

DER  
**FEINSCHMECKER**

Österreich € 10,30 · Schweiz sfr 18,90  
Heft 8 August 2015 Deutschland € 9,95

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

# Ans Meer! Deutsche Küste

*25 Tipps für Genussferien  
in Schleswig-Holstein*

**40**  
DER  
FEINSCHMECKER  
*Jahre*

## **BODRUM**

Turkish Delight:  
Süßes Leben auf der  
sonnigen Halbinsel

## **STOCKHOLM**

Nordic Chic: Ein Menü  
bei Magnus Ek und neue  
Top-Bistros der Stadt

## **BIERKULT**

Frisch gezapft:  
Die 40 besten Adressen  
in Deutschland



# *Beeren für kühle Sommer-Desserts*

Leichte Rezepte: Von Himbeer-Risotto bis Stachelbeersüppchen



WORLD CAR OF THE YEAR  
2015 WORLD CAR AWARDS

Kraftstoffverbrauch kombiniert:

# Erfolg hat zwei Seiten. Mehr Strom. Weniger Kraftstoff.

Auf der Rennstrecke und auf der Straße ist Effizienz entscheidend. Unser Wissen für die Entwicklung hochinnovativer Technologie gewinnen wir aus der Formel 1. Erleben Sie Sportlichkeit und Sparsamkeit im neuen C 350 e mit einem Verbrauch von nur 2,1 l auf 100 km. [www.mercedes-benz.com/c-klasse](http://www.mercedes-benz.com/c-klasse)

**Mercedes-Benz**  
Das Beste oder nichts.



2,4-2,1 l/100 km; CO<sub>2</sub>-Emissionen kombiniert: 54-48 g/km. Elektr. Energieverbrauch NEFZ nach ECE-R101: 11,7-11,0 kWh/100 km.



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.*

# EDITORIAL

**D**ie hohe Kochmütze“, sagt ein deutscher Spitzenkoch, „war bei Paul Bocuse immer überzeugend, sie unterstreicht eine gewisse Würde, er trägt sie ja wie eine Krone. Wir dagegen kommen uns damit vor wie Clowns und tragen sie darum auch nicht.“ Er selbst hat es immerhin einst bei Heinz Winkler geschafft, bei dem es damals noch strikte *toque*-Pflicht gab. Sicher, die Sitten ändern sich, auch bei Köchen: die Haare abrasiert, (mindestens) die Arme tätowiert. Der ganze Look ist nun lässiger – vor allem natürlich in Berlin –, das gestärkte Blütenweiß haben viele Küchenchefs gegen weniger fleckenempfindliches Schwarz, Blau, Grau oder Blaugrau eingetauscht. Und doch, Bocuses Krone: Sie war immer auch Ausdruck einer Haltung, eines Selbstverständnisses.

## *Toques oder Tattoos, Ostsee oder Ägäis*



MADELEINE JAKITS,  
CHEFREDAKTEURIN

Wer so auftritt, ist stolz – auf sich, auf sein Handwerk; und er weiß, dass auch seine Landsleute, vom Kanalarbeiter bis zum Bankenvorstand, mit Anerkennung auf die Besten seines Faches schauen. Französische Staatspräsidenten hängen ihren großen Chefs de Cuisine Medaillen um den Hals, und die Grande Nation freut sich mit ihnen.

Und bei uns? Nix da! Die Mehrheit der deutschen Spitzenpolitiker, behaupte ich mal, könnte ohne Spickzettel noch nicht mal die Namen von sechs deutschen Top-Köchen

aufzählen. Weil es (fast) keinen interessiert. Weil die Höchstleistungen in deutschen Restaurantküchen nicht als kultureller Beitrag für unser Land gewertet, sondern allenfalls als überbeuerte Dekadenz diffamiert werden. Sicher ist: Auch in Frankreich ärgern sich die Gastronomen über immer restriktivere Arbeitszeitregelungen, über steigende Steuern und wachsende Bürokratie, gerade in den kleinen Familienbetrieben. Das ist nun auch hierzulande für etliche Gastgeber ein Grund, hinzuschmeißen. Zurück bleibt der Frust über den Mangel an Wertschätzung. Siehe Seite 43.

Diesen Monat möchten wir Sie in den Norden lotsen: an die Ost- und Nordsee oder weiter hinauf, nach Stockholm. Denn heutzutage kann man auch aus diesen Gefilden längst Postkarten über das gute Essen schicken.

*Ihre  
Madeleine Jakits*

**PS: Sie mögen's lieber heiß? Dann ist die türkische Halbinsel Bodrum ein Tipp. Wir haben uns dort für Sie umgesehen. Seite 44.**

Wasser mit 

**2.500 mg/l**  
wertvolle Mineralien.  
Von Natur aus hoch und  
**ausgewogen**  
**mineralisiert.**



MACHEN SIE  
DEN VERGLEICH!   
[www.mineralienrechner.de](http://www.mineralienrechner.de)

**Das Wasser mit Stern.**



24 56

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

## REISEN

- 24** *Schleswig-Holstein:* Ob Nord- oder Ostsee, die Küsten in Deutschlands Norden galten lange als schön, aber verschlafen. Jetzt sieht es so aus, als seien sie endlich wachgeküsst worden
- 40** *Stockholm:* In den Zweitlokalen der Starköche genießt man günstige Kostproben ihrer Kunst
- 43** *Gastronomie:* Zu viel Bürokratie, zu wenig Respekt – der Frust in deutschen Top-Lokalen
- 44** *Türkei:* Die stille Ägäis-Halbinsel Bodrum wird zusehends zum Ziel für verwöhnte Genießer
- 50** *Hotel-Test:* Inkognito zu Gast in der Hamburger Institution „Fairmont Vier Jahreszeiten“
- 52** *Siebeck:* Von Milchsuppe und Kaviar-Kaninchen
- 54** *Reise-Notizen:* Autoverleih von privat, Europas teuerste Taxen und ein Designhotel-Jahrbuch
- 108** *Unterwegs:* Von Frankfurt über Amsterdam an die Costa Blanca. 48 Stunden am Tegernsee

## ESSEN

- 56** *Koch des Monats:* Magnus Ek vom „Oaxen Krog“ in Stockholm ist einer der eigenständigsten und subtilsten Meister der Nordischen Küche
- 64** *Sommerdesserts:* Fünf Beerenrezepte mit schön sahnigen Cremes und Knusper-Effekten
- 72** *Fleur de Sel:* Ein Besuch bei den Salzbauern in der Camargue, plus Warenkunde und Rezept
- 76** *Rinderzucht:* Das Harzer Rote Höhenvieh ist robust und liefert festes, würziges Fleisch
- 78** *Morgenritual:* Plädoyer fürs stille Frühstück im Bett – damit der Tag träumerisch beginnt
- 80** *Küchen-Notizen:* Lachsdöner, ein Rezept für Chimichurri und Mozzarella gegen die Mafia



78



82



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

## TRINKEN

- 82 Saar:** Am Nebenfluss der Mosel entstehen Rieslinge mit weltweit gerühmtem Charakter
- 89 Preisrätsel:** Viel Vergnügen und viel Glück bei unserer monatlichen Jubiläumsknobelei!
- 92 Die 40 besten Bierlokale:** Wo man in Deutschland stilvoll seinen Durst löschen kann
- 96 Karriere:** Wie der Ivorer Jérôme Aké Béda vom Kellner zum Spitzensommelier wurde
- 98 Obstsecco:** Sprudelnde Aperitifs ohne Alkohol sind der Hit der Saison. Hier unsere Favoriten
- 102 Wein aktuell:** Anspruchsvolle Flaschen gibt's inzwischen auch beim Discounter. Lohnt sich Lidl?
- 103 Getränke-Notizen:** Espresso vom Techniker, Wandern mit Weinglas und eine Berliner Gin-Bar

## RUBRIKEN

- 5** Editorial • **8** Kulinarischer Salon • **20** Workshop
- 23** FEINSCHMECKER-Galerie • **104** Gourmet-Shop
- 125** Impressum • **126** Leserbrief
- 128** Meine Küche und ich • **130** Vorschau

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

**Titel:** Den Kaisergranat mit gebackenem Kalbskopf von Alexander Dehn und Hannes Graurock hat Joerg Lehmann im Restaurant „Courtier“ des Resorts „Grand Village Weissenhaus“ fotografiert.

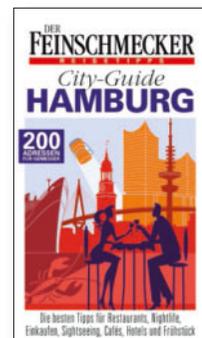
**DER FEINSCHMECKER** wird 40!  
Wir feiern unser Jubiläum mit diesen Themen.

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

[www.der-feinschmecker.de](http://www.der-feinschmecker.de)

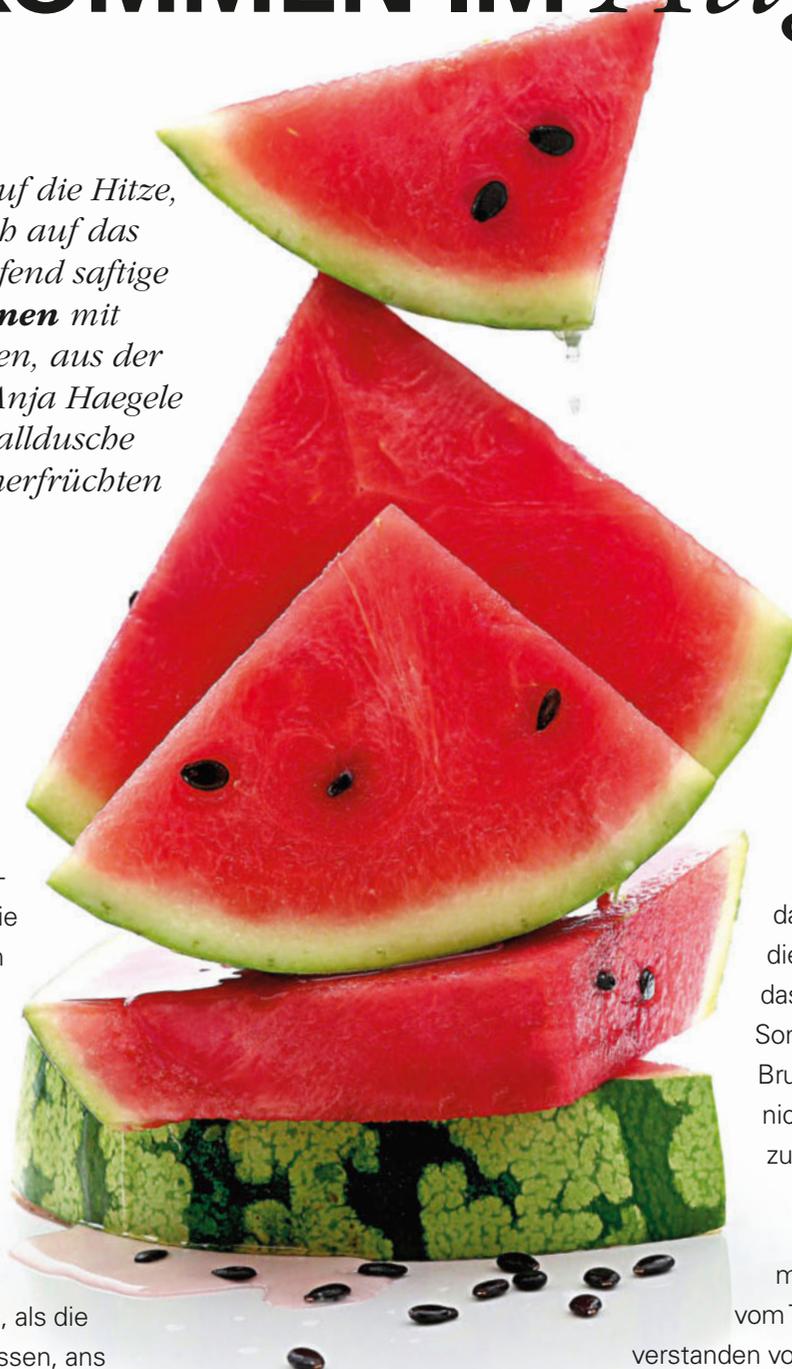
[facebook.com/feinschmecker.magazin](https://www.facebook.com/feinschmecker.magazin)

**Extra:** 200 Adressen für den Hamburg-Trip, zum Schlafen, Essen, Feiern und Einkaufen



# WILLKOMMEN IM *August!*

*Wir freuen uns auf die Hitze, aber mehr noch auf das Gegenmittel: triefend saftige **Wassermelonen** mit knackigen Kernen, aus der Hand genossen. Anja Haegele über die Schwalldusche unter den Sommerfrüchten*



**W**assermelonen sind die Rettung im Stadtsommer. Wenn die Hitze über dem Asphalt flirrt, wenn sich kaum ein Lüftlein regt, wenn man so froh ist, dass endlich Sommer ist, man aber trotzdem nichts lieber täte, als die Stadt hinter sich zu lassen, ans Meer fahren, an den Badeseesee, wenigstens in den Park oder ins Freibad ... Der Körper will jetzt eine kulinarische Schwalldusche, kalt, frisch, belebend. Also nichts anderes als ein unverschämte großzügig geschnittenes Stück Wassermelone mit triefend saftigem, süßem Fruchtfleisch.

Was macht es schon, dass die Finger kleben, die Lippen, die Wangen, das neue T-Shirt? Es ist Sommer, in den Trevi-Brunnen kann man auch nicht steigen, ohne nass zu werden!

Wer Wassermelonen völlig überzivilisiert mit Messer und Gabel vom Teller pickt, hat nichts verstanden vom Zauber eines heißen Tages und dieser sinnlichsten Art, den Durst zu löschen. Ganz zu schweigen von jenen, die moderne kernlose Züchtungen ohne Geschmack bevorzugen. Wer die Muße hat, auf einem Wassermelonenkern herumzukauen, dem kann auch der heißeste Tag in der Stadt nichts mehr anhaben. **ff**

**MELONEN IN ZAHLEN**  
Der essbare Teil der Wassermelone besteht zu rund 95 Prozent aus Wasser und enthält 0,2 Prozent Fett. Mehr als 100 Millionen Tonnen wachsen weltweit pro Jahr. 2014 kaufte jeder deutsche Haushalt im Durchschnitt 3,2 Kilo.

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 vom avantgardistischen Esprit des DS3 mitreißen – und vereinbaren Sie noch heute eine exklusive Probefahrt unter 0800-033 55 05.



[www.driveDS.de](http://www.driveDS.de)



## Erdbeerkerne als Ölquelle

Es kommt nicht oft vor, dass wir beim FEINSCHMECKER etwas zugeschickt bekommen, von dem wir nie zuvor gehört hatten. Noch seltener begeistert uns ein solches Produkt spontan. Das Erdbeerkernöl von Franz Hartl jedoch überrascht und überzeugt mit dem ersten Tropfen. Ge-  
presst wird es tatsächlich aus den winzigen grünen Kernen (botanisch korrekt: Nüssen), die auf reifen roten Erdbeeren sitzen. Elf Kilo dieser Kerne braucht man, um einen Liter Öl zu pressen; sie sind das Abfallprodukt von rund 150 Kilo Erdbeeren, die für die Saft- und Gelee-Industrie passiert werden. Das leuchtend grüne Öl schmeckt intensiv fruchtig, passt fantastisch zu Schaf- oder Ziegenkäse und rundet feine Desserts ab. 100 ml € 19,90, Bezug: [www.dinsesculinarium.de](http://www.dinsesculinarium.de)

## GESCHMACKS SACHE

Wir wissen nicht, was Patrick Süskind bewogen hat, in Parfum solch mörderisches Potenzial zu sehen. Aber eine Vermutung hätten wir schon: Vielleicht kamen ihm all die grausamen Ideen für seinen Bestseller nach einem Besuch im Restaurant. Vielleicht saß er mal wieder an einem der eng gestellten Tische, über denen Duftwolken aufeinanderprallten. Der Herr zur Linken: Moschus. Seine Tischdame: Maiglöckchen. Das Paar rechts: ein Knäuel aus Zeder, Patschuli und Jasmin.

Bei Weinproben ist parfümiertes Erscheinen strengstens verboten, doch vor Restaurantbesuchen sprühen viele Gäste, was die Flakons hergeben, benebeln unsere Geschmacks- und Geruchssinne und verderben damit den Hauptdarstellern des Abends ihren Auftritt – wie soll man angesichts dieser Attacken der Rosmarinnote beim Lamm oder der Schwarzen Johannisbeere beim Bordeaux nachspüren?

Ein Vorschlag an die Gastronomen: Setzt die Gäste doch wenigstens nach Aromagruppen zusammen, etwa „floral“ an den Sechsertisch, „orientalisch“ ins Souterrain. Wer dann von seinem Partner getrennt wird, lernt endgültig den bewussten Umgang mit der eigenen Duftnote.

Zu radikal? Ach was! Radikal war nur der Schriftsteller Thomas Bernhard, der nicht bloß an seinem Heimatland Österreich litt wie ein Hund, sondern auch unter Duft-Attacken jeder Art. Er schrieb: „Das ist der Hauptgrund, warum ich nicht ins Theater geh“, weil die meisten Damen besprayed Haare haben. Je aufgeplusterter die Frisuren, desto unerträglicher der Theaterbesuch.“ Vielleicht sollten wir das nächste Mal ähnlich konsequent sein – und einfach verduften.

Gabriele Heins



„Andere kochen für den Intellekt des Gastes, ich koche für sein Herz.“

Antonio Colaianni,  
Chefkoch im Restaurant „Mesa“, Zürich

## DIE WAFFEN DER FISCHFANS

Die bisher geschmeidig-glatte Edelstahl-Besteckserie „Colombina“ von Alessi hat profilierten Zuwachs bekommen. „Colombina fish“ ist eigens gedacht fürs Hantieren mit Fisch- und Meeresfrüchten – unschwer an den „Schuppen“ auf den Griffen zu erkennen. Neben Fischmesser und -gabel (jeweils € 10) gehört etwa ein robuster, schon durch sein Gewicht beeindruckender Krustentierknacker (€ 69) zum Set, ein Hummerstift (€ 9,50), dessen zwei gebogene Zinken an der Spitze das Fleisch aus Scheren und Gliedmaßen ziehen können, sowie eine kleine Austerngabel (€ 8,50). Bezug: [store.alessi.com](http://store.alessi.com)



# Freie Sicht für Genießer

Die Wurst-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.*



## KULINARISCHER SALON

### Blühende Untertassen

Er gehört zu einem sommerlichen Frühstück wie hausgemachte Konfitüre und frisch gepresster Fruchtsaft: ein üppiger Strauß Wiesenblumen. Bei dem hinreißenden Frühstücksservice „Wildkräuter“ aus der Porzellanmanufaktur Dibbern sprießen zarte Blüten und frische Blättchen sogar

auf jedem Gedeck. Teller (21 cm) € 36, Tasse und Untertasse € 61, Eierbecher € 24. Bezug: [www.dibbern.de](http://www.dibbern.de)



## 3 FRAGEN AN ...

... Salvatore Abastante. Der 47-Jährige ist Fleischsommelier bei einem Stuttgarter Gastronomiegroßbetrieb.

### Herr Abastante, was tut man als Fleischsommelier?

Ich arbeite an der Schnittstelle zwischen Handel, Gastronomie und Produzenten. Tagsüber helfe ich Gastronomen bei der Auswahl von Fleisch; dazu gehört, dass ich mich auf die Suche nach der passenden Rasse und den geeigneten Schnitten mache. Abends stehe ich im Restaurant und berate die Gäste.

### Wie sah Ihre Ausbildung aus?

Ich bin gelernter Koch und Restaurantfachmann und habe in Wien mein Fleischsommelier-Diplom gemacht. Das hat fünf Monate gedauert; Fleischer, Köche, Biologen und Ernährungsberater haben uns unterrichtet. Geschlachtet habe ich nicht, aber eigenhändig ein Schwein zerlegt.

### Was empfehlen Sie für die Grillsaison?

Schwein ist wieder in aller Munde, ich empfehle Koteletts von Thüringer Duroc-Schweinen. Sie haben eine sensationelle Fettauflage, sind sehr zart, saftig und extrem schmackhaft. Das Fleisch schmilzt auf der Zunge. Unbedingt ohne Marinade grillen!

# 3107 kcal



**VERZEHRT EIN DEUTSCHER DURCHSCHNITTLICH ZWISCHEN CHECK-IN UND KOFFERABHOLEN BEI EINER FLUGREISE. NUR DIE BRITEN (3402 KALORIEN) LANGEN NOCH MEHR ZU, AM ZURÜCKHALTENDSTEN SIND DIE FRANZOSEN (1269 KALORIEN).**

Quelle: [www.jetcost.de](http://www.jetcost.de); befragt wurden 3607 Reisende

### IBIZA: IM FELSEN VON POOL ZU POOL GLEITEN

Nach einer Wanderung entlang der zauberhaften Buchten und Steilküsten von Ibiza entdeckte FEINSCHMECKER-Fotoredakteurin Helgard Below die „Hacienda Na Xamena“ als perfekten Ort zur Erholung. In 180 Meter Höhe klebt das luxuriöse Hotel wie ein Schwalbennest an der Felswand. Die individuell gestalteten Suiten, der Pool und das Restaurant schweben geradezu über der Bucht, die nur für Boote zugänglich ist; der terrassenförmige Spa mit Pools auf mehreren Ebenen ist direkt in den Stein gebaut. In erwärmtem Meerwasser gleitet man dort von Becken zu Becken, lässt sich 45 Minuten lang von verschiedenen Wasserdüsen massieren, genießt dazu bei bestem Mittelmeerblick Snacks und Cocktails. Zuletzt prasselt ein kleiner Wasserfall auf Nacken und Kopf und lässt jede Anspannung vergessen. Und schon ist er da, der Appetit auf die mediterranen Gerichte im „Eden Restaurant“. Das Arrangement „Cascadas Suspendidas“ mit Drei-Gänge-Diner gibt es auch für externe Gäste ab € 86, Doppelzimmer ab € 319, Suiten ab € 561. [www.hotelhacienda-ibiza.com](http://www.hotelhacienda-ibiza.com)



# Zwei in einem. Einer für alle.

Der neue Miele Einbau-Dampfgarer mit Mikrowelle –  
das Gerät für jeden Geschmack.



## BISMARCKS WÜRZIGSTES DENKMAL

An Otto von Bismarck, den vor 200 Jahren geborenen ersten Kanzler des Deutschen Reiches, erinnern imposante Denkmäler, zahllose Straßen und Plätze – und natürlich die nach ihm benannten sauren Heringe, eingelegt mit Essig, Öl, Zwiebeln, Senfsaat und Lorbeer. Ein Stralsunder Fischhändler, glühender Bewunderer des „Eisernen Kanzlers“, hatte ihm nach der Reichsgründung 1871 ein Fässchen mit seiner Ware geschickt. Bismarck, der gutes Essen und teuren Wein zu schätzen wusste, bedankte sich schriftlich, und der Händler witterte seine Chance: Er bat, den Fisch als „Bismarck-Hering“ verkaufen zu dürfen. Der Kanzler stimmte zu, und Stralsund war um eine Attraktion reicher. Noch heute gibt es dort beim „Fischhandel Henry Rasmus“ das Original nach altem Rezept zu kaufen, verpackt in hübschen Holzkistchen. Fein sauer und würzig ist der Hering, genau, wie er sein soll! 500 g € 11, Bezug: [www.bismarckhering.com](http://www.bismarckhering.com) (bei sehr warmem Wetter kein Versand). Weitere Tipps für Ost- und Nordsee finden Sie ab Seite 24.



*Salz-Karamell*  
**IST DIE EISSORTE DER SAISON. JETZT IN (FAST) JEDER RICHTIG GUTEN EISDIELE!**



## MADRID GEHT AUF DIE STRASSE

Es ist der erste *street-food*-Markt in Madrid, und die langen Schlangen vor den mehr als zwei Dutzend mobilen Imbissen und Ständen zeigen, dass Spaniens Hauptstädter auf ihn gewartet haben. Das kulinarische Happening nennt sich „MadREAT“ und findet einmal im Monat an jeweils drei Wochenendtagen im Bankenviertel AZCA statt, zwischen Hochhäusern und viel Grün (Metrostationen: Nuevos Ministerios oder Santiago Bernabéu). Es gibt Lachs-bagels, Calamares-Brötchen, Edel-

## PFLAUME DES MONATS

Da hat man, zum Beispiel bei der großen Verkostung im FEINSCHMECKER 11/2014, einen erlesenen Jahrgangs-Champagner genossen, kontempliert die geleerte Bouteille und denkt mit leichter Wehmut: Soll dieses edle Behältnis wirklich in Gesellschaft bescheidenster Gebinde im Glascontainer enden? Nein, sagt der Erfinder der „Champagner Dusche“ und hat für unsere „leere Schampus-Buddel eine neue Aufgabe“: als Gießkanne, und zwar mittels einer Tülle aus eitel Porzellan. Da wird der Nachbar staunen! Doch leider lacht er sich eins. Aus der famosen „Dusche“ nämlich kommt nur ein banales, fingerdickes Rinnsal (wg. mangelnder Luftzufuhr). Als Ersatztülle für unsere Gartengießkanne hingegen braust das Teil ganz prächtig, und den Nachbarn strafen wir mit höherer Ironie: indem wir mit einem dicken Filzstift „2003 Krug Brut Millésime“ auf die Kanne schreiben!

Bernd Fritz



Hotdogs mit einem Glas Champagner, vielerlei Burger, regionalen Käse, *cookies*, Kanapees, *craft beer*, Kaffee. In einem großen Zelt finden Kochkurse, Wein- und Bierverkostungen statt. Prominente Zugpferde des Marktes sind heimische Spitzenköche wie Óscar Velasco (Foto). Er ist mit Tapas und Snacks aus der Küche seines Zweitrestaurants „La Cesta“ vertreten. Infos unter [www.madreat.org](http://www.madreat.org)



## DIE GUTE NACHRICHT FÜR SACHSENS KULTUR: HIER WIRD VIEL GESTRICHEN.



Bach, Mendelsohn Bartholdy, Schumann, Wagner: Sachsens Geschichte war schon immer reich an Musik. Auch Sachsens Gegenwart glänzt mit großartigen Musikern, wie denen des weltberühmten Gewandhausorchesters in Leipzig. Und für Sachsens Zukunft ist ebenfalls gesorgt –

zum Beispiel mit der Mendelsohn-Orchesterakademie, die den Nachwuchs für Spitzenorchester ausbildet. Mehr Informationen unter [www.sachsen-tourismus.de](http://www.sachsen-tourismus.de) oder bei der Tourismus Marketing Gesellschaft Sachsen mbH, Bautzner Str. 45-47, 01099 Dresden, Tel. 0351/49 17 00.

**SACHSEN. LAND VON WELT.**



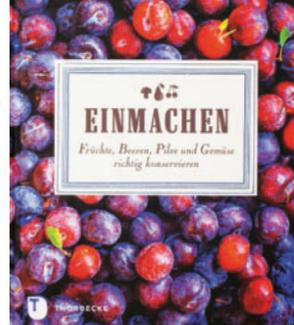


## BULLERBÜ-KÜCHE

Nebenwirkung: Urlaubsgefühle. Die schwedische Krimiautorin Viveca Sten schrieb für das Kochbuch „Schären-Sommer“ (Kiepenheuer & Witsch 2015, 192 Seiten, € 19,99) nicht nur ihre Lieblingsrezepte auf, sie macht mit Reisebeschreibungen und tollen Bildern auch unheimlich Lust auf das Land, besonders auf die lauen Sommernächte in den Stockholmer Schären. Von Blaubeer-bullar über Elchfrikadellen bis zum Fischtopf Harö-Art stammen alle Gerichte von Bewohnern der idyllischen kleinen Inseln, auf denen Sten schon als Kind ihre Ferien verbrachte.

*Sommer ist Eiszeit! Dieses kleine Buch stellt 123 kalte Naschereien vor – fruchtig und sahnig, von dunkler Schokolade am Stiel über Sorbets und Granitas bis zur Eispraline mit Krokant. Die Rezepte basieren auf natürlichen Zutaten und lassen sich auch ohne Eismaschine zubereiten.*

„Frozen Sweets“ (Gabriele Gugetzer, BLV Buchverlag 2015, 128 Seiten, € 14,99)



## Gut eingelegt

Festhalten kann man den Sommer nicht, aber seine Früchte hinüberretten in den Winter. Das Buch „Einmachen“ (Jan Thorbecke Verlag 2015, 232 Seiten, € 19,99) erklärt detailliert die verschiedenen Methoden der Konservierung: einfrieren, trocknen, sauer einlegen, milchsauer vergären, mit Zucker konservieren und einkochen. Für eine Vielzahl von Beeren und anderen Früchten, für Pilze oder Gemüse werden die Möglichkeiten des Haltbarmachens vorgestellt, vom Vogelbeergelee bis zum Tomaten-Basilikum-Ketchup. Warenkunde, viele Rezepte und hilfreiche Notfall-Tipps machen das Buch zu einem Standardwerk.

## ENDLICH SOMMER!

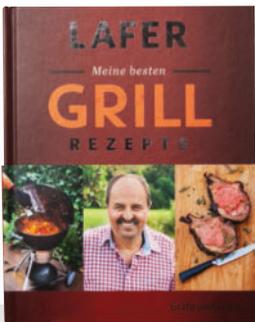
*Diese Bücher und eine App helfen bei dem, was jetzt am besten geht: draußen essen – oder für den Winter vorsorgen*

## GRILLEN MIT UND OHNE

Noch ein Grillbuch? Ja, denn Johann Lafer zeigt in „Meine besten Grillrezepte“ (Gräfe und Unzer 2015, 204 Seiten, € 24,99) viel Leidenschaft für eine Zubereitungsmethode, die er erst 2005 auf einer Gartenausstellung für sich entdeckt hat. Neben mundwässernden Fleisch- und Fischrezepten (American Rib-Eye-Steak mit Bourbon-Lack, Calamaretti-Spieße mit Knoblauch und Shiitake-Pilzen ...) widmet sich der Dessertmeister Lafer auch dem Kaiserschmarren sowie Vegetarischem wie Tofu im Bananenblatt.

