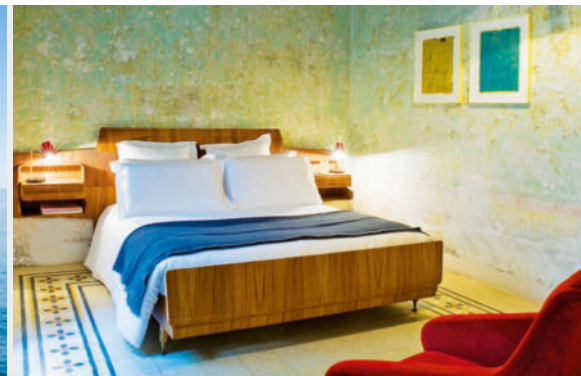
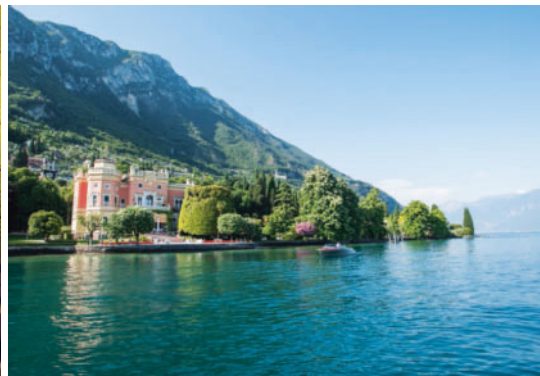
Mehr Infos:

TESTMAGAZIN - URTEIL	
GASTROBACK Design Fleischwolf Plus 41403	
GUT	91,8 %
Im Test: 9 Fleischwölfe Testurteile: 1x sehr gut, 6x gut, 2x befriedigend	Heft 11/2012



GASTROBACK®

www.gastroback.de



Mexikanische Gerichte im **Hoja Santa**, vollendeter Luxus in der **Villa Feltrinelli** am Gardasee, italienisches Design im **G-Rough**

BARCELONA

**HOJA SANTA UND NIÑO VIEJO:
Hommage an Mexikos Küche**

Der Name „Hoja Santa“ bedeutet Mexikanischer Blattpfeffer und ist hier zugleich ein Symbol für innovative Interpretationen traditioneller mexikanischer Gerichte. Albert Adrià, Bruder des katalanischen Avantgarde-Pioniers Ferran Adrià, und der Ex-„El Bulli“-Koch Paco Méndez verneigen sich in Barcelona vor der mexikanischen Esskultur, dargebracht als moderne Gourmetküche in stylischem Ambiente. Alles in allem eine gepfefferte Mischung, die schmeckt!

In „El Bulli“-Manier kreieren sie etwa eine dekonstruierte grüne Olive und füllen sie mit *salsa verde*, Limettensaft, Tabasco und Koriander. In Miniaturportionen servieren sie ihre Variante des Caesar Salad mit knuspriger Hühnerhaut oder Austern mit Roten Beten und Hibiskussaft. *Tlacooyo*, eine Taco-Art, wird mit geräucherter Rinderzunge gefüllt oder mit Kaninchen, Erbsen und Püree von der Makrele.

Wem das zu kompliziert erscheint, der findet nebenan im „Niño Viejo“, dem „Alten Kind“, das gesellige Pendant einer *taquería*, die also auf Tacos spezialisiert ist und auch mexikanisches *street food* wie Rippchen mit Chilisauce anbietet. Einfach und gut.

Alexander Lobrano

●●●●○ „Hoja Santa“, Avenida Mistral, 54, ES-08015 Barcelona, Tel. 0034-933 48 21 92, www.hojasanta.es, Di mittag, Mi mittag, So, Mo geschl., Hauptgerichte € 13-32

* „Niño Viejo“, Avenida Mistral 54, Tel. 0034-933 48 21 94, www.ninoviejo.es, Di mittag, Mi mittag, So, Mo geschl., Hauptgerichte € 5-16

WIEDERBESUCHT

„Villa Feltrinelli“. Ein kluger Hotelier sagte einmal: „Kein echtes Luxushotel darf mehr als 30 Zimmer haben.“ Small luxury ist allerdings teuer: Für 30 Zimmer braucht man genauso viel Personal wie für 80. Dennoch: Gibt es etwas Schöneres als das Gefühl, der einzige Hotelgast zu sein? Den jeder Mitarbeiter beim Namen nennt? In der „Villa Feltrinelli“ in Gargnano am Westufer des Gardasees mit ihren 21 Suiten dreht sich die Welt um den Gast; bei Zimmerpreisen, die im vierstelligen Bereich beginnen, darf er das auch erwarten. Dafür bekommt er in dem Anwesen aus dem Jahr 1896 wirklich alles. Eine Hausdame packt den Koffer aus, der Wäscherei-Service funktioniert ohne Formulare, und wer am Abend einen Whisky oder Wodka möchte, bekommt eine richtige Flasche aufs Zimmer und nicht eine dieser deprimierenden Mini-Pullen. Das Frühstück à la carte wird ganztägig serviert, ob zu den Liegestühlen am See oder inmitten des drei Hektar großen Parks, der auch Beete mit mehr als 100 verschiedenen Kräutern enthält. Die verwendet der Küchenchef Stefano Baiocco zur Verfeinerung seiner großartigen Gerichte wie Lachs mit Trüffeln, schwarzen Oliven und Bratkartoffel-brodo. Stefan Maiwald

●●●●● Via Rimembranza, 38/40, IT-25084 Gargnano, Tel. 0039-03 65 79 80 00, www.villafeltrinelli.com, 21 Suiten ab € 1380

ROM

G-ROUGH: Design im Barockpalast

Unmittelbar hinter der Piazza Navona steht Roms angesagtestes Hotel: In den großzügigen Suiten des von Grund auf restaurierten Stadtpalasts aus dem 17. Jahrhundert wurden historische Elemente wie kunstvolle Deckengemälde oder Originalfliesen erhalten und mit Vintage-Design und Gegenwartskunst kombiniert. Dazu gibt es Kronleuchter aus Venedig und viel indirektes Licht. Damit es wirklich persönlich zugeht, wird in einer kleinen *caffè*-Bar eingecheckt.

Gabriele Salini und Emanuele Garosci, die Initiatoren des ersten richtig überzeugenden Design-Boutiquehotels in Rom, hatten schon das „Palazzina G“ in Venedig

zum Top-Hideaway gemacht. Kein Wunder also, dass auch ihr neues Projekt viel Glanz hat. Jedes Einrichtungsdetail, von der Badewanne bis zum Beistelltischchen, ist eigens für den jeweiligen Raum ausgesucht worden, darunter Sammlerobjekte italienischer Designer der 1950er- bis 80er-Jahre. Fantastisch ist die loftartige Dachsuite mit Terrasse. Zu Stil und höchstem Komfort kommt noch überaus freundliches Personal. Ein Butler organisiert Führungen, auch in Palazzi, die für Besucher normalerweise verschlossen bleiben. Thomas Migge

●●●●○ „G-Rough“, Piazza di Pasquino, 69, IT-00186 Rom, Tel. 0039-06 68 80 10 85, www.g-rough.it, 10 Suiten ab € 550



Wasservillen im **Niyama**, frische Meeresfrüchte und Flusskrebse im **La Picantería**

MALEDIVEN

NIYAMA: Idyll mit viel Action

Luxusresorts gibt es auf den Malediven mittlerweile wie Palmen an den idyllischen Puderzuckerstränden. Mit exklusiven Suiten und Villen allein erregt man da schon längst kein Aufsehen mehr. Deshalb setzt manch neues Resort nun auf Action und bietet ein breites Programm an Abwechslung – so auch das große „Niyama“ der Per-Aquum-Gruppe im Dhaalu-Atoll. Neben 134 Strand- und Wasservillen gibt es einen Golf Simulator, den nach eigenen Angaben größten Kids-Club des Inselstaats und sechs Restaurants.

Im „Nest“, dem ersten Baumhaus-Restaurant der Malediven, isst man in 200 Jahre alten Banyanbäumen zwischen exotischen Vögeln, im Unterwasserclub „Subsix“ umgeben von Fischen. Der Club liegt mitten in der Lagune unter einem auf Stelzen ins Meer gebauten Komplex mit Sunset-Bar und dem kulinarischen Aushängeschild „Edge“. Mit seinem Ambiente folgt das gestylte Restaurant der Trendwelle der coolen New Yorker Szenelokale, kulinarisch hat es sich einer internationalen Gourmetküche mit Prestigeprodukten wie Sashimi, Langusten, Trüffelrisotto und Wagyu-Steaks verschrieben. Gut – aber wem nach authentischerem Malediven-Gefühl ist, der reserviert einen der Tische auf den Stegen unterm Sternenhimmel oder am Strand unter Palmen.

Bernhard Krieger

☎☎☎☎ „Niyama“, Olhuveli Island, Dhaalu Atoll, MV-13080, Tel. 00960-676 28 28, www.niyama.com, 134 Villen, Villa für 2 Personen ab € 715 ☎☎☎

☎☎☎☎ „Edge“, Di, Do, So geschl., Hauptgerichte € 30-112

AmEx DINERS EC MASTER VISA M ☎☎☎

LIMA

LA PICANTERÍA: Peruanische Tradition auf beste Art

Mit dem unprätentiösen Lokal im Viertel Surquillo hat sich Hector Solis, einer der großen Köche Perus, seinen Traum erfüllt: einfache, schmackhafte, preiswerte Küche in Top-Qualität. Man sollte früh kommen, sonst sind alle Plätze besetzt. Das Lokal in einem flachen Kolonialhaus mit schmiedeeisernen Gittern vor den Fenstern und langen Tischreihen ist bei Geschäftsleuten ebenso beliebt wie bei Familien. Alle schätzen die Frische der Speisen – der Markt ist nur zwei Häuserblocks entfernt und inspiriert die Köche täglich.

Immer bereit stehen einige typische kalte Cremes wie die scharfe *aji amarillo* aus geräucherten knallgelben Chilis. Ansonsten wird vor den Augen der Gäste à la minute gekocht. Den Auftakt machte *ceviche*, Salat aus rohen Sägebarsch-Würfeln, hauchdünn geschnittener Zwiebel, roter Chili und Algen, dazu weißer Riesenmais und zwei dicke Scheiben orangerote Süßkartoffeln – farbenfroh und perfekt abgeschmeckt. Dann folgte ein Mittelstück vom *snapper*, außen knusprig, innen wunderbar saftig, und *asado de tira escabechado*, marinierte und auf Holzkohle gegrillte Querrippe vom Lamm, mit schwarzen Oliven und süßlichen Minizwiebeln. Die schwammen auf einer herzhaften gelben Kräutersauce aus einheimischen Paprika. Jede Speise ist ein Stück peruanischer Küchentraktion. Köstlich!

Kiki Baron

☎☎☎☎ „La Picantería“, OT Surquillo, Santa Rosa 388, Lima, Peru, Tel. 0051-1-241 66 76, www.picanteriasdelperu.com, Di-So 11-17 Uhr, Mo geschl., Hauptgerichte € 13-40 AmEx DINERS MASTER VISA M ☎☎☎

FRISCH FRUCHTIG AUSGEZEICHNET CÔTES DE PROVENCE



6 Féraud-Gläser
GRATIS
für Ihre erste
Bestellung



8,90 € (0,75l) 11,87 € / Liter inkl. MwSt.



DOMAINE DES FÉRAUD

www.domainedesferaud.com

Gutscheincode »Feinschmecker«



Ausblicke in der **George Bar & Grill**, Dämmerung über der **Limmat**, Rehrücken, Kastanien, Kirschen und Serrano-Schinken im **Florhof**

48 STUNDEN IN Zürich

12 UHR. Check-in im malerisch gelegenen „Florhof“, einem Patrizierhaus in der Altstadt. Erste Erleichterung: Gäste aus den armen Euro-Staaten werden an der Rezeption immer noch mit einem Lächeln empfangen.

14 UHR. Zürichs traditionellster Treffpunkt ist die „Bodega Española“, die es seit 1874 gibt. Hier steht sogar der abgenutzte Boden, über den schon Lenin schlurfte, unter Denkmalschutz. Bei einem „San Miguel“-Bier und einigen Tapas, etwa den scharfen *pimientos de Padrón*, erholen wir uns von der Anreise.

16 UHR. Das Uhrenmuseum Beyer in der ohnehin uhrenlastigen Bahnhofstrasse erklärt uns mit 300 Exponaten die Geschichte der Zeitmessung seit 1400 vor Christus.

19 UHR. Wir bleiben im Hotel. Der neue Küchenchef Patrick Leuenberger, gebürtiger Schweizer, hat seit seinem fünften Lebensjahr in Australien gelebt und ist erst kürzlich zurückgekehrt. Weite Welt und Tradition: Besonders gelungen sind die Variationen vom Schwein – *sous-vide* gegartes Nierstück, geschmorte Bäckchen und knuspriger Bauch mit grünem Spargel, Morcheln, Topinambur, Rosinen und Mandeln.

9 UHR. Heißer Cappuccino und kühl-erfrischender Orange-Ingwer-Wachmacher bei „John Baker“, dem neuen morgendlichen Treff der Stadt (www.johnbaker.ch).

10 UHR. Genuss-Shopping: Im ehrwürdigen Delikatessengeschäft „Schwarzenbach“ bewundern wir die famose Kaffeeauswahl, bei „Heuberger“ erfreuen wir uns an der Duffecke mit Riechmustern von mehr als 100 Gewürzen und der Auswahl an feurigen Saucen, bei „Glen Fahrn“ an der überbordenden Whiskyauswahl.

12 UHR. „Oepfelchammer“ ist die älteste unverändert erhaltene Weinstube Zürichs, Gottfried Keller war Stammgast. Wir genießen die besten Rösti der Stadt, Rindercarpaccio und das Ambiente, das aussieht wie vor 100 Jahren.

14 UHR. Besuch im Kunsthaus Zürich. 4000 Werke, darunter ein riesiger Bestand von Arbeiten Alberto Giacomettis, beschäftigen uns den ganzen Nachmittag.

18 UHR. Auf zum „George“! Der neue *place to be* ist ein Penthouse etwas außerhalb der Innenstadt mit schönem Blick über Zürich, unterteilt in Bar, Restaurant und Lounge. Wir genehmigen uns einen Apéro an der Bar.

20 UHR. Im „Mesa“ stimmt alles, Interieur, Service und natürlich das Essen: Antonio Colaiani findet die richtige Mischung aus verspielt und genial. Brust und Schenkel der Königstaube sind Mittelpunkt des Hauptgerichts, während Sellerie, Flammkuchen, Trüffel und Mönchsbart sich als vielschichtige Begleiter zurückhalten.

23 UHR. Digestif im „Odeon“, dem beliebtesten City-Platz der Nachtschwärmer (www.odeon.ch). Bei einem Tanqueray & Fentimans Tonic bricht der neue Tag an.

9 UHR. Traumwetter! Spaziergang durch die Altstadt, ein paar Fotos fürs virtuelle Album von der Quaibrücke in Richtung Münsterbrücke, Fraumünster und Sankt Peter.

12 UHR. Vom schmalen Balkon des „Sternen Grill“ blickt man auf den Bellevue-Platz (www.sternengrill.ch). Die Speisekarte ist ein Bestellzettel, auf dem man an-

kreuzt, worauf man Lust hat. Natürlich auf die legendäre Sankt Galler Bratwurst mit Bürl (Brötchen) – es gibt aber auch eine enorme Salatauswahl. So klingt das Wochenende angenehm preiswert aus. *Stefan Maiwald*

Vorwahl 0041-44

F F O O O „Florhof“, Florhofgasse 4, Tel. 250 26 26, www.florhof.ch, 30 Zi., 2 Suiten, DZ ab € 252

F F O O O Restaurant Sa mittag und So geschl., Hauptgerichte € 30-46

* „Bodega Española“, Münster-gasse 15, Tel. 251 23 10, kein Ruhetag, Tapas ab € 7, Hauptgerichte € 14-36

F O O O O „George Bar & Grill“, Sihlstr. 50, Tel. 444 50 60, www.george-grill.ch, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 24-66

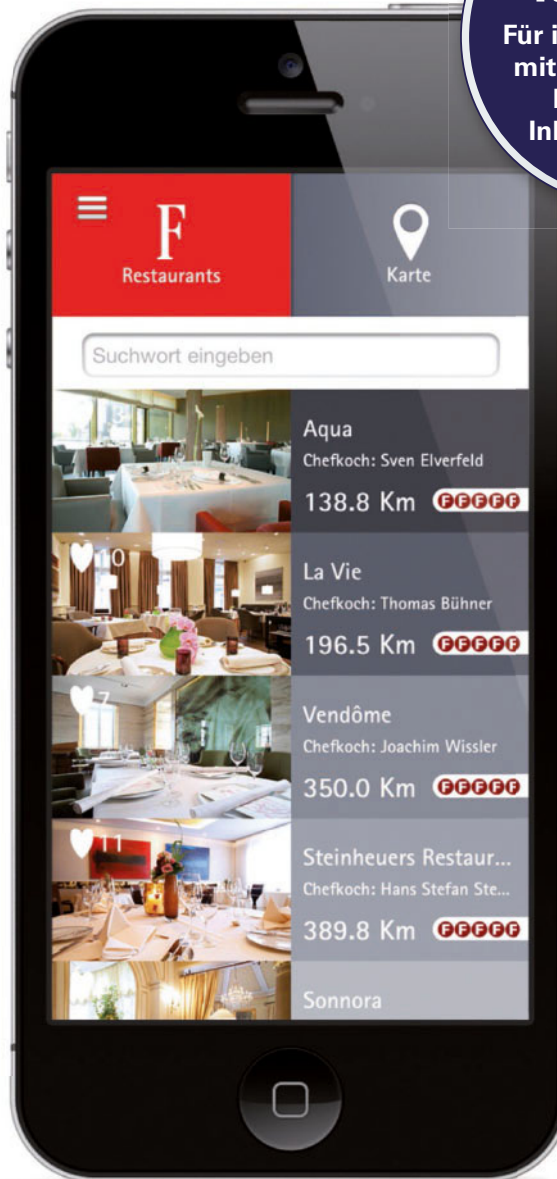
F F F O O „Mesa“, Weinbergstr. 75, Tel. 043-321 75 75, www.mesa-restaurant.ch, Sa mittag, So, Mo geschl., Hauptgerichte € 27-62

* „Oepfelchammer“, Rindermarkt 12, Tel. 251 23 36, www.oepfelchammer.ch, Sa mittag, So, Mo geschl., Hauptgerichte € 33-44

Die beste App für die besten Restaurants!

Restaurants oder Szenelokale: Diese App vereint die kulinarischen Highlights Deutschlands, die niemand verpassen sollte!

Neu für 2015!
Für iPhone und iPad mit regelmäßigen, kostenlosen Inhalts-Updates



Finden Sie eines der 800 besten Restaurants Deutschlands mit der neuen App von DER FEINSCHMECKER. Versenden Sie Einladungen zum Dinner direkt aus der App, speichern Sie Ihre Lieblingsrestaurants oder teilen Ihre Erfahrungen über Facebook mit Ihren Freunden.



„Die besten Restaurants 2015“ von DER FEINSCHMECKER
Im Apple App Store für iPhone und iPad verfügbar.