• Ganz ums fleischfreie Outdoor-Rösten geht es im Buch „Sehr gut vegetarisch grillen“ (Stiftung Warentest 2015, 208 Seiten, € 24,90) Die umfangreiche, appetitlich fotografierte Rezeptsammlung beweist, dass Spitzkohlrouladen mit Maronenfüllung oder Austernpilz-Soufflaci im Fladen-

brot nicht nur gute Beilagen, sondern auch köstliche Alternativen zu Fleisch oder Fisch sein können. Besonders lobenswert: die Kurzinfos zu jeder Zutat.



## APP DES MONATS!

Food Trucks, die neuen Verkaufsstellen für street food, sind mächtig angesagt. Um die Wagen mit Burgern, burritos oder Bagels schnell ausfindig zu machen, gibt es nun die App „Foodtrucks Deutschland“ für iOS und Android. Auf einer Straßenkarte werden alle Wagen in der Umgebung angezeigt. Es gibt Infos zum Angebot, zu Preisen, Öffnungszeiten – und ob noch so viele Portionen vorhanden sind, dass sich der Weg lohnt. Lieblings-Trucks kann man speichern, dann gibt die App einen Hinweis, sobald der Wagen wieder in der Nähe ist.

[www.food-trucks-deutschland.de](http://www.food-trucks-deutschland.de)



**40**  
DER  
**FEINSCHMECKER**  
*Jahre*  
40 FREUNDE  
GRATULIEREN ZUM  
GEBURTSTAG

*Ali Güngörmüs, Patron  
und Küchenchef des  
„Le Canard nouveau“,  
Hamburg, serviert seinem  
Sohn aus erzieherischen  
Gründen keine faden  
Märchen, sondern ebenso  
gehaltvolle wie köstliche  
Artikel aus dem  
FEINSCHMECKER.*

# ALI GÜNGÖRMÜS SCHENKT UNS EIN PAAR ANSTÄNDIGE TOMATEN.

FOTO: MARKUS BASSLER

Die blutroten Tomaten aus dem ostanatolischen Gemüsegarten seiner Familie und das warme Fladenbrot, frisch aus Mutters Ofen, haben den fast noch blutjungen Ali Güngörmüs zum Feinschmecker gemacht. Wo das hinführte, ist ja bekannt. Zu unserer Geburtstagsparty bringt er uns einen schönen Ümlaut mit, einen Ziegenkäse-Börek, möglicherweise auch einen Zipfel Wiener Würstchen vom Kinderteller seines Sohnes und als Ehrengast auf jeden Fall – pikant, pikant – Bettina Wulff. Dann laden wir, anstandshalber, aber auch Alis Mutter ein.

**SEIT 40 JAHREN DAS FÜHRENDE GOURMET-MAGAZIN**



Heft 3/1998



---

◆◆◆

# MEHR ALS GESCHMACK

---

◆◆◆



# LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

---

◆◆◆

[lavazza.de](http://lavazza.de)

## GENFER SEE? EINE REISE INS GLÜCK!



Dank der Uno und ihrem jährlichen „World Happiness Report“ wissen wir: Die glücklichsten Menschen der Welt leben in der Schweiz. Gründe genug haben sie – wunderbare Landschaften, friedliches Miteinander, Franken statt Euro und, besonders wichtig, eine lange gewachsene Kultur des guten

Lebens mit delikaten Spezialitäten, reinen Weinen, tollen Restaurants und gemütlichen Gasthäusern. Darüber berichten wir aus einer besonders schönen Ecke des glücklichen Landes, vom Genfer See und seinem Hinterland im Kanton Waadt, auf 156 Seiten im neuen Bookazine, für € 9,95 im Buch- und Zeitschriftenhandel.



## DER RIESLING EROBERT ROM

Ein prachtvoller Rahmen für den Auftritt des Rieslings im Herzen Italiens: Auf Einladung des FEINSCHMECKERS präsentierten Mitte Mai in der Innenstadt von Rom 30 deutsche Spitzenwinzer im Palazzo Taverna der Marchesi Guerrieri Gonzaga einem höchst sachkundigen Publikum aktuelle und gereifte, trockene und fruchtsüße Weine. Fast 600 Sommeliers, Winzer, Gastronomen, Fachjournalisten und Weinliebhaber nutzten die Chance, Top-Rieslinge von Philipp Wittmann, Klaus Peter Keller, Wilhelm Weil, Helmut Dönnhoff und deren 26 Kollegen zu probieren. Mit der Veranstaltungsreihe „Riesling on Tour“ war der FEINSCHMECKER (nach 2013 in Florenz) zum zweiten Mal in Italien zu Gast. Die deutschen Winzer schwärmten nach fünf Stunden Weinprobe ebenso euphorisch von der Kennerschaft der einheimischen Besucher wie diese von den Rieslingen von Korrell, Prüm, Bassermann-Jordan oder Gunter Künstler, die sie in den historischen Salons und Sälen des Palazzo verkosten konnten. Ein neuer Weintrend für Italien?

## FRÜCHTE UND FLADEN

Marinierte Erdbeeren, Himbeer-Vanille-Risotto, Johannisbeer-Götterspeise – diese wunderbaren Rezepte mit frischen Sommerfrüchten (Seite 64) hat Marianne Zunner, freie Foodredakteurin und Kochbuchautorin, exklusiv für uns entwickelt. Marianne Zunner schätzen wir seit Langem: Die studierte Kunsthistorikerin wollte lieber gute Produkte kreativ in Szene setzen und machte erst mal ein Praktikum – beim FEINSCHMECKER (1989)! Seit 1981 lebt und arbeitet die gebürtige Nürnbergerin in Hamburg. Ihr Beeren-Tipp: Früchte in stehendem Wasser waschen und mit mehreren Lagen Küchenpapier trocken tupfen, niemals drücken. Erst dann Stiel- und Blütenansatz abschneiden. • Etwas Geduld musste unser Fotograf Götz Wrage schon aufbringen, als er



die Kühe des Harzer Höhenviehs vor die Linse bringen wollte (Reportage auf Seite 76). Diese schon fast ausgestorbene Rasse hat Hörner und ein dickes Fell, „die bleiben nie stehen fürs Foto“, schimpfte Wrage, bis er die geduldige Kuh Luisa erwischte. Leider hinterließ sie auf dem Foto-Hintergrund einen großen Fladen – Künstlerpech!

# Für perfekten Genuss: Weinschrank mit innovativer TipOpen-Technologie

- Die Temperaturen in den zwei Weinsafes sind unabhängig voneinander von +5 °C bis +20 °C regelbar
- Ideal geeignet zur Lagerung von Rotwein und Weißwein
- Perfekte Lösung für den Einbau in grifflose Küchenmöbel
- Innovative TipOpen-Technologie: Die Glastür öffnet sich durch leichtes Antippen von selbst
- SoftSystem schließt die Türe des Weinschranks automatisch

Ihr Fachhändler berät Sie gerne und kompetent.



[wein.liebherr.com](http://wein.liebherr.com)



[socialmedia.home.liebherr.com](https://socialmedia.home.liebherr.com)

# LIEBHERR

Qualität, Design und Innovation



## DER DOPPELTE MÜLLER

1982: Die Brüder Jörg und Dieter Müller, bisher Seite an Seite am Herd der legendären „Schweizer Stuben“ in Wertheim-Bettingen, gehen nun getrennte Wege. Jörg Müller zieht um nach Sylt, wo er sich in Westerland mit einem Hotel und zwei Restaurants („Pesel“ und „Jörg Müller“) selbstständig macht. Dieter wird als Nachfolger seines älteren Bruders Küchenchef der „Stuben“ und bleibt noch bis 1990 in Wertheim; danach residiert er bis 2009 auf „Schloss Lerbach“ in Bergisch Gladbach.

*„Ein Wunder, dass die Thüringer Bratwurst den Kommunismus überlebt hat. Der Marxismus hat die Gastronomie gedemütigt.“*

Gerhard Polt  
im FEINSCHMECKER 5/2003

## DER FEINSCHMECKER RÜCKBLICKEND

### ERNST KAHL'S KOMISCHE TYPEN

20 Jahre lang, von 1992 bis 2012, hatte er einen festen Platz im Heft: Ernst Kahl, der Maler mit dem norddeutschen Humor und der Gabe, noch jede Redewendung und viele Begriffe in eingängige FEINSCHMECKER-Werke zu verwandeln – erst als „Kahls kulinarische Geisterstunde“, dann als „Kahls Tafelspitzen“.



„Grobe Mettwurst“ (o.)  
und „Schweine-medailles“ (l.)



## Der unscharfe Zeitgeist

Auch die Bilder im FEINSCHMECKER spiegeln den Zeitgeist – erst altmeisterlich Anmutendes in den Anfangsjahren, dann grafisch-moderne Inszenierungen mit spektakulären Untergründen (in den 80ern von Reinhart Wolf!), später geradezu klinisch präzise Blickwinkel von oben und von der Seite, jedes Sesamkorn porentief rein. Und dann, zur Jahrtausendwende, hält die Unschärfe in der Food-Fotografie Einzug – ein Trend, der auch die Leser/Betrachter des FEINSCHMECKERS immer wieder das Brillenputztuch hervorholen lässt. Die Fotografen sind verliebt in ihre neuen Objektive, mit denen sie selbst entscheiden können, in welchem Bereich ihrer Bilder etwas deutlich erkennbar sein soll. Wenn überhaupt.



## DES RÄTSELS LÖSUNG, 7. FOLGE: „EINZELLAGE“



Natürlich war das erste Wort Quatsch, das Sie nach dem korrekten Beantworten aller zehn Fragen im letzten Heft auf dem Papier stehen hatten: ALGENZIELE. Wenn man die zehn Buchstaben dann aber clever neu zusammenfügte, kam plötzlich die EINZELLAGE heraus und damit das richtige Lösungswort der 7. Folge unseres großen Jubiläumsrätsels. Die Gewinner der drei wunderbaren Preise auf Seite 69 der Juli-Ausgabe sind gezogen und werden benachrichtigt. Alle, die unsere Rätsel-Folgen erfolgreich lösen, bekommen ja noch eine Chance: Jede richtige Einsendung geht im Spätherbst in die große Lostrommel für die Ziehung der drei Hauptpreise – siehe Seite 89 dieser Ausgabe. Na, dann!



No. 32

*Garrigosa Studio*

# **RIESLING VOM MUSCHELKALK**

Barcelona 2001



*Nord- und Ostsee:*

# Überall fris

*Die Küsten Schleswig-Holsteins galten lange als schön,  
aber auch irgendwie verschlafen – zu Recht.  
Jetzt wurden sie wachgeküsst: schicke Neueröffnungen und  
Veränderungen überall. Worauf warten Sie noch?*

TEXTE: ACHIM BECKER, DEBORAH GOTTLIEB, SUSANNE DEMBSKY, FOTOS: MARIA SCHIFFER

cher Wind!

FOTO: SABINE LUBENOW/JAI/CORBIS

Der hohe Norden hat Geschmack. Das beweist Sylts neues Ferienhotel „Severin’s Resort & Spa“ in Keitum – mit Rücken vom Maibock, Pfifferlingen und Schupfnudeln sowie mit schickem Spa (u.), idyllischem Garten (r.) und viel Luxus



Wo *Sylt* am schönsten ist?  
Natürlich im Strandkorb!  
Der kann auch mal in  
einem Obstgarten stehen



Natürlich ist Sylt zu jeder Jahreszeit schön. Aber mal ehrlich: Wir sitzen lieber barfuß im Strandkorb, als die Mütze über die Ohren zu ziehen, weil der Sturm den Schafen auf den Deichen die Locken glättet. Gut, dass zu den Neuheiten diesen Sommer neben dem „Weinraum Sylt“ in Westerland und dem Keitumer Steaklokal „Butcherei“ auch ein Hotel in Keitum gehört, das auf sehr komfortable Art Sylter Flair offeriert: **Severin's Resort & Spa** ist ein s-förmiges Reetdachensemble, 5000 Quadratmeter groß, mit windgeschützten Sonnenplätzen in zwei Innenhöfen. Alles ist hier großzügig bemessen: Die kleinsten Zimmer in hellen Sandtönen haben 38 Quadratmeter, begehbaren Schrank und Sitzgruppe. In den Maisonette-Suiten kann man auf der Galerie durch ein Dachfenster die

Sterne sehen, und sogar prasselnder Regen ist hier gemütlich. An solchen Tagen versinkt man dann eben in den tiefen Sofas mit weichen Fellen vor dem Kamin oder lässt sich im Pool des schicken Spas unterm Glasdach treiben.

Viel lieber verziehen wir uns natürlich bei gutem Wetter zum Aperitif in einen der Strandkörbe im romantischen Obstgarten hinter dem Restaurant „Tipken's“.



Bunter geht's nicht: Gemüse aus dem Alten Land mit Kamille-Oliven-Emulsion im „Tipken's“ (o.). Das Restaurant ist das Herzstück des Hotels „Severin's Resort & Spa“, das am Wattenmeer in Keitum eröffnet wurde – mit Sylter Flair, beachtlichem Weinkeller und großzügigen Zimmern und Maisonette-Suiten (r.)



## Friesen-Charme *de luxe*: viele Lieblingsplätze unterm Reetdach

Nordische Produkte kommen dort mit weltläufigen Aromen auf die Teller: *brandade* (Kartoffel-Fisch-Püree) vom Nordsee-Kabeljau mit Frühlingsrüben, Radieschen und Portulak oder Cordon Bleu vom Milchkalb mit Erbsen, Urkarotte und *sauce Albufeira*. Wohin setzen wir uns bloß? In die „Gute Stube“, die „Weinstube“, in der die Tische aus Flaschenkisten angefertigt sind, oder in den Hauptraum, in dem man schon beim Frühstück (bis 13 Uhr) nicht aus den großen Ohrensesseln aufstehen möchte? Sogar bis 16 Uhr frühstücken Sehrangschläfer à la carte im „Hoog“, dem Zweitrestaurant mit Sylter Wohlfühlküche wie Keitumer Fischsuppe. Aber jetzt müssen wir uns entschuldigen – der Strandkorb ruft.

**A**lle Vorzüge der Küste – weiter Horizont, reine Luft dank frischer Brise, breite Sandstrände – vereint das Nordseebad St. Peter-Ording. So hat es sich schon vor langer Zeit und besonders in den Gründerjahren der Bundesrepublik als beliebte Sommerfrische etabliert. Ein Preis des frühen Erfolgs: Die vorherrschende Architektur aus den 50er-, 60er- und 70er-Jahren entsprach längst nicht mehr den heutigen Schönheitsidealen, und es war merklich stiller geworden um die Strände der Halbinsel Eiderstedt. Seit ein paar Jahren ändert sich das. In die charakteristischen Pfahlbauten auf der Sandbank sind schicke Restaurants und Bars eingezogen, mehr und mehr wird leichte Küche mit regionalen Zutaten angeboten. Auf dem Festland eröffneten individuelle Hotels mit modernem Outfit und Wellnesskomfort. Eines der jüngsten ist die „Zweite Heimat“ im Ortsteil Ording. Alle Zimmer, zum Teil mit Meerblick, wurden vom niederländischen Trend-Einrichter Riviera Maison in eleganten Sand- und Holztönen ausgestattet; einige haben Kamin, andere eine Sauna. Die schicke Spa-Abteilung hält auch maritime Behandlungen mit Meersalz, Algen und Schlick bereit.

So serviert das „Esszimmer“ im Hotel „Zweite Heimat“ Labskaus:  
Rumpsteak, Rote-Bete-Püree, Sardellen, Wachtel-Ei und Kartoffeln.  
Auf der rechten Seite: zwei der Zimmer im Hotel und das Restaurant



Zum Candle- Light-Dinner vor dem Kamin lockt das Restaurant „Esszimmer“ mit Vorspeisen wie „Heimat ganz nah“: erdiger Rote-Bete-Gazpacho zum würzigen Galloway-Tatar und Wachtel- eiern auf einer leichten Limettencreme. Die Küche kann sich auf ein zunehmend größeres Angebot guter heimischer Pro- dukte stützen – neben Fleisch und Fisch auch Ziegenkäse und Eis –, aber zum Dessert darf es auch gern französische Valrhona-Schokolade sein.

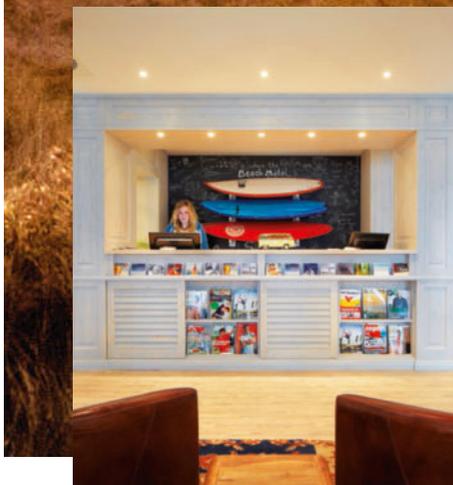


*Sundowner* im  
Pfahlbau über dem Strand,  
danach Muße am Kamin

**S**ind wir jetzt in Neuengland? Nein, immer noch in St. Peter. In Ostküsten-Schick und vornehmem Grau-Weiß erhebt sich hinter den Dünen am Strand das „Beach Motel“. Das hippe, lebendige Haus setzt mit Shops und Equipment auf Surfer und andere bewegungsfreudige Urlauber. Die Zimmer, meist mit Terrasse oder Balkon, sind originell eingerichtet, haben Holzböden, Dünen- oder Meerblick. Fünf Suiten wurden von Firmen gestaltet; in der „Jever-Suite“ steht eine Bierzapfanlage, und von der Decke hängt eine dekorative Lampe aus grünen Flaschen. Die lässige Lounge mit gemütlichen Clubsesseln lädt zum Chillen, Lesen und Web-Surfen ein. Mit Nordseesand unter den Füßen isst man im Restaurant „dii:ke“, und zwar nicht schlecht: Auch die Pizza „Heimat“ mit Äpfeln, Honig, Zwiebeln, Thymian und Deichkäse schmeckt gut. Frühstück gibt's bis zwölf Uhr.

Frischer Wind weht auch in einigen der weithin sichtbaren Pfahlbauten am zwölf Kilometer langen, breiten Sandstrand. Bestes Beispiel ist die „Strandbar 54° Nord“.

Die Traumterrasse bietet grandiose Blicke auf Watt oder Wellen, bei Flut sitzt man mitten im Meer. Die Küche ist leicht: bunte Salate, gegrillter Fisch, Scampi, Steaks und Lammwürstchen. Der leckere Schmandkuchen ist hausgemacht. Sogar richtige Restaurants haben sich am Meeresrand eingenistet. Aus der „Strandhütte“ wird beispielsweise ab 17.30 Uhr „Axels Restaurant“, in dem Heilbuttfilet mit lockerer Avocado-mousseline oder Rinderfilet mit Minz-Falafel serviert wird.



A high-angle photograph of a rustic wooden table set for dining. In the upper right, a white plate features a seared fish fillet, a potato salad, and a green salad. A person's hands are visible, using a fork and knife. To the left, a tall glass mug is filled with beer. In the foreground, a wine glass contains a red beverage. Below it, a white tray holds a jar of soup, a red-rimmed bowl, and bread. The scene is brightly lit, suggesting an outdoor setting.

**Ein Bett in den *Dünen*  
und Seehecht mit Roten  
Beten auf alten Planken**

Linke Seite: das „Beach Motel“ in den Dünen; auf den kleinen Fotos seine Rezeption und ein Blick von der Terrasse der „Strandbar 54° Nord“. Dort werden Kartoffelsuppe mit Nordsee-Krabben und gegrilltes Seehechtfilet (oben) serviert

Mit *Weissenhaus* ist  
in Schleswig-Holstein  
ein spektakuläres  
Urlaubsziel entstanden



Im prächtigen Gutshaus des „Grand Village Weissenhaus“ wird der Tisch gedeckt. Auf der rechten Seite von oben: Sommelier Oliver Lausberg steht im Restaurant „Courtier“ mit Champagner bereit. In der „Flaschenpost“ werden erste Grüße aus der Küche serviert, das Briefchen im Flaschenhals heißt die Gäste willkommen. Rechts: eins der 40 noblen Zimmer

**E**in ehemaliges Dorf am Meer wurde zum „Grand Village Weissenhaus“. Die Zimmer verteilen sich auf mehrere restaurierte Gebäude, die zwischen Wiesen und alten Bäumen stehen. Die optische Mitte bildet das herrschaftliche Gutshaus, in dem neben Suiten und Zimmern auch das Gourmetrestaurant und die Bar untergebracht sind. Durch einen unterirdischen Bademantelgang ist es direkt mit dem benachbarten großzügigen Spa verbunden. Diesen Vorzug haben die übrigen Gebäude nicht. Dafür verfügen einige Zimmer über Terrasse oder Kamin, einige Suiten über Sauna oder Whirlpool; zum Ferienhaus „Badehäuschen“ ein bisschen abseits im Wald gehören Wintergarten, Sauna, Kamin und Garten. Zur Ostsee führt eine prächtige Lindenallee. Am Zugang zum Strand steht das „Bootshaus“ im kalifornischen Stil mit Panoramafenstern, sehr anständiger *free-style*-Küche und opulentem Frühstücksbuffet.



Im „Courtier“, dem Gourmetrestaurant des Resorts, werden zwei Menüs angeboten. Fantasievoll sind beide, asiatische Aromen unterscheiden das „weltoffene“ vom „heimatverbundenen“. Man kann sich auch aus den einzelnen Gängen ein eigenes Menü zusammenstellen. Die Köche arbeiten die Eigenaromen beeindruckend klar heraus, schon bei den zahlreichen Amuse-Gueules wie einem Rührei mit grünem Spargelpüree, dann beim geschmorten „Keulensugo“ einer Bresse-Poularde, bei dem auch Kapern allererster Güte eine Rolle spielen. Den Steinbutt begleitet unter anderem eine süffige Schnittlauch-*velouté*, der „Tee“, der über die Anjou-Taube gegossen wird, ist zur Essenz des Taubengeschmacks verdichtet – großes Aromentheater. Herrliche Üppigkeit zeichnet die Menüs aus, bis zur Präsentation feiner Pralinen im Setzkasten.

**W**ohlbekannt ist das Restaurant „Meierei Dirk Luther“ an der Flensburger Förde. Aber die Gäste erkennen es nicht wieder: In der Winterpause wurde es komplett renoviert. Natürliche Materialien in Erd- und Sandfarben sollen nun die Natur an der Ostsee ins Innere holen, die Tische wurden aus über 100 Jahre alten Seestegen gezimmert. Zum massiven Holz bilden filigrane Wandlampen, in deren Schein sich silberne Fäden winden, einen schönen Kontrast. Sie rücken Dirk Luthers fabelhafte Gerichte ins gebührende Licht. Seine Kreationen sind ebenfalls feingliedrig komponiert, enthalten aber eine Fülle kräftiger Aromen – ohne den modischen Massenauftritt verschiedener Bestandteile. Bei der „Caviar Expérience“ begeisterte Luther jüngst mit einem bretonischen Steinbutt, den

Kaviar-Beurre-blanc und Lauchpüree kongenial und ausdrucksstark begleiteten.

Stichwort kongenial: Sommelier Andreas Butzkamm findet zu jedem Gericht aus der Luther-Küche souverän den passenden Wein. Und wenn sich unsere Beschreibung nun schon zur Lobeshymne gesteigert hat, dann behaupten wir auch noch, das Hotel „Alter Meierhof“, in dem sich das Restaurant befindet, sei jeden Urlaubstag wert, den man ihm gewidmet hat. Glauben Sie uns das – es ist zu Ihrem Besten!



Schloss Glücksburg (r.) steht nicht an der Förde. Aber die „Meierei Dirk Luther“ (o.): Seeblick und „Aloe-vera-Schneeball“ mit Pannacotta und Erdbeeren

# DAS SCHÖNSTE ENDE DER WELT

*Meike Winnemuth ist in Schleswig-Holstein groß geworden. Hier ist ihre persönliche Liebeserklärung an die Küste, Nachmittage am Meer und Scholle satt*

**W**enn man auf die Küste zufährt, weiß man das in der Regel schon Kilometer vorher. Das Meer ist noch gar in Sicht, aber bereits deutlich zu spüren. Ist der Himmel plötzlich heller, ist die Luft salziger, sind die Wolken fluffiger? Liegt es an den Möwen, die über den Feldern stehen? Oder überschwemmt einen die blanke Vorfriede auf die See so sehr, dass das Herz schon Wellen schlägt?

Die Küste war immer das Ziel, als ich klein war; wer sie als Erster vom Auto aus sah, hatte gewonnen. „Dahinten!“ Dahinten war der Leuchtturm von Westerhever oder Behrendorf, dahinten glitzerte es, dahinten sah man weiß die Fähre nach Helgoland oder nach Oslo. Dahinten war das, worum es hier ging: das Glück der kleinen Flucht. Das Weite suchen und ganz in der Nähe finden. Wir wohnten genau zwischen Nord- und Ostsee, in der Mitte von Schleswig-Holstein, und fuhren mal nach links, mal nach rechts, aber immer ans Wasser, wie das bei uns hieß. „Lass uns noch mal schnell ans Wasser“, sagte meine Mutter oft nach dem Mittagessen, „westwärts, westwärts bis Scharbeutz!“\* Mit anderen Worten: Pfeif auf die Hausaufgaben, die kriegst du auch noch morgen Früh vor der Schule hin (was meistens stimmte). Stattdessen gingen wir lieber schwimmen oder Muscheln sammeln oder Matschburgen bauen, auf jeden Fall aber nahmen wir fürs Abendbrot eine geräucherte Makrele mit oder einen Liter ungepulte Krabben frisch vom Kutter oder eingelegte Matjes. Wenn wir über Nacht blieben, aßen wir in Läden wie dem Büsumer „Kiek in“ Scholle satt; den ersten von vielen Eiweißschocks habe ich mir mit zwölf Jahren während meiner vierten Maischolle geholt. Der Trick damals wie heute bei Scholle satt: bloß kein zusätzliches Gedöns auf den Teller, zwischendurch höchstens ein paar Bratkartoffeln picken, aber nur die ganz dunkelbraunen.

Das Essen an der Küste war überhaupt immer recht unzereemoniell – rau wie die See, aus der das Zeug gefischt wurde. Zusammengenagelte Bretterbuden mit Sand in den Ritzen der Bohlen, ein paar Plastikstühle davor, Krabbenbrötchen auf die Faust, dazu eine Knolle eiskaltes Flens: fertig. Passt. Schmeckt. Importiertes Schickizeug wie Gambas fanden wir doof, es schwamm doch nun wirklich genug vor der eigenen Haustür



rum. Lieber im „Pitschi’s“ auf Föhr sitzen, zwischen Bojen und Netzschwimmern vor der „Blauen Maus“ auf Amrum oder im „Seepudel“ hinterm Behrendorfer Deich, wo der Gipfel der Kulinarik in Burgern vom Highland-Rind oder Achims selbst gekochtem Milchreis bestand. Seeluft macht hungrig und dankbar für was schnell satt

Machendes. Was für ein glücklicher Umstand, dass Fische so blitzartig gar sind und sich so praktisch zwischen zwei Brötchenhälften klemmen lassen! Oder sich wie Kieler Sprotten gleich im Ganzen essen lassen, Kopp un Steert.

Inzwischen ist die Küsten-Cuisine deutlich anspruchsvoller geworden, Salzwiesenlamm und Sylter-Royal-Auster können sich auch südlich der Elbe blicken lassen, doch die „Nicht lang schnacken, Kopp in’n Nacken“-Mentalität wird der norddeutschen Küche zu eigen bleiben. Understatement war immer wichtig in dieser Gegend, „büschen windig“ ist es hier auch dann noch, wenn die Kuhschwänze waagrecht im Orkan stehen. So ein Leben in Randlage, zwischen tobender Brandung auf der einen Seite und ereignisarmem Flachland auf der anderen, das muss man können. Ergebnis: eine entspannte Mischung aus Pragmatismus und Kühnheit, ein unaufgeregtes *anything goes*, das die neuen Speisekarten so lässig wirken lässt wie den Dresscode an der Sylter Bühne 16 bei Nordnordost – obenrum Norwegerpulli, untenrum nichts. Grundhaltung: Is’ was?

Und ob hier was is. Dasselbe, was mich schon als Kind so magisch angesaugt hat: Hier ist das Ende der Welt – und gleichzeitig ihr Anfang. Am Meer hält nichts den Blick auf und nichts die Gedanken. Je schieter das Wetter, desto klarer der Kopf und desto weiter das Herz. Wer braucht hier zur perfekten Glückseligkeit mehr als ein Bratheringbrötchen? ¶

\* Ein Otto-Waalkes-Zitat, das nur Norddeutsche verstehen: Scharbeutz liegt im Osten an der Lübecker Bucht.

# Highlights

*an Nord- und Ostsee*

**Frikadellen, Krabben, Sprotten – gut und schön. Aber schon mal einen Espresso oder Whisky von hier probiert?**



# 1

*„Fischbar“, Kiel*  
**Frisch und fröhlich**

Zwischen Landtag und Ruderclubs steht an der Uferpromenade der beste Fischimbiss der Landeshauptstadt. Fish & Chips, Frikadellen, Räucherfisch-Brötchen werden fröhlich serviert, und weil es ein Imbiss mit Anspruch ist, isst man nicht im Stehen, sondern gemütlich im Strandkorb.



# 3

*„Urthel“, Friedrichskoog*  
**Krabben in aller Frische**

Wer einmal die Krabben probiert hat, die im Bistro-Geschäft der Fischerfamilie Urthel verkauft werden, der rührt die zum Pulen durch halb Europa beförderten Verwandten nicht mehr an. Urthels Krabben können so frisch und knackig genossen werden, weil eine selbst konstruierte Pulmaschine sie vor Ort von der Schale befreit.

# 2

*„Meergold“, Eckernförde*  
**Die besten Sprotten**

Hier werden noch die berühmten, fälschlicherweise Kiel zugeschriebenen Sprotten traditionell hergestellt, kleine Heringfische, im Altonaer Ofen über Buchenholz geräuchert und dann in Holzkistchen verpackt. Im blitzsauberen Laden warten weitere Räucher- und Frischfische auf qualitätsbewusste Käufer, zur Mittagszeit ist ein frisches Fischgericht im Angebot.



# 4

*„Tork's Coffee“, Grömitz*  
**Auf einen Spitzenkaffee an der Promenade**

Von den besten Plantagen in den besten Anbaugebieten der Welt bezieht Thorsten Mücke die Kaffeebohnen für seine Röstungen. Die Qualität erkennt der Besucher bereits am Duft, der beim Betreten der Räume in die Nase steigt. Für eine der sechs Espresso- und neun Kaffeesorten setzt man sich auf die Terrasse mit Meerblick. Da der Chef gelernter und weit gereister Konditormeister ist, sind auch die Kuchen und das Gebäck nach internationalen Rezepten sehr gut.





# 5

*„Dolleruper Destille“,  
Dollerup  
Reinste Wasser*

Mit einer Klein-Mosterei begann 1990 bei Flensburg die Geschichte der „nördlichsten Obstbrennerei Deutschlands“. Vergangenes Jahr übernahmen die Braumeister Werner Sauer und Axel Hartwig den Betrieb vom Gründer Manfred Weyrauch.

Neben Obstsäften entstehen hier Schnäpse und Liköre aus Äpfeln, Birnen, Quitten und diversen anderen Früchten, auch Aquavit, Whisky und Rum (Foto) zählen mittlerweile zum Sortiment. Die Destillerie kann besichtigt werden, regelmäßig finden Brennereiseminare statt. Verkauf im Hofladen und im Onlineshop.



# 6

*„Weinraum Sylt“, Westerland  
Riesling auf der Terrasse*

Ein neuer Tipp für Weinliebhaber im Herzen von Westerland! Olaf Mauksch ist auf entspannte Art ein leidenschaftlicher Weinexperte. Der ausgebildete Sommelier war auch im Hamburger „Louis C. Jacob“ tätig. Seine schmale, kleine Bar ist angenehm elegant, mit Sitzbänken an der Wand und Terrasse. Mauksch bietet rund 400 Weine an, rund 35 werden glasweise ausgeschenkt – alles ohne Chichi, mit ungekünstelter Freundlichkeit. Vor allem Fans von deutschem Riesling kommen bei ihm auf ihre Kosten, aber auch Südafrikas renommierte junge Winzer sind gut vertreten. Dazu gibt es Tapas wie mit Palmenhonig gratinierten Ziegenkäse, eingelegte Sardinen, Fenchelsalami oder Gemüsetortilla mit Spinat.

FOTOS: THE FOOD PASSIONATES/CORBIS, ANNA GIESELEI, MIKE HOFSTETTER

**A-Z** Adressen, Karten und FEINSCHMECKER-Info-Guide Bewertungen **F G F** ab Seite 116

Wir bauen. Sie kochen.



Unser Küchengeneralumbau: persönlich und professionell

[www.dk-das-kuechenhaus.de](http://www.dk-das-kuechenhaus.de)  
Hier finden Sie Ihr Küchenhaus in Ihrer Nähe

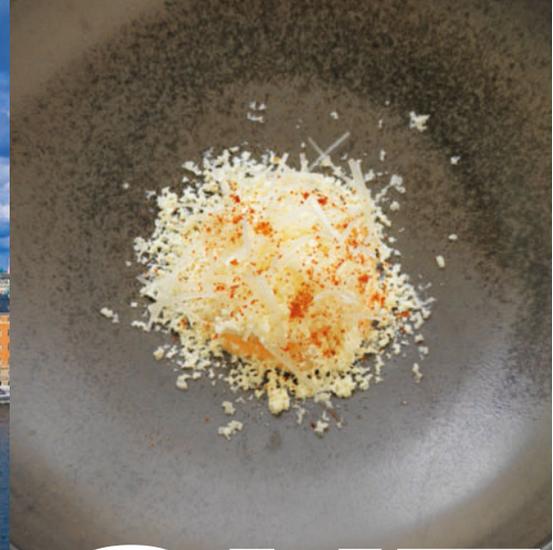


Heiße Favoriten für die Küche:  
Die Siemens Kochfelder im test 02/2015 von Stiftung Warentest.

**SIEMENS**



# STOCKHOLM



# EINFACH GUT



*Die Nordische Küche ist mittlerweile so populär, dass die führenden Restaurants oft monatelang ausgebucht sind. Glücklicherweise gehören zu fast allen auch Bistros, die unkompliziert zu feinen Kostproben laden*

TEXT: CHRISTIAN SEILER

**M**it der kulinarischen Hochkultur verhält es sich wie mit der Ringelblume im Garten: Ist sie erst einmal da, breitet sie sich rasch aus. So erlebt man es in Stockholm. Die Stadt, in der für Jahrzehnte nur der „Operakällaren“ aus der Masse der bürgerlichen Heringsbratereien herausragte, hat Feinschmeckern inzwischen viel Neues zu bieten.

Das liegt einerseits an den Spitzenbetrieben. Mathias Dahlgren betreibt im „Grand Hotel Stockholm“ nach wie vor seine großartigen Restaurants „Matsalen“ und „Matbaren“ (wobei das Bistro „Matbaren“ Lässigkeit und außerordentliche Qualität auf visionäre Art verbindet). In der Altstadt führt Björn Frantzén sein winziges Gourmetrestaurant (14 Plätze) allein und höchst motiviert weiter, seit sein Ex-Kompagnon Daniel Lindeberg außerhalb Stockholms eine Bäckerei eröffnet hat. Als dritte Gourmetadresse ist der „Oaxen Krog“ von Magnus Ek und Agneta Green hinzugekommen. Der „Krog“ siedelte 2013 von der Insel Oaxen nach Djurgården über und macht dort seither Furore (mehr dazu ab Seite 56, Ek ist auch unser „Koch des Monats“).

So schwer es ist, in den genannten Restaurants einen Tisch zu bekommen – im Sommer sind Dahlgren, Frantzén und Ek oft monatelang ausgebucht –, so niedrig ist die Schwelle in ihr kulinarisches Universum: Frantzén und Ek haben ihren Gourmetbetrieben einfachere Bistros zur Seite gestellt. Im „Oaxen Slip“, im selben Haus wie der „Oaxen Krog“, gibt es Neuinterpretationen von Klassikern der schwedischen Küche (Garnelen mit Mayonnaise, Lammherz mit Rüben und Kapern). Der geräumige „The Flying Elk“, nur einen Block vom „Frantzén“ entfernt, bietet jede Menge Bier und großartige Gerichte wie das gegrillte Stubenküken oder den grünen Apfel mit Dill, Schnittlauch und brauner Butter. Frantzén unterhält im gleichen Kar-

ree auch die Cocktailbar „Corner Club“ und die Weinbar „Gaston“, in der man alte Bekannte der schwedischen Spitzengastronomie trifft. Hier arbeitet der ehemalige Restaurantleiter des „Fäviken“ (Nordschweden), dort ein früherer „Oaxen“-Mitstreiter oder umgekehrt oder bald wieder.

Das ist es wohl vor allem, was den Boom erklärt: Viele, die ihr Handwerk in den Spitzenbetrieben gelernt haben, machen sich mit eigenen Pubs, Restaurants, Bars und Imbissen selbstständig. Was sie bei aller Holzfällerhemd- und Tattoo-Lässigkeit verbindet, ist der Drang nach Qualität.

In diese Kategorie fallen das radikal saisonale Restaurant „Volt“ in einer ehemaligen Kneipe in Östermalm und der Gastropub „Pubologi“ in Gamla Stan, in dem eine sehr ehrgeizige und ansprechende Küche an einer langen Tafel serviert wird, an der alle Gäste Platz finden müssen (außer sie haben den winzigen *kitchen table* für sich). Oder das kleine „Speceriet“ an der Artillerigatan, in dem man nicht reservieren kann und, hat man einen Tisch ergattert, köstliche Snacks wie *beef tartare* mit Hühnerleber bekommt, alten schwedischen Käse oder Fish & Chips vom Steinbutt mit Artischocken.

Das „Speceriet“ gehört zum neuen Gourmetrestaurant „Gastrologik“, das so eng mit den Produzenten seiner Lebensmittel kooperiert, dass man sich täglich auf deren Empfehlungen verlässt und daher keine fixe Karte anbietet. Das Menü heißt programmatisch „Let Today's Produce Decide“, es verbindet auf eindrucksvolle Weise Kreativität und Bodenständigkeit.

Mit einem ungewöhnlichen Konzept wartet das Restaurant des Fernsehkochs Niklas

Ekstedt, nach ihm selbst benannt, auf: In der Küche des „Ekstedt“ wird nur auf offenem Feuer gekocht, gebraten und gesotten. Wer glaubt, dieser archaische Ansatz brächte eine Art an der Steinzeit orientierte Paläo-Küche hervor, irrt. Ekstedts Gerichte sind modern konstruiert und elegant umgesetzt, sein im Heu gegartes Bries zum Beispiel ist grandios. Alle Bestandteile des jeweiligen Menüs werden mit ihrer Zubereitung vorgestellt, von „in der Asche gegart“ über „gegrillt“ bis „flambiert“.

Auch die Macher des „Esperanto“, eines eleganten *fine-dining*-Restaurants in einem ehemaligen Theater, das die schwedische Küche sehr gekonnt mit asiatischen Akzenten kombiniert, haben ihren Wirkungsbe- reich um Experimentelles erweitert. Im Erdgeschoss wurde Premiere gefeiert mit der originellen Sushi-Bar „Råkultur“. Hier trifft japanische Kochkunst auf skandinavische Produkte. Sushi werden zum Beispiel mit gebratener Hühnerhaut, Spargel oder Heilbutt aufgetischt. Im „Råkultur“ kann man keinen Tisch reservieren, weswegen frühes Erscheinen ratsam ist – mittags ab 11.30 Uhr, abends ab 17 Uhr – wer zuerst kommt, sitzt zuerst.

Das dritte Lokal im „Esperanto“-Komplex heißt „Shibumi“ und orientiert sich am Konzept des japanischen *izakaya*, einer Kneipe also, die zu Wein oder Cocktails Happen serviert, etwa Fish & Chips vom Seeteufel oder gegrillte Wachteln, fein asiatisch gewürzt. Man bestellt an der Bar und sitzt an Hochtischen. Wer auf den Geschmack kommt, ordert das Gleiche noch einmal und vielleicht einen Sake dazu.

Dass gute Produkte auch ohne exotische Note überzeugen und Vergnügen bereiten können, zeigen ehemalige Sommeliers des „Frantzén“ abseits des Zentrums in ihrem „Babette“. Das Lokal ist für die ganz einfachen Genüsse da, etwa Frühkartoffeln mit grüner Sauce oder Kabeljau mit *caponata*, dazu eine vorzügliche Auswahl an Weinen, die ein Essen zum Erlebnis machen. ¶

**Obere Fotos: das „Oaxen Slip“ mit knusprigem Schweinskopf-Confit.**

**Mitte: Sashimi im „Råkultur“.**

**Altstadt mit Riddarholmen-Kirche,**

**Krabbe mit Topinambur im**

**„Gastrologik“. Unten: viel Betrieb**

**im „Speceriet“ (links und**

**rechts), Burger im „The Flying Elk“**

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



DIE EINFLUSSREICHEN IM

**FOCUS**



# DER FRUST KOCHT ÜBER

96 Prozent der deutschen Spitzengastronomen fühlen sich von der Politik im Stich gelassen, das ergab eine FEINSCHMECKER-Umfrage. Immer mehr geben deswegen auf

Deutschlands beliebteste Ferieninsel erlitt erst kürzlich wieder einen gastronomischen Schock, als nach dem Lister Gourmetrestaurant „La Mer“ auch Karsten Wulffs traditionsreiches Fischlokal in Keitum auf Sylt schloss. In Travemünde ist das „La Belle Epoque“ Geschichte, Kevin Fehling eröffnet in Hamburg ein deutlich kleineres Top-Lokal. Eine regionale Krise im Norden? Nein, weiter südlich sieht es kaum besser aus; kürzlich hat auch „Heises Bürgerstube“ in Konstanz zugemacht.

Die Lage in der deutschen Gastronomie ist prekär: hohe Kosten, immer mehr Bürokratie und vor allem dramatischer Fachkräftemangel in Küche und Service. Jeder zweite Betrieb kann offene Stellen nicht adäquat besetzen, Ausbildungsplätze bleiben ungenutzt oder werden vorzeitig verlassen, allenthalben fehlt es an Köchen.

Wie schlecht die Stimmung in der Branche ist, offenbart jetzt eine FEINSCHMECKER-Umfrage unter Deutschlands besten Restaurants: Auf die Frage, ob sie sich von der Politik genügend wertgeschätzt fühlen, antworteten von 159 Gastronomen nur sechs mit Ja. 153, das entspricht 96,2 Prozent, fühlen sich unverstanden oder durch Auflagen und Beschränkungen in ihrer Arbeit sogar behindert.

## Im deutschen Expo-Pavillon kommen statt heimischen Winzersekts Prosecco und Champagner in die Gläser

Schwierigere Bedingungen durch die Arbeitszeitverordnung, viele Auflagen und 19 Prozent Mehrwertsteuer statt 7 wie im Lebensmittelhandel und für Fast-Food-Imbisse machen engagierten Gastronomen das Leben schwer. In 15 der 28 EU-Mitgliedsstaaten gilt für Restaurants der reduzierte Steuersatz, bei uns wurde er bisher nur für die Hotellerie herabgesetzt. „Das ist nicht nur aus ernährungsphysiologischer Sicht eine Katastrophe“, sagt der Frankfurter Gastronom Christian Mook, „sondern im europäischen Kontext auch ein eklatanter Wettbewerbsnachteil.“

„Als selbstständiger mittelständischer Unternehmer hat man heute nur noch Pflichten und keine Rechte mehr“, klagte ein Restaurantinhaber bei Köln im Rahmen der FEINSCHMECKER-Umfrage. „Durch die zunehmenden Pflichten zur Dokumentation und Kennzeichnung, etwa bei Allergenen, fühlt man sich wie ein Verbrecher“, so ein Kollege in Dortmund. Investitionen werden auf



Eis gelegt, der Ärger ist immens: „Europaweit genießt die Gastronomie einen wesentlich höheren Stellenwert bei Politik und Konsumenten als in Deutschland“, meint der Patron eines westfälischen Top-Lokals.

„Warum zur Hölle ist denn keiner in der Politik stolz darauf, was wir leisten?“, brachte der Berliner Spitzenkoch Tim Raue den Frust der Kollegen vor Kurzem auf den Punkt. Der Schauplatz der längst überfälligen Debatte war im Mai ein Podiumsgespräch unter dem Motto „Gasthaus Deutschland – genügend wertgeschätzt?“, moderiert vom FEINSCHMECKER. Auf Einladung des Medienforums TourismusDialog.Berlin diskutierte Raue mit der Parlamentarischen Staatssekretärin und Beauftragten der Bundesregierung für Mittelstand und Tourismus, Iris Gleicke, und der Vorsitzenden des Ausschusses für Tourismus, Heike Brehmer.

„Die deutsche Spitzenküche ist auch ein wichtiger Tourismusfaktor, wird aber nicht genutzt“, kritisierte Raue. Aktuelles Beispiel ist die Präsentation der deutschen Kulinarik auf der Mailänder Expo. Zu Haxe und Weißwurst kommen im deutschen Pavillon statt heimischen Winzersekts Prosecco und Champagner in die Gläser. Deutsche Spitzenköche? Recherchen des FEINSCHMECKERS offenbaren: Wohlfahrt, Wissler und den Rest der deutschen Spitze sucht man dort vergeblich. Immerhin zwei beteiligte Köche kommen aus renommierten Restaurants – der führende, Marcello Fabbri aus Weimar, steht allerdings als gebürtiger Italiener für südlich geprägte Gerichte.

Nicht viel besser repräsentiert ist die moderne Spitzenküche auf der Website der Deutschen Zentrale für Tourismus (www.germany.travel/de). Sucht man dort Avantgarde-Restaurants wie Tim Raues asiatisch inspiriertes Gourmetlokal, muss man sich über Buttons wie „Tradition und Brauchtum“ und „Gemütlichkeit“ klicken. „Überall ist man stolz auf seine Top-Restaurants“, kritisiert Thomas Bühner („La Vie“, Osnabrück), „nur hier scheint es, als schäme man sich der gehobenen Esskultur.“

Politische Initiativen brachten allenfalls punktuell Verbesserungen, und auch ein Versuch, ausländische Fachkräfte für den deutschen Arbeitsmarkt zu gewinnen, kam den Restaurants bisher nicht zugute. Das internationale Onlineportal „Make it in Germany“ etwa wirbt zwar für Berufe wie „Fahrzeugführung im Eisenbahnverkehr“ (richtig, die Streik-Brigade), Arbeitsplätze in der Gastronomie aber waren dort bisher nicht vertreten. Der zuständige Bundestagsausschuss will die Situation nun thematisieren. Gesamtkonzept dringend gesucht! *Deborah Gottlieb*

# BOD

*Die Türkei von ihrer*

FOTO: GEORGE APOSTOLIDIS

*Gestern war es bloß die stille, verträumte Sommerfrische für Istanbuls Boheme. Jetzt wandelt Geheimtipp für Luxus- und Genussurlauber aus aller Welt, mit spektakulären Hotels und*

# RUHM

*sonnigsten Seite*



TEXT: CHRISTOPHER PILTZ

*sich die Halbinsel im Süden der Ägäis mit Macht, Geschmack und enorm viel Geld zum einer reich gefüllten Speisekammer der Natur. Zeit, wieder hinzufahren!*

Die Essenz des Glücks: Meerblick ohne Ende im „Mandarin Oriental Bodrum“



**S**olche Oliven, da muss Metin Işçi nicht überlegen, solche Oliven hat er nie zuvor gesehen. Noch hat er zwar keine einzige probiert, aber allein der Anblick – zum Hinschmelzen. Oliven, so groß und prall, dass manche es mit Pflaumen aufnehmen könnten. Dazu schimmern sie in den schönsten Pastelltönen, in zartem Violett, Maisgelb, Khaki und Lehm Braun bis zu einem Grün wie patiniertes Kupfer.

Işçi zückt sein Smartphone und macht ein Foto. Dann greift er zu, beißt in die erste Frucht, und sein Gesicht zeigt, dass es wie eine Offenbarung ist, was er da kostet: mild säuerlich der Geschmack, zarte Zitrusnoten, festes Fruchtfleisch.

„Wenn unsere Gäste diese Oliven probieren, wollen sie keine anderen mehr“, ist er überzeugt. So ist das mit den guten Dingen: Hat man sie einmal gekostet, sind Kompromisse keine Alternative. Işçi ist als Küchenchef des neuen Hotels „Mandarin Oriental Bodrum“, dem jüngsten unter den Luxushäusern an der türkischen Ägäis, in wichtiger Mission unterwegs: auf der Suche nach den besten einheimischen Produkten für seine Küchen.

Zugegeben, wer nur von Weitem auf die krisengeschüttelten Volkswirtschaften Südeuropas blickt, wird für eine Schwärmerei ausgerechnet über Oliven zunächst wenig übrig haben. Die Frucht vom knorrigen Ölbaum, seit biblischen Zeiten ein Symbol für Kraft und Wohlstand, gilt vielen im Norden eher als Synonym für ländliche Behäbigkeit, Mangel an Innovationsbereitschaft und Wettbewerbsfähigkeit. Und doch sind es eben die Oliven, die den Feinschmeckern unter den Urlaubsgästen so viel bedeuten, der ägäischen Küche wegen. Denn die achtet aufs Wesentliche: frische, natürliche, saubere Produkte. Die bei aller Schlichtheit zu würdigen, darin offenbart sich der Köhner.

Zuerst aber muss man die kulinarischen Schätze finden. Also zieht Metin Işçi über die Märkte der Halbinsel. Er testet Olivenöl und Lammfleisch bei lokalen Produzen-

ten, verhandelt mit Fischern über ihren Fang, und an diesem Samstag schlendert er über den Markt von Turgutreis. Es heißt, der sei der beste in der Region, eine Attraktion für Hoteliers wie Köche, Einheimische und Touristen.

Plastikplanen sind aufgespannt, zum Schutz vor der sengenden Sonne. Auf wackeligen Auslagen bieten Händler ihre Delikatessen an: am Baum getrocknete üppige Feigen, cremig-milden Ziegenkäse, Kirschtomaten, süß wie Pralinen, Rosinen in zahllosen Variationen, sattrote Erdbeeren, pralle Mandarinen, ungefiltertes Olivenöl – wen kümmert’s, dass es in Fanta-Flaschen abgefüllt ist? „Willkommen, mein Herr, treten Sie näher, bitte, kosten Sie!“ Ein Markttreiben wie ein Konfettiregen, bunt und wild.

Aber Işçi denkt nur noch an die Oliven. Ob sie zuverlässig liefern könne, fragt er die Händlerin, jeden Tag 25 Kilo, an 365 Tagen im Jahr, ohne Qualitätsschwankun-

## OHNE VORWARNUNG VERFÜHRT: SCHON DER ERSTE GANG MACHT WUNSCHLOS GLÜCKLICH

gen? Sie nickt. Er gibt ihr seine Karte und bittet um eine Probelieferung für den nächsten Tag. Er will sie seinem Team präsentieren. Das wird staunen!

Dutzende kleine Meeresbuchten und 45 Minuten Autofahrt trennen den trubeligen Markt vom „Mandarin Oriental“, dessen Adresse Cennet Koyu übersetzt Paradiesbuchte heißt. Das ist keine orientalische Übertreibung: Flache Kuben aus graublauem Naturstein ziehen sich auf imposanten 16 Hektar über den Hang, der wie ein Amphitheater ansteigt und bewachsen ist mit Olivenbäumen und Wacholderbüschen. Die Brise duftet nach Lavendel, Jasmin und Thymian, das Meer glitzert, der weiße Strand strahlt – Schönheit, so weit das Auge reicht, von den *daybeds* am Pool mit dem Blick über die Ägäis bis zum Horizont, den großzügig bemessenen Zimmern (Standard-Kategorie: 72 Quadratmeter plus Terrasse) bis zur atemberaubenden Gebäckauswahl am Frühstücksbuffet. Wo die Sinne so betört werden, darf man sich schon mal der Schwärmerei hingeben.

**M**it der gleichen Sorgfalt und Genauigkeit, mit der das Hotel eingerichtet ist, wird hier auch gekocht: im „Assaggio“ italienische Hochküche, im „Kurochan“ moderne japanische Gerichte, im „Bodrum Balıkçısı“ bestes Seafood. Das „Sofra“ schließlich, Hauptrestaurant des Resorts, bietet eine türkische Genussküche, die sich mit besonderer Hingabe auf wenige Gerichte konzentriert.

Etwa auf den Oktopus mit Gurken-Tomaten-Salat. Solch einen Kraken wird man so leicht nicht noch einmal auf der Halbinsel finden. Sechs Stunden gart er an milden Kräutern, ehe er kurz auf offener Flamme gegrillt wird, damit er innen rosa und butterzart, außen kross und mit würzigen Röstaromen auf den Teller kommt. In der Gewissheit, dass es bloß die Vorspeise ist, greift man zur ersten Tentakel, zur zweiten – und lässt nach der dritten nur mit Bedauern von ihm ab.

Ein Apfel-Ingwer-Sorbet soll ablenken, erfrischen, Zunge und Gemüt entspannen, Vorfreude auf Neues wecken. Alles verlorene Liebesmüh nach diesem Oktopus. Bis eine wunderbar zarte Lammhüfte, am Knochen rosa gegart, auf geräuchertem Auberginenpüree mit Minzpapier mit ihren Aromen überwältigt; vom Mittelmeer dringen wir damit in Anatoliens Küche vor. Zum süßen Abschluss gibt es Sesam-Eis mit kandierten Quitten und *kaymak*, dem türkischen Rahm. Köstlich, aber auf der Zunge bleibt der Oktopus. Der und die Oliven – pure Schlichtheit als Trumpf.

Abgesehen von einer kurzen Blüte während der Antike gab es auf der Halbinsel lange nur ein paar Fischerdörfer. Noch heute bieten die Fischer ihren Fang an der Promenade an, in Styroporkisten gelagert, unter Eiswürfeln gekühlt. Fährleute sitzen im Schatten der Bäume, spielen Backgammon, trinken tiefroten Tee aus Tulpengläsern

**Wonne für die Sinne: Poolterrasse (1) und Muscheln mit Parmesan (2) im Hotel „Mandarin Oriental“.** New Yorker Flair im „Cipriani“ (3), üppige Wasserlandschaft im „Kempinski Barbaros Bay“ (4). Restaurant „Assaggio“ im „Mandarin Oriental“ (5), Seafood pur im „Orfoz“ (6)



7



8

und warten auf ihre nächste Tour zu den griechischen Nachbarinseln.

Seit den 1920er-Jahren gilt Bodrum als Sommerfrische der Istanbuler Boheme. Auf der Halbinsel – als solche ist Bodrum immer zu verstehen, nie als Stadt allein – dachte keiner an Pauschal-tourismus, All-inclusive-Konzepte oder kilometerlange Partystrände. Inzwischen, bei gut 150 000 Einwohnern kein Wunder, gibt es auch Pubs mit Biersäulen und Karaoke-Bars, Ausflüge in die Türkei der gefälschten Armani-Shirts und des billigen Raki, laut, blinkend, schrill. Dabei mag sich hier niemand am Ballermann und an Lloret de Mar messen, viel lieber schauen alle nach Saint-Tropez, Ibiza, Monaco. In dieser Liga will Bodrum spielen, und es verwandelt sich dabei rasant.

Apartmentanlagen schmiegen sich auf der Halbinsel unauffällig an schroffe Fels-hänge, Pinienwälder und Olivenhaine über-ziehen die Bergrücken, Yachten ankern in idyllischen Buchten. Daneben aber rücken zunehmend auch Betonskelette und Kräne ins Bild, Zeugen des Baubooms. Den Auftakt machte vor zehn Jahren das „Kempin-ski“ in der verschlafenen Barbaros-Bucht, lange das einzige Luxushotel der Halbin-sel, dessen Pool – eine verschwenderische Wasserlandschaft mit Miniatur-Minareten – und Restaurants die Maßstäbe setzten für einen Urlaub wie aus 1001 Nacht. Die Küche ist nach wie vor gut; gerade wurde als neue Seafood-Adresse das „Barbaros-sa“ eröffnet, ein offener Pavillon direkt am

## Das schicke „Nobu“ bietet im Yachthafen (8) „Salmon Sashimi New Style“ (7)

Strand. Dort wird auch das traditionelle *çökörtme kebab* mit dünnen, knusprigen Kartoffelstreifen und zarten Fleischstückchen in einer fruchtigen Tomaten-Joghurt-Sauce modern arrangiert.

Mittlerweile hat die Luxusglobalisierung die Halbinsel voll erfasst. Ein „Aman“ eröffnete, das „Jumeirah Palace“ wurde als Protzbau mit Goldkuppel auf eine Landzunge gesetzt, „Swissôtel“ zog im Sommer nach. Schon 2012 eröffnete die Marina Yalıkavak als einer der exklusivsten Yachthäfen der Welt, so der Anspruch, mit 710 Liegeplätzen, darunter 69 für Megayachten.

„Wir dürfen die Balance nicht verlieren“, sagt da ein Einheimischer besorgt. Die romantische Fischerei, die stillen Badebuchten und die prächtigen Hotels dürften im Massenandrang nicht untergehen, und mit ihnen die kleinen Orte, wo heute noch Hunde auf den Kreuzungen dösen und Schafherden über die Landstraßen getrieben werden. „Wir müssen unsere Chance nutzen“, widerspricht ein anderer: „Endlich kommen mehr Gäste, die Saison wird länger, die Ansprüche wachsen.“

Konkurrenz spornt an. Schon haben die Top-Adressen einen kulinarischen Wettbewerb in Gang gesetzt. Die neue Promenadenmeile des Yachthafens lockt mit international bekannten Namen wie „Cipriani“ und „Nobu“, das erste ein solider Bekannter aus New York mit gehobenen klassisch-italienischen Gerichten, das zweite ein Global Player mit asiatischer Küche. Daneben gibt es auch lokale Stars wie das „Sait Palmarina“, einen Vertreter der jungen Generation der Bodrumer Restaurants, die lokalen Produkten eine geschmackvolle Bühne bieten – vor allem dem Fisch, den es hier noch reichlicher gibt als anderswo. Erste Erkenntnis, nachdem man sich an einen der blanken Holztische gesetzt hat: Es wird erneut kein Menü angeboten. Man folgt dem Kellner einfach Richtung Küche. Dort, auf einem Eisberg nahe den Grillplatten, ruhen kunstvoll arrangiert Red Snapper, Wolfsbarsch, Skorpionfisch, Languste, Calamari, Oktopus und mehr, in einer Kiste winden sich lebende Blaukrabben.

Wieder erleben wir, wie reizvoll das Schlichte sein kann, etwa die Blaukrabbe nur mit einer Olivenöl-Knoblauch-Vinaigrette. Dass man sich auf den Umgang mit Maritimem versteht, beweist auch der Weiße Zackenbarsch: ein kolossales Stück, glasig gegrillt, dazu ein wenig Salat, Tomaten, Rettich, Gurke, frisches Fladenbrot – herrlich! Aber man wüsste doch gern, ob etwa noch mehr geht in dieser gesegneten Region, die aus dem Vollen schöpfen kann.

## ERST WENN DER GAST IM „ORFOZ“ BESELT KAPITULIERT HAT, GIBT AUCH DIE KÜCHE FRIEDEN

Ja, es geht: Im Zentrum von Bodrum bereiten die Brüder Çağrı und Çağlar Bozçağa das raffinierteste Seafood-Erlebnis der Stadt. Jenseits der palmengesäumten Promenade und der alten Burgruine, die auf einem dünnen Streifen Land vom Meer umspült wird, finden wir in einer unscheinbaren Nebenstraße das „Orfoz“, leicht erhöht, mit wunderbarer Terrasse und Ausblick auf den Hafen. Hier wird Fisch geräuchert, werden Oliven gepresst, und bald wollen die Brüder sogar eigenen Wein keltern.