A-Z

Info-Guide

Alle Adressen sind von erfahrenen FEINSCHMECKER-Redakteuren und -Autoren getestet: Hier finden Sie alle Informationen zu den in dieser Ausgabe vorgestellten Restaurants **F**, Hotels **F** und Weingütern **F**.
 Unser Bewertungssystem:

RESTAURANTS:

- FFFFF** In jeder Hinsicht perfekt
- FFFF** Küche und Service herausragend, Ambiente mit großem Komfort
- FFFF** Kreative Küche, sehr guter Service, Komfort und Ambiente bemerkenswert
- FFFOO** Sehr gute Küche, guter Service, angenehmes Ambiente
- FOOOO** Küche/Komfort überdurchschnittlich
- F** Halber Punkt
- OOOOO** Bewertung ausgesetzt
- *** Interessante Location mit einem besonderen Konzept/Ambiente/Angebot

HOTELS:

- FFFFF** In jeder Hinsicht perfekt
- FFFF** Außergewöhnliches Haus mit hervorragendem Service in bemerkenswerter Lage
- FFF** Großer Komfort bis ins Detail, sehr guter Service, rundum Wohlbefinden
- FF** Guter Komfort, freundliche Atmosphäre
- F** Komfort über dem Durchschnitt und/oder freundliche Atmosphäre

WEINGÜTER:

- FFFFF** Einer der besten Weinproduzenten
- FFFF** Herausragende Weinqualität
- FFF** Sehr gute Weinqualität
- FF** Gute bis sehr gute Weinqualität
- F** Gute Weinqualität
- O** Halber Punkt

WAS DIE SYMBOLE BEDEUTEN:

- Bar
- BIO** Bioangebot
- Garage oder Parkplatz
- M** Mittags geöffnet
- Pool
- Terrasse und/oder Garten
- Imbiss/Bistro/Weinstube
- Übernachtung möglich
- Versand
- Bemerkenswertes Weinangebot
- W-Lan gratis
- Zimmerservice
- Keine Kreditkarten

RESTAURANTS:

- FOOOO** Halber Punkt
- €** Preisgünstiges Haus mit Komfort

SÜD-BRETAGNE

SEITE 22



Vorwahl: 0033

Anreise: Flüge nach Rennes, Tickets ab 260 Euro

Info: www.atout-france.fr, Comité Régional du Tourisme de Bretagne, Tel. 02 99 36 15 15, www.bretagne-reisen.de

Hotels

1 Hôtel du Bac

Frisches Hotel in heiteren Blau- und Weißtönen, *très maritime*. Die Lage am umtriebigen Hafenkai bietet eine tolle Aussicht, ist aber vor allem im Sommer nicht ganz ruhig.

FOOOO OT Combrit, 19 Rue du Bac, FR-29120 Sainte-Marine, Tel. 02 98 51 33 33, www.hoteldubac.fr, 11 Zi., DZ ab € 90

2 Lann Roz

Das Hotel aus den späten 1960er-Jahren wurde radikal umgebaut. Der Familienbetrieb hat jedoch mit farbkraftigen Kontrasten und klarem Design den Sprung ins 21. Jahrhundert bravourös geschafft.

FFOOO 36 Avenue de la Poste, FR-56340 Carnac, Tel. 02 97 52 68 00, www.lannroz.fr, 15 Zi., DZ ab € 79

3 Le Lodge Kerisper

Die Lodge ist ein ehemaliges Gehöft in Laufweite zum Hafen. Ein Architekt aus Paris hat es zum Boutiquehotel umgebaut. Holzböden, Design-

objekte und Fundstücke vom Antiquitätenhändler verleihen jedem der Zimmer (die meisten haben eine kleine Terrasse) eigenen Charme.

FFFFO 4 Rue du Latz, FR-56470 La Trinité-sur-Mer, Tel. 02 97 52 88 56, www.lodge-kerisper.com, 18 Zi., 2 Suiten, DZ ab € 90

4 Les Sables Blancs

Der Name sagt es: Das blütenweiße Hotel thront über einem fast ebenso weißen, langen Sandstrand, der sich nördlich von Concarneau erstreckt. Jedes der klaren, geräumigen Zimmer hat einen Balkon zum Meer. Apropos Meer: Auf der Frühstücks-terrasse sitzt man fast mit den Füßen im Wasser.

FFFFO 45 Rue des Sables Blancs, FR-29900 Concarneau, Tel. 02 98 50 10 12, www.hotel-les-sables-blancs.com, 16 Zi., 4 Suiten, DZ ab € 110

5 Le Val de Brangon

Eine Handvoll geschmackvoll und individuell eingerichteter Zimmer in einem vorbildlich restaurierten Gebäude von 1824. Zaubervoller Garten, beheizter Pool, dazu die attraktive Lage am Golfe du Morbihan – dies ist eine Pension der gehobenen Klasse. Reizender Empfang, Frühstück mit bretonischen Spezialitäten.

FFFFO 12 Route de Brangon, FR-56870 Baden, Tel. 02 97 57 06 05, www.levaldebrangon.com, 5 Zi., DZ ab € 175

6 Manoir Dalmore

Das großzügige Herrenhaus über dem Strand des hübschen Hafendorfs hat eine in die Bretagne verliebte Australierin 1926 bauen lassen. Heute

beherbergt das Granitgemäuer ein exquisites kleines Hotel mit unterschiedlichen, komfortablen Zimmer. Gemeinsamer Nenner ist die gelungene Mischung aus alten Elementen und modernem Interieur.

FOFOOO OT Port Manec'h, 7 Corniche de Pouldon, FR-29920 Névez, Tel. 02 98 06 82 43, www.manoirdalmore.com, 6 Zi., 4 Suiten, DZ ab € 105 **MASTER VISA**  

7 Ty Mad


Zum Strand von Tréboul geht man nur ein paar Schritte, doch der grandiose Wintergarten, der als Restaurantsaal dient, oder der mit hohem Bambus in Separees aufgeteilte Garten, der nachts vom Lichtkünstler Yann Kersalé in Szene gesetzt wird, sind Orte mit hoher Verweilqualität – ganz zu schweigen vom Spa. Die Zimmer in der restaurierten 1900er-Villa wirken frisch wie eine Meeresbrise und sind mit Designobjekten eingerichtet.

FOFOOO 3 Rue Saint-Jean, FR-29100 Douarnenez, Tel. 02 98 74 00 53, www.hotelymad.com, 16 Zi., DZ ab € 80 **AmEx MASTER VISA**  

8 Villa Tri Men

Stolz ragt die weiße Belle-Époque-Villa aus ihrem Park über der Mündung des Odet empor. Die Zimmer sind puristisch eingerichtet: perlgraue Wände, eine Wandbespannung in grau-weißen Blockstreifen, Holzböden wie auf einer Yacht. Die meisten Zimmer haben Meerblick, Nummer 6 sogar zu zwei Seiten. Im Park, der zum Wasser abfällt, beschirmen hundertjährige Kiefern knallrote Fermob-Gartenmöbel.

FOFOOO OT Combrit, 16 Rue du Phare, FR-29120 Sainte-Marine,

Tel. 02 98 51 94 94, www.trimen.fr, 20 Zi., DZ ab € 135 **DINERS EC MASTER VISA** 

Restaurants

9 Ar Men Du

Was es Neues von Patrick Le Guen gibt? Der kauzige Koch und Urbretone hat zum dritten Mal ein Restaurant in die Top-Liga der bretonischen Gastrozene katapultiert. Le Guens Erfolgsrezept: „Immer nur das Beste von dem, was der Ozean hergibt.“ 14 Zimmer.

FOFOOO OT Raguénès-Plage, 47 Rue des Îles, FR-29920 Névez, Tel. 02 98 06 84 22, www.men-du.com, Di mittag, Mi mittag geschl., Hauptgerichte € 36-48 **AmEx MASTER VISA**  

10 Auberge de Ti-Coz

Ein altes Haus vor den Toren von Quimper, wo man in ländlicher Ruhe eine ehrliche, auf den Produkten der Bretagne aufgebaute Küche genießen kann. Chefkoch Jean-Christophe Despinasse ist zugleich Sommelier – seine Weinkarte umfasst muntere 450 Posten.

FOFOOO OT Ty-Sanquer, 4 Hent-Coz, FR-29000 Quimper, Tel. 02 98 94 50 02, www.restaurantticoz.com, So abend, Mo (außer Juli-Aug. auch Di abend und Mi abend) geschl., Hauptgerichte ab € 21-26 **EC MASTER VISA** 

11 Bistrot du Bac

An der Theke die Fischer des Dorfs, im maritim gestylten Saal ein gesetzteres Publikum und auf der Terrasse zum Kai die Jeunesse dorée aus Paris. Allen schmeckt die unkomplizierte Fischküche, etwa ein *plateau de fruits de mer*. Flotte Atmosphäre.

FOFOOO 19 Rue du Bac, FR-29129 Sainte-Marine, Tel. 02 98 56 34 79, ▶▶▶



Aldo Parente Natives Olivenöl aus eigener Herstellung

- Kaltpressung
- Erstpressung
- Naturbelassen

www.aldolio.it

Viel Österreich auf einen Klick!
kamawine.de
FLORIAN-GEYER-STR. 58 | 01307 DRESDEN | TEL +49 351 25 24 291

Exklusive Komforthäuser

mit ausgefallenem Hausdesign, erstklassiger Wohnästhetik und intelligenter Haustechnologie für höchsten Klimakomfort.

Die mit dem einzigartigen **GESUNDHEITSKONZEPT** 

Bestellen Sie jetzt Ihre persönliche Architektur Broschüre
Telefon 0 83 36 - 9000
info@baufritz-fs.de
www.baufritz-fs.de

BAUFRITZ
Der Ökohaus-Pionier seit 1896

Destination Delle

Ein Refugium ohne Verkehrslärm auf der Rheinterrasse 200m über dem Strom. Europäisch genießen mit frischen lokalen Produkten. International prämierte Weinkarte mit Rieslingen der Region und großen Weinen der Welt. Zimmer 40m² plus, echte Badezimmern, keine Naßzellen. Terrasse, Rosarium, Skulpturengarten, im Herzen des Welterbes Oberes Mittelrheintal.

Landhaus Delle

☆☆☆☆
55422 Bacharach-Henschhausen
Tel. 0 67 43/17 65 · Fax 10 11
www.landhaus-delle-hotel.com

www.bistrotclub.fr,
kein Ruhetag,
Hauptgerichte ab € 18-30
MASTERCARD VISA M*

12 Côte Cuisine

Laetitia und Stéphane Cosnier haben in Pariser Spitzenrestaurants gearbeitet, bevor sie in Carnac einen der erfolgreichsten Restaurant-Starts der Südbretagne hinlegten. Dazu hat neben der betont regionalen Küche und dem attraktiven Preis-Leistungs-Niveau auch die gesellige Table d'Hôte beigetragen.
FFOOO 36 Av. de la Poste, FR-56340 Carnac, Tel. 02 97 57 50 35, www.cotecuisine-carnac.fr, Mo geschl., 15. Sept.-15. Juni Di geschl., Menüs € 31-40
MASTERCARD VISA M*

13 Henri & Joseph

Stammlokal der Notablen, der höheren Beamten aus dem nahen Rathaus und der Kreativen der Stadt, intim und von nüchterner Eleganz. Philippe Le Lay hat bei französischen Großköchen wie Joël Robuchon und Alain Ducasse gearbeitet – man merkt es dem intelligent komponierten Menü an. Der Chef persönlich berät und trägt mit auf. Mit *epicerie fine* (Feinkosthandel)!