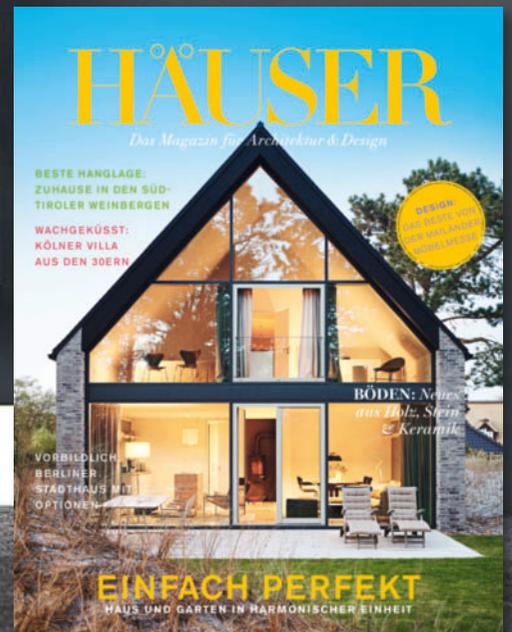
Auch hier wieder kein Menü, sondern eine genussvolle Überraschungsreise. Auf geräucherten Aal folgen sämige Fischsuppe, Muscheln in Petersilienpesto, gratinierte Austern, gebackene Aubergine, eine Wucht an gebratenen Scampi mit Lorbeerblättern, Knoblauch und Rosmarin – jeder Gang ein Ausbund an mediterraner Aromenfülle. Solange der Gast nicht beseelt kapituliert, legt die Küche unweigerlich immer weiter nach: Es folgen Mandelküchlein, Erdbeeren, Apfelscheiben und eine Schokopraline. Als schließlich der Kaffee serviert wird, sind die letzten Sonnenstrahlen hinter dem Horizont verschwunden, und der Muezzin ruft die Gläubigen zum Gebet. Wer würde da von Saint-Tropez oder Ibiza träumen wollen? „Mein Herr, noch ein hausgebranntes Mandarinenschnaps?“ Ja, bitte! ||

# HÄUSER

# FR

SIND ORTE, WO  
GEOMETRIE UND  
BIOGRAFIE  
SICH TREFFEN.

HÄUSER.  
DAS MAGAZIN FÜR ARCHITEKTUR & DESIGN.



## Folge 3: FAIRMONT HOTEL VIER JAHRESZEITEN, HAMBURG

*Ikonen im Visier: Von ERSTEN ADRESSEN darf man Besonderes erwarten. Halten sie, was sie versprechen? Ein FEINSCHMECKER-Tester besucht inkognito Deutschlands beste Hotels*

**B**ahnstreik, Nieselregen in schwülwarmer Luft, Verkehrschaos auf der Lombardsbrücke. Manchmal kann ein Hotel eine Insel sein. Drüben am Neuen Jungfernstieg strahlt das alte „Vier Jahreszeiten“ blütenweiß wie ein Ozeandampfer hinter den Linden; die Tür des Taxis öffnet sich punktgenau in dem Moment, in dem der missgelaunte Fahrer das Wechselgeld reicht. Wagenmeister Menck in roter Livree lüpfte die Schirmmütze; in mehr als 30 Jahren hat er die Choreografie perfektioniert. Ein paar Stufen hinauf, die knarrende Drehtür setzt sich sanft in Bewegung, hinter der Rezeption ein strahlendes Lächeln, zum Unterzeichnen ein Montblanc im Halter. Auf dem Zimmer warten luftige Macarons, keine zehn Minuten nach der Ankunft ist der Koffer im begehbaren Kleiderschrank („Kann ich sonst vielleicht noch etwas für Sie tun?“) – es gibt Häuser, bei denen genügt eine knappe Viertelstunde, und man weiß wieder, was das ist, ein *grand hôtel*.

Das Hotel „Vier Jahreszeiten“ ist älter als das Hamburger Rathaus und als Identifikationspunkt mindestens so bedeutend. Spätestens seit dem kühnen Einbau der ersten Warmwasser-Zentralheizung im Jahr 1900 hat sich die Frage erledigt, welches Hotel der Hansestadt als erste Adresse zu betrachten sei. Von Ermüdung oder gar – *horribile dictu!* – so etwas wie Selbstzufriedenheit ist des-

sen ungeachtet auch 115 Jahre später nichts zu spüren. Direktor Peters, der hier einst als Page begann, hat Laden und Leute spürbar im Griff.

Noch immer gilt hier die alte Servicemaxime: „Tu es gleich!“ Erst kürzlich wurden alle Zimmer und Suiten aufwendig renoviert und behutsam verjüngt. Unterm Kronleuchter in barockem Schliff glänzen nun hauchdünne Tablets mit den aktuellen Ausgaben von „El País“, „FAZ“, „Le Figaro“ und „New York Times“. Die neuen Bäder gehören zu den elegantesten, die weit und breit zu finden sind. Sie sind so zeitlos schön, dass man gewillt ist, die lästigen Temperaturschwankungen des Duschwassers zu ignorieren. Jedenfalls beinahe.

Inzwischen ist der Wolkenhimmel aufge-rissen. Vor den hohen Fenstern stiebt die

Gischt der Alsterfontäne Richtung Uhlenhorst, Möwen segeln, Schwäne gleiten, Dampfer tuckern – höchste Zeit für einen Aperitif. Auf dem Weg in die Wohnhalle, das Herz des Hauses mit seinem sanft aufgefrischtem Flair der Gründerzeit mit Stuckdecke und Zigarrenduft, kreuzt der Erste Bürgermeister energischen Schrittes den Weg. Die eher untypische Bestellung eines Virgin Mary samt gesundem Staudensellerie-riestängel entpuppt sich als gelungene Pointe, als kurz darauf die dänische Kronprinzessin samt Thronfolger die marmorgeflieste Lobby durchquert.

Während beide wohl mit dem eiligen Bürgermeister essen müssen, ordere ich Büsumer Krabben „klassisch“ und ein Rib-Eye béarnaise im traumschönen Art-déco des „Jahreszeiten Grills“ von 1926. Am Neben-

tisch wird ein *steak tatar* auf Sterlingsilber serviert und als „Jahreszeiten-Schlemmerschnitte“ auf buttergeröstetem Toast nebst



**„Der Service, so unaufdringlich wie herzlich, setzt Maßstäbe. Das färbt wohltuend auf die Gäste ab: Ganz instinktiv bemühen sie sich um eine kultivierte Haltung“**

Kaviar gereicht, anschließend altmeisterlich Crêpe Suzette flambiert. Was außer in der Zürcher „Kronenhalle“ so gut wie überall sonst im deutschen Sprachraum aufgesetzt-affektiert und unzeitgemäß wirken würde – hier wird es mit Sorgfalt und souveräner Beiläufigkeit gepflegt.

Für das Wohlbefinden, das sich beim Besucher ziemlich schlagartig einstellt, sobald er das Hotel betreten hat, ist neben dem elegant-hanseatischen Rahmen, der den Dingen im „Vier Jahreszeiten“ ihre Form gibt, ein ausgezeichnet geschulter Service verantwortlich, dessen herzliche Unaufdringlichkeit und fein austarierte Mischung aus Nähe und Distanz Maßstäbe setzen. Beides zusammen wirkt sich enorm wohltuend auf die Gäste des Hauses aus, die entweder über Generationen mit ihm verbunden sind oder sich (jedenfalls in den allermeisten Fällen) ganz instinktiv um eine kultivierte Haltung bemühen. Das ist, gerade auch unter den ersten Adressen der Republik, fast schon ein Alleinstellungsmerkmal.

Übernachtung mit Frühstück: 440 Euro  
Nächste Folge: „Das Stue“, Berlin



# DIETER KOSSLICK LÄSST UNSERE PARTY IN DER MARKTHALLE 9 STEIGEN.

Dieter Kosslick ist durch eine harte Feinschmecker-Schule gegangen. Der tapfere Student musste in München immer zum Witzigmann, streng beobachtet durchs Siebecksche Monokel. Fleischige Genüsse? Kosslick hat sie alle gehabt: Enten, Lämmer, Kälber, Froschschenkel. Heute, in völlig neuer Gartenfrische, sieht er die ganze Redaktion zur Feier unseres 40sten, in Kleidern mit reichlich Spiel um den Bauch, Kreuzbergs Markthalle 9 erstürmen – zu zweitägigem fleischlosem Gelage. Handgemenge mit Testosteron-Burger-Buben nicht ausgeschlossen. Die kriegen dann was auf die Spinatmaultaschen.

**SEIT 40 JAHREN DAS FÜHRENDE GOURMET-MAGAZIN**



*Dieter Kosslick,  
Direktor der Berlinale,  
sieht vor seinem  
geistigen Auge schon  
eine Filmadaption  
der FEINSCHMECKER-  
Jahrgänge  
1987–2015. Absolut  
bärenverdächtig!*



Heft 12/1999



# MANGEL, MILCH UND KAVIAR

## *Was hat die Linke mit den alten Römern gemein? Und was bitte ein Kaninchen mit Cannabis? Antworten auf diese bislang ungestellten Fragen gibt Wolfram Siebeck*

**Z**ugegeben: Es ist nicht alles Gold, was glänzt. Vielen Menschen geht es schlecht. Dem Berliner „Tagesspiegel“ ist zu entnehmen, dass die Linke unter dem Mangel an Cannabis leidet. Das überrascht und betrübt mich. Ich bin selber in einer Mangelgesellschaft groß geworden und kann die Sorgen der linken Genossen nachfühlen.

Ich erinnere mich vage an den Aufenthalt in einem Kinderheim, wo dünne Erstklässler überredet wurden, Milchsuppe mit Nudeln für eine Delikatesse zu halten. Zu den Kindern, die sich daraufhin regelmäßig erbrachen, gehörte selbstverständlich auch ich. Dieser rüden Tortur wurde ich unterzogen, weil fromme Damen an die mörderische Maxime glaubten, wonach für Heranwachsende alles zu loben sei, was hart mache.

Zu meinem Bedauern kann ich meinen Eltern nicht ersparen, sie posthum der Milchsuppenfront zuzuordnen. Denn kaum war ein Jahr vergangen, als ich erneut in ein Kinderheim verschickt wurde. Dem üblichen Mangel wurde scheinbar abgeholfen, indem bedürftigen Kindern einmal täglich ein Kraftdrink eingetrichtert wurde. Darunter verstanden die immer noch frommen Damen einen „Biomalz“ genannten Saft, dem zusätzlich ein rohes Ei zugeführt worden war, damit die damit gepöppelten Halbwüchsigen an Kraft und Stärke zunahmen. Gottlob geschah das in einer Epoche, die von jedermann als Mangelwirtschaft gekennzeichnet wurde. Da durften Kinder schon mal meckern, wenn sie an ihrer Nudel-Milch-Suppe würgten.

Im Nachhinein bezweifle ich allerdings, dass es täglich ein rohes Ei in meinem Kinderheim gab. Denn auch Eier waren Teil der Mangelwirtschaft. Eierhandgranaten, ja, die hätte die kriegslüsterne Gesellschaft noch aufgetrieben. Aber rohe Eier in solchen Mengen? Ich hätte mindestens eine Allergie gegen rohe Eier davongetragen.

Wegen solcher Erfahrungen, die ich mit einigen Überlebenden teile, sind mir die Sorgen der Linken nicht unbekannt. Schon die alten Römer haben heftig unter dem Mangel gelitten, wobei nicht einmal sicher ist, ob es unter den Römern überhaupt linke Genossen gab.

Was es mit Sicherheit nicht gab, das waren typische Produkte der linken Wohlstandsgesellschaft wie sonnengereifte Tomaten, diese köstlichen, roten Gartenfrüchte, die so unverzichtbar für eine Bloody Mary sind. Auf diesem Gebiet herrschte absoluter Mangel, der erst behoben wurde, als die Vielfliegerei in Mode kam. Das dauerte, wie man weiß, eine Weile, was den Copiloten Gelegenheit gab, am Straßenrand ein grünes Kraut zu pflücken, das sich als gesundheitsschädlich herausstellte.

*„Es gab unendlich viel gesundheitsschädliches Grünzeug: Brennesselsaft, Bärlauch, Kaugummi, Cannabis. All das wurde eine Zeit lang Mode und diente verschiedenen Zwecken wie Doping, Gurken im Glas und Babycare.“*

Was allerdings von geringer Bedeutung war. Die „Apotheker-Zeitung“ entdeckte nämlich, dass es unendlich viel gesundheitsschädliches Grünzeug gibt: Brennesselsaft, Bärlauch, Kaugummi, Cannabis. All das wurde eine Zeit lang Mode und diente verschiedenen Zwecken wie Doping, Lochstickerei, Gurken im Glas und Babycare.

Mit diesen Essentials ausgestattet, konnte von einem Mangel keine Rede sein. Es fehlten nur die Eichhörnchen, deren Verschwinden von den Speisekarten der Bevölkerung als unangenehm empfunden wurde. Und zwar vor allem von den Linken. Wobei es möglich ist, dass die Genossen das Cannabis genannte Kraut mit Kaninchen verwechselten, weil das Kaninchen in Senfsauce unter dem großen Zaren als Prunkstück auf der Tafel galt ... mit jeweils 500 Gramm Kaviar gewürzt.

Die Verwechslung hatte keine weiteren Folgen; nicht einmal in einem Kreml-Kochbuch wird sie erwähnt.

Hier ist das Rezept, das damals bei keiner Kosakenmutter auf der österlichen Festtafel fehlen durfte:

Mit Roten Rüben, vielen Lorbeerblättern und in einer konzentrierten Bouillon gekocht, lassen sich Karotten mühelos in ein Festessen zu Ehren Lenins verwandeln (ohne Kaviar). Waschen, schälen und zusammen mit frischem Ingwer und einem Teelöffel Zucker gar kochen. Vom Kaninchen benutzt die kluge Linke tunlichst nur die Keulen und die Läufe. Sie sind saftiger als alle anderen Teile des Kaninchens. Als völlig überschätzt gilt bei Feinschmeckern der Rücken. Zu großer Hitze ausgesetzt, wird sein Fleisch unvermeidlich faserig und trocken. Es bedarf schon einer sensiblen Marxistin, um einen Stallhasen in ein Festmahl zu verwandeln, bevor ein Genießer wie Putin die Friedenspfeife anzündet. ¶

## PROMIS TREFFEN IN FLORENZ

**Zum Diner ins Privathaus** des Star-tenors Andrea Bocelli? Mit Prominenten wie George Clooney oder Robert de Niro? Für Gäste eines der „Leading Hotels of the World“ (etwa des „Belmond Villa San Michele“, siehe Foto) in und um Florenz ist das möglich – im Rahmen der „Celebrity Fight Night“, eines Charity-Events zugunsten der



Parkinson-Stiftung von Muhammad Ali, die vom 11. bis zum 13. September stattfindet. Das hat allerdings seinen Preis: ab 42 500 Euro für zwei Personen. Infos: Tel. 00800-10 10 11 11.

## KÜCHENSTARS IN ZÜRICH

**Zum Gourmetfestival** „The Epicure“ lädt das Hotel „The Dolder Grand“ vom 17. bis zum 20. September. Chefkoch Heiko Nieder wird mit den Top-Kollegen Quique Dacosta (Dénia), Gert De Mangeleer („Hertog Jan“, Brügge) und Christian Bau („Victor’s“, Nennig) Menüs kreieren, es gibt *tastings* und am letzten Abend eine „Live Cooking Party“ mit weiteren Meisterköchen. [www.thedoldergrand.com](http://www.thedoldergrand.com)

## JAHRBUCH DER DESIGNHOTELS

**Kein Hotelprospekt**, sondern ein aufwendig gestaltetes Seh- und Lesebuch ist „The Design Hotels Book 2015“. Es stellt die 279 Hotels der Vereinigung und ihre Macher sowie zehn internationale Architekten und Designer vor. Für 59 Euro gibt es den leinengebundenen großformatigen Band im Handel oder unter [www.designhotels.com](http://www.designhotels.com).

## Carsharing, powered by Opel

Seit Juni gibt es ein neues, privates Carsharing-Modell, zunächst nur in Deutschland: CarUnity. Getragen wird es zwar von Opel, doch können Teilnehmer mit der kostenlosen App ihre eigenen Fahrzeuge anbieten, ganz gleich welcher Marke und Größe. Die Idee: Gerade in Städten und Ballungsgebieten sollen Autos besser genutzt werden, statt die meiste Zeit herumzustehen. Anmietung, Abrechnung, Rückgabeprotokoll, alles läuft digital, vermietet wird für vier Stunden, einen Tag oder eine Woche. CarUnity soll eine nachhaltige Bewegung werden, aber auch soziale Beziehungen ankurbeln. „Du und dein Auto, ihr seid jetzt Doppelverdiener“, lautet der charmante Slogan.



Marketing-Chefin Tina Müller fährt selbst



„*Neue deutsche Küche ist ein großer Exportschlager mit Potenzial.*“

Stefan Hartmann (früher „Hartmanns“, Berlin), der jetzt in Vancouver im neuen deutschen Restaurant „Bauhaus“ kocht

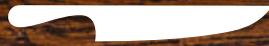
## Top Ten: Taxi-Transferkosten

Ganz so billig sind die Billig-Airlines am Ende nicht immer: Weil die Flughäfen oft außerhalb liegen, sind die Transferkosten hoch. Wo Sie in Europa mit dem Taxi ins Stadtzentrum am meisten bezahlen

- |  |   |
|--|---|
| <b>1. PARIS BEAUVAIS-TILLÉ</b><br>150 Euro | <b>5. LONDON HEATHROW</b><br>75 Euro      |
| <b>2. LONDON STANSTED</b><br>135 Euro      | <b>6. PARIS-CHARLES-DE-GAULLE</b> 60 Euro |
| <b>3. LONDON GATWICK</b><br>125 Euro       | <b>7. PARIS-ORLY</b> 50 Euro              |
| <b>4. LONDON LUTON</b><br>90 Euro          | <b>MARSEILLE</b> 50 Euro                  |
| <b>MAILAND MALPENSA</b><br>90 Euro         | <b>8. LYON</b> 45 Euro                    |
|  | <b>HELSINKI</b> 45 Euro                   |
|  | <b>9. MADRID</b> 35 Euro                  |
|  | <b>ROM</b> 35 Euro                        |
|  | <b>10. BARCELONA</b> 30 Euro              |



FOTOS: CORBIS, GOURMETPICTUREGUIDE/SEASONS.AGENCY, LEADING HOTELS OF THE WORLD



TASTE ACADEMY

PRÄSENTIERT



# CULINARY TRENDS

Das Kochevent mit Spitzenkoch Christian Mittermeier  
Erweitern Sie Ihren kulinarischen Horizont und entdecken Sie, mit welchen Food-Trends  
Sie Ihre eigene Küche bereichern können.



## Termine 2015:

25.04. **Reichenbach** | 19.06. **Köln** | 04.07. **München**

11.07. **Nürnberg** | 17.10. **Hamburg** | 23.10. **Offenbach** | 24.10. **Speyer**

MEHR INFORMATIONEN UND ANMELDUNG UNTER: [AEG.DE/TASTEACADEMY](http://AEG.DE/TASTEACADEMY)

KOCH DES MONATS

*Magnus Ek vom „Oaxen Krog“ in Stockholm ist ein wahrer Pionier der Nordischen Küche. Er mag Unkraut, Gemüse, Fisch und Fleisch aus der Region und inszeniert alles in aufregenden Kontrasten*

# JÄGER UND

PROTOKOLL: CHRISTIAN SEILER, FOTOS: SØREN GAMMELMARK

**Name:** Magnus Ek. **Alter:** 49 Jahre.

**Werdegang:** Nach zweijähriger Ausbildung suchte Ek mit seiner Partnerin Agneta Green ein Lokal in der südschwedischen Region um Malmö und stieß dabei auf eine Annonce für ein Ausflugsrestaurant auf der Insel Oaxen südwestlich von Stockholm. Dort führten die beiden bis 2011 den „Oaxen Krog“ und machten damit Furore. 2013 übersiedelten sie nach Stockholm, wo sie außer dem Gourmetrestaurant (32 Plätze) auch das Bistro „Oaxen Slip“ bespielen.

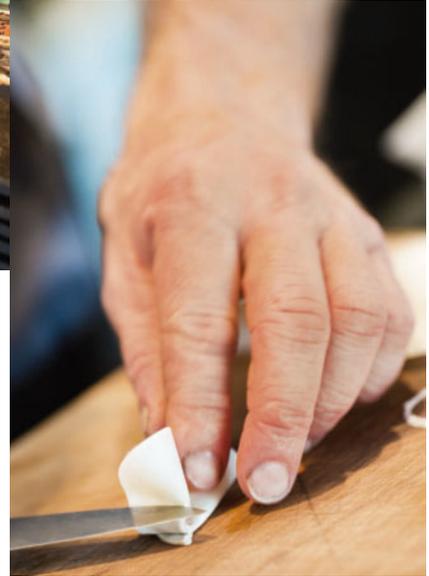
**Das Restaurant:** Neben der offenen Küche liegen die beiden Speisesäle mit Blick aufs Wasser. Die Atmosphäre: viel Holz, keine Tischdecken, punktgenaue Beleuchtung, die eine private Stimmung verbreitet. Die sechs Servicemitarbeiter, angeführt von Agneta Green, sind kompetent, der Dresscode ist casual.

**Leidenschaften:** Magnus Ek liebt die Natur, erntet Wildpflanzen, nutzt die Komposthaufen der Nachbarn, um Knoblauch zu fermentieren, und reist bis in den hohen Norden, wo er bestes Rentierfleisch findet.

# SAMMLER



Moderne Offenheit prägt die Gestaltung der beiden „Oaxen“-Säle. Filigran geschnittene Zutaten (rechtes Foto: ein Pilz) werden effektiv zu Kunstwerken angerichtet



## Schlicht und klar: **FLECHTEN, MOOSE, NACKTE TISCHE**

### Warum ist Magnus Ek unser „Koch des Monats“?

Seit Magnus Ek mit seinem „Oaxen Krog“ von der Insel Oaxen nach Stockholm gezogen ist, strahlt sein Können in noch hellerem Licht. Schon vorher hochgelobt, kann sich Ek jetzt auf der eleganten Parkinsel Djurgården kraftvoller denn je entfalten. Der begeisterte Sammler von wilden Kräutern, Früchten und Gemüsen schöpft im ehemaligen königlichen Jagdrevier aus dem Vollen und spitzt seine Küchenlinie selbstbewusst in Richtung radikaler Klarheit zu. Ek gilt jetzt, neben Mathias Dahlgren und Björn Frantzén, als drittes kulinarisches Schwergewicht Stockholms.

### Aber richtig opulent wirkt sein Restaurant nicht, oder?

Alles Dekor muss sich hier dem Kochstil unterordnen. Für Ek eine Form der Ehrlichkeit: „Ich möchte sichtbar machen, was ich koche, und der Gast soll schmecken, was es ist. Ich habe Gimmicks und Spielchen auf dem Teller nie gemocht. Die Präsentation entscheidet nie darüber, ob ein Gericht gelungen oder misslungen ist.“

Ästhetik spielt im „Oaxen Krog“ dennoch eine wichtige Rolle. Die nach Maß geschreinerten Holztische, die von keinem Tischtuch behelligt werden, stehen exakt im Lichtkegel tief hängender Lampen, die sie in eine regelrechte Galeriebeleuchtung tauchen und jeden einzelnen Teller geschmackvoll in Szene setzen. Formen des Meeres und des Waldes kommen so fast künstlerisch zur Geltung. „Natürlich“, sagt Ek, „haben Meeresfrüchte und Pilze, Flechten und Moose eine charakteristische, besondere Schönheit. Aber darum geht es mir nicht, Hauptsache bleibt der Geschmack.“

### Huflattich-Eis, Molke, Fischrogen – das klingt nach archetypischer Nordic Cuisine. Ist Magnus Ek der Vorreiter?

Sicherlich. Schon in den 90er-Jahren fanden sich auf den Tellern im „Oaxen Krog“ Pflanzen, die von den meisten Hobbygärtnern als Unkraut klassifiziert worden wären. Für Ek waren es Wildkräuter. „Wenn es auf der Insel Oaxen Sommer wurde“, sagt er, „begann es immer, ganz intensiv nach Oregano zu duften. Wenn ich dann



Vorspeise:  
**KABELJAUBÄCKCHEN MIT SELLERIE,  
SAIBLINGSKAVIAR UND LARDO**

REZEPT IM INFO-GUIDE AUF SEITE 123



Hauptgericht:  
**SCHWEDISCHES WAGYU MIT LUMPFISCH-  
ROGEN UND GEEISTER BUTTERMILCH**

REZEPT IM INFO-GUIDE AUF SEITE 124



Für Magnus Ek (rechtes Foto) sind Pflanzen aus dem Wald wie Farntriebe (Foto u.) ebenso Säulen der Nordischen Küche wie traditionelle Techniken, etwa das Räuchern (oben)



## Ernten statt jäten: **UNKRAUT SCHMECKT STARK!**

hinter unser Haus ging, um Oregano zu sammeln, fand ich Pflanzen, die ganz ähnlich aussahen, außer dass die Blätter ein bisschen größer waren – und ganz anders schmeckten. Sie verführten mich dazu, weiterzusehen.“ Viele nordische Produkte wie Pilze oder Beeren lassen sich ohnehin weder züchten noch anbauen. Ek meint, im Norden Europas seien für eine kurze Zeit im Jahr die besten Lebensmittel der Welt zu bekommen: „Unser Gemüse muss sich gegen widrige Umstände durchsetzen und produziert gerade darum besonders viel Geschmack.“

Das ergibt mit den traditionellen Kulturtechniken des Einmachens, Fermentierens, Räucherns und Grillens die Grundlage dessen, was seit der Eröffnung des „Noma“ in Kopenhagen 2003 und den anschließenden Konferenzen zur „New Nordic Cuisine“ weltbekannt und enorm erfolgreich ist. „Aber ich koche so schon seit mehr als 20 Jahren“, sagt der 49-jährige Ek selber dazu, „Nordic Cuisine ist nur ein Name für unsere Kultur, und die hat keiner von

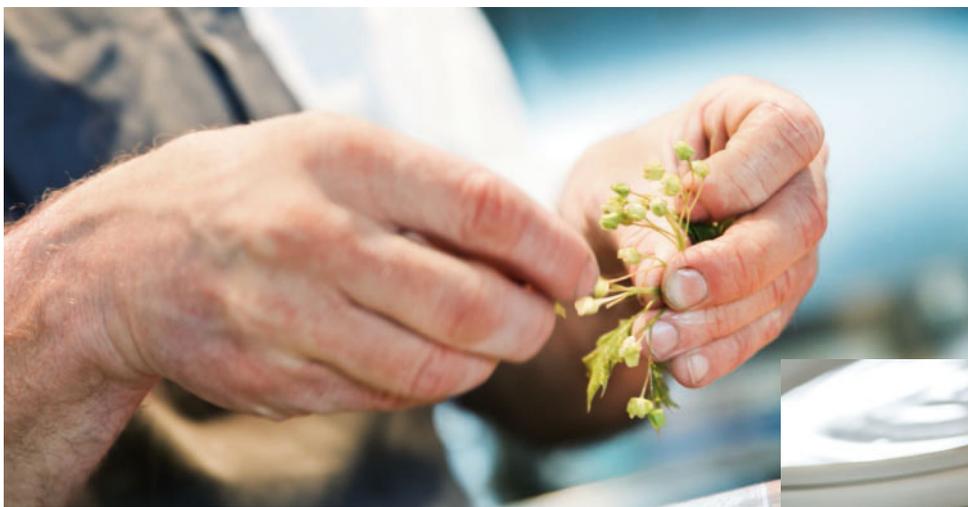
uns erfunden. Die hat sich aus den Gegebenheiten entwickelt. Und wenn schon, dann gibt es nicht eine, sondern viele Nordic Cuisines, die regionalen Unterschiede sind gewaltig.“ Er selbst hat seinen Stil auf eigene Faust geformt, ganz ohne berühmte Lehrmeister.

### **Was macht nun Eks persönliche Eigenart aus?**

Zum Beispiel so etwas wie das frisch selbst gebackene, leicht süßliche Malzbrot, das Ek mit geschlagener Butter am Anfang serviert. Es ist die duftende Konstante des „Oaxen Krog“. Aber dann kann es durchaus sein, dass er nach kunstvollen Snacks zu Beginn des Menüs bloß ein Stück hausgemachte Trockenwurst auftragen lässt und sie auf diese Weise zur Delikatesse erklärt. Kann auch sein, dass er ein Stück vom Rentier pur auf einer Astgabel platziert und so als Naturprodukt inszeniert.

### **Wird so eine asketische Regionalküche nicht schnell öde?**

Nein, weil Ek zweierlei gelingt: Erstens kämpft er für gute Produkte vor Ort, also gewann er Bauern aus der Nachbarschaft dafür, ihr



Im „Oaxen Krog“ sind Top-Produkte aus der Region elementar, dazu gehören Seeigel mit ihren dekorativen Schalen (r.) oder selbst gesammelte Wildkräuter (oben)



## In bester Tradition: EINMACHEN, RÄUCHERN, GRILLEN

Vieh und Geflügel zum Beispiel nach Biostandards zu halten, selbst zu schlachten, das Fleisch reifen zu lassen und so dessen Qualität zu steigern. Andererseits spielt er mit seiner Fantasie, um aus dem kargen Angebot eine Gourmetküche auf hohem Niveau zu zaubern. So lässt er extravagante Fleischstücke auf dem Weg von der Küche zum Gast unter einer Glasglocke räuchern, Sellerie in Salzteig backen oder großartige Meeresfrüchte roh servieren. Bestechend ist die Klarheit, mit der Ek den Geschmack seiner Zutaten herausarbeitet. Jedes Gericht wird auf zwei Komponenten zugespitzt – gegrillte Langustine mit fermentierten Pilzen, Lamm mit Porree, Jakobsmuschel mit Federkohl –, deren aromatisches Wechselspiel durch die begleitenden Cremes, Fonds, Salze und Krumen nur noch weiter verstärkt und inszeniert wird.

### Ist all dies denn nicht eher traditionell statt kreativ?

Ist es nun neu oder uralt, wenn Magnus Ek den Tintenfisch auf heißen Steinen serviert, wenn er die Langustine kurz räuchert und mit

überm Holzkohlegrill gerührtem Rahm und Gurken serviert? Egal, die Eleganz der Gerichte gibt eine deutliche Antwort: Magnus Ek hat die Balance zwischen der kulinarischen Kultur des Nordens und der Kultur der zeitgemäßen Hochküche gefunden – und das ist klar, bevor noch das Huflattich-Eis mit der Pastinake und Schaum aus fassgereiftem leichtem Essig als Dessert aufgetragen wird, als letzter Höhepunkt eines grandiosen Menüs.