FFFFO 4 Rue Léo Le Bourgo, FR-56100 Lorient, Tel. 02 97 84 72 12, www.henrietjoseph.fr, So, Mo, Di geschl., Menü € 55-85
AMEX MASTERCARD VISA M*

14 L'Amphitryon

Jean-Paul Abadie bleibt der unermüdliche Altmeister der neuen bretonischen Küche, der unbeirrt von allen Äußerlichkeiten (wozu auch die Lage des puristisch weißen Restaurants am Rand eines trostlosen Gewerbeparks zählt) eine echte Autorenküche entwickelt hat. Grandios und immer noch so subtil wie zu seinen Anfängen.
FFFFO 127 Rue du Colonel Jean Müller, FR-56100 Lorient, Tel. 02 97 83 34 04, www.amphitryon-abadie.com, So, Mo geschl., Hauptgerichte € 50-70
AMEX MASTERCARD VISA M*

15 L'Alto

Die stylische Brasserie wird betrieben von Paul und Quentin, den Söhnen von Jean-Paul Abadie („L'Amphitryon“, siehe oben); der eine steht am Herd, der andere kümmert sich um den Service. Die Küche ist so trendy – Stichwort Tapas – wie das Ambiente.
FOOOO Place de l'Hôtel de Ville, FR-56100 Lorient, Tel. 02 97 84 07 57,

www.lalto.fr,
Mo mittag geschl., So geschl., Menüs € 20-44
MASTERCARD VISA M*

16 L'Auberge des Glazicks

Olivier Bellin gilt als Vorreiter einer neuen bretonischen Küche, die Land und Meer vereint. Jakobsmuscheln mit Chips von frittiertes Schweinefett, Steinbutt mit Schweinefleisch, Schweinebauch mit Strandschnecken – nichts scheint unmöglich. Wegweisend in jeglicher Hinsicht. Acht Hotelzimmer.
FFFFO 7 Rue de la Plage, FR-29550 Plomodiern, Tel. 02 98 81 52 32, www.aubergedesglazick.com, So abend, Mo, Di geschl., Menüs mittags € 55 (außer am Wochenende), sonst € 105-180
DINERS MASTERCARD VISA M* ☺ ☘

17 Le Petit Hôtel du Grand Large

Hervé Bourdon ist ein begnadeter Querkopf, der mit den Fischern im Dorf, die ihn täglich beliefern, per Du ist und der sich dem Räderwerk der Gourmetküche entzieht. Erfolg und Hochgenuss schafft er trotzdem. Der Saal ist so originell eingerichtet, wie es die Karte erwarten lässt. Sechs Hotelzimmer.

FFFFO OT Portivy, 11 Quai St-Ivy, FR-56510 Saint-Pierre Quiberon, Tel. 02 97 30 91 61, www.lepetithoteldugrandlarge.fr, So abend, Di, Mi (außer Juli-August) geschl., Menüs € 55-110
MASTERCARD VISA M* ☺ ☘

18 L'Insolite

Zwei Köche sollt ihr sein: Der Pâtissier und Breton Gael Rusart und der Chefkoch und Elsässer Philippe Clauss arbeiten vierhändig in der Küche. Heraus kommt eine moderne Terroir-Küche mit innovativem Ansatz. Hotel mit 23 Zimmern.
FFOOO 4 Rue Jean Jaurès, FR-29100 Douarnenez, Tel. 02 98 92 00 02, www.lafrance-dz.com, So abend, Mo geschl., Menüs mittags € 15-18, abends € 31-71
AMEX MASTERCARD VISA M* ☺ ☘

19 Le Roscanvec

Hinter dem Fachwerk steckt die Moderne. Im Erdgeschoss schaut man in die Küche, wo ein Chefkoch mit beachtlicher Laufbahn und einer jungen Equipe die kulinarische Moderne im bretonisch-bourgeois Vannes einführt. Dabei schaut er nicht nur aufs Meer, sondern auch ins Hinterland: Auf seiner Karte stehen Ente, Schwein und Taube.
FFFFO 17 Rue des Halles, FR-56000 Vannes, Tel. 02 97 47 15 96, www.roscanvec.com, So abend, Mo, Di (außer Juli-August) geschl., Menüs mittags € 25, abends € 50-75
MASTERCARD VISA M* ☺ ☘



Einkaufen

20 Conserverie Courtin



Der bretonische Traditionsbetrieb für Fischsuppen in der Dose, und das seit 1893! Als



da wären *bisque de homard*, Fischsuppe mit bretonischem Bier, Krabben-*velouté*.

• 3 Quai du Moros, FR-29900 Concarneau, Tel. 02 98 97 01 80, www.conserverie-courtin.com, Boutique Mo-Fr 9-13 und 14-19 Uhr, Sa 10-13 und 14-19 Uhr, Führungen Ostern-Okt. Mo-Fr 10, 11 Uhr, sonst 10.30 Uhr  

23 Conserverie La Belle-Iloise

Familienbetrieb in vierter Generation, mit heute knapp 70 Läden nicht nur in der Bretagne. Wie der Fisch in die Dose kommt, erklärt ein Film im Stammhaus, wie Thunfisch mit Bayonner Schinken und Piment d'Espelette schmeckt, probiert man in der Boutique. Hier kann man auch einkaufen. • 10 Rue de Kervozès, FR-56170 Quiberon, Tel. 02 97 50 08 77, www.labelleiloise.fr, Mo-Sa 9-12 und 14-18 Uhr, So 9-12 und 14-18 Uhr (nur Juli-Aug.)  




22 Criée Le Guilvinec

Der Hafen von Le Guilvinec ist in Frankreich die Nummer eins für frischen, nicht tief gefrorenen Fisch, die *criée* (Fischauktionshalle) die drittgrößte des Landes. Führungen mit Verkostung von Langustinen. • Le Port, FR-29730 Le Guilvinec, www.leguilvinec.com, Zugang nur bei Führungen durch die Cité de la Pêche Haliotika (in der Etage darüber), Tel. 02 98 58 28 38, www.haliotika.com, Auktionen Mo-Fr 6 Uhr und 16.30 Uhr

23 Fromagerie de Kerouline

Mehr als 140 französische Käsesorten, perfekt gereift und durchweg aus kleiner

handwerklicher Produktion. Aus der Bretagne gibt es hier Fromage de Campénéac, Fromage de Timadeuc, Saint Paulin, Curé nantais und Algenbutter *demi sel* von Bordier.

• 3 Place du Poids Public, FR-56000 Vannes, Tel. 02 97 42 64 69, www.fromagerie-kerouline.fr, Di-Sa 7.30-13 und 15-19.15 Uhr   

24 Henri Le Roux

Monsieur Le Roux, über dessen Erbe längst ein japanischer Investor wacht, kreierte Schokoladen und gilt als Erfinder des *caramel au beurre salé* (Salzbutter-Karamellbonbon). • 18 Rue de Port-Maria, FR-56170 Quiberon, Tel. 02 97 50 06 83, www.chocolatleroux.com, Di-Sa 10-12.15 und 14-19 Uhr, So 10-12.15 Uhr  


25 Huîtres Jégat

Huîtres élevées à l'ancienne, Austern, frei auf dem Meeresboden verteilt. Mit den flachen Belon-Austern und den dickleibigen „spéciales Bretagne Sud“ räumt Yvonnick Jégat alle Preise ab. • 18 Allée de la Pointe, FR-56610 Arradon, Tel. 02 97 44 02 45, www.ostreiculteurtraditionnel.fr, Mo-Sa 8.30-12 und 13-17.30 Uhr und Fr, So morgens auf dem Markt von Arradon

26 Maison Riguidel

Bretonische Kuchen und Plätzchen wie *far aux pruneaux* und Galettes, alles gut. Doch den Ruf der Patisserie macht der *kouign-amann* aus. Sein Geheimnis lautet: ganz viel Butter, ganz viel Zucker. • 38 Rue de Port-Maria, FR-56170 Quiberon, Tel. 02 97 50 07 41, www.patisserie-bretonne-riguidel.fr, tgl. 8.30-12.30 und 14-18.30 Uhr 

27 Manoir du Kinkiz

Cidre de Cornouaille mit AOP-Siegel, Pommeau de Bretagne, Apfelbrände oder Cidre-Essig, hergestellt in einem Herrenhaus vor Quimpers Toren. • 75 Chemin du Quinquis, FR-29000 Quimper, Tel. 02 98 90 20 57, www.cidre-kinkiz.fr, Boutique Mo-Sa 9-12.30 und 14-18.30 Uhr  

28 Marché de Quimper

Bestens sortierte Markthallen. Von *beurre de baratte* von Le Gall (bio) über frischen Fisch bis zu Patisserie von Le Meur ist alles da. Austern gibt's in der schicken „Bar iodé“ (Di-Sa 10-23 Uhr, So 10-15 Uhr). • Pl. du Steir, FR-29000 Quimper, www.halles-cornouaille.com, tgl. ab 7-19 Uhr, Sa Straßenmarkt im Ort

HOTELTEST





SEITE 38




Schloss Elmau

Kunstsinniges Refugium in den Bergen mit großem Wellnessangebot, das mit der Errichtung eines luxuriösen zweiten Traktes noch erweitert wurde. Ebenso vielfältig ist das gastronomische Angebot.



    82493 Elmau, Tel. 08823-180, www.schloss-elmau.de, 113 Zi., 57 Suiten, DZ ab € 390, mit HP ab € 476

ISRAELIS

SEITE 42



Café Gordon

Hinten gibt es Schallplatten (Electro), vorne im puristischen Café mit lässiger Atmosphäre das, was man nach zwei Stunden Vinyl-Stöbern braucht: guten Kaffee und israelische Snacks wie *shakshuka*. * OT Neukölln, Allerstr. 11, 12049 Berlin, www.facebook.com/gordon.cafe.records, Mo-Sa 9-22 Uhr, So 10-22 Uhr 



KULTLOKAL

SEITE 44



Gundel

Es gehört zu Budapest wie das Gellertbad. Im „Gundel“

wurde ungarische Gastro- und Kulinarikgeschichte geschrieben. Das Niveau der Küche ist heute nicht mehr so hoch, ein Kulturdenkmal ist das Restaurant am Stadtwäldchen allemal.

★ Gündel Károly út 4, HU-1146 Budapest, Tel. 0036-1-889 81 00, www.gundel.hu, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 33-129

AmEx DINERS EC MASTER VISA ☺ ☹



KÜCHENTIPPS

SEITE 70



Clara – Restaurant im Kaisersaal

Eine riesige modernisierte Mona Lisa hängt im Restaurant, und (nicht nur) so ist klar, dass hier Frauen das Sagen haben: Maria Gross ist eine der wenigen Top-Köchinnen an deutschen Herden. Ihre harmonische, zum Teil sehr überraschende Küche gehört zu den kulinarischen Leuchttürmen in Thüringen.

★★○○○ Altstadt, Futterstr. 15-16, 99084 Erfurt, Tel. 0361-568 82 07, www.restaurant-clara.de, nur Abendessen, Mo geschl. Hauptgerichte € 34-36, Menü ab € 68

AmEx EC MASTER VISA ☺ ☹

OPUS V

Im sechsten Stock eines Modehauses kocht Newcomer Tristan Brandt mit Erfolg. Das Flair: nordisch reduziert, große Terrasse samt Kräutergarten. 350 Weine. Aktuelle Bewertung im Guide „Die besten Restaurants in Deutschland 2015/16“ in Heft 10/2015. ○○○○ Innenstadt, 05, 9-12, 68161 Mannheim, Tel. 0621-167 11 55, www.restaurant-opus-v.de, außer Do-Sa nur Abendessen, So, Mo geschl.

AmEx DINERS EC MASTER VISA ☹ ☹

Tillmann Hahn Gasthaus und Feinkostbistro

Vor einem Jahr hat er sich aus der Spitzengastronomie („Der Butt“, „Yachthafen-residenz Hohe Düne“) verabschiedet und serviert nahe der Seebrücke regionale Leckerbissen von Produzenten, die er zumeist persönlich kennt.

★★○○○ Im Hotel „Villa Astoria“, Ostseeallee 2, 18225 Kühlungsborn, Tel. 038293-41 02 14, www.villa-astoria.de, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 9-28

DINERS EC MASTER VISA ☺ ☹ ☹

JIANHUA WU

SEITE 96



Hot Spot

Zu bodenständigen Gerichten aus der Sichuan- und Shanghai-Küche gibt es hier eine atemberaubende Auswahl an Weinen. Der Schwerpunkt liegt auf fruchtsüßen Rieslingen von der Mosel (siehe auch Heft 3/2015, Seite 37).

★★★★ OT Wilmersdorf, Eisenbahnstr. 66, 10709 Berlin, Tel. 030-89 00 68 78, www.restaurant-hotspot.de, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 10-25 EC MASTER VISA ☺ ☹ ☹ ☹



KOCH DES MONATS

SEITE 52



Restaurant de l'Hôtel de Ville

Klassische, modern-leichte Hochküche, souverän von Benoît Violier zubereitet, an den Tischen tranchiert. Die beiden Salons im ehemaligen Rathaus bilden einen eleganten, aber nicht überladenen Rahmen.

★★★★★ 1, Rue d'Yverdon, CH-1023 Crissier, Tel. 0041-216 34 05 05, www.restaurantcrissier.com, So, Mo geschl., Hauptgerichte ab € 80, Menü ab € 190

AmEx DINERS MASTER VISA ☺ ☹ ☹ ☹ ☹



VORSPEISE

FOIE GRAS VON DER ENTE MIT MERLOT-GLASUR

Schwierigkeitsgrad: schwer, Zubereitungszeit: 2 Stunden plus 24 Stunden Marinierzeit, Zutaten für 4 Personen:

Am Vortag:

LEBER

500 g von Nervensträngen befreite Entenstopfleber, 2 Teel. Salz, 2 Msp. Zucker, schwarzer Pfeffer aus der Mühle (4-5 Umdrehungen), 1 g Pökelsalz (beim Metzger oder übers Internet erhältlich), 2 Essl. roter Portwein, 1 Essl. alter Madeira
Leberlappen aufklappen, mit Salz, Zucker, Pfeffer und Pökelsalz einreiben. In einen Vakuumierbeutel geben. Portwein und Madeira hinzufügen. Einschweißen und 24 Stunden kühl marinieren lassen.

MERLOT-GELEE

1 l Rotwein (Merlot), 500 ml weißer Portwein, 50 g rote Früchte (Himbeeren, Erdbeeren), Salz, Tabasco, 50 ml Himbeeressig, 10 Blatt eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine
Merlot, Portwein und Früchte zusammen aufkochen, auf 300 ml einkochen lassen (etwa 45 Minuten). Durch ein feines Sieb geben. Mit Salz, Tabasco und Himbeeressig kräftig würzen.

Gelatine darin auflösen. Etwa 2 mm hoch auf ein mit Klarsichtfolie ausgelegtes Blech gießen, im Kühlschrank erstarren lassen. Aus der Geleeplatte 4 Streifen von 8 x 8 cm Breite schneiden. Das restliche Gelee für die Tellerdekoration verwenden.

Am folgenden Tag:

Leber im Beutel bei 85 Grad im Dämpfer oder Topf 4 Minuten im Dampf garen. Eingeschweißt in Eiswasser abkühlen lassen.

Bevor die Leber zu fest wird, lauwarm in eine viereckige Form geben. Mit einem Spachtel glatt streichen.

Portionsweise in Zylinder von 2,5 cm Durchmesser und 8 cm Länge füllen (im Küchenfachhandel erhältlich). Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Die gut durchgekühlten Rollen aus den Zylindern schieben, auf die Merlot-Gelee-Streifen legen und einrollen. Im Kühlschrank aufbewahren.

WEITERE ZUTATEN

Gemischte getrocknete rote Früchte, gehackte Nüsse und Pistazien, Sprossen der Saison, 4 getoastete Brioche-Scheiben

Anrichten:

Rollenenden mit einem in heißes Wasser getauchten scharfen Messer begradigen. Pro Teller 1 Rolle anrichten. Mit Früchten, Nüssen, Pistazien und Sprossen umlegen. Merlot-Gelee auflegen (siehe Foto). Brioche extra reichen.

Weintipp vom Sommelier Michele Caimotto

2012 Pinot gris, Domaine la Colombe, Waadt, Schweiz. Die süße Rebsorte besticht mit einer leichten Säure und komplexen Aromen – ideal als Begleiter der Stopfleber. Bezug: www.nature-terroir.ch, € 26

HAUPTGERICHT

HUMMER MIT SAUCE CORALINE UND TOAST MELBA

Schwierigkeitsgrad: schwer, Zubereitungszeit: 2 Stunden, Zutaten für 4 Personen:

HUMMER (VORBEREITUNG)

2 Hummer à 500 g (Violier verwendet Blauen Hummer aus Locquirec in der Bretagne), Salz

Hummer in reichlich gesalzener Wasser (2 l) nacheinander 1 Minute und 30 Sekunden



kochen. Scheren abtrennen mit den Gelenken zurück ins kochende Wasser geben, weitere 3 Minuten kochen. Alles kurz in Eiswasser abkühlen. Das Fleisch auslösen: Dafür die Gelenke abdrehen, Gelenke und Scheren mit einem schweren Messerrücken anschlagen und aufbrechen. Den Panzer des Hummerschwanzes oben und unten aufschneiden und das Fleisch im Ganzen auslösen. Köpfe halbieren und Roggen, weitere Innereien und Fleisch auslösen, für die Sauce aufbewahren. Roggen, so vorhanden, abnehmen. Schwanzflossen ablösen. Alles im Kühlschrank aufbewahren.

SAUCE CORALINE

2 Essl. Olivenöl, klein geschnittenes Inneres der 2 Hummerköpfe, Salz, schwarzer Pfeffer aus der

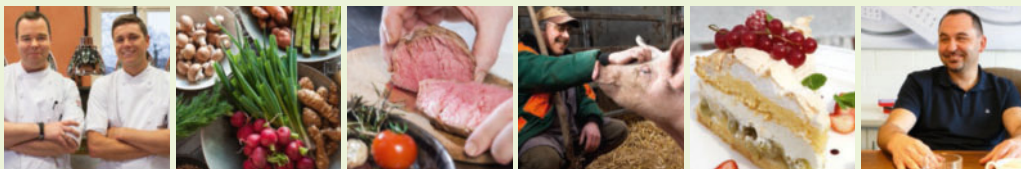
Mühle, 20 g fein gewürfelte Karotte, 20 g fein gewürfelte Knollensellerie, 20 g fein gewürfelte Zwiebel, ½ Knoblauchknolle, 1 Teel. Tomatenmark, 1 Essl. Cognac, 2 gewürfelte Tomaten, 1 Bouquet garni (Lorbeer, Petersilie), je 4 Thymian- und Estragonzweige, Zesten (feine Schalenstreifen) von ½ Bio-Orange, 500 ml Sahne, 1–2 Teel. Butter, Tabasco

Olivenöl in einer Kasserolle erhitzen, Inneres der Hummerköpfe darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüswürfel hinzufügen, mit anbraten. Knoblauch und Tomatenmark dazugeben. Mit Cognac ablöschen und flambieren. Tomatenwürfel, Bouquet garni, Thymian, Estragon und Orangenzesten einlegen, Sahne angießen, 10 Minuten köcheln lassen, dann 30 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Sieb geben, Butter einrühren, mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken. Warm stellen und immer wieder aufrühren.