### Magnus Eks Tipps für Stockholm-Besucher:

1. Rosendals Trädgård. Historischer Garten; das Obst und Gemüse bringt Ek auf neue Ideen. [www.rosendalstradgard.se](http://www.rosendalstradgard.se)
2. Liljevalchs Konsthall, Ausstellungsraum nah beim „Oaxen Krog“ für Fotografie, Mode oder Keramik. [www.liljevalchs.se](http://www.liljevalchs.se)
3. Insidertipp für ein Restaurant: „Adam & Albin Matstudio“, nur unter der Woche mittags geöffnet. Schwedische Version einer japanischen Nudelbar. [www.adamalbin.se](http://www.adamalbin.se)





Dessert:  
**HUFLATTICH-EISCREME MIT PASTINAKE  
UND ESSIGSCHAUM**

REZEPT IM INFO-GUIDE AUF SEITE 124

# Beerenstarke NASCHEREI



*Wir versüßen den Sommer mit  
feinen Früchten, sahnigen  
Cremes und Knusper-Effekten*

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



**IN ROSENWASSER  
MARINIERTER ERDBEEREN**  
mit Cassata-Creme  
und Pistazien-Sesam-Splittern

*Rezept Seite 70*



**JOHANNISBEER-GÖTTERSPEISE**  
mit Mascarponesauce  
und Mandelbaiser-Wölkchen

*Rezept Seite 70*



# HEIDELBEER- BUTTERMILCH-BECHER mit Pumpernickel-Streuseln

*Schwierigkeitsgrad: leicht, Zubereitungszeit: 40 Minuten  
plus mindestens 4 Stunden Kühlzeit, Zutaten für 6 Personen*

## BUTTERMILCH-BECHER

4 Blatt Gelatine, 250 g Sahnejoghurt, 250 ml Buttermilch, dünn abgeriebene Schale und Saft von 1 Biozitron, etwa 80 g Zucker, 100 ml Schlagsahne, 350 g Heidelbeeren

## STREUSEL

40 g Pumpernickel, 40 g Mehl, 50 g Muscovado-Zucker (brauner Zucker mit Melasse-Anteil), 30 g Haselnussblättchen, 40 g kalte Butter; Minzeblättchen als Dekoration

**1** Für den Buttermilch-Becher Gelatine 5 Minuten in reichlich kaltem Wasser einweichen. Joghurt und Buttermilch mit der Zitronenschale, der Hälfte des Zitronensafts und 75 g Zucker glatt rühren.

**2** Gelatine tropfnass in einem kleinen Topf bei milder Hitze auflösen. Einige Essl. der Buttermilchmasse unterrühren, diese Mischung zügig mit der übrigen Buttermilchmasse verrühren. Mit etwas Zucker und Zitronensaft abschmecken und kalt stellen.

**3** Sahne steif schlagen und unterheben, sobald die Masse zu gelieren beginnt.

**4** Heidelbeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. 50 g Beeren beiseitelegen, den Rest auf 6 Gläser verteilen. Buttermilchcreme darübergeben. Im Kühlschrank mindestens 4 Stunden fest werden lassen.

**5** Backofen auf 180 Grad vorheizen. Für die Streusel Pumpernickel grob zerbröckeln und mit Mehl und Zucker im Standmixer (oder mit einem Pürierstab) fein zerkleinern. Mit den Haselnüssen mischen, die Butter in Stückchen dazugeben, alles gut verkneten.

**6** Backblech mit Backpapier belegen. Pumpernickelteig darauf zerbröseln, auf der mittleren Schiene 10–15 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen.

## Anrichten:

Streusel noch etwas zerkrümeln, auf den Buttermilchbechern verteilen, mit restlichen Heidelbeeren und Minzeblättchen garnieren.





**HIMBEER-VANILLE-RISOTTO**  
mit Pinienkern-  
Lavendel-Krokant

*Rezept rechte Seite*

## HIMBEER-VANILLE-RISOTTO MIT PINIENKERN- LAVENDEL-KROKANT

*Schwierigkeitsgrad: leicht, Zubereitungszeit:  
50 Minuten, Zutaten für 4 Personen*

### KROKANT

½ Teel. Pflanzenöl, 40 g Zucker,  
40 g Pinienkerne, 2 Teel. frische oder  
1 Teel. getrocknete Lavendelblüten,  
4 frische Lavendelzweige zum Verzieren

### RISOTTO

1 Vanilleschote, 350 ml Milch,  
20 g (1 Essl.) Butter, 100 g Risottoreis,  
2 Essl. Zucker, 3 Essl. Grappa,  
250 g Himbeeren, 125 ml Schlagsahne,  
1 Päckchen Vanillezucker

**1** Für den Krokant einen Teller mit einem Stück Alufolie belegen, Folie mit Öl bestreichen.

Zucker gleichmäßig in einen Topf streuen und bei mittlerer Hitze schmelzen und goldbraun werden (karamellisieren) lassen. Pinienkerne unterrühren, die Masse auf die Alufolie geben. Sofort mit Lavendelblüten bestreuen, abkühlen und fest werden lassen. Dann von der Folie lösen.

**2** Für den Risotto Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Schote und Mark mit der Milch in einem Topf erhitzen.

**3** Butter in einem weiteren Topf aufschäumen, den Reis hinzufügen, unter Rühren glasig andünsten, mit Zucker bestreuen, kurz mit anbraten. Mit Grappa ablöschen, verdampfen lassen.

**4** Heiße Milch portionsweise angießen und jeweils bei milder Hitze einkochen lassen, bis der Risotto cremig, der Reis aber noch bissfest ist (20–25 Minuten). Risotto abkühlen lassen.

**5** Himbeeren verlesen (nur falls nötig waschen). Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Risotto auflockern (falls er sehr fest ist, 1–2 Essl. Milch unterziehen). Geschlagene Sahne und 150 g Himbeeren unterheben.

### Anrichten:

Risotto auf kleine Schalen verteilen. Restliche Himbeeren darübergeben. Krokant grob hacken, darüberstreuen. Mit Lavendel garnieren.



*Schwierigkeitsgrad: leicht, Zubereitungszeit: 1 Tag zum Abtropfen des Joghurts,  
45 Minuten plus 2 Stunden Kühlzeit für die Suppe, Zutaten für 4 Personen*

### LABNEH-BÄLLCHEN

750 g Vollmilchjoghurt, 90 g Puderzucker, 150 ml cremige Kokosmilch,  
4 Essl. Kokosraspel, 2 Essl. Zucker, 30 g Kokoschips

### STACHELBEERSÜPPCHEN

750 g Stachelbeeren, 20 g Ingwer, 500 ml Apfelsaft, etwa 100 g Zucker,  
1 Essl. Speisestärke, Saft von 1 Limette, 2 Minzestängel

**1** Am Vortag: Für die Labneh-Bällchen den Joghurt mit Puderzucker und Kokosmilch verrühren, bis sich die Zutaten gut verbunden haben. Ein Mulltuch (Stoffwindel) anfeuchten und in ein feines Sieb legen. Sieb über eine Schüssel oder einen Topf hängen, die Joghurtmasse hineingeben. Tuchzipfel über der Masse zusammendrehen. Mit einem Teller beschweren und kalt stellen. 20–24 Stunden abtropfen lassen. Diesen abgetropften Joghurt nennt man auch Labneh.

**2** Am nächsten Tag Kokosraspel und Zucker mischen, gleichmäßig in eine große Pfanne streuen und bei mittlerer Hitze hellbraun anrösten, zwischendurch rütteln. Auf einen Teller geben. Kokoschips in der Pfanne ebenfalls hellbraun anrösten, auf einen Teller geben, abkühlen lassen und grob hacken. Mit den abgekühlten Kokosraspeln mischen.

**3** Stachelbeeren putzen, waschen. Ingwer schälen und in grobe Stücke schneiden. Beeren mit Ingwer, Apfelsaft und 80 g Zucker in einen Topf geben, zum Kochen bringen. Nach 1–2 Minuten 1 Schaumkelle voll Beeren herausnehmen und abgedeckt beiseitestellen. Restliche Beeren etwa 10 Minuten zugedeckt weiterköcheln, bis sie weich sind und aufplatzen. Ab und zu umrühren.

**4** Ingwer entfernen, Beerenmasse durch ein feines Sieb oder ein Passiergerät (Flotte Lotte) in einen anderen Topf passieren. Zum Kochen bringen, Stärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, Süsspchen damit binden, mit 20 g Zucker und Limettensaft abschmecken. Minze hineingeben, abkühlen lassen. Minze entfernen. Suppe gut durchkühlen lassen (etwa 2 Stunden).

**5** Joghurtmasse aus dem Tuch stürzen, mit einem Löffel ovale Bällchen abstechen und in der Kokosmischung wälzen, ringsherum etwas andrücken.

### Anrichten:

Süsspchen in tiefe Teller füllen. Beiseitegelegte Stachelbeeren und Kokosbällchen darin verteilen. Mit Minzeblättchen garnieren.





## JOHANNISBEER-GÖTTERSPEISE MIT MASCARPONESAUCE UND MANDELBAISER-WÖLKCHEN

*Schwierigkeitsgrad: leicht, Zubereitungszeit: 1 Stunde plus 4 Stunden Kühlzeit (Götterspeise) und 4 Stunden Backzeit (Baiser), Zutaten für 6 Personen*

### GÖTTERSPEISE

**900 g Johannisbeeren, 150 g Zucker, 7 Blatt Gelatine**

### BAISER-WÖLKCHEN UND MASCARPONE-SAUCE

**25 g Mandelblättchen, 2 Eier (M), 110 g Zucker, ¼ Teel. Speisestärke, 250 g Mascarpone, 2 Essl. Amaretto, 100 ml Milch**

**1** Für die Götterspeise Johannisbeeren waschen, einige Rispen zum Garnieren beiseitelegen, restliche Beeren von den Rispen streifen. Mit Zucker und 150 ml Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Zugedeckt etwa 2 Minuten köcheln lassen, beiseitestellen, etwa 15 Minuten ziehen lassen.

**2** Gelatine mindestens 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Johannisbeeren durch ein feines Sieb streichen, 600 ml Saft abmessen. Gelatine leicht ausdrücken, unter Rühren im noch warmen Saft auflösen. In eine große oder mehrere kleine kalt ausgespülte Förmchen (à 100–125 ml Inhalt) verteilen. Mindestens 4 Stunden kalt stellen und gelieren lassen.

**3** Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Abkühlen lassen.

**4** Backofen auf 120 Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Die Eier trennen, jedes Eiweiß separat verarbeiten: 1 Eiweiß steif schlagen, 50 g Zucker einrieseln lassen, Eischnee etwa 2 Minuten weiterschlagen. Stärke hinzufügen, kurz unterrühren. Mandelblättchen unterziehen. Mit 2 Teelöffeln kirschkirschgroße Häufchen auf das Blech setzen. Auf der unteren Schiene im Backofen etwa 45 Minuten trocknen lassen. Samt Papier vom Blech ziehen, abkühlen lassen.

**5** Für die Mascarpone-Sauce Eigelbe mit 60 g Zucker und Amaretto 2–3 Minuten hellcremig aufschlagen. Mascarpone esslöffelweise unterschlagen, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Die Milch unterschlagen. Zweites Eiweiß steif schlagen, mit dem Schneebesen unter die Sauce ziehen.

### Anrichten:

Götterspeise stürzen, Sauce darum herum verteilen. Die Baiserwölkchen darüber verteilen. Mit Johannisbeeren garnieren.



## IN ROSENWASSER MARINIERTER ERDBEEREN MIT CASSATA-CREME UND PISTAZIEN-SESAM-SPLITTERN

*Schwierigkeitsgrad: leicht, Zubereitungszeit: 50 Minuten plus 4 Stunden Kühlzeit, Zutaten für 4 Personen*

### PISTAZIEN-SESAM-SPLITTER

**50 g Zucker, 15 g Mehl, 25 g gehackte Pistazien, 1 Teel. Sesamsaat, 20 g Butter, 2 Essl. Orangensaft**

### MARINIERTER ERDBEEREN

**Je 100 ml frisch gepresster Orangen- und Zitronensaft, 100 g flüssiger Honig (z. B. Orangenblütenhonig), 2 Kardamomkapseln, 3 Teel. Rosenwasser, 500 g Erdbeeren**

### CASSATA-CREME

**250 g Ricotta, 20 g kandierte Orangenschalen (Orangeat)**

**1** Für die Pistazien-Sesam-Splitter Zucker, Mehl, Pistazien und Sesam in einer kleinen Schüssel mischen. Butter schmelzen, mit dem Saft mischen, dazugeben und alles gründlich verrühren. Masse auf einen Teller geben, zu einer runden, etwa 1 cm dicken Platte andrücken, etwa 4 Stunden kalt stellen.

**2** Backofen auf 170 Grad vorheizen. Fest gewordene Pistazienmasse wie eine Torte in 8 Stücke schneiden, jeweils 4 Stücke mit reichlichem Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Auf der mittleren Schiene 10–12 Minuten backen, bis die Masse zu dünnen Fladen auseinandergelaufen ist und die Ränder sich kräftig goldbraun färben. Mit dem Papier vom Blech auf ein Kuchengitter ziehen, erkalten und fest werden lassen. Rest ebenso backen.

**3** Für die Rosenwasser-Marinade Zitrus-säfte und Honig in einem kleinen Topf verrühren, aufkochen. Kardamom etwas andrücken, hinzufügen. Saftmischung 12–15 Minuten ohne Deckel bei mittlerer bis starker Hitze sprudelnd kochen lassen, gelegentlich umrühren. Sirup in eine Schüssel umfüllen, Kardamom herausnehmen, Rosenwasser dazugeben. Handwarm abkühlen lassen.

**4** Erdbeeren waschen, trocken tupfen und putzen. Je nach Größe halbieren oder vierteln und mit dem Sirup vermengen. Mindestens 30 Minuten zugedeckt marinieren, zwischendurch ab und zu vorsichtig umrühren.

**5** Für die Cassata-Creme den Ricotta glatt rühren, kandierte Orangenschalen sehr fein hacken. 6 Essl. Orangen-Rosenwasser-Sirup von den Erdbeeren abnehmen, mit dem Orangeat unter den Ricotta rühren.

### Anrichten:

Erdbeeren auf Tellern, in Schalen oder Gläser verteilen, mit Sirup beträufeln. Cassata-Creme darauf verteilen. 1 Pistazien-Taler pro Portion in unregelmäßige Stücke brechen, in Erdbeeren und Creme stecken. Restliche Taler extra reichen. **ff**



**40**  
 DER **FEINSCHMECKER**  
*Jahre*  
 40 FREUNDE  
 GRATULIEREN ZUM  
 GEBURTSTAG

*Literaturkritiker Denis Scheck  
 liest den FEINSCHMECKER  
 stets druckfrisch; und das  
 seit 25 Jahren. Jüngst wurde  
 ihm der „Preis für Lebensfreude“  
 verliehen. Wir wittern einen  
 Zusammenhang.*

# SCHECK THE RIPPER – ÄH, DENIS SCHECK – RIECHT DEN FESTBRATEN SCHON.

FOTO: MARKUS BASSLER

Denis Scheck ist prinzipiell, aber besonders um sein kulinarisches Erweckungserlebnis zu beneiden: Als holder Knabe saugte er aus Schlüsselblumen den Nektar! Mit Rehrücken, Maultaschen, Rahmkuchen, sauren Rädle und Ofenschlupfern noch nicht genug verwöhnt – Oma war Köchin –, nötigt er sie, Wildschwein à la Asterix und Obelix zu braten. Er weiß vom Essen in China und von goldenen Tellern beim Emir von Dubai zu berichten und von der Tristesse der Frankfurter Buchmesse. All das beim Häuten einer Zwiebel – und beim Dressieren unseres Geburtstags-Kapauns. Krass!

**SEIT 40 JAHREN DAS FÜHRENDE GOURMET-MAGAZIN**



Heft 7/2000

# EINE HAND

# VOIL

TEXT: SIGRID NEUDECKER, FOTOS: GÜNTER BEER

# GLÜCK

Die Szenerie scheint unwirklich – grellweiß wie ein frisches Schneefeld funkelt die riesige Fläche, auf der wir stehen, aber darüber weht eine Sommerbrise. Es ist der trockene Teil eines der vielen Salzteiche in der Camargue zwischen Arles und dem Mittelmeer, eine halbe Autostunde von Montpellier entfernt. Hier wird Meersalz für anspruchsvolle Gaumen auf der ganzen Welt gewonnen.

Die Menschen, die hier arbeiten, haben einen eigenwilligen Humor. „Das hier ist mein Büro“, sagt Luc Vernhes, ein wettergegebter 50-Jähriger, breitet dazu die Arme aus und grinst. Ringsum nichts als Salz. Vernhes ist ein *saunier*, ein Salzbauer, in der Saline Aigues-Mortes; sie stellt das Fleur de Sel de Camargue her, das in hübschen bunten Dosen verkauft wird (siehe Seite 74). Der Wind pfeift, unter den Sohlen knirscht das Salz. In der Ferne verläuft eine Straße, am Horizont ragt der alte Wehrturm von Aigues-Mortes auf, und über allem strahlt der Himmel Südfrankreichs. Dort, wo noch nicht alles Wasser in der Hitze verdunstet ist, stehen Vernhes' Kollegen knöcheltief in der Lake und schöpfen behutsam kleine weiße Wölkchen heraus: das Fleur de Sel. Schon zum dritten Mal ernten sie das Süd- und Ostufer des Teiches ab, wohin der Wind die zarten Kristalle treibt.

Fleur de Sel, die „Salzblume“, auch weißes Gold genannt, ist in vielen Spitzenküchen das wichtigste Gewürz, zuständig für den letzten Schliff: zarte, knusprige Flocken, gestreut über ein Filetsteak, feines Gemüse oder eine Tranche Foie gras. Es ist eine

vorsichtig mit Holzschaufeln heraushebt. Chemisch unterscheidet sich Fleur de Sel kaum von anderem Salz. Es ist aber fragiler, enthält mehr Kalzium und Magnesium, sogar ein wenig Wasser, ist leichter und besser löslich.

Dazu gewinnt man in den Salinen von Aigues-Mortes auch normales Speisesalz sowie Streusalz für den Winter. Bagger schaufeln es aus den trocken gepumpten Teichen, danach wird es in einer hochkonzentrierten Salzlösung gewaschen und von Schmutz wie Mücken und Fliegen befreit. Fleur de Sel hingegen würde sich durchs Waschen sofort auflösen. Darum lassen die Arbeiter am Erntebecken einen 50 Zentimeter breiten Streifen entlang des Ufers unangetastet. Hier treibt der Wind alles Getier zusammen, in der Mitte des Beckens bleibt es sauber.

Luc fährt uns im Jeep durch die menschenleere Seenlandschaft. Plötzlich sieht man Flamingos und pinke Salzseen. Beide verdanken ihre Farbe einer Mikroalge, die sehr salzige Gewässer liebt und voller Betakarotin steckt. Auf die Flamingokolonie, die größte Europas, ist man hier besonders stolz. „Bei uns heißt es: ‚Besser, man tötet einen Menschen als einen Flamingo‘“, sagt Luc und grinst wieder übers ganze Gesicht.

Er parkt den Wagen an der Stelle, wo das Meerwasser in das Seenlabyrinth gepumpt wird. Hier ist es so wildromantisch und einsam, dass man am liebsten sofort ein Zelt aufschlagen würde. „Sehen Sie sich um“, schwärmt der *saunier*, „dieser Küstenab-

## FLEUR DE SEL IST EIN RARES GEWÜRZ, EIN GESCHENK VON MEER UND WETTER. WIR ERKLÄREN, WIE ES ENTSTEHT, GEBEN TIPPS ZU SALZKAUF UND VERWENDUNG

**Schönwetter-Posten: Salzbauern wie Luc Vernhes gewinnen neben Bergen von schlichtem Meersalz (l. o.) auch die kostbare „Salzblume“**

seltene Gabe der Natur – nur wer geduldig und feinfühlig vorgeht, kann diese Blume pflücken.

Seit 36 Jahren arbeitet Luc Vernhes in der Saline von Aigues-Mortes im westlichen Teil der Camargue. Fast täglich fährt er zu dem einen streng abgesperrten Teich mit Meerwasser, der wegen seiner Größe und Lage für die Entstehung von Fleur de Sel am besten geeignet ist. „Salz zu produzieren ist sehr einfach“, sagt er, „kompliziert ist, ihm die ideale Umgebung zu bieten.“

Hier, im Rhône-Delta, hat die Natur einen Großteil dieser Arbeit erledigt. Schon die Römer bauten hier Salz ab. Rund 500 Teiche bedecken eine Fläche so groß wie Paris, jeder trägt einen Namen, von Elisabeth (nach der als Sisi bekannten österreichischen Kaiserin) bis zu Vovo (nach einem Kampfstier). Früher waren die Salzbauern darauf angewiesen, dass dieses Gebiet im Winter vom Meer überflutet wurde. Heute sind die Becken zu einer Kette verbunden; eine Pumpstation saugt je nach Bedarf Seewasser an und befördert es von Teich zu Teich, wobei der Salzgehalt durch Verdunstung immer weiter steigt – in vier Monaten von 30 auf 300 Gramm pro Liter. Das Mineral ist dann fürs bloße Auge sichtbar.

Jetzt kommt es aufs Wetter an: Wenn die Mittagshitze 40 Grad erreicht und die Nächte kühl sind, gibt es einen Temperaturschock, durch den sich das Fleur de Sel im Wasser absetzt. „Wir sind abhängig von ihm da oben“, sagt Luc und deutet gen Himmel. Geht alles gut, dann bilden sich nachts und morgens die Salzkristalle, und der Bauer kann die Ernte einholen, indem er sie

schnitt ist acht Kilometer lang, und nur fünf Personen haben Zutritt.“ Trotzdem wird das einströmende Meerwasser laufend im Labor kontrolliert. Gäbe es eine Verunreinigung, würde man den betroffenen Teich sofort leeren, aber das ist bislang noch nie vorgekommen. Die wahre Bedrohung lauert nicht im Meer, sondern in den Wolken: Wenn es in der Saison regnet, wird in der Saline Alarm geschlagen. Dann öffnen die Bauern kleine Holzschleusen in den Erntebecken, um das Regenwasser abzuleiten, das sich an der Oberfläche gesammelt hat. „Süßwasser ist leichter als Salzwasser“, sagt Luc Vernhes, „dennoch bleiben uns nur zwei Stunden Zeit, bevor sich beides vermischt.“

Sein Jeep fährt nun an einem 23 Meter hohen Salzberg vorbei. Rund 300 000 Tonnen Meersalz werden in Aigues-Mortes zwischen März und Oktober gewonnen, ein Zehntel davon landet im Winter auf eisigen Straßen. Vernhes' Schatzkammer ist eine Lagerhalle, davor stehen Dutzende weißer Säcke, prall gefüllt mit Fleur de Sel. Zehn Monate muss es trocknen, bevor es verkauft wird. 600 Tonnen schöpfen die Bauern pro Saison aus dem Salzteich, nach dem Trocknen bleiben 480 Tonnen übrig. Auf jedem Sack ist vermerkt, wo die Blume geerntet wurde. Für ihre Sauberkeit und Qualität bürgen Luc Vernhes und seine Kollegen mit ihrer Unterschrift auf dem Deckel jedes Töpfchens mit Camargue-Salz. Ein Schatz der Natur für Genießer – buchstäblich reines Glück.

[www.saunierdecamargue.fr](http://www.saunierdecamargue.fr); Rundfahrten durch die Saline von März bis Anfang November ▶▶▶

# FÜNF TIPPS FÜRS SALZ



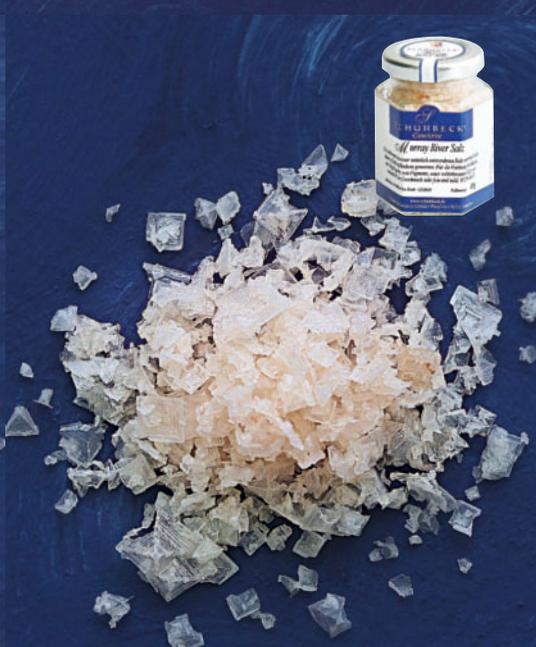
## **Fleur de Sel de Camargue, Le Saunier de Camargue**

Der Klassiker unter den Salzblumen ist zartrosa und weich, rieselt in großen und kleinen Flocken in den Mund und schmilzt dort wunderbar gleichmäßig. Ob Steak oder Butterbrot, dieses Fleur de Sel verfeinert Haptik und Geschmack vieler Speisen. € 6,90 (125 g), [www.violas.de](http://www.violas.de)



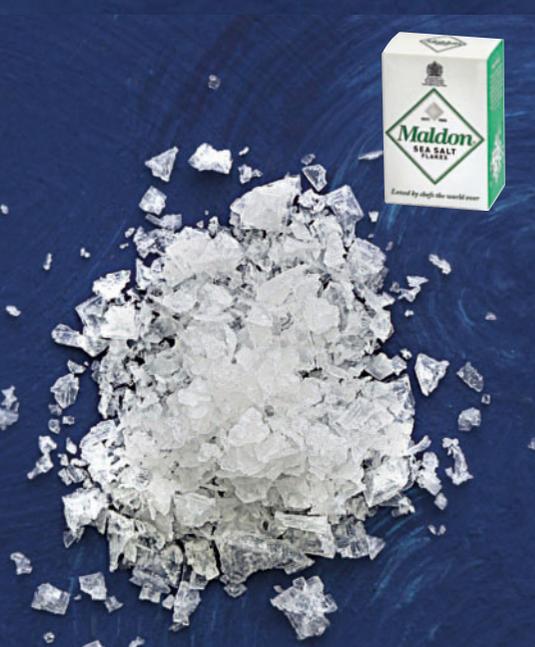
## **Flor de Sal d'Es Trenc**

In den Salinen nahe der Südspitze Mallorcas entsteht ein Fleur de Sel, das Gegensätze vereint: Es ist grobkörnig und knusprig, dabei aber weich und schmilzt schnell auf der Zunge, es strahlt in unschuldigem Weiß und hat einen wuchtigen Salzgeschmack. € 12,90 (180 g), [www.violas.de](http://www.violas.de)



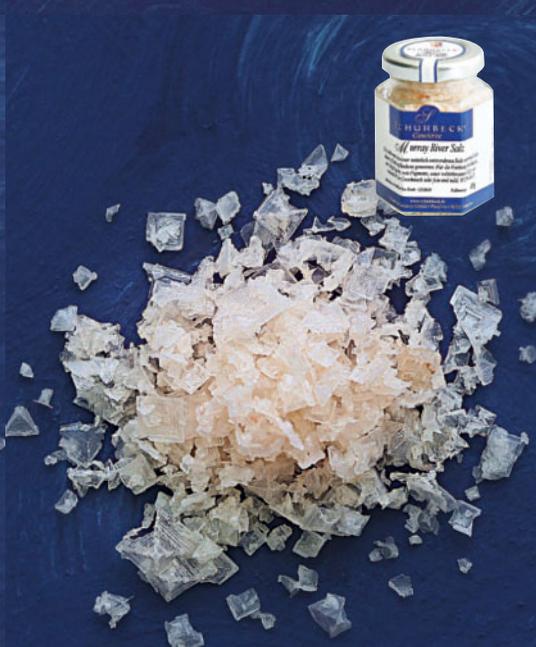
## **Sel Marin de l'Atlantique, Danival**

Diese Alternative zu teuren Edelsalzen eignet sich gut für den Alltag. Das grau-gelbe Meersalz besteht aus großen, hart-knusprigen Körnern, die lange auf der Zunge liegen bleiben. Der Geschmack ist ausgewogen. € 1,69 (1 kg), Bezug über [www.makrobiotik-perlen.de](http://www.makrobiotik-perlen.de)



## **Maldon Sea Salt Flakes**

Aus der Mündung des Flusses Blackwater in Ostengland gewannen schon die Römer erstklassiges Salz. Die glasig-weißen, pyramidenförmigen Kristalle überzeugen durch knusprige Textur und kräftigen Geschmack. Sehr gute Alternative zum Fleur de Sel. € 3,80 (125 g), [www.violas.de](http://www.violas.de)



## **Murray River Salz, Schuhbeck's Gewürze**

Ein Erlebnis in Rosa: Die Plättchen vom australischen Murray River lösen sich im Mund nur langsam auf, lassen sich aber sanft zerkauen. Neben dem Salzgeschmack zeigen sich dabei viele mineralische Noten. € 9,90 (45 g), [www.shop.schuhbeck.de](http://www.shop.schuhbeck.de)

## EINE PRISE GENUSS

Salz ist lebenswichtig – so sehr, dass unser Körper uns mit Glückshormonen belohnt, sobald wir das Mineral zu uns nehmen. Je hochwertiger das Salz, desto mehr Freude empfinden wir offenbar – jedenfalls suchten schon vor 2000 Jahren die Griechen jene leuchtenden Kristalle an den Küstefelsen, die dort aus verdunstetem Meerwasser entstanden waren. Sie nannten sie *anthos alatiou*, Blume des Salzes. Auch die Azteken am Pazifik bauten diese Kostbarkeit ab.

Doch was unterscheidet die Kristallsalze von normalem Speisesalz, und lohnt es sich, dafür mehr zu zahlen?

Chemisch gesehen, gibt es fast keine Unterschiede. Sowohl Fleur de Sel als auch einfaches Tafelsalz besteht zu mindestens 95 Prozent aus Natriumchlorid. Der Rest sind Stoffe wie Kalzium, Phosphor oder Magnesium, beim Fleur de Sel kommt noch ein geringer Wasseranteil hinzu.

Kann man diese Kleinstmengen herausschmecken, oder sind sie wertvoll für die Gesundheit? Harald Rüssel, Patron und Chefkoch im Restaurant „Landhaus St. Urban“ in Nau-rath, ist skeptisch. „Bei einem halben Teelöffel Salzkonsum täglich ist es dem Körper egal, ob da ein Prozent mehr oder weniger Mineralien drin ist“, sagt der Gastronom: „Wichtig ist vor allem der haptische Unterschied, das Mundgefühl.“

Der ist leicht zu erkennen: Man muss bloß ein Butterbrot mit Industriesalz und eines mit Fleur de Sel bestreuen und herzhaft hineinbeißen. Das herkömmliche Produkt schmeckt meist penetrant salzig und liegt wie Sand auf der Zunge, weil die Körner durch die Raffination gleich groß und glatt sind. Die „Salzblume“ dagegen prickelt im Mund; die kleinen Kristalle schmelzen sofort, die großen lassen sich kauen oder lutschen. Der Geschmack ist zurückhaltender und zugleich komplexer – auch wenn es schwer sein dürfte, die Spuren von Magnesium oder Phosphor zu unterscheiden.