HUMMER (ZUBEREITUNG)

80 g gesalzene Butter plus 1 Essl. zum Einfetten der 4 Servierringe (Durchmesser 6 cm), 50 g sehr klein geschnittene Frühlings-

So schmeckt Schleswig-Holstein!



Der Titel ist Programm: [Mohltied!], plattdeutsch für: Mahlzeit, ist Ihr kulinarischer Reiseführer durch Schleswig-Holstein. Viermal im Jahr macht das Besserer-Magazin auf jeweils 180 Seiten Lust auf Genuss im Norden. Freuen Sie sich auf reich bebilderte Café-, Restaurant- und Hof-Porträts, auf Rezepte und Reportagen, Hintergrundgeschichten und Veranstaltungstipps. Erhältlich ist [Mohltied!] im Zeitschriftenhandel für 7,80 Euro – oder für 28,90 Euro im Jahres-Abonnement.

www.mohltied.de



zwiebeln, 40 g fein gewürfelte Karotte, 40 g fein gewürfelter Fenchel, etwa 125 ml Wasser oder Hummerfond, evtl. in kleine Würfel geschnittenes Hummerfleisch aus den Gelenken, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Zesten (feine Schalenstreifen) von 1 Biozitronen und 1 Biolimette, 2 ausgelöste, in je 8 Medaillons geschnittene Hummerschwänze (Abschnitte für den Toast Melba aufheben), 4 Essl. *beurre pommade* (mit einem Schneebeesen cremig aufgeschlagene Butter), 4 Hummerscheren, 1 Essl. Olivenöl

80 g gesalzene Butter aufschäumen, Frühlingszwiebeln, Karotten- und Fenchelwürfel darin anschwitzen. Bei niedriger Hitze mit etwas Wasser oder Hummerfond (2–3 Essl.) ein paar Minuten köcheln lassen. Wenn nötig, esslöffelweise mehr Flüssigkeit dazugeben, damit das Gemüse saftig bleibt, aber nicht schwimmt.

In Würfel geschnittenes Hummerfleisch hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und der Hälfte der Zesten würzen. Auf die gebutterten Servierringe verteilen. In jeden Ring je 4 Hummermedaillons einlegen, jeweils mit 1 Essl. *beurre pommade* bedecken. Beiseitestellen. Hummerscheren in einer beschichteten Pfanne in Olivenöl erwärmen.

TOAST MELBA

Hummerabschnitte (siehe Hummer-Zubereitung), 1–2 Essl. *sauce coralline*, 4 Scheiben Baguette, Hummerrogen (siehe Hummer-Vorbereitung)

Hummerabschnitte 1 Minute in *sauce coralline* köcheln lassen. Mit einem Stabmixer pürieren. Kurz vor dem

Servieren Baguettescheiben toasten, mit der Hummersauce bestreichen, mit Hummerrogen garnieren.

WEITERE ZUTATEN

4 klein gewürfelte Gemüsesorten nach Geschmack und Jahreszeit, Fleur de Sel, 10 g klein geschnittene Estragonblättchen

Anrichten:

1 breiten Streifen *sauce coralline* quer über die Tellermitte streichen. Die 4 Servierringe mit Hummerfleisch im vorgeheizten Ofen bei 150 Grad 6 Minuten lang erhitzen, bis die Butter geschmolzen und die Medaillons warm sind. Medaillons in die Mitte der Saucenstreifen setzen, Servierringe abziehen. Jeweils das Schwanzende eines Hummers in das Türmchen hineinstecken. Mit Fleur de Sel bestreuen. Auf einer Seite die warme Hummerschere anrichten, auf der anderen Seite den Toast Melba. Alles mit Gemüswürfeln und Estragon bestreuen.

Weintipp:

2012 Chardonnay Chalasses Vieilles Vignes, Domaine JF Ganevat, Jura, Schweiz. Der Biowinzer Jean-François Ganevat füllt erstaunliche Weine ab, die schnell ausverkauft sind. Dieser Weiße aus dem Jura ist voll im Geschmack und gut strukturiert.

Bezug: www.vinisud.de, € 34

DESSERT

SPHÄREN DER ERSTEN WALDERDBEEREN, PARFÜMIERT MIT ZITRONEN AUS NIZZA

Schwierigkeitsgrad: sehr schwer, Zubereitungszeit: 1 Tag, Zutaten für 4 Personen



WEISSE SCHOKOLADENKUGELN IN ZWEI GRÖSSEN

500 g weiße Schokolade (von Valrhona oder Schweizer Schokolade – sie hat besonders gute Schmelzeigenschaften)

Schokolade in einer Mikrowelle oder auf einem Wasserbad schmelzen. Etwa 2 mm dünn in je 8 Silikonhalbkugeln mit 8 cm Durchmesser und 8 Halbkugeln mit 6 cm Durchmesser gießen. Die Wände der Halbkugeln sollten gut bedeckt sein. Im Kühlschrank erkalten lassen. Danach vorsichtig aus den Formen drücken. In die großen Halbkugeln mithilfe von verschiedenen großen runden Ausstechern, die man in heißem Wasser erwärmt, Löcher stechen. Zwischendrin immer wieder in den Kühlschrank geben. Die Halbkugeln brechen leicht, auch wenn man die Löcher noch in der Form aussticht. Es lohnt sich, mehr Halbkugeln auf Vorrat zu produzieren, man kann die Schokolade auch ein zweites Mal schmelzen. Die „Spitzen“ der Kugeln mit den größeren Löchern versehen, damit sie besser stehen.

WALDERDBEER-CONFIT

250 g Walderdbeeren, 20 g Zucker, 5 g Apfelpektin zum Gelieren (in Reformhäusern und Bioläden erhältlich)

Walderdbeeren mit Zucker unter Rühren zum Kochen bringen. 5 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen.

Nach und nach Pektin einrühren, zum Kochen bringen. Weitere 5 Minuten köcheln lassen. Im Kühlschrank erkalten und gelieren lassen.

ZITRONENCREME-KUGELN

100 ml Saft von Biozitronen aus Nizza, 2 Eier, 100 g Zucker, 140 g weiche Butter, 1 Blatt eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine

Zitronensaft mit Eiern und Zucker verrühren. Unter Rühren zum Kochen bringen und weitere 3 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Vom Herd nehmen. Butter und Gelatine stückchenweise einrühren. 1 Minute mit einem Stabmixer mixen. In Silikonhalbkugeln von 3 cm Durchmesser füllen. Im Kühlschrank erkalten lassen.

ERDBEERGLASUR

35 g Zucker, 20 g Apfelpektin, 300 ml kochendes Wasser, 140 ml Läuterzucker (Wasser und Zucker im Verhältnis 1:1 aufgekocht), 350 ml Erdbeersirup (im Supermarkt erhältlich, z. B. von Monin)

Zucker und Apfelpektin in einem Topf mischen. Kochendes Wasser mit dem Läuterzucker und dem Erdbeersirup einrühren. Zum Kochen bringen. Mit einem Stabmixer aufmixen, durch ein feines Sieb geben. Kalt stellen.

CRUMBLE

50 g weiche Butter, 50 g Zucker, 50 g unraffiniertes heller Rohrzucker, 50 g gemahlene Mandeln, 50 g Mehl (Type 405)

Alle Zutaten mit den Knethaken eines Handmixers oder einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. In kleinen Stücken auf ein Blech krümeln. Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze im Ofen 1 Minute backen. Abkühlen lassen.

WEITERE ZUTATEN

**400 g Walderdbeeren,
gehackte Pistazien,
Zuckerfäden aus der Glasur**

Zusammensetzen:

Große Schokoladenhalbkugeln (8 cm Durchmesser) von außen mit Erdbeerglasur bestreichen, dann mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kühlen.

Die 4 kleineren Schokoladenhalbkugeln (6 cm Durchmesser) mit dem Walderdbeer-Confit austreichen.

Je 2 Halbkugeln Zitronencreme (3 cm) zu 1 Kugel zusammenfassen. In die Mitte der 6-cm-Schokoladenkugel setzen. Mit *crumble* bestreuen, dabei darauf achten, dass keine Krümel über oder auf den Rand gehen. Mit der zweiten Schokoladenhalbkugel von 6 cm Durchmesser bedecken, sodass eine Kugel entsteht.

Auf leicht erwärmte Teller setzen, im Tiefkühlfach 45 Minuten anfrieren lassen.

Herausnehmen, großzügig mit Erdbeerglasur bestreichen, abtropfen lassen. Im Kühlschrank kühlen.

Anrichten:

Auf 4 Teller 4 leere große Schokoladenhalbkugeln (8 cm Durchmesser) setzen. Die gefüllten 6 cm kleinen Kugeln hineinsetzen. Mit den verbliebenen 4 großen Halbkugeln à 8 cm zur Kugel schließen, nochmals 10 Minuten kühlen. Mit Walderdbeeren umlegen. Mit aus der Glasur gezogenen Fäden sowie gehackten Pistazien garnieren.

Weintipp:

2011 Petite Arvine Grains nobles, Philippe Darioli, Wallis, Schweiz. Ein feinfruchtiger Süßwein mit Noten von Quitte, Birne, Himbeere und etwas Honig. Bezug: www.hess-selection.ch, € 52 (0,5 l)

Heft 7/2015, Juli, Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 10. Juni 2015.
„DER FEINSCHMECKER · Tafelfreuden · Weinjournal · VIF Das Gourmet-Journal · Wein Gourmet“ erscheint zwölfmal jährlich in der Jahreszeiten Verlag GmbH, Poßmoorweg 2, 22301 Hamburg. ISSN 0342-2739
TELEFON: 040-27 17-0 (Zentrale), -37 22 (Redaktion),
FAX: -20 62 **E-MAIL:** redaktion@der-feinschmecker.de
Redaktionsmitglieder direkt:
vorname.nachname@der-feinschmecker.de ·
Verlagsmitarbeiter: vorname.nachname@jalag.de
INTERNET: www.der-feinschmecker-shop.de

HERAUSGEBER: Jochen Karsten +
CHEFREDAKTEURIN: Madeleine Jakits
STV. CHEFREDAKTEURINNEN: Deborah Gottlieb, Gabriele Heins
ART DIRECTOR: Peter Steiner (Leitung), Katharina Holtmann (stv.)
REISE: Achim Becker (Leitung)
GUIDES/SONDERPROJEKTE: Deborah Gottlieb (Leitung)
WEIN & KÜCHE: Gabriele Heins (Leitung), Philipp Elsbrock (stv.), Kersten Wetenkamp (stv.)
CHEF VOM DIENST UND HERSTELLUNG: Bartosz Plaksa
TEXTREDAKTION: Sabine Michaelis, Karin Szpott
BILDREDAKTION: Antje Elmenhorst (Leitung), Helgard Below (stv.)
GESCHÄFTSFÜHRENDE REDAKTEURIN: Cornelia Kellerhoff
DOKUMENTATION/DATENBANK: Karin Berger, Astrid Lenz, Brigitta Martens
ASSISTENTIN CHEFREDAKTION: Dagmar Marxen
FOOD PRODUCTION: Frauke Koops (Beratung)
FREIE AUTOREN UND MITARBEITER:
Winfried Bährsch, Kiki Baron, Dieter Braatz, Patricia Bröhm, Horst-Dieter Ebert, Dr. Stefan Elfenbein, Susanne Friedrich, Barbara Goerlich, Heide Günter, Anja Haegele, Boris Hohmeyer, Caro Maurer, Petra Mewes, Miguel Montfort, Christopher Piltz, Jochen Pioch, Dr. Jens Prieue, Uwe Rasche, Susanne Schäfer, Thomas Schwitalia, Wolfram Siebeck, Maria Sprenger, Ulf Sundermann, Ingo Swoboda, Susanne Walter
KARTEN: Gecko-Publishing GmbH, MERIAN-Karthografie
EVENT-MARKETING: Kenny Machaczek
DER FEINSCHMECKER GOURMET-SHOP: Linda Ottberg

VERANTWORTLICH FÜR DEN REDAKTIONELLEN INHALT:
Madeleine Jakits

GESCHÄFTSFÜHRUNG: Christine Hillmer, Dr. Ingo Kohlschein, Peter Rensmann
GESAMTVERLAGSLEITUNG: Malte von Bülow
VERLAGSLEITER CORPORATE BUSINESS DEVELOPMENT:
Oliver Voß
MARKETINGLEITUNG: Marc Buße
GESAMTVERTRIEBSLEITUNG: Jörg-Michael Westerkamp
ABOVERTREIBSLEITUNG: Christa Balcke

VERMARKTUNG: BM Brand Media GmbH, Dorotheenstraße 84, 22301 Hamburg, www.brandmedia.de, Telefon 040/27 17-12 00, Fax 040/27 17-43 43
SPRECHERIN GESCHÄFTSFÜHRUNG: Helma Spieker
GESCHÄFTSLEITUNG SALES: Alexander Kratz
DIRECTOR BRAND MANAGEMENT PREMIUM/LUXUS: Roberto Sprengel
GROUP HEAD BRAND PREMIUM/LUXUS: Sabine Rethmeier
ANZEIGENSTRUKTUR Anke Neitzel, Tel. 040/27 17-24 17

VERLAGSBÜROS INLAND:
Hamburg: Telefon 040-2717-25 95, Fax -25 20, E-Mail: vb-hamburg@bm-brandmedia.de
Hannover und Berlin: Telefon 0511-85 61 42-0, Fax -19, E-Mail: vb-hannover@bm-brandmedia.de
Düsseldorf: Telefon 0211-901 90-0, Fax -19, E-Mail: vb-duesseldorf@bm-brandmedia.de
Frankfurt: Telefon 069-97 06 11-0, Fax -44, E-Mail: vb-frankfurt@bm-brandmedia.de
Stuttgart: Telefon 0711-96 66 65-20, Fax -22, E-Mail: vb-stuttgart@bm-brandmedia.de
München: Telefon 089-69 74 9-0, Fax -131, E-Mail: vb-muenchen@bm-brandmedia.de
REPRÄSENTANZEN AUSLAND:
Belgien & Luxemburg: International Media Services, Tel. +32/2/467 56 76, Fax +32/2/467 57 57, E-Mail: info@imservices.be,
Frankreich: Adnative sarl, Tel. +33/1/53 64 88 90/91, Fax +33/1/45 00 25 81, E-Mail: paris@adnative.net,
Großbritannien & Irland: International Graphic Press Ltd., Tel. +44/20/74 03 45 89, Fax +44/20/74 03 45 90, E-Mail: info@igpmedia.com,
Italien: Media & Service International Srl, Tel. +39/02/ 48 00 61 93, Fax +39/02/ 48 19 32 74, E-Mail: info@fit-mediaservice.com,
Niederlande: Mediawire International, Tel. +31/651/48 01 08, Fax +31/35/533 59 85, E-Mail info@mediawire.nl,
Österreich: Publicitas GmbH, Tel. +43/1/211 53 42, Fax +43/1/212 16 02, E-Mail: andrea.kuefstein@publicitas.com,
Schweiz: Affinity-PrimeMEDIA Ltd, Tel. +41/21/781 08 50, Fax +41/21/781 08 51, E-Mail: info@affinity-primemedia.ch,
Skandinavien: International Media Sales, Tel. +47/55/92 51 92, Fax +47/55/ 92 51 90, E-Mail: fgisdahl@mediasales.no,
Spanien & Portugal: K. Media, Tel. +34/91/702 34 84, Fax +34/91/702 34 85, E-Mail: info@kmedianet.es

ABONNEMENT-VERTRIEB UND ABONNENTEN-BETREUUNG: DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH, DER FEINSCHMECKER Kundenservice, 20080 Hamburg, Tel. 040/21 03 13 71; Fax 040/21 03 13 72; E-Mail: leserservice-jalag@dpv.de, www.shop.jalag.de/der-feinschmecker. Der Jahresabonnementspreis für 12 Hefte beträgt bei Versand innerhalb Deutschlands € 119,40 inkl. MwSt., für die Schweiz sfr 226,80, bei Versand mit Normalpost ins übrige Ausland € 123,60 inkl. Versandkosten. Studenten, Schüler und Auszubildende zahlen gegen entsprechenden Nachweis im Inland nur € 60,00, im Ausland € 62,40, in der Schweiz CHF 115,20. Bei Nichtlieferung ohne Verschulden des Verlages oder infolge von Störungen des Arbeitsfriedens bestehen keine Ansprüche an den Verlag. Eine Ausgabe verpasst? **Einzelheftbestellungen** gerne an sonderversand@jalag.de, tel. bei unserem Info-Service unter +49 (0)40/27 17-11 10, Fax +49 (0)40/27 17-11 20 Bitte Heftnummer und Erscheinungsjahr angeben. Preis pro Heft: € 9,95 (inkl. MwSt.). Versand D/A/CH: € 2 pro Sendung, Versand in andere Länder: Posttarif www.dhl.de. Zahlbar erst nach Rechnungserhalt. **VERTRIEB:** Axel Springer Vertriebsservice GmbH, Süderstraße 77, 20097 Hamburg, www.as-vertriebsservice.de

BILDAGENTUR SEASONS.AGENCY
Ein Unternehmensbereich der StockFood GmbH
Tumblingerstr. 32, 80337 München
willkommen@seasons.agency, www.seasons.agency.de

Die Premium-Magazine im JAHRESZEITEN VERLAG



© 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. Weitere Titel im Jahreszeiten Verlag:

A & W Architektur & Wohnen, Country, Für Sie, Merian, Petra, PRINZ, vital, WeinGourmet, Zuhause Wohnen
Litho: Peter Becker GmbH, Medienproduktion, Würzburg. Druck: PHOENIX PRINT GmbH.

DER FEINSCHMECKER Feinschmecker (USPS no 0013945) is published Monthly by JAHRESZEITEN-VERLAG GMBH. Subscription price for USA is \$150 per annum. K.O.P.: German Language Pub., 153 S Dean St, Englewood NJ 07631. Periodicals Postage is paid at Englewood NJ 07631 and additional mailing offices. Postmaster: Send Address changes to: Feinschmecker, GLP, PO Box 9868, Englewood NJ 07631.



Ein Unternehmen der
GANSCHE VERLAGSGRUPPE



BRAND MEDIA



„Die Tausch-Wirtschaft“, Heft 5/2015

Gib mir deine, du kriegst meine

Mit großem Interesse habe ich Ihren Artikel „Die Tausch-Wirtschaft“ über vier Winzer gelesen, die ihre besten Trauben untereinander austauschen und jeweils in ihren Kellern ausbauen. Bereits vor etlichen Jahren haben auch die beiden renommierten fränkischen Weingüter Johann Ruck aus Iphofen und Horst Sauer aus Escherndorf ihre Trauben getauscht. So entstanden damals vier spannende Silvaner, deren Verkostung uns sehr viel Freude gemacht hat. Schon bei diesem Experiment konnte man deutliche Unterschiede zwischen den Weinen erkennen – weil sie eben aus unterschiedlichen Kellern kamen. • *Jens Kohlbruch, per E-Mail*

Klasse Idee, das mit dem flüssigen (Gedanken-)Austausch! So kann man den viel strapazierten Begriff des Terroirs auch mal auf den Prüfstand stellen. Spannend: Der Keller hat auf diese „uninterpretierten“ Weine offenbar auch einen Einfluss – durch die jeweils „hauseigenen“ Hefen. • *David Merker, Ludwigshafen*

„Top 40: Frühstück“, Heft 5/2015

Wo Platzhirsche lernen können

Seit einigen Monaten bin ich nun Abonnent Ihres Magazins – und begeistert von der Fülle an Tipps, die Sie dem interessierten Leser bieten. Insbesondere Ihre Beilage über Deutschlands „beste Restaurants 2014/2015“ war uns in den letzten Monaten eine wertvolle Hilfe bei der Entdeckung neuer kulinarischer Adressen („Landhaus Weller“ in Dietmannsried, Restaurant „Arens“ in Hainfeld!). Aktuell möchte ich mich für Ihre Auflistung der besten Frühstücksadressen in unserem Land bedanken, wobei mir jedoch auffällt, dass Sie die Provinz ein wenig vernachlässigen. Man kann darüber streiten, ob sich Berliner Touristentempel wie das „Café Einstein“ oder das „Grosz“ – sie werden auch wirklich in jedem Reiseführer erwähnt! – überhaupt noch die Mühe machen, beste Qualität zu zeigen. Besuchen Sie doch mal das „Casa Konrad“ in Kitzingen – davon können so manche Platzhirsche in diversen Metropolen noch lernen. • *Oliver Dossdall, Mannheim*