Gewöhnliches Speisesalz wird meist als Steinsalz unter Tage abgebaut, mit chemischen Verfahren gewaschen und mit Rieselhilfen versetzt, das sind Trennmittel, die verhindern, dass die Körner zusammenkleben. Einen kleineren Anteil des Salzes gewinnt man aus Meerwasser in Salinen, großen Becken in Küstennähe, wo das Wasser dank Wind und Sonne langsam verdunstet, wie in unserer Reportage beschrieben. Das Gourmetsalz Fleur de Sel wird in nur wenigen Regionen gewonnen, etwa in der Bretagne (Noirmoutier), in der südfranzösischen Camargue, an der Algarve und auf den Balearen. Dazu kommen spezielle Salze aus Flussdeltas wie der Mündung des Blackwater im englischen Essex oder aus unterirdischen Solelagern wie am Murray River in Australien.

So weit muss Harald Rüssel allerdings nicht reisen, um sein Lieblingssalz zu finden. Er schwört auf das flockige Sylter Meersalz, das der Küchenchef Alexandro Pape vom „Fährhaus“ in Munkmarsch seit einigen Jahren produziert – „sensationell, und aus Deutschland“. Zu weit möchte Rüssel den Kult aber nicht treiben: Gourmetsalze serviert er meist zu Anfang des Abends, wenn die Gaumen unbelastet sind und die Finger etwas zum Spielen haben wollen, „danach übernehme ich wieder das Ruder“. Damit nicht die Gäste vor lauter Begeisterung etwas versalzen.

Jochen Pioch



## WOLFSBARSCH IM SALZMANTEL

Rezept: Andreas Neubauer

Schwierigkeitsgrad: leicht,

Zubereitungszeit: 20 Minuten plus 35 Minuten Garzeit

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

**2 Wolfsbarsche à 1 kg (oder 4 à 450–500 g),  
2–4 Thymianzweige, 2 Rosmarinzweige,  
2–4 Stängel glatte Petersilie, 2 in Scheiben geschnittene  
Biozitrone, 3 kg grobkörniges Meersalz (oder 4 kg,  
wenn 4 kleine Fische zubereitet werden), 3–4 Eiweiß**

- 1 Ofen auf 200 Grad vorheizen. Wolfsbarsche innen und außen abbrausen, trocken tupfen. Kräuter waschen und trocken schütteln. Rosmarinzweige einmal durchschneiden. Bauchöffnung mit Kräutern und Zitronenscheiben füllen.
- 2 Meersalz mit Eiweiß mischen (1 Eiweiß pro Kilo). Für jeden Fisch jeweils ein Drittel der benötigten Menge auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen. Wolfsbarsche darauflegen. Fische jeweils mit der restlichen Salz-Eiweiß-Mischung vollständig bedecken. Blech in den Ofen schieben, Fisch etwa 35 Minuten garen (kleinere Exemplare 25 Minuten).
- 3 Salzkruste aufklopfen, Haut vorsichtig vom Fisch lösen. Fleisch mit einer Palette von den Gräten heben und servieren.

Dazu schmeckt ein leichter sommerlicher Salat mit Rucola, Gurke und Kirschtomaten.



*Fast ausgestorben,  
jetzt wieder da:  
Das Harzer Rote  
Höhenvieh ist  
robust und liefert  
festes, würziges  
Fleisch*



Daniel Wehmeyer  
und eines seiner Harzer  
Roten Höhengrinder

**D**aniel Wehmeyer dreht das Lenkrad des Traktors nach rechts und biegt in einen Feldweg ab. Kurz darauf kommt das gewaltige Gefährt zum Stehen, der Bauer springt ab, ein fröhlicher junger Mann, quasi die gute Laune in Gummistiefeln. Er öffnet das Tor zur Weide und ruft mit einem lang gezogenen „Komm, komm!“ nach seiner Mutterkuh-Herde. Seine „Mädels“, wie er die Kühe nennt, trotten ihm gemächlich entgegen. Wehmeyer spricht mit ihnen und weist ihnen mit langsamen Bewegungen die Richtung.

Die Kühe respektieren ihn, der 32-jährige Biobauer wirkt wie ein Teil seiner Herde. Dabei wusste er früher nicht mal, dass es sie gibt, diese urigen Rinder mit dem rotbraunen Fell, der kompakten Statur und den schmalen Hörnern – Harzer Rotes Höhenvieh, seit mehr als einem Jahrhundert in der Region zu Hause. „Ich muss gestehen, dass ich schon fast 20 war, bevor ich von der Rasse zum ersten Mal hörte“, sagt Wehmeyer. Sein Hof liegt etwas abseits des kleinen Ortes Düna in Südniedersachsen. Im Norden erhebt sich die Bergkette des Harzes, im Westen erstreckt sich eine der letzten intakten Gipskarstlandschaften Europas. Es ist eine zerklüftete, von uralten Bäumen und Buschwerk durchzogene Hügelregion. Als die Gegend im Jahr 2000 zum Naturschutzgebiet erklärt wurde, suchte man Landwirte für die ökolo-

halb hat der Züchter seinen gesamten Betriebsablauf auf einen entspannten Umgang ausgerichtet. Er schwört auf das Prinzip des *low stress stockmanship*, einer Methode, die der texanische Cowboy Bud Williams in den 1930er-Jahren entwickelt hat. Dabei geht es darum, die Tiere ohne Rute und ungeduldige Befehle zu lenken und zu treiben. Die Kommunikation läuft stattdessen über Körpersprache.

240 Tiere zählt Wehmeyers Herde inzwischen, und für alle gibt es reichlich Platz. Im großen Stall mit der Aufschrift „Bioland-Betrieb“ haben die Rinder viel Licht und frische Luft. Jedes Tier hat einen eigenen Fressplatz. Bergwiesenheu und Gras von den Rotklee-Wiesen sowie ein zusätzlicher Kraftfuttermix

# DER Cowboy VOM HARZ

TEXT: CATHARINA KARN,  
FOTO: GÖTZ WRAGE

gische Bewirtschaftung. „Ich bin auf dem Hof meiner Großeltern aufgewachsen, den meine Eltern aber nicht fortgeführt haben“, erzählt Wehmeyer: „Bauern verdienen kein Geld, haben nie Urlaub und finden keine Frau, haben meine Eltern immer gesagt. Aber ich wusste schon im Kindergarten, dass ich Landwirt werden will. Nun war die Chance gekommen.“

Für die Beweidung der kargen Wiesen empfahlen ihm Naturschützer das ans raue Harzer Klima angepasste Rote Höhenvieh. Es gehört zu den ältesten Nutztierassen Deutschlands. Doch von den 60er-Jahren an verschwanden die Tiere allmählich aus den Ställen, 1997 wurde das Höhenvieh gar zur „Gefährdeten Nutztierasse des Jahres“ erklärt. Die industrialisierte Agrarwirtschaft hatte die Rinder abgeschrieben: zu geringe Milchleistung, zu wenig Fleisch. Die robuste Konstitution und der überzeugende Fleischgeschmack? Uninteressant.

Das sehen Köche und Feinschmecker heute ganz anders. Längst hat die regionale Gastronomie das Höhenvieh für sich entdeckt und trägt dazu bei, dass inzwischen drei Höfe im Harz eine Zucht im Vollerwerb betreiben. Ronny Kallmeyer, Küchenchef im Hotel „Gothisches Haus“ in Wernigerode, macht angesagte Höhenvieh-Burger: „Da steckt das volle Aroma der blumen- und kräuterreichen Harzer Wiesen drin.“ Auch vom Aussehen ist der Küchenchef begeistert: Selten sei ein Stück Fleisch so tiefrot und fest wie das vom Harzer Höhenvieh. „Das hängt mit der langen Weidesaison und der entspannten Lebensweise der Herden zusammen“, erklärt Daniel Wehmeyer. Er hat sich ausgiebig mit dem Charakter und der Historie der rotbraunen Rinder befasst. Die waren früher nicht nur Milch- und Fleischlieferanten, sondern wurden auf den Bergbauernhöfen oft auch als Zugtiere eingesetzt. Dazu braucht es geduldige, umgängliche Wesen. Hektik bekommt den Tieren nicht, des-

für die Jungbullen stehen auf der Speisekarte. Das erste Lebensjahr verbringen die Kälber an der Seite ihrer Mutter. Anschließend genießen die männlichen Exemplare das ausgelassene Leben in der Jungbullen-Herde – Wehmeyer nennt sie liebevoll seine „Boygroup“. Mit etwa 24 Monaten und einem Gewicht von dann gut 600 Kilo werden die Rinder geschlachtet. Alle 14 Tage fährt der Landwirt zwei von ihnen zum Schlachthof ins nahe gelegene Katlenburg. Das Fleisch reift etwa zehn Tage und wird dann in der hofeigenen Metzgerei verarbeitet.

Dass die Wehmeyers alles in Eigenregie vermarkten, war von Anfang an Teil des Konzepts. Den Ab-Hof-Verkauf organisiert Daniel Wehmeyers Mutter. Ein fester Mitarbeiter und zwei Erntehelfer unterstützen ihn zusätzlich und sorgen dafür, dass der junge Vater Zeit für seine Familie hat und regelmäßig in den Urlaub fahren kann. Denn entgegen den einstigen Befürchtungen seiner Eltern ist der engagierte Biobauer Wehmeyer verheiratet und zudem glücklicher Vater von Töchterchen Paula. **||**

# FRÜHSTÜCK



# IM Bett

*Gut Ding will Weile haben, findet unsere Autorin, also auch der Anfang des Tages. Wer zwischen Decken und Kissen Kaffee trinkt und mit Brötchen krümelt, gönnt dem Geist noch eine kostbare Rubepause. Ein Loblied auf den Luxus der Gemütlichkeit am Morgen*

TEXT: SYLVIA HEINLEIN, FOTO: DAVID MAUPILÉ

**A**m Vormittag meide ich Geschäftigkeiten jeder Art. Aber manche Termine lassen sich auch mit List und Anstrengung nicht umgehen, Zahnärzte zum Beispiel beginnen ihr Tagwerk sehr früh. Andere Menschen stehen auch ohne Not zeitig auf, registriere ich dann unterwegs. Sie frühstücken außer Haus, sitzen in öffentlichen Räumen beisammen und unterhalten sich angeregt. Ich denke dabei immer an Oscar Wilde: „Nur die ganz Stumpfsinnigen sind beim Frühstück schon geistreich.“ Das ist hässlich und gemein, ich weiß, aber es rettet mich. Ich bin niemals originell bei der ersten Mahlzeit des Tages, ich bin im Bett, da ruht aller Geist.

Ich frühstücke im Bett, seit ich von den Eltern fortzog, es war die große Freiheit und das Frühstück meine kleine Revolution, ich war ein Bohemien, und der sitzt nach dem Aufstehen nicht auf einem harten Stuhl an einem Tisch; abgesehen davon hatte ich gar keinen Tisch.

Frühstück im Bett hat ein seltsames Image. Jedermann scheint davon auszugehen, dass man es nur an freien Tagen tun könne, am besten zu zweit, und das Ganze eine überbordene Sache sein müsse, mit Kerzen und Blümchen, selbst gerührtem Kräuterquark und Ei, solcherlei Dingen. Auf einer seriösen Rezeptseite im Internet fand ich den Hinweis: „Hauptsache ist, dass Sie sich Zeit nehmen und alles in Ruhe vorbereiten.“ So bekommt man natürlich niemanden ins Bett. Ich koche Kaffee, vielleicht auch ein Ei, schnappe mir ein Croissant von gestern oder schmiere ein Brot, eine Hälfte Käse, eine Hälfte Marmelade, schenke ein Glas Orangensaft ein. Das Ganze kommt auf ein kleines Tablett, und schwupps bin ich wieder unter der warmen Decke.

Ich meide Abwechslung auf dem Tablett, der Tag birgt Überraschungen genug. Mein Frühstück im Bett ist kein kulinarisches Event. Es ist eine Mission. Es geht darum, dem Beginn des alltäglichen Geraffels behutsam noch etwas auszuweichen. Dafür reichen im Notfall auch fünf Minuten, die objektiv zur Verfügung stehende Zeit spielt keinerlei Rolle, nur die gefühlte.

An freien Tagen ist das natürlich alles hinfällig. Da nehme ich ein großes Tablett, für ein großes Frühstück, es soll ja bis zum

Abend reichen, das Frühstück und das gepflegte Verloddern insgesamt. Am Vortag lasse ich mich also beim Einkauf hemmungslos gehen. Geräucherter Wildlachs, Kaviar, eine Auswahl edler Käsesorten und schmusiger Aufstriche, spanischer Schinken und italienische Salami sind die Basics, für den Nachmittag einige Petits Fours. Zusätzlich bin ich offen für alles, was der Fachhändler gerade empfiehlt. Nur die Aufbackbrötchen sind nicht optimal, aber für frisches Gebäck müsste ich das Haus unmittelbar vor dem Frühstück verlassen, das geht nicht, leider.

Auf Reisen zahle ich einen kleinen Preis für meine Unfähigkeit, außerhalb des Bettes zu frühstücken. Ich habe zahllose grandiose

*„Nur die ganz Stumpfsinnigen sind beim Frühstück schon geistreich.“*

OSCAR WILDE

Frühstücksbuffets verpasst, weil dort fremde Menschen mit lauten Stimmen speisen. Das Frühstück ist die Knospe des Tages. Ich will kein Getöse um eine zarte Knospe herum. Deshalb habe ich unterwegs stets einen Wasserkocher, Körnchenkaffee, Dosenmilch, Zucker und etwas schlimmes Eingeschweißtes dabei, pappige Schokocroissants, irgend etwas, das ich in den Kaffee stippen kann.

Wichtig ist nur noch das Fenster. Es gehört auf Kipp, denn die Außenwelt soll ihre Chance bekommen. Draußen brummt der Verkehr, regsame Geschäftigkeit summt herein, ich gleite auf dem fernem Rauschen behutsam in den Tag, auf einer Art perfekter Welle. Der Rest ist unperfekt. Es ist nicht machbar, sein Essen halb sitzend, halb liegend einzunehmen, ohne zu bröseln. Außerdem gibt es Flecken auf dem Pyjama. Ich versuche nicht mehr, das zu vermeiden. Das wäre, als ob ich beim Yoga meine Steuererklärung machen würde. Entspannung und Kontrolle sind nun mal ein Gegensatzpaar.

Letztendlich hat mich die Bettfrühstückerei mit den Jahren gelehrt, die Ansprüche an meine Vollkommenheit herunterzuschrauben und stattdessen einfach noch ein wenig unter der warmen Decke zu bleiben. So lässt sich sehr vieles überstehen. ■

## SCHARFE SACHEN

**Wie werden Messer** und Scheren hergestellt? Einen Blick hinter die Kulissen gewähren fünf Solinger Traditionsbetriebe am 22. August: Zum siebten Mal findet dann der „Solinger Schneidwaren-Samstag“ statt, an dem Besucher live erfahren können, wie scharfe Sachen entstehen. Güde, Kretzer, Carl Mertens, Niegeloh und Windmühlmesser bieten kostenlose Führungen, Besichtigungen sowie Werksverkäufe an. [www.solingerschneidwarensamstag.de](http://www.solingerschneidwarensamstag.de)

## ESSEN, WAS DIE DÄNEN KOCHEN

**Ob Smørrebrød** oder Gourmetküche: Vom 21. bis 30. August verwandeln sich die Straßen von Kopenhagen wieder einmal in eine große kulinarische Meile. Zum elften Mal wird auf dem



Festival „Copenhagen Cooking“ die skandinavische Gastronomie gefeiert. Vielerorts finden dabei ausgefallene Events statt: Auf kleinen Booten gibt es Gerichte aus Bio-Anbau, an anderen Stellen wird gemeinsam an langen Tafeln gegessen. Festivalzentrum ist der kulinarische Markt „Torvehallerne“ [www.copenhagencooking.com](http://www.copenhagencooking.com)

## INDONESIEN IM SCHWARZWALD

**Im Hotel „Traube Tonbach“** in Baiersbrunn steht im August Fernöstliches im Mittelpunkt: Der indonesische Fernsehkoch und Gastronom Degan Septoadji Suprijadi ist zu Gast und lädt am 10., 11., 17. und 18. August zu spannenden Kochkursen ein. Pro Person und Kurs kostet das € 170. Anmeldung unter: Tel. 07442-49 26 65. [www.traube-tonbach.de](http://www.traube-tonbach.de)



## Ab ins Frischedepot!

Diese schicken Glasschalen sind ideal für die Outdoorküche: Salate, Gemüse oder auch Fleisch samt Saucen und Marinaden können unter den fest schließenden Deckeln tropf- und schüttsicher transportiert werden und bleiben dank einem regulierbaren Ventil lange frisch. Die Glasbehälter von WMF taugen zudem zum stilvollen Präsentieren der Speisen, zum Beispiel auf der Terrasse. Auch praktisch: Die spülmaschinenfesten Gefäße können platzsparend gestapelt werden. Foto: „Depot Fresh“-Schalen 13 x 10 cm (€ 20), 21 x 13 cm (€ 30) und 22 x 22 cm (€ 35); weitere Größen lieferbar. Infos: [www.wmf.de](http://www.wmf.de)

*„Fastfood zu verschlingen im prall gefühlten Pendlerzug ist, als würde man sich ein paar Minuten ins Solarium legen, statt ans Meer in die Ferien zu fahren.“*

Aus: „Warum wir unser Gespür für Essen verloren haben“ von Michael Furger, [www.nzz.ch](http://www.nzz.ch)

## Mozzarella statt Mafia

Italien bekämpft seit Jahren massiv und erfolgreich die Mafia. Besonders nachhaltig gelingt dies, wenn auf beschlagnahmtem Grundbesitz der Kriminellen neue Genossenschaften entstehen, die mit guten Produkten strukturschwachen Regionen eine neue Perspektive geben. Jüngstes Projekt der Anti-Mafia-Organisation „Libera Terra“, die landesweit 1600 Betriebe führt, ist eine Mozzarella-Käserei in Kampanien. Die Genossenschaft „Le Terre di Don Peppe Diana“, benannt nach einem von der Camorra ermordeten Priester, produziert nördlich von Neapel in Castel Volturno jährlich rund 20 Tonnen richtig guten Mozzarella aus Biobüffelmilch. Zur Käserei gehören 110 Hektar Land, auf dem Biogetreide angebaut wird. Verkauft wird der Käse (1 kg etwa € 11 Euro) in Castel Volturno in der Via Pietro Pagliuca oder in einem der Libera-Terra-Läden, etwa in Rom in der Bottega „Pio La Torre“ (Via dei Prefetti, 23) oder in Bozen („La Pecora Nera“, Corso Libertà, 16). Infos: [www.liberaterra.it](http://www.liberaterra.it)





## Gauchos Glück

Dip oder Marinade? Die Kräuter-Knoblauch-Sauce Chimichurri aus Argentinien ist beides und darf dort zu gegrilltem Fleisch auf keinen Fall fehlen. Wie jeden Klassiker gibt es sie in unzähligen Varianten, die Basis ist jedoch immer gleich: glatte Petersilie,

Olivenöl, etwas Essig, Oregano und viel Knoblauch.

Wir servieren Ihnen eine fruchtig-feurige Variante mit roter Paprika, Paprikaflocken und Jalapeño-Chili. Wer die Sauce als Marinade verwenden will, lässt die Paprika weg und nimmt nach Belieben etwas mehr Öl, und wer kein Freund von Koriander ist, ersetzt ihn einfach durch mehr Petersilie.

### CHIMICHURRI

Zutaten für etwa 250 ml

**Je 30 g Koriander- und Petersilienblätter, 1 Schalotte, 2 große Knoblauchzehen, 1 grüne Jalapeño-Chili, 50 g rote Paprika, 1 Teel. getrockneter Oregano, ½ Teel. gemahlener Kreuzkümmel, 2 Teel. Paprikaflocken, 1 gestr. Teel. Salz, 1 Essl. Zitronensaft, 1-2 Essl. Sherryessig, 180 ml Olivenöl, schwarzer Pfeffer aus der Mühle**

Koriander und Petersilie sehr fein hacken. Schalotte und Knoblauch abziehen und in feinste Würfel schneiden. Jalapeño waschen, putzen, längs halbieren und entkernen. Jalapeño und rote Paprika ebenfalls in kleinste Würfel schneiden. Alles mit den restlichen Zutaten verrühren. In ein Schraubglas füllen und über Nacht gekühlt durchziehen lassen. Die Chimichurri ist im Kühlschrank, mit einer Schicht Öl bedeckt, gut 2 Wochen haltbar.

*Rezept: Marianne Zunner*

## Neu in Berlin: der Lachsdöner

Das Fleisch saftig, dazu Gurke, Tomate, knackig-frische Zwiebel, die hausgemachte Honig-Senf-Dill-Sauce gut abgeschmeckt und alles handlich verpackt im traditionellen Fladenbrot – fertig ist Berlins neue Spezialität, der Lachsdöner! Erfunden hat ihn der Self-made-Unternehmer und Hobbyangler Ronny Unger, 31. Lange Schlangen stehen vor dessen „Rauch-Zeichen“-Buden, die von Wochenmarkt zu Wochenmarkt ziehen. Gut sind auch Lachswrap, Fischfritten aus Wels, Fischbrötchen, Räucherfisch. Vieles kommt von der Fischerei Angermünde in der Uckermark, der Lachs stammt aus antibiotikafreien Aquakulturen aus Norwegen, geräuchert wird über Buchenholz. Für seine Fischideen wurde Unger mit dem „Seafood Star 2015“ als bester Newcomer Deutschlands ausgezeichnet. [www.rauch-zeichen.com](http://www.rauch-zeichen.com)



FOTOS: MICHAEL BERNHARDI, R. COMET/THE FOOD PASSIONATES/CORBIS, RASMUS FLINDT PEDERSEN, ALESSANDRO GHIRELLI

WeinEntdecker werden!

11. bis 27. September 2015



Willkommen  
in besten Lagen.

[deutscheweine.de](http://deutscheweine.de)

## Über 200 Aktionen, auch in Ihrer Nähe

Entdecken Sie vom 11. bis 27. September die Welt des Qualitätsweins aus deutschen Anbauregionen: Spannende Aktionen und Veranstaltungen in Weinfachhandel und Gastronomie warten auf Sie.

Freuen Sie sich auf eine abwechslungsreiche Entdecker-Reise gleich in Ihrer Nähe!

Weitere Informationen finden Sie auf:  
[www.weinentdecker-werden.de](http://www.weinentdecker-werden.de)



Fünfte Generation: Christiane Wagner vom Gut Dr. Wagner mit ihrem Labrador Viña



# Auf DER Höhe

*Kommen die besten Mosel-Weine von der Saar? Schon möglich. Zumindest bringt die kleine, aber hochfeine Region Rieslinge mit ganz eigenem, weltweit bewundertem Charakter hervor*

TEXT: CARO MAURER, FOTOS: MICHAEL HOLZ



Kurze Pause, Zeit für ein Glas Scharzhofberger: Egon Müller sitzt im Sommer lieber draußen als in der Bibliothek des pittoresken Anwesens, das der Familie seit 1797 gehört. Seine einzigartigen Rieslinge genießen Weltruf



**N**un Meter unter der Erde verrinnt die Zeit langsamer. Riesige, 1000 Liter fassende Fuderfässer drängen sich um uns herum, von der Decke tröpfelt das Wasser vor sich hin und lässt kleine Stalaktiten wachsen. So sah es im Weinkeller von Hanno Zilliken schon aus, als sein Vater vor Jahrzehnten mit der Winzerei begann, und es wird sich auch nichts ändern, wenn seine Tochter Dorothee den Laden einmal ganz übernimmt. „Warum sollte es?“, fragt sie: „Vater und ich folgen den gleichen Weinidealen – elegant, animierend, ausdrucksstark.“

Seit 2007 arbeitet sie mit ihm und ihrer Mutter Ruth zusammen im Weingut Forstmeister Geltz-Zilliken in Saarburg, Entscheidungen trifft man familiendemokratisch. Entsprechend harmonisch fallen auch die Weine aus, zum Beispiel die 2012er Spätlese aus dem Saarburger Rausch, deren schmeichelhafte Restsüße beruhigend auf die energische Säure einwirkt. Die Rebsorte? Riesling natürlich – an vier von fünf Rebstücken im Anbaugebiet hängen Riesling-Trauben. Die Bedingungen sind gut: In den Nächten kühlt es sich stark ab, die Durchschnittstemperaturen sind niedrig, die Reifeperiode dauert lang.

An der Saar ruft die jüngere Generation der Winzer nicht zur Revolution auf, sondern zur friedlichen Weiterentwicklung des Bestands. Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft, Establishment und Newcomer finden sich zusammen zu einem harmonischen Gruppenbild in dieser Weinregion, die übrigens nicht, wie man als Fremder meinen könnte, im Saarland liegt, sondern in Rheinland-Pfalz. Es ist eine überschaubare Szene mit 768 Hektar in idyllischer Landschaft, die sich – an der Luftlinie gemessen – über rund zwölf Kilometer von Süden nach Norden erstreckt, von Serrig bis Konz, wo die Saar in die Mosel mündet.

Wer sich einen Überblick verschaffen und die Landschaft erfassen möchte, nimmt nicht die Schnellstraße von Trier nach Saarburg, sondern biegt stadtauswärts nach ein paar Kilometern südlich in die Weinberge ab. Hier geht es auf einer schmalen Landstraße erst mal nach oben, denn das Saartal liegt etwa 100 Meter höher als die Mosel. Doch nicht nur die Höhe senkt die Durchschnittstemperaturen. Das Tal liegt eingebettet zwischen Eifel und Hunsrück, dessen unterirdische Quarzit-Rippen auf die Gegend ein bisschen wirken wie die Kühlelemente in einem Weinkübel. Außerdem fegt durch die vielen kleinen Seitentäler meist ein frischer Wind. Entlang der steilen Lagen mit den kargen grauen Schieferböden herrschen also Grenzbedingungen für den Weinbau, die in den besten Jahren eine einzigartige Charakteristik hervorbringen – kühl, schlank, elegant, von kristallklarer Frische und mit einer faszinierenden Säure, die am Gaumen eine salzig-mineralische Spur hinterlässt. So eng fasst das Saartal die individuellen Ausdrucksmöglich-



Dorothee Zilliken prüft die Trauben im Weinberg über Saarburg. Neun Meter unter der Erde wälzt derweil ihr Vater Hanno die Fuderfässer



**WAS MACHT SAARWEIN AUS? PACKENDE SÄURE, KRISTALLKLARE FRISCHE UND EINE HOHE MINERALITÄT**

**HÄUFIGSTE REBSORTE: RIESLING (80%)**

**GIBT ES ROTWEIN VON DER SAAR? KAUM - ZU KÜHL**

Zahlen, bitte:

keiten der Winzer, dass diese aus dem stilistischen Rahmen, den die Natur ihnen vorgibt, kaum auszurechnen vermögen. Ob traditionell oder modern ausgelegt, im besten Fall ist das Ergebnis vor allem eines: ein Saarwein.

Daher liegen auch die Gegensätze an der Saar eng beieinander. Das eine Extrem bildet der deutsche Klassiker schlechthin: das Weingut Egon Müller Scharzhof mit seinen wunderbar anachronistischen Weinschätzen, die eigentlich zum Weinkulturerbe erhoben werden müssten. 1797 hat die Familie ihr Anwesen am Ortsrand von Wiltingen erworben; in der Bibliothek stehen noch die abgegriffenen ledergebundenen Bände, zum Beispiel mit Werken von Arthur Schopenhauer, die Egon Müller III. gesammelt und gelesen hat. Egon Müller IV. hat kaum etwas verändert, seit er von seinem Vater 1989 die Leitung des Guts übernommen hat. „Na ja“, sagt der Vierte auf seine sympathisch bescheidene Art, „zumindest nicht am

Stil des Weins“, und schenkt an diesem Sonntagvormittag eine Auslese seines eigenen Premierenjahrgangs ein. In seiner Balance und subtilen Ausdrucksform kommt dieser Riesling der Vorstellung von Perfektion nahe. „Aber unsere Erträge im Weinberg sind heute doch erheblich niedriger als früher.“ Um etwa ein Drittel, um genau zu sein. Statt zu düngen, bringt Müller nur Stroh in den berühmten Scharzhofberg ein, der sich hinterm Haus erhebt. Im Keller stehen eine alte Korbpresse und Fuderfässer, in denen seit je nur mit natürlichen Kellerhefen vergoren wird.

**F**ür den stilistischen Gegenpol im Saartal steht Roman „Niewo“ Niewodniczanski vom Weingut Van Volxem in Wiltingen, das der Spross der Bitburger Bier-Dynastie 1999 erworben hat. Seine imposante Erscheinung, 2,06 Meter groß, strotzt vor Energie, er lebt und spricht doppelt so schnell wie jeder andere – und er rast mit seinem Defender auch viel zu schnell durch die eigenen Weinberge, von denen es inzwischen mehr als 70 Hektar gibt. Das neueste Projekt ist die Wiederbelebung der uralten Lage Geisberg bei Ockfen, die jahrzehntelang brachlag. Bevor überhaupt die Frage nach seinen Gründen formuliert ist, hat er schon die Antwort parat – eine alte Fasspreisliste für Saarweine aus dem Jahr 1893: „Die Weine vom Geisberg waren teurer als die vom Scharzhofberg und vom Bockstein.“ Er legt noch nach mit einer Getränkekarte des New Yorker Hotels „The Ritz-Carlton“ aus dem Jahr 1934: „Sie waren auch teurer

als Château Lafite.“ Das möchte Niewodniczanski mit seinen Weinen auch gern wieder erreichen.