„Spitzen-Leistung“, Heft 5/2015

Tomatisierung des Spargels

Ihren hochinteressanten Spargelartikel über den „Schwetzinger Meisterschuss“

in der Mai-Ausgabe habe ich gleich an einen der größten Spargelproduzenten der Region geschickt. Ich hatte noch angemerkt, dass neben dem Geschmack offenbar auch die diuretische (*Anmerkung der Red.: entwässernde*) Wirkung heutiger Sorten nachgelassen habe, was mir inzwischen mehrere Freunde bestätigt haben. Hier ein Auszug aus der Antwort des Spargelhofs: „Unsere Spargelsorten sind Gijnlim, Grolim und Baklim, aus denen die Bitterstoffe weitgehend herausgezüchtet wurden, weil sie niemand haben möchte. Die Mehrheit der Verbraucher empfindet die Bitterstoffe als abstoßend.“ Ein Freund merkt dazu an: „Enttäuschend, dass wir auch bei diesem Gemüse eine ‚Tomatisierung‘ anstreben. Erst nach Jahrzehnten der Geschmackslosigkeit bei den Tomaten ändert sich nun endlich etwas. Man müsste jetzt eigentlich nachforschen, wer noch die alten Spargelsorten hat.“ Wir alle möchten Sie bitten, unbedingt an diesem Thema dranzubleiben! • *Udo Niedergerke, Hannover*

„Redls Rührstück“, Heft 5/2015

Gute alte Gammler-Bohnen

Mit großem Vergnügen habe ich Ihr Interview mit Christian Redl gelesen. Der Mann spricht mir sozusagen aus der

Seele. Dank aber auch für seine „Grüne Bohnen mit Camembert“-Anregung. Bei uns heißt dieses Gericht „Gammler-Bohnen“ nach einem Rezept von Ulrich Klever aus dem uralten „Gästeverwöhnbuch“ (Gräfe und Unzer). Erfunden haben soll dieses Gericht aber Pierre Brasseur, der es *haricots clochards* nannte (*Anm. d. Red.: ... und ein Kollege Jean Gabins war*). In den nächsten Tagen werden jedenfalls die Gammler-Bohnen nach langer Zeit wieder einmal auf unserem Speiseplan stehen. • *Waltraud Dörffler, Kuddewörde*

„Die neuen Künstler der Provence“, Heft 5/2015

Lieber an der Straße sitzen

Danke für die wunderschönen Seiten über unsere Lieblingsregion, die Provence. Die Foodfotos sind einfach zum Reinbeißen! Wir können es nun kaum erwarten, Ihre Tipps diesen Sommer alle auszuprobieren. Zumal uns kleine charmante Bistros und lässige Brasserien doch meist entspanntere Stunden bieten als die – auch im Preis! – ganz hochkarätigen Restaurants. So was gönnen wir uns schon eher mal im Winter. Aber im Sommer sitzen wir sehr gern mal an der Straße und schauen beim Essen dem Treiben zu.

• *Alissia Winterberg, Flensburg*

STEILSTER GUNDERLOCH

Pettenthal heißt die steilste Parzelle der Familie Hasselbach vom Weingut Gunderloch in Rheinhessen. Der 2013er Riesling in dieser Magnum kommt von rotem Tonschiefer und beglückt mit exotischen Fruchtaromen und schöner Frische. Das Los fiel auf Leserbriefschreiberin Waltraud Dörffler. Die tolle Flasche ist unterwegs an Sie. *Santé!*



FOTO: A. JAHN, M. BERNHARDT

Vom Tukan lernen heißt Stil zu lernen. Manchem mag das orange Make-up zu akzentuiert wirken – über jeden Zweifel erhaben ist jedoch sein schwarz-weißes Federkleid (wie hält er bloß das Weiß so rein?). Einen spielerischen Umgang mit Luxus beweist der Regenwaldvogel im

gewagt

blauen Kajal seiner Augen. Nie mehr als drei Farben? Der Tukan pfeift auf diese Regel. Welche Kombinationen auch außerhalb des Regenwalds tragbar sind, erfahren Sie jeden Sonntag in unserem Stilteil.



WELT *am* **SONNTAG**

Eine Woche Inspiration.

/// Volle Regale und Abstellflächen finde ich toll – aber nur bei anderen! Wenn ich koche, muss auch das Chaos schön aussehen. Bei uns bin ich die Köchin, mein Mann Franz – er ist Architekt – hat mir heute die Tomaten vom Nachbarn Enzo rangeschleppt. Enzo, Viehbauer und mittlerweile unser bester Freund hier, macht einen Barbera, von dem nicht nur die Leute von Slow Food begeistert sind! Franz und ich wohnen große Teile des Jahres hier, mitten im Monferrato. Enzos wunderbare *pomodori* koche ich jedes Jahr ein, eine ganze Wagenladung für den Vorrat in Köln. Dieses Haus in Castelletto Merli ist alt, mit ausgemalten Decken und aufwendigen Holzböden. Es stammt aus der Zeit um 1620. Und es hat eine bewegte Geschichte, in seinen Anfängen etwa als Rasthaus und Pferdewechselstation. Zum Schluss hat es der Gemeinde auch über 80 Jahre lang als Kindergarten gedient – wir haben überall winzige Waschbecken und Kleiderbügel vorgefunden. Auf 500 Quadratmetern kann man sich schon mal verlieren, aber die Küche ist Lebensraum und Herzstück des Hauses. Sobald geheizt werden muss, findet man uns fast den ganzen Tag auf diesen 30 Quadratmetern. Ich schaue dann zum Süd-fenster raus auf die Kirche und schreibe an meinem Roman. Wenn es richtig kalt wird, holen wir uns die Glotze in die Küche. So geht ultimatives Wohngefühl auf italienisch! ///



FOTO: STEFANO SCATA



**CLARA GLEEN,
INNENARCHITEKTIN,
PIEMONTE & KÖLN,**



FOTOS: FOTOSOL/IMAGEBROKER/CORBIS, GOURMETPICTUREGUIDE



Sylt: Da wollen wir auch hin – aber es gibt inzwischen gute Alternativen!
Koch des Monats: Kabeljau mit Sellerie von Magnus Ek aus Stockholm

R E I S E N

Schleswig-Holstein: Von wenigen Ausnahmen abgesehen, schienen die Urlaubsorte an den Küsten zu schlafen. Jetzt geht die Post ab – aber wie!
Türkei: Bodrum war immer das mondänste Seebad an der ägäischen Küste. Es hat noch einmal kräftig nachgelegt. *Stockholm:* die nächste Generation der nordischen Köche. *Tegernsee:* Tipps für einen Kurzurlaub

E S S E N

Koch des Monats: Viele halten Magnus Ek für *den* Erfinder der neuen Nordischen Küche. Wir porträtieren den Autodidakten vom „Oaxen Krog“ in Stockholm. *Sommerdesserts:* Beeren und Knuspriges sind im Sommer das Traumpaar. Fünf Rezepte. *Meersalz:* Wie wird die unentbehrliche Würze gewonnen? Reportage aus Südfrankreich plus Tipps für Fleur de Sel

T R I N K E N

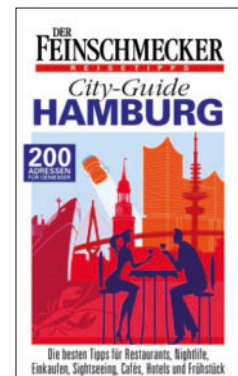
Weinreise Saar: Die Hänge am Zufluss der Mosel bringen Weine von Weltruf hervor. Was ist ihr Geheimnis? *Feiern ohne Folgen:* Alkoholfreie Seccos sind der Sommertrend. Wir sagen, welche wirklich schmecken. *Deutschlands Top 40:* Die besten Brauereigaststätten im Lande

E X T R A

Taschenbuch: Berlin? Ja, sicher. München? Auch nett. Und wo ist jetzt wirklich was los? In Hamburg! Gewusst, wo: Mit unseren 200 Tipps für jede Tageszeit verpassen Sie nichts!

Sommerdesserts: Götterspeise aus Johannisbeeren. **Saar:** Johannes Fischer (I.) und Markus Schols vom Weingut Dr. Fischer. **Beste Brauereigaststätten:** „Altes Mädchen“ in Hamburg

DER NÄCHSTE FEINSCHMECKER
ERSCHEINT AM 15. JULI 2015



Haben Sie eine FEINSCHMECKER-Ausgabe verpasst? Das muss Ihnen nicht wieder passieren ...

Jetzt ein Abo bestellen: Tel. 040-21 03 13 71, E-Mail: leserservice-jalag@dpv.de oder online unter shop.jalag.de

DAS GLÜCK LIEGT SO NAH!



200
Tipps für den
perfekten
Urlaub

Der Klassiker entdeckt sich neu – Mallorca kennen wir doch? Nein, denn der Deutschen liebste Ferieninsel erfindet sich gerade neu: Die Hauptstadt Palma mit der größten Altstadt Europas ist ideal zum Shoppen und wird immer cooler, die Kunst immer wichtiger, die Inselküche fantasievoller, die Weine besser. Immer mehr feine Fincahotels eröffnen, überall können Sie Golf spielen, wandern, Radfahren – und natürlich baden. **DER NEUE MERIAN MALLORCA, AB DEM 28. MAI 2015 IM GUTEN BUCH- UND ZEITSCHRIFTEN-HANDEL. PER TELEFON UNTER 040/21 03 13 71 ODER ÜBER WWW.MERIAN.DE**

MERIAN

Die Lust am Reisen



Benediktiner Weissbier

**GENIESSEN SIE –
DIE WELT DREHT
SICH VON ALLEINE.**

Nach benediktinischer Originalrezeptur mit
Ettaler Kellerhefe gebraut und abgefüllt in Lich
für die Benediktiner Weißbräu GmbH, Ettal.

DEM HIMMEL SO NAH.