„Konsequenz ist die Grundlage von Erfolg“, lautet sein Lebensmotto. Anfangs reduzierte „Niewo“ die Erträge noch mehr als jeder andere, ließ die Trauben vor der Lese noch länger am Stock hängen als jeder andere, ließ sich statt der klassischen 1000-Liter-Fässer 500 Liter fassende bauen, um die Weine möglichst oxidativ auszubauen. Die fielen dementsprechend gewaltig aus, bisweilen fast barock, und das überdeckte manchmal den delikaten Saarstil. Es zeugt von besagter Konsequenz des Winzers, dass er ebenso unbeirrt den Rückweg antrat, jetzt 2000, 4000 oder gar 6000 Liter große Fässer im Keller hat und ganz auf Reduktion setzt. Ein Resultat ist der 2014 Volz, noch eine unfertige Fassprobe, aber die Kargheit, die Strenge reflektiert schon heute den skelettreichen Boden der Lage wie kein anderer seiner Weine.

Ähnliche Ansätze lassen sich auch bei Florian Lauer vom Gut Peter Lauer ausmachen. Der 35-Jährige ist vor zehn Jahren beim Betrieb seines Vaters in Ayl eingestiegen. In der modernen Vinothek mitten im Ort würdigt er seine Vorfahren mit einer Art Ahnengalerie, und er betont auch, wie viel er seinem Vater verdanke und „dessen Weitblick nach hinten“, also dem Wissen über die früheren Jahrgänge. Aber der junge Winzer geht durchaus seinen eigenen Weg: „Früher haben wir Weine wie Schwarzwälder Kirschtorte mit Sahne produziert, die haben auch noch zu Schweinekotelett mit Chilikruste gepasst.“ Gegen Süße hat Lauer nichts, aber sie darf auf keinen Fall das hochkomplexe Terroir zुकleistern, das man in seinen Weinen nachvollziehen können muss. So ist der 2014er Fass 1 ein Typ Wein, der sich vielleicht nicht auf den ersten Schluck erschließt, der aber in seiner Dichte und Länge eine Größe andeutet, die eben etwas Weitblick nach vorn verlangt. ▶▶▶

**WARUM STEHT SAAR SELTEN AUF DER FLASCHE? DIE GEGEND GEHÖRT SEIT 2006 ZUM ANBAUGEBIET MOSEL**

**WIE GROSS IST DIE REBFLÄCHE AN DER SAAR? 768 HEKTAR – DIE REGION MOSEL UMFASST 8792 HEKTAR**

Zahlen, bitte.



Das Weingut von Johannes Fischer (l.) und Markus Schols ist dank starken Partnern im Aufwind. Rechts: Blick auf das idyllisch gelegene Lambertskirch





Strenge Selektion macht aus guten Trauben große Weine (l. o.). Roman Niewodniczanski von Van Volxem zeigt historische Weinkarten (r. o.). Florian Lauer (l. u.) erzeugt im Gut Peter Lauer hochkomplexe Weine mit Terroir-Charakter





Max von Kunow führt das Gut Von Hövel erfolgreich weiter. Sein „Großes Gewächs“ (r.) zeigt fast Burgunder-Charakteristik



**WELCHE LAGE IST DIE STEILSTE? DER KANZEMER ALTENBERG MIT SEINER HANGNEIGUNG BIS ZU 85 %**

**DON'T DRINK AND DRIVE: VIEL SCHÖNER IST ES ZU FUSS ODER MIT DEM FAHRRAD AUF DEM 80 KM LANGEN SAARWEIN-WANDERWEG**

Zahlen, bitte.

Suchte man die stilistische Mitte zwischen Egon Müller und Van Volxem, fände man sie wohl beim Weingut St. Urbans-Hof von Nik Weis. Obwohl er in Leiwen an der Mosel zu Hause ist, liegen rund 20 seiner 35 Hektar an der Saar, im Wiltinger Schlangengraben, im Saarfeilser und im Ockfener Bockstein. „Wenn Riesling der Sportwagen unter den Weißweinen ist, dann sind die Saar-Rieslinge die Formel 1“, erklärt Weis seine Vorliebe für die anspruchsvolle Region, und er gibt dort Gas:

Eben hat er sich zusammen mit dem Kollegen und Freund Martin Foradori vom Südtiroler Weingut Hofstätter am alteingesessenen Gut Dr. Fischer Bocksteinhof in Ockfen beteiligt, 2014 haben sie gemeinsam mit Johannes Fischer ihren ersten Jahrgang produziert. Der ist sehr schlank und geradlinig, hat aber noch nicht die Brillanz und den Druck, die man im 2013er Bockstein Kabinett vom St. Urbans-Hof findet, und auch nicht die spielerischen Noten von Hölunderblüten und Waldmeister, die Ausgeglichenheit von rassischer Säure und Fruchtsüße sowie die unbeirrbar lange der 2012er Spätlese aus der Bocksteiner Einzellage Zickelgarten.

**M**an wird an der Saar geboren, wächst hier auf und muss dann auch die Bedingungen als naturgegeben annehmen. So wie Christiane Wagner, die in der fünften Generation das Familiengut Dr. Heinz Wagner in Saarburg leitet: „Ich habe ein Komplettpaket übernommen – Weinberge, Keller, Haus.“ Sie fühlt sich zuständig für Bestandssicherung, nicht für Erneuerung. Warum auch etwas ändern? „Alles passt und gehört hier zusammen“, sagt sie. Das Haus ist ein bildhübsches denkmalgeschütztes Anwesen aus der Jahrhundertwende in einem Park neben dem Saarburger Bahnhof. Den alten Keller darunter betreibt Christiane Wagner als Ein-Frau-Unternehmen, ganz traditionell mit Fuderfässern wie

schon der Vater vor ihr; Versuche mit neuem Holz und Spontanvergärung bleiben vorerst bloße Experimente. So reiht sie sich mit ihren schlanken, ausgeglichenen Weinen aus dem Saarburger Rausch, dem Saarburger Kupp und dem Ockfener Bockstein auf der Saar-Stilskala etwa mittig zwischen Nik Weis und Egon Müller ein.

Im Weinstil wie in der Gesinnung am nächsten zu Egon Müller rückt Maximilian von Kunow vom Weingut Von Hövel in Oberemmel, wengleich seine Weine kontemplativer ausfallen. Oder kommt einem das nur so vor nach einem Besuch im 1200 Jahre alten Keller, einem fast schon magischen Ort, dessen Gewölbe sich auf baumstammdicke Säulen stützt? Max von Kunow ist überzeugt, dass dieser Keller mit zum umfassenden Begriff Terroir gehört: „Er hinterlässt einen mikrobiologischen Fingerabdruck im Wein. Die Temperatur, die Kellerhefen, wo das Fass während der Gärung steht, all das nimmt Einfluss auf die Persönlichkeit.“ Genauso wie die Lagen – Kanzemer Hörecker, Oberemmeler Hütte und Scharzhofberg bilden bei Von Hövel das Trio an der Spitze – und der Winzer selbst.

Während der 2011er Scharzhofberg „Großes Gewächs“ in seiner Eleganz fast burgundische Züge trägt, kann man neben der kühlen Zurückhaltung im 2013er Riesling Spätlese Versteigerungswein zugleich auch die schier unerschöpfliche Energie und Leidenschaft Max von Kunows nachempfinden, so überzeugend, so intensiv und so druckvoll zieht sich die Länge hin. Typisch Von Hövel eben, gebieterischer als die Weine von Egon Müller. Das sei ja das Schöne an der Saar, sagt Max von Kunow: „Wir sind einander so nah, und doch ist jeder ganz anders.“

## 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

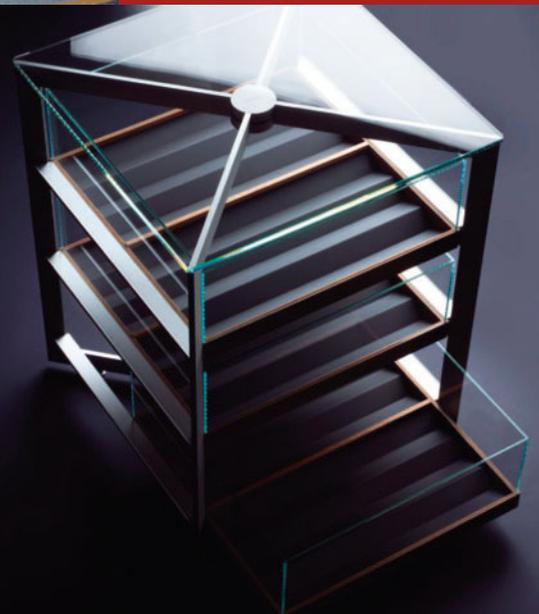


*Diese drei Hauptgewinne verlosen wir im Herbst: Jede richtige Einsendung zu den 10 Folgen unseres Rätsels nimmt teil! ▶▶▶*

**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 Ausziehtablen hochwertige Sammlerstücke (Messer, Porzellan, Schmuck) aufnimmt. Design vom Feinsten!



Das Lösungswort kommt Ihnen komisch vor? Richtig! Sie erhalten zunächst nur ein gourmethaftes „Scheinwort“. Sortieren Sie jetzt die zehn Buchstaben neu – dann haben Sie die einsendefähige Lösung!

# JubiläumspREISRÄTSEL



Jetzt sind Sie schon bei der **achten Folge unseres zehnteiligen Gewinnspiels** angelangt. Auf diesen beiden Seiten gilt es, **das richtige Lösungswort** dieser Folge herauszufinden. Unter allen korrekten Einsendungen verlosen wir drei wunderbare Preise (siehe rechte Seite). **Der Clou:** Ihre richtige Einsendung nimmt im Herbst zusätzlich an der großen, finalen Ziehung der drei auf Seite 89 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 Gewinnchancen!**

**1** Gastrosoph und Gastgeber Brillat-Savarin sah genussgefühlvoll zu ihr auf: zur zehnten Muse, der des köstlichen Mahls und der Kulinarik. Es gab sie noch nicht, also erfand er sie – samt zwölf Regeln fürs Tafelvergnügen und einer „gastronomischen Mythologie“ (zwölf Priester, zwölf Mundschenkinnen, zwölfhundert Gedecke etc.). Seine Muse vom Schmause taufte er  
**S Palatiara T Gasterea U Gourmangia**

**2** Vier Chefköche der Grande Nation, vorweg Alain Ducasse, wollen den streng geschützten Zugvogel wenigstens an einem Tag im Jahr wieder servieren dürfen: gemästet, ersäuft und mariniert in Armagnac, aufgetragen zum gschamigen Zerzuzeln unter Kopfservietten. So wie einst eben, als es sie noch massenhaft gab, auch in Deutschland – als  
**R Fettammern S Mastlerchen T Krametten**

**3** Auch so geht Ruhm à la carte: Stammgast William Brand mochte die Muschelterrinen *mouclade*, aber nicht die vielen Schalen. Ihm servierte der Koch Louis Barthe 1925 schon im „Ciro’s“ in Deauville, später im „Maxim’s“, ausgelöste *moules* als cremige, weißweinige Suppe. Mal gibt es die *soupe* kalt, mal warm – aber immer und immer noch als  
**A Billi Bi B William’s Soup C Brandiede**

**4** Früher Gemüsegenuss, als Sprossen *microgreens*, war gestern – nun kommt der möglichst späte. Da dürfen sich Salate und Kohlsorten auswachsen bis hin zur meist unbekanntesten Blütenform, mit zartdelikatsten, neuen Trieben. Das Fachwort dafür steht etwa im Nürnberger „Essigbrätlein“ auf der Karte. Da werden Blätter knusprig angebraten: vom Grünkohl, und der ist eben schon  
**L durchtrieben M verhimmelt N geschossen**

**5** Der Coffee to go hat entschleunigte Konkurrenz bekommen: den *café gourmand* als Espresso samt *dessert surprise*. Verweiler naschen dann zu gern vom üppigen Teller von Patissiers ganzem Stolz, den *petits gâteaux*. Denen steht ein Altwort für Gaumenschmeicheleien, Zierlichkeit und Raffinesse genauso gut:  
**A petites B mignardises C dessertines**

**6** So alt wie der erste Rohbohnenmuggel ist das mehrmalige Hochkochen feinsten Kaffeepulvers vor dem Würzen und Zuzuckern. Ein konischer Topf mit Schrägstiel köchelte da sachte im erhitzten Sandbad, modernste Apparate ahmen das nach. Und türkischer *kahve* schmeckt seit 2013 sogar echt nach Unesco-Weltkulturerbe – aus dem Traditionstopf namens  
**M Jemenik N Tyrkiq O Ibrik**



DIE BESTEN DER BESTEN

# DIE 40 BESTEN BIERLOKALE

*Im Sommer zieht es uns hinaus ins Grüne – in den Biergarten! Hier sind unsere Favoriten mit Hausgebrautem vom Fass, Terrassenplatz und urigem Wirtssaal sowie guter deftiger Küche, nach Bundesländern sortiert*

**40**  
DER  
FEINSCHMECKER  
*Jahre*

## **BADEN-WÜRTTEMBERG**

### *Grafenhausen-Rothaus,* **ROTHAUS**

Das kultige Tannenzäpfle stammt aus der höchstgelegenen Brauerei der Republik. Neben dem herben Pils werden auch mildes Märzen und Hefeweizen ausgeschenkt. Deftige badische Küche.

[www.rothaus.de](http://www.rothaus.de)

### *Karlsruhe,* **VOGEL-BRÄU**

Süffiges, naturrübendes Pils seit 1985, dazu Aktionsbiere und eigener Whisky. Viele original badische Spezialitäten (saure Nierle, Kutteln, Ochsenbäckle). Großer Biergarten. [www.vogelbraeu.de](http://www.vogelbraeu.de)

### *Renchen-Ulm,* **BAUHÖFERS BRAUSTÜBL**

Heimat des Ulmer Biers mit uriger Gastwirtschaft. Im Sommer sitzt man in einem der schönsten Biergärten Badens unter schattigen Kastanien. Guter Küche mit Mistkratzerle (Stubenküken) und Kalbskopfsülze. [www.braustuebl.de](http://www.braustuebl.de)

## **BAYERN**

### *Augsburg,* **RIEGELE WIRTSCHAUS**

Bierkultur in modernem rustikalem Ambiente. Zum milden Riegele-Hellem schmecken Tapas mit Weißwurst im Bier- teig, aber auch Malz-Eis im Speckmantel. Herrlicher Biergarten.

[www.riegele-wirtshaus.de](http://www.riegele-wirtshaus.de)

### *Bamberg,* **SCHLENKERLA**

Zum kräftig rauchigen Aecht Schlenkerla Rauchbier passt gut die mit Hack gefüllte Bamberger Zwiebel. Im urigen „Alten Lokal“, im Kreuzgewölbe oder im schönen Biergarten gefallen auch die dezenteren Biersorten. [www.schlenkerla.de](http://www.schlenkerla.de)

### *Dinkelsbühl,* **WEIB'S BRAUHAUS**

Das namengebende „Weib“ ist Melanie Gering. Seit 1999 braut sie ein Helles mit milder Hopfennote und ein fein perlendes Hefeweizen. Gut schmecken im Braumeistersaal die fränkische Spezialitäten. Gemütlicher kleiner Biergarten. [www.weibsbrauhaus.de](http://www.weibsbrauhaus.de)

### *Kulmbach,* **KOMMUNBRÄU**

In der rustikal-urbanen Gaststube zapfen die Kellner Hell, Bernstein und monatlich



Hort deftigen fränkischen Rauchbiers: das „Schlenkerla“ in Bamberg

wechselnde Saisonbiere wie Sommerweizen. Zu essen gibt's marinierten Schafskäs' oder auch Schweinesteak.

[www.kommunbraeu.de](http://www.kommunbraeu.de)

### *München,* **GIESINGER**

Der Umzug von der Garage ins alte Umspannwerk hat der Kleinstbrauerei größere Tanks und eine eigene Wirtschaft beschert, mit modernen Möbeln vor rohem Backstein. Sechs unfiltrierte Biere vom Fass, dazu gut gewürzte Kalbshaxe mit Blaukraut oder Spinatknödel.

[www.giesinger-braeu.de](http://www.giesinger-braeu.de)

### *Nürnberg,* **LEDERER**

Zum deftigen Essen schmeckt der oberegärrige, ungespundene (unverschlossen gegärt) Lederer Kroko Kellertrunk, am besten draußen im riesigen Biergarten. [www.erlebnisgastronomie-nuernberg.de](http://www.erlebnisgastronomie-nuernberg.de)

### *Schönram,* **BRAUSTÜBL SCHÖNRAM**

Eine der besten Brauereien Bayerns – der amerikanische Braumeister Eric Toft kann's! Im gemütlichen Biergarten haben Gäste die Wahl zwischen zwölf hervorragenden Biersorten. Saisonale Karte mit Kaspressknödel und Krustenbraten.

[www.braeustueberl-schoenram.de](http://www.braeustueberl-schoenram.de)

### *Truchtlaching,* **CAMBA BAVARIA**

Gestartet als Brau-Forschungsstelle, produziert Camba heute über 50 Biersorten, glasweise zu probieren unterm hopfenbehängten Gebälk. Dazu werden einfache Gerichte wie Bier-Chili oder -Gulasch serviert, mit Balkonblick auf die Alz.

[www.camba-bavaria.de](http://www.camba-bavaria.de)

### *Tübingen,* **NECKARMÜLLER**

Weiß- und Kellerbier mit Ausblick auf den Neckar. Dazu passen kräftige schwäbische Gerichte, viele, wie der Sauerbraten, mit Bieressig zubereitet.

[www.neckarmueller.de](http://www.neckarmueller.de)

## **BERLIN** **SCHALANDER**

Beim Braumeister Maximilian Lissek aus Freiburg hat schon Frank-Walter Steinmeier gefeiert. Zum ungefilterten Hell oder zum Dunkelbier isst man Flammkuchen, Käsespätzle und Schwarzbiergulasch. Sonnenterrasse auf dem Trottoir.

[www.schalander-berlin.de](http://www.schalander-berlin.de)

## **BRANDENBURG** *Potsdam,* **BRAUMANUFAKTUR FORSTHAUS TEMPLIN**

Spitze unter den knorrigen Kastanien im Biergarten am Templiner See sind Potsdamer Stangenbier, Werdersches Bier, Weiße und das mit Bio-Algenpulver gebraute Spirulina-Bier. Gute Wahl: Wildgulasch mit Biersauerkraut.

[www.braumanufaktur.de](http://www.braumanufaktur.de)

### *Schlepzig,* **SPREEWÄLDER PRIVATBRAUEREI**

Hier im Unteren Spreewald kommen Schlemmer auf ihre Kosten, mit bestem Weißbier, Pils und Zwickel und dazu Grützwurst mit Sauerkraut oder Zwiebel-Bier-Suppe. Lecker sind auch die eigenen Limonaden, Obstbrände und Whiskys. Schöner, großer Biergarten.

[www.spreewaldbrauerei.de](http://www.spreewaldbrauerei.de)





Die beiden Väter des „Alten Mädchens“: Patrick Rütter (l.) und Axel Ohm in Hamburg

## HAMBURG

### ALTES MÄDCHEN

Die moderne *craft-beer*-Tankstelle, 2012 eröffnet, ist eng an die neue Ratsherrn-Brauerei angekoppelt. Zusätzlich zu den mild-würzigen eigenen Bieren stehen 60 Sorten aus aller Welt auf der Karte. Von der Speisekarte begeistern Schnitzel oder *pulled pork*. Weitläufige Gasträume, großzügige Terrasse.

[www.altes-maedchen.com](http://www.altes-maedchen.com)

## GRÖNINGER

Hamburgs Traditionsbrauhaus, gegründet 1722, mit gemütlich-lärmigem Keller-gewölbe macht Spaß – ob nun viele Touristen hier feiern oder nicht. Das hausgebraute rote Gröninger Pils schmeckt mild-fruchtig. Dazu begeistern Braten und Wurst (Tipp: die Brauerschmaus-Tafel!).

[www.groeninger-hamburg.de](http://www.groeninger-hamburg.de)

## HESSEN

*Bad Homburg,*

### GRAF ZEPPELIN

Der „Kronenhof“ ist Brau- und Gasthaus plus Reitanlage und Bauernhof. Statt Luftschiffparaden wie zu Kaisers Zeiten gibt's heute Biere aus regionalen Zutaten und Gerichte wie Wurstsalat, Schweinshaxe, Grill-Ente und Frankfurter Schnitzel mit Grüner Soße. Großer Biergarten.

[www.hofgut-kronenhof.de](http://www.hofgut-kronenhof.de)

## Darmstadt, RATSKELLER

Hausbrauerei im historischen Rathaus am Marktplatz. Gehoben gutbürgerlich wird in der „Regenten-Stube“ gespeist, uriger im historischen Gewölbekeller. Das Dunkle Export Spezial mundet nicht nur zu Grillhähnchen oder Schweinshaxe mit Kartoffel-

felsalat. Biergarten mit Blick aufs Schloss.  
[www.ratskeller-darmstadt.de](http://www.ratskeller-darmstadt.de)

## Frankfurt am Main, ZWÖLF APOSTEL

Die „Erste Frankfurter Gasthausbrauerei“ bietet Süffiges wie Hell, Dunkel und Bockbier. Vom urigen Gastraum schaut man durch Glas auf die Sudkessel. Gute Steaks, knusprige Haxen oder Cevapcici. Zünftiger Gewölbekeller, nette Terrasse.

[www.12aposteln-ffm.de](http://www.12aposteln-ffm.de)

*Oberursel,*

### ALT-OBERURSELER BRAUHAUS

Eines der schönsten Wirtshäuser Hessens: Im urgemütlichen Gastraum von 1767 des historischen Palais Pfeiff probieren die Gäste 16 Sorten Bier wie „Orscheler Urtrunk“ oder „Sankt Ursula Doppelbock“, essen Schmor- und Schweinebraten oder Schnitzel. Im Biergarten sitzt man unter Walnuss- und Kastanienbäumen.

[www.meinbier.de](http://www.meinbier.de)

## MECKLENBURG-VORPOMMERN

*Stralsund,*

### ZUM ALTEN FRITZ

Hier ist die bekannte Störtebeker Biermanufaktur zu Hause, zehn traditionelle und experimentelle Biersorten sind im Angebot. Behaglicher Gastraum, bei schönem Wetter sitzt man im Biergarten. Gute Speisenauswahl. [www.alter-fritz.de](http://www.alter-fritz.de)

## NIEDERSACHSEN

*Celle, ALTER KANAL*

Mitten im Wald schmeckt ein kühles Celler Pilsener oder ein „Churchill“ (Celler Bier mit Campari) besonders gut. Biergar-

ten-Stimmung kommt auf, wenn frisches Fleisch vom Holzkohlegrill oder Schnitzel serviert wird. Im Winter sitzt man bei saisonalen Gerichten im urigen Gasthaus.  
[www.alterkanal.de](http://www.alterkanal.de)

## Oldenburg, OLS

Das „OLS“ ist ein klassisches Pils, aber probieren sollte man auch das India Pale Ale, das Weizen „Osemarie“ oder das spritzige „Sofie Springbock.“ Die ungefilterten Biere werden in der rustikalen Gaststätte oder im hübschen Biergarten serviert. Die Karte bietet Bratkartoffelgerichte oder kleine Snacks an.

[www.ols-brauhaus.de](http://www.ols-brauhaus.de)

## NORDRHEIN-WESTFALEN

*Dortmund,*

### HÖVELS HAUSBRAUEREI

Die Heimat des „Hövels Original seit 1893“, im handgeschliffenen Becher elegant präsentiert: rotgoldene, feinerb. Küche von regional bis international; immer lecker ist die krosse Schweinshaxe mit Schwerter Biersenf. Idyllischer Biergarten.

[www.hoevels-hausbrauerei.de](http://www.hoevels-hausbrauerei.de)

*Düsseldorf,*

### KÜRZER

Frischer Stil und Szenetouch statt Eichengebälk beim Newcomer. Das „Kürzer Alt“ gefällt uns mit seinem mild-malzigen Geschmack besonders. Gute Fleischgerichte von Haxe bis Burger.

[www.brauerei-kuerzer.de](http://www.brauerei-kuerzer.de)

## SCHUMACHER

Noch immer dampfen im Stammhaus an der Oststraße die Kessel für ein hervorragendes Altbier. Dazu tragen die hemdsärmeligen Kellner richtig gute Brauhaus-Gerichte an die Holztische. Großer „Brauhoft“-Biergarten.

[www.schumacher-alt.de](http://www.schumacher-alt.de)

## Köln, PÄFFGEN

Von Hand gebraut, im Holzfass gelagert – das ist in Kölns einzig verbliebener Hausbrauerei seit 1883 unverändert. Der strenge Köbes bringt in hoher Frequenz das bernsteinfarbene, würzige Obergärige. Einige Rezepte auf der Speisekarte (prima der biemarinierte Schweinebraten!) stammen ebenso aus der Gründungszeit wie die beiden großen Kastanien im Biergarten. [www.paeffgen-koelsch.de](http://www.paeffgen-koelsch.de)

### Münster, **PINKUS MÜLLER**

Eine Münsteraner Institution seit 1816. Der Klassiker ist das milde Pinkus Original Alt, vollmundig auch Müllers Lagerbier mit Biosiegel. Gute, deftige Kost. Einige Bierbänke draußen. [www.pinkus.de](http://www.pinkus.de)

### RHEINLAND-PFALZ

#### Koblenz, **KÖNIGSBACHER**

Von der Terrasse der Brauerei blickt man direkt auf den Rhein und trinkt dabei ein herb-würziges Koblenzer Pils oder ein Weizen, isst dazu Spätzle und Obazda. [www.koenigsbacher-brauereiausschank.de](http://www.koenigsbacher-brauereiausschank.de)

### Mainz, **EISGRUB-BRÄU**

Die „Meenzer“ lieben ihr Eisgrub-Brauhaus. Zu hellem Märzen oder dunklem Pils genießt man Spanferkel, Leberknödel, Schweinshaxe. Kleiner Außenbereich. [www.eisgrub.de](http://www.eisgrub.de)

### Trier, **ZUM PETRUSBRÄU**

Hier braut ein kleines Team bestes Pilsener, Weizen, Alt- oder Saisonbiere, die im Biergarten unter alten Kastanien viel Freude machen. Gute regionale Küche. [www.triererpetrusbraeu.de](http://www.triererpetrusbraeu.de)

### SAARLAND

#### Saarbrücken, **STIEFELBRÄU**

Die Brauerei von 1702 wurde 1990 wiederbelebt. Aus dem Fass zischen Helles und Dunkles, Saison- und herbes Weißbier. Gut sind die Schnitzel und die gefüllten Kartoffelklöße mit Sauerkraut. Biergarten. [www.stiefelgastronomie.de](http://www.stiefelgastronomie.de)

### SACHSEN

#### Dresden, **WATZKE**

Eine Institution mit Ballsaal, zünftigen Gasträumen und begrünter Terrasse. Köstlich die hausgebrauten naturtrüben Biere, ein feiner Schmaus sind die Schweinshaxen mit Specksauerkraut und Rippchen. Gratis: Dresdens Canaletto-Elbblick. [www.watzke.de](http://www.watzke.de)

### Leipzig,

#### **BAYERISCHER BAHNHOF**

Ein Bieridyll – rustikale Räume, kupferblitzende Kessel, schöner Biergarten. Hier laben die Gäste sich an vier Sorten hausgebrautem Weiß- und Dunkelbier. Ideal dazu: knusprige Haxen und Schnitzel. [www.bayerischer-bahnhof.de](http://www.bayerischer-bahnhof.de)

### Müglitztal

#### **SCHLOSS WEESENSTEIN**

Urige Braustube im mächtigen Schloss über der Müglitz. Das süffige Schlossbräu wird wie einst in Tonkrügen serviert. Linseneintopf, Biersülze oder Kesselgulasch im Brotlaib sind eine gute Ergänzung für das leibliche Wohl. Bei gutem Wetter wird der Schlossbalkon zum Mini-Biergarten. [www.weesenstein.de](http://www.weesenstein.de)

### SACHSEN-ANHALT

#### Gommern, **WASSERBURG**

Auf der jahrhundertealten Burg östlich von Magdeburg wird Ökobier gebraut. Zwischen den dicken Mauern lassen sich die Gäste Gommeraner Burgbräu in den Varianten Gold und Schwarz oder Saisonbiere wie das Dunkle Weizenbock schmecken. Köstlich dazu: Bouillabaisse oder Kaninchen. [www.wasserburg-zu-gommern.de](http://www.wasserburg-zu-gommern.de)

### SCHLESWIG-HOLSTEIN

#### Kiel, **KIELER BRAUEREI**

Das rote süffige Kieler Original, das Pils oder die wechselnden Saisonbiere schmecken prima zum Schnitzel oder zu den panierten Fischwürfeln namens Kibbeling. Uriger Gastraum im Gewölbe. [www.kieler-brauerei.de](http://www.kieler-brauerei.de)

### Lübeck,

#### **BRAUBERGER**

800 Jahre hat das Gewölbe auf dem Buckel, aus dem Mittelalter stammen auch einige Braurezepte (Zwickel). Deftiges kommt auf die Tische der zünftigen Gasträume: Steak, Rinderoulade, Bauernfrühstück. Bei schönem Wetter sitzt man draußen. [www.brauberger.de](http://www.brauberger.de)

### THÜRINGEN

#### Jena, **PAPIERMÜHLE**

In der „Papiermühle“ wird das vielleicht beste Bier Thüringens gebraut – ob „Burschenpils“ oder das fast schwarze „Jenaer Schellenbier“. Die ambitionierte Küche serviert Tomatenessenz, Steaks von regionalen Duroc-Schweinen oder Rinderrouladen. Schöner Biergarten. [www.papiermuehle-jena.de](http://www.papiermuehle-jena.de)

# FRISCH FRUCHTIG AUSGEZEICHNET CÔTES DE PROVENCE



6 Féraud-Gläser  
**GRATIS**  
für Ihre  
erste Online-  
Bestellung

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



DOMAINE DES  
**FÉRAUD**

[www.domainedesferaud.com](http://www.domainedesferaud.com)

Gutscheincode »Feinschmecker«

Weine der Domaine des Féraud erhalten Sie auch bei folgenden Hamburger Adressen:

**Enoteca im Pöseldorf Center**  
20148 Hamburg

**stories! Die Buchhandlung**  
Straßenbahnring 17  
20251 Hamburg

**Enoteca im Hanse-Viertel**  
20354 Hamburg

**Enoteca im Alstertal-Einkaufszentrum**  
22391 Hamburg

**Feinkosthaus Ahrend**  
Blankenese  
22587 Hamburg



# „ICH KAM AUS DEM *totalen* NICHTS“

*Von der Elfenbeinküste an den Genfer See: Spitzen-Sommelier Jérôme Aké Béda erzählt von seiner ungewöhnlichen Karriere*

**Herr Aké Béda, als Sommelier der „Auberge de l’Onde“ in Saint-Saphorin am Genfer See haben Sie es täglich mit Spitzenqualität zu tun. Erinnern Sie sich noch an Ihren ersten Schluck Wein?**

Ich bin an der Elfenbeinküste aufgewachsen und mit Kokos- und Ananassaft großgezogen worden. Aber Sie werden lachen, selbst dort gibt es Wein! Er wird in den Dörfern literweise verkauft, aber es ist löslicher Wein, hergestellt aus einer Art Puder, das sich lange hält. Mein erster Schluck war insofern typisch *à l’africaine*.

**Das klingt nicht unbedingt nach Genuss.**

Aus meiner heutigen Sicht war das Zeug ein fürchterliches Gesöff, aber wir mochten es. Erst in Abidjan an der Hotelfachschule habe ich meinen ersten französischen Wein getrunken. In den 80er-Jahren habe ich dann Frankreich besucht. Ich erinnere mich noch sehr genau an das erste Weingut, das ich mir angesehen habe. Es war das Château la Rivière in Fronsac im Bordelais. Allein der Keller dort hat mich umgehauen.

**Wie entsteht Ihrer Meinung nach ein großer Wein?**

Wenn der Winzer bewusst ein Risiko eingeht und es ihm dabei gelingt, eine Art Unfall zu verursachen, den man beherrscht – dann kann etwas ganz Großes entstehen. Die meisten Weinbauern verstehen das nicht und wollen keine Risiken eingehen. Sie wollen eingreifen und werden zu Interventionisten, die Pestizide, Fungizide einsetzen. Wir bilden uns immer ein, die Natur kontrollieren zu können. Aber das funktioniert nicht. Ein guter Wein ist wie das Meer, das alles Überflüssige aussiebt, was am Ende am Strand zu finden ist.

**Als Quereinsteiger haben auch Sie sich was getraut ...**

Absolut. Ich war früher Kellner, aber als ich mal den Sommelier vertreten musste, fand ich sofort Geschmack an der Sache. 2003 habe ich dann beim Ruinart-Wettbewerb mitgemacht und für die Romanische Schweiz gewonnen, zwei Jahre später erneut. Viele Leute konnten das nicht fassen, weil es eigentlich nicht mein Metier war.

**Sie gelten als einer der besten Sommeliers der Schweiz, sind mehrfach ausgezeichnet. Was bedeutet Ihnen das?**

Mein Ehrgeiz besteht darin, zu beweisen, dass man es schaffen kann – selbst als Laie. Eines Tages werden Sie vielleicht hören: Jérôme ist Küchenchef geworden! Einfach, weil ich zeigen will, dass sogar das geht, wenn man nur will.

**Ihre Energie und der Erfolg haben Sie zum Medienliebling gemacht. Wird Ihnen der Rummel manchmal zu viel?**

Im Gegenteil. Das ehrt mich und ist ja in Wahrheit eine schöne Lektion. Schließlich kam ich aus dem totalen Nichts, noch dazu aus einem afrikanischen Land. Und nun werde ich unentwegt auf Konferenzen eingeladen, um zu erzählen, wie ich es geschafft habe – als wäre ich Steve Jobs!

**Ihre Karriere macht vielen Menschen in Ihrem Herkunftsland Hoffnung?**

Absolut. Ich kann mich vor Einladungen nach Abidjan gar nicht mehr retten, weil sie alle wissen möchten, wie man es schafft. Aber ich kann mich hier nicht so einfach losmachen. Ich muss schließlich arbeiten.

**Warum gilt Ihre Vorliebe dem Chasselas?**

Die Rebe ist mythisch und außergewöhnlich. Man darf den Wein aus ihr nicht wie alle anderen trinken. Es ist wie mit dem Pinot noir und dem Chardonnay: Man muss eingeweiht werden, um ihn verstehen zu können. Er ist wie ein Chamäleon. Er passt sich an alles an und kann seinen Charakter mit dem Terroir und auch mit dem Winzer völlig verändern. Er hat eine Stärke, die sich nicht komplett kontrollieren lässt. Es ist die einzige Rebe, die aus den schlechtesten Jahrgängen großartige Weine hervorbringen kann. Deshalb fasziniert sie mich so.

**Was muss man tun, um eingeweiht zu werden?**

Ein Kenner sollte einem die Feinheiten zeigen. Anfangs wird man vielleicht die Nase rümpfen. Dann spürt man: Ja, das ist etwas Besonderes. Und am Ende steht Euphorie: Wow, was für ein Wein!

**Was würden Sie jemanden empfehlen, der mehr über Wein wissen und ihn wirklich verstehen will?**

Wenn man etwas darüber lernen will, muss man die Winzer besuchen. Wenn man sieht, wie sie arbeiten, wenn man erkennt, mit welchen Besonderheiten sie zu tun und mit welchen Schwierigkeiten sie zu kämpfen haben, dann versteht man den Wein besser.

**Sie reden anders über Wein als viele Kollegen. Wieso?**

Weil ich aus einer Welt komme, in der Wein keine Rolle gespielt hat. Ich möchte den Wein demokratisieren. Und ihn ein bisschen mit Humor zu nehmen tut der Sache auch gut. ||

**JÉRÔME AKÉ BÉDA**, 53, ist in der Elfenbeinküste geboren. Er hat in der ehemaligen Hauptstadt Abidjan die Hotelfachschule besucht und dort eine Ausbildung als Maître d’Hôtel gemacht. 1989 ging er nach Frankreich und kurz darauf in die Schweiz. Seit 2006 arbeitet er in der „Auberge de l’Onde“ in Saint-Saphorin.

*Wir begrüßen unsere  
neuen Sommergäste:  
Sprudelnde Aperitifs ohne  
Alkohol, aber mit  
viel Aroma sind der  
Trend der Saison.  
Wir haben 39 Obstseccos  
probiert und die besten  
herausgesucht – für  
ausgelassene Partys auch  
ohne Promille*

# ACHTUNG: JETZT





TEXT: ANJA HAEGELE, FOTOS: JAN C. BRETTSCHEIDER

# WIRD'S BUNT!





### **Duttenhofer: Pomme Pure Cox Orange**

Das Apfelgut am Rand der Schwäbischen Alb hat sich auf sortenreine Säfte mit Kohlensäure spezialisiert. Köstlich frisch, beinahe trocken, ist der Cox-Orange-Secco mit kraftvoller Nase, ausbalancierter Säure und komplexen Aromen. € 7,60 (0,75 l),  
Bezug: [www.apfelgut.de](http://www.apfelgut.de)



### **Obsthof Strodel: Apfelsecco**

Familienbetrieb am Bodensee, der neben Äpfeln, Kirschen und Erdbeeren auch Kürbisse und Christbäume anbaut. Der Apfelsecco hat einen angenehm klaren Duft und ist erfrischend säuerlich. € 6,50 (0,7 l),  
Bezug: [www.obsthof-strodel.de](http://www.obsthof-strodel.de)



### **Herzapfelhof: Apfel-Kirsch-Secco**

Dieser Secco aus dem Alten Land südlich von Hamburg duftet vor allem nach Äpfeln. Im Geschmack ist er aber wunderbar süß, kirschig und zeigt sogar Aromen von Zwetschge. Dank der fein eingebundenen Säure klebt der Secco nicht so am Gaumen wie andere Kirschgetränke. € 7,90 (0,75 l),  
Bezug: [www.herzapfelhof.de](http://www.herzapfelhof.de)



### **Bergdolt-Reif & Nett: Brunetti Traubensecco**

Der nur ganz leicht perlende alkoholfreie Secco vom pfälzischen Weingut besticht durch intensiven Traubenduft mit Noten von Honig. Im Mund aber kommt zum süßen Geschmack der reifen Trauben eine fein ausbalancierte Säure hinzu. € 7,50 (0,75 l),  
Bezug: [www.belvini.de](http://www.belvini.de)



### **Van Nahmen: Frucht Secco Apfel – Quitte**

Die Fruchtsaftkellerei vom Niederrhein hat erst seit ein paar Monaten alkoholfreies Secco im Programm. „Apfel – Quitte“ überzeugt mit intensivem, typischem Duft, dem komplexen Aroma der süßen Quitte und dennoch angenehmer Säure im Geschmack. € 7,80 (0,75 l),  
Bezug: [www.vannahmen.de](http://www.vannahmen.de)



### **Van Nahmen: Frucht-Secco Apfel – Rote Johannisbeere – Himbeere**

Ebenfalls neu im Sortiment der Privatkellerei vom Niederrhein: Die Mischung aus Apfel und Beeren wartet mit besonders beerigen Aromen auf. Die Nase ist recht süß, der Geschmack überzeugt mit einer fein eingebundenen, markanten Säure. € 7,80 (0,75 l),  
Bezug: [www.vannahmen.de](http://www.vannahmen.de)



### **Manufaktur Jörg Geiger: PriSecco Frühlingsduft**

Auf der Schwäbischen Alb duftet der Frühling markant nach Erdbeere – wie dieser Secco aus der auf Früchte von Streuobstwiesen spezialisierten Manufaktur. Auch im Geschmack überwiegt die Erdbeere, doch Waldmeister und Gewürze setzen weitere üppige Akzente. Für Naschkatzen! € 7,80 (0,75 l), Bezug: [www.manufaktur-joerg-geiger.de](http://www.manufaktur-joerg-geiger.de)



### **Manufaktur Jörg Geiger: PriSecco Winterbirnentraum**

Fans alter Birnensorten kommen hier voll auf ihre Kosten: Nase und Geschmack dieses Aperitifs sind so opulent wie eingekochtes Fruchtmos. Noten von Vanille und Tonkabohnen sowie zarte Säure runden das Vergnügen ab. € 8 (0,75 l), Bezug: [www.manufaktur-joerg-geiger.de](http://www.manufaktur-joerg-geiger.de)

# PRICKELN OHNE PROMILLE

Die Sonne wärmt abends noch kräftig, die Damen tragen schulterfrei – und immer häufiger nicht mehr ein Glas Sekt in der Hand, sondern einen alkoholfreien Aperitif. Die meist „Secco“ genannten Alternativen zu Champagner, Crémant und Prosecco liegen im Trend für entspannte Gartenpartys und Apéro-Einladungen. In kaum einem Marktsegment werden derzeit so viele neue Produkte entwickelt wie bei den unverdünnten, nur mit Kohlensäure sowie manchmal mit Gewürzen oder Kräutern angereicherten Fruchtsäften, als willkommene Konkurrenz für Apfelschorle und Co. Aber Achtung, der nicht geschützte Begriff Secco allein bürgt nicht unbedingt für Promillefreiheit; bei der Rotkäppchen-Kellerei etwa bezeichnet „Fruchtsecco“ eine Mixtur aus Sekt und Saft.

39 der neuen alkoholfreien Drinks haben wir probiert. Unsere Jury bestand aus FEINSCHMECKER-Redakteuren Kersten Wetenkamp und Philipp Elsbrock, den freien Mitarbeitern Anja Haegele und Jochen Pioch sowie Julia Bode, Inhaberin der Hamburger Weinbar „Witwenball“. Die acht Favoriten stellen wir Ihnen auf der linken Seite vor. Die nachträglich – oft großzügig – hinzugefügte Kohlensäure ergibt meist eine kräftige Perlage: Selbst ohne Kühlung enthielten viele offene Flaschen am Tag nach unserer Verkostung noch reichlich Bläschen. Einige Seccos leuchten im Glas zart- oder goldgelb, manche sind roséfarben, andere kräftig rot. Aromenstark und säuerlich erfrischend schmecken sie alle.

Als Grundlage für ihre Produkte verwenden viele Hersteller Apfelsaft, denn der Apfel, auch unreif geerntet, liefert die für ein erfrischendes Getränk nötige Säure. Weniger gut gelingt dies mit Produkten auf Traubensaft-Basis, sie wirken oft schon in der Nase zu breit und intensiv, am Gaumen dann beinahe klebrig süß. Auch die meisten Mischungen mit Quitte, Kirsche, Beeren und vielem anderem fielen in unserer Verkostung durch; zu süß im Mund, zu parfümiert in der Nase – mehr als einmal lautete das Urteil „Sauna-Aufguss“.

Doch wie macht man einen erfolgreichen alkoholfreien Aperitif? Der Edelmoster Peter van Nahmen ist erst seit ein paar Monaten mit seinem „Frucht-Secco“ auf dem Markt. Lange hat er mit verschiedenen Säften experimentiert und schließlich drei Sorten ausgewählt. Sein größtes Problem: „Wie bekomme ich die Kohlensäure in die Flasche?“ Nach Versuchen mit Trockeneis hat er sich für ein sechstägiges Druckverfahren entschieden, das eine besonders feine Perlage garantiert.

Seit zwölf Jahren schon bietet Jörg Geiger von der Schwäbischen Alb „Pri-Secco“ an, beinahe drei Dutzend Varianten dieser Alkoholfreien machen mittlerweile 75 Prozent seines Umsatzes aus. Darunter sind sehr spezielle Mischungen mit Kaffee, Sellerie, Topinambur oder Eichenlaub und markanten Gewürzen, die gemeinsam mit Sommeliers entwickelt wurden, um *fine-dining*-Menüs alkoholfrei zu begleiten – aber auch etliche für den klassischen Aperitif gedachte Varianten. Geiger verwendet für seine Spezialitäten ausschließlich alte Apfel- und Birnensorten. „Nur diese“, sagt er, „bringen die Aromen und Säuren mit, um in einem hochwertigen Getränk zu bestehen.“

Wer einen solchen Drink noch optisch aufwerten möchte, kann dies mit einem Schuss Fruchtpuree tun. Enrico Wilhelm, Barkeeper im Hamburger Hotel „Vier Jahreszeiten“, mixt gern Erdbeer- oder Himbeerpuree dazu, für alkoholfreien Bellini oder Rossini. Wenn es an einem weniger heißen Sommerabend doch mal ein Schuss Alkohol sein darf, empfiehlt er zudem Aperol oder Lillet Blanc: „Die machen so einen Secco etwas herber – und damit noch erfrischender!“

Aromenstark und säuerlich  
erfrischend schmecken sie alle

## DAS DUO FÜR PERFEKTEN GENUSS!



Art.-Nr. 42421

DESIGN GOURMET WAFFELEISEN  
ADVANCED 4S (4-fach)

4 belgische Waffeln gleichzeitig backen – das Waffel-IQ System ermittelt automatisch die korrekte Backzeit für die gewählte Waffelsorte und Bräunung.

<b>TESTSIEGER</b>	
<b>TESTMAGAZIN-URTEIL</b>	
Gastroback Design Gourmet Waffeleisen Advanced 4S	
<b>SEHR GUT</b>	<b>94,0 %</b>
Im Test: 5 belgische Waffelisen Testurteile: 1x sehr gut, 4x gut	
Heft 05/2015	



Art.-Nr. 42909

SMART ICE CREAM  
ADVANCED AUTOMATIC

Leckere Eiskreationen in nur 20 Minuten selbst herstellen. 12 Programme: Von Sorbet über Frozen Joghurt und Gelato bis zu fester Eiscreme. Zusätzlich verfügt das Gerät über eine Pre-Cool und eine Keep-Cool Funktion

<b>TESTSIEGER</b>	
<b>TESTMAGAZIN-URTEIL</b>	
Gastroback Smart Ice Cream Advanced Automatik Art.-Nr. 42909	
<b>SEHR GUT</b>	<b>93,4 %</b>
Im Test: 8 Eismaschinen mit Kompressor Testurteile: 2x sehr gut, 6x gut	
Heft 06/2015	

# LOHNT SICH LIDL?

*Discounter und Supermärkte rüsten auf: Zwischen Katzenfutter und Strumpfhosen stapeln sich zunehmend anspruchsvolle Weine. Was ist dran am Angebot? Unser Experte gibt Rat*

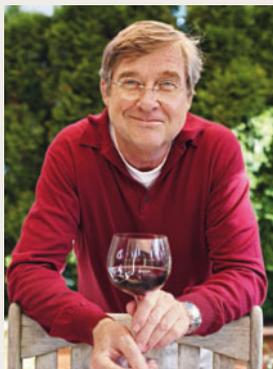
Die Flaschen liegen sauberlich geordnet in offenen Holzkisten. Das Etikett blinzelt den Kunden an. Der Wein funkelt. Weinkauf beim Marken-Discounter Netto ist keine gefühlsneutrale Angelegenheit, wenn man ausblenden kann, dass ein paar Regale weiter Leberwurst und eine Katzen-Abschreck-Pflanze namens „Verpiss dich“ angeboten werden. Der Inhalt der ausgestellten Flaschen ist auch nicht schlecht, zumindest dem Namen nach nicht: Riesling, Chardonnay, Chianti, Champagner zum Beispiel. Warum nicht beherzt zugreifen? Der Kunde ist schließlich König.

Das gleiche Bild ein paar Straßenecken weiter bei Lidl: guter Wein zum Anfassen in urigen Holzkisten, gespickt mit den Kommentaren und Bewertungen eines echten britischen Master of Wine. Dem 2011er Château Montrose aus Bordeaux hat er zum Beispiel 95 von 100 Punkten gegeben – Weltklasse. Platziert zwischen Putenwienern und Strumpfhosen.

Wein gehört seit Langem zum Sortiment der Discounter. Aber während es früher nur Ramsch für 3,99 Euro und weniger zum „Abverkauf“ gab, haben sie sich heute ein kleines Angebot an hochwertigen Weinen zugelegt, mit dem sie auch Mercedes-Fahrer und golfende Hausfrauen in ihre Läden locken wollen. Lidl hat sogar schon einen Château d'Yquem für 349 Euro pro Flasche angeboten – zwar nicht in den Filialen, aber im Onlineshop.

Bislang waren Weine über fünf Euro eine Domäne des Fachhandels. Ob schicke Großstadt-Enoteca, nostalgische Hinterhof-Bodega oder die Kette „Jacques' Wein-Depot“ – meistens trifft man dort auf Verkäufer, die neben Weinverstand auch Leidenschaft mitbringen und ihre Weine wertig zu präsentieren wissen. Allerdings beträgt der Anteil des Fachhandels nur vier Prozent in Deutschland. 63 Prozent des Umsatzes mit Wein machen Discounter und Supermärkte, deren Personal allerdings nur aus stummen Regalauffüllern besteht.

Mit frischem Gemüse, Ökomilch, Trüffelpastete und vermehrt auch mit edlem Wein schmeißen sich Real, Penny, Rewe und die anderen Ladenketten heute an betuchte Kunden ran. Netto hat einen Master Sommelier engagiert, der dafür gesorgt hat, dass Flaschen von August Kessler, Marchesi de' Frescobaldi und Michel Chapoutier ins Sortiment kommen. Der Wein-Onlineshop von Rewe wird seit Kurzem vom holsteinischen Fachhändler Gerd Rindchen beliefert, dessen Angebot von Brunello bis zum klassifizierten Bordeaux reicht, und Aldi hat schon vor Jahren den früheren Sommelier-Weltmeister Markus Del Monego ins Boot geholt, der alle Weine auf Gaumentauglichkeit testet.



Dürfen anspruchsvolle Weintrinker jetzt ihren Montrose bei Lidl und ihren Moët-&Chandon-Champagner bei Netto kaufen, ohne sich schämen zu müssen? Meine Antwort: Sie dürfen. Discounter und einige Supermärkte agieren längst wie Fachhändler, zumindest mit ihren angeschlossenen Onlineshops. Die Weine, die sie anbieten, sind gut gelagert. Der Lieferservice funktioniert perfekt. Der Kunde hat ein Rückgaberecht. Die Frage lautet nur: Warum sollten sie dort kaufen?

Selten sind die berühmten Weine beim Discounter billiger als bei der Fach-Konkurrenz.

Den 2011er Château Montrose, der bei Lidl 89,99 Euro kostet, gibt es beim Bordeaux-Spezialisten „Aux Fins Gourmets“ in Bodenheim bei Mainz schon für 85 Euro. Und wer Aktionswochen abwartet, bekommt den Moët & Chandon, der bei Netto wohlfeile 29,99 Euro kostet, auch in guten Delikatessenhäusern für unter 30 Euro. Eine Preisschmelze wie bei Margarine gibt es bei großen Weinen nicht. Und wenn doch, ist allerhöchste Vorsicht geboten. Ein Brunello für zwölf Euro macht seinem Namen keine

**Wer einmal einen Barolo für 8,99 Euro vom Discounter getrunken hat, wird nie mehr im Leben einen Wein dieses Namens anrühren wollen**

Ehre. Ein Châteauneuf-du-Pape für 16 Euro hat nicht die Klasse eines guten Côtes du Rhône für zwölf Euro. Eine Rioja-Reserva für sechs Euro ist vielleicht zum Kochen gut, ansonsten aber für den menschlichen Genuss nur bedingt geeignet. Und wer einmal Lidl's Barolo für 8,99 Euro getrunken hat, wird – das traue ich mich vorherzusagen – nie mehr im Leben einen Wein dieses Namens anrühren wollen; gleiches gilt übrigens für die Barolo von Aldi, Netto und von Rewes Onlineportal weinfreunde.de.

Also doch reumütig zum braven Weinhändler um die Ecke zurückkehren? Zu seiner Schande muss ich sagen, dass die gleichen Weine in ähnlichen Preislagen immer häufiger auch bei ihm im Regal auftauchen. Oder in seinem Onlineshop.

Sicher, der Kunde ist König. Er entscheidet, was er kauft, wo er kauft, ob er kauft. Leider sind Könige nicht immer die Klügsten, das lehrt die Geschichte. Auch der König Kunde ist es nicht. Mal zahlt er zu viel Geld für die Ware, mal lässt er sich schlechte Ware für gute andrehen. Oft merkt er weder das eine noch das andere. Warum ihn aufklären, wenn er mit der schlechten Ware glücklich ist? Meine Antwort: weil er es früher oder später selber merkt.

*Jens Priewe*

## ESPRESSO: Technikers Röstung



Die Welt der Maschinen ist nicht genug: Claus Hansen, Hamburger Fachmann für defekte Espressomaschinen, hat sein Geschäft erweitert und verkauft im „Kaffeeraum“ (Alsterdorfer Str. 59) nicht nur aufregende Geräte, sondern auch eigene Espressobohnen: „Ybersee – Tallymann 2“, benannt nach den Lagerarbeitern im Hamburger Hafen, die zum Beispiel Kaffeesäcke vermaßen und zählten. Ein echter Insider-Espresso, vom Fachmann Hansen nach eigenen Vorstellungen in Norditalien geröstet – satte Crema, feiner, süßlich-schokoladiger Geschmack, 80 Prozent Arabica, 20 Prozent Robusta. Die 250-Gramm-Dose kostet 7 Euro. Bezug: [www.kaffeeraum.com](http://www.kaffeeraum.com)

» Wer die *Wahrheit*  
im Wein finden will, darf die Suche  
nicht schon beim  
*ersten Glas* «  
aufgeben. Werner Mitsch, Aphoristiker (1936–2009)

## URLAUBSTIPP: Wandern mit Wein

Aktivurlaub mit Bergstiefeln oder doch lieber in die Sonne fliegen mit Strandmatte und guter Lektüre? Wir schlagen einen Kompromiss vor: Auf dem sechs Kilometer langen „Langenloiser Weinweg“ im Kamptal schlendert man durch die Rebgrärten und lernt dabei die Arbeitswelt der Winzer kennen. Für Pausen zwischendurch stehen drei „Weinsafes“ am Wegesrand, kleine Häuschen mit Kühlschrank, in denen Weine aus den lokalen Lagen bereitliegen. Den Schlüssel für die Häuschen erhält man für 20 Euro an zwei Ausgangspunkten, zusammen mit einem Glas und einem Begleitbuch. Für alle, die am Ende der Wanderung noch nicht genug vom Wein haben: Die „Loisium Weinerlebniswelt“ lohnt den Besuch. Infos unter Telefon 0043-(0)2734-20 00 oder [www.langenlois.at/wein](http://www.langenlois.at/wein)



FOTOS: AP PHOTO/PICTURE ALLIANCE,  
R. HERBST/POV.AT, M. SCHIFFER

## GIN - PALAST IN BERLIN

**Vom Klassiker** bis zur limitierten Edition: In der neu eröffneten Bar „House of Gin“ im Luxushotel „Palace Berlin“ stehen 150 verschiedene Gin auf der handgeschriebenen Karte, unter anderem aus Belgien, Indien und Kanada. Verantwortlich dafür zeichnet Barchef Marcus Wolff. Wer etwas dazu essen möchte, kann zwischen fünf verschiedenen *tasting*-Menüs wählen.

[www.palace.de](http://www.palace.de)

## REBENSCHUTZ AUS DER LUFT?

**Futuristische Flieger** könnten demnächst über den Weinbergen in Baden-Württemberg kreisen. Die dortigen Winzer würden gern Drohnen einsetzen, um Pflanzenschutzmittel gezielter als mit Traktoren über ihren Reben auszubringen. An der Mosel



werden die kleinen Flugobjekte bereits seit drei Jahren getestet, doch eine dauerhafte Genehmigung vom Verkehrsministerium steht noch aus.

## NORDDEUTSCHE BIERPARADIESE

**Frisch gezapft** oder aus der Dose, dunkel oder hell, Deutschland oder die Welt – zwei neue Geschäfte erhöhen die Biervielfalt im Norden radikal. In Hamburg stehen bei „Beyond Beer“ mehr als 300 verschiedene Biere zur Auswahl – manche direkt vom Fass. Auf nicht ganz so viele Sorten kommt „Brewcomer“ in Kiel, hier liegt der Schwerpunkt auf *craft beer*. Standard-Industrieware findet man bei keinem von beiden. [www.beyondbeer.de](http://www.beyondbeer.de), [www.brewcomer.com](http://www.brewcomer.com)

# EXKLUSIVE ANGEBOTE

Hier bietet die FEINSCHMECKER-Redaktion wunderbar sommertaugliche Weine aus Piemont an, einen Saucen-Workshop und eine Meisterklasse in Sachen Geschmack. 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](mailto:bestellung@der-feinschmecker-shop.de) oder [www.der-feinschmecker-shop.de](http://www.der-feinschmecker-shop.de)

## Der Herr der Saucen II: Christoph Rüffer

**A**uf vielfachen Wunsch noch einmal: die besten Tipps und Tricks für Saucen, Fonds und Glaces. Christoph Rüffer, Küchenchef des „Haerlin“ im Hamburger „Fairmont Vier Jahreszeiten“, lässt sich über die Schulter schauen und weilt Sie in einige seiner Geheimnisse ein. Auf dem Lehrplan stehen fünf kleine Gänge und ebenso viele Saucen, die aus den jeweiligen Gerichten kulinarische Glücksmomente machen, von Thunfisch mit Gurkentexturen und Dill-Hollandaise über Steinbuttfilet mit Kokos-Zitronengras-Sauce, Kürbis und Tamarinde, St-Pierre und Hummer in Bouillabaisse-Jus mit Datteltomaten, Nantaiser Entenbrust mit Ingwer-Zitronenpfeffer-Sauce und Kohlrabigemüse bis hin zu Rosé-Champagner-Sorbet mit Erdbeeren und *sauce Romanoff*. Termin: Sonntag, 26. Juli 2015, 11 bis 17 Uhr. Preis pro Person: € 209 (Kochkurs inklusive Champagner, begleitender Weine, nichtalkoholischer Getränke und Kaffeespezialitäten im Anschluss).

**Infos und Anmeldung: Frau Siggie Gerhards,  
Tel. 040-43 27 39 65, Fax 040-490 46 64,  
[events@der-feinschmecker-shop.de](mailto:events@der-feinschmecker-shop.de)**



## Für eine üppige Eiszeit

**J**ederzeit einsatzbereit und auch für ein größeres Eisgelage – wer ist schon mit einer einzigen Sorte zufrieden? – mit vielen Geschmäckern zu haben: die Eismaschine „Smart Ice Cream Advanced“ von Gastro-back. Größter Vorzug gegenüber kleineren Modellen mit Kühlelement: Dank integrierter Kompressorkühlung ist ein Liter Lieblingseis (oder Sorbet, *frozen yoghurt*, cremiges *gelato*, amerikanisch-üppige *ice cream* ...) in nur 20 Minuten fertig. Ganz besonders „smart“ dabei: Die Maschine denkt mit, erkennt je nach Zutaten und Masse die Konsistenz automatisch und passt die Rührzeit entsprechend an. Preis: € 510, **Art.-Nr.: 8235**



## Erdbeerbrand aus Südtirol

**A**lexander Ortler brennt – und wie! Auf dem Ortlerhof in Eppan destilliert er seit 2011 so ziemlich alles, was die heimischen Obstgärten hergeben. Ob sortenreine Apfelbrände (sieben an der Zahl, manche auch aus dem Barrique), Kirsch, Marille, Williams-Birne, Zwetschge, Quitte, eine Vielzahl von unterschiedlichen Trestern oder Enzian, ja, sogar Kiwi – die Qualität ist schlicht phänomenal. Wir sind begeistert vom herrlich aromatischen, ungewöhnlich komplexen Erdbeerbrand. Preis (0,35 l) € 115 (1 l € 328,57), **Art.-Nr.: WSWAT5003**



Alle Preise inkl. MwSt.

# FÜR *unsere Leser*

Besuchen Sie uns im Internet unter:  
**WWW.DER-FEINSCHMECKER-SHOP.DE**



## Neuentdeckung Piemont

**U**nbekanntes Piemont? Das gibt's? Das legendäre italienische Weinbaugebiet, Heimat von Barolo, Barbaresco und Barbera, ist dank dem Gut Le Pianelle um mindestens zwei Weinschätze reicher. Was der Unternehmensberater und Winzer Dieter Heuskel mit seinem Kompagnon, dem

großartigen Südtiroler Weinmacher Peter Dipoli, in Brusnengo auf Flaschen zieht, ist uns unbedingt eine Empfehlung wert: der 2013er Rosé „Al Posto dei Fiori“ (90 Prozent Nebbiolo, dazu Vespolina und Croatina) genauso wie der rote 2011er „Bramaterra“, ebenfalls Nebbiolo mit einem kleinen Anteil Vespolina und Croatina. Dreierpaket: Preis (2 x rosé, 1 x rot): € 99 (1 l € 44), **Art.-Nr.: WSWAT5001**. Doppelt Piemont für einen noch längeren Sommer im Sechserpaket: 4 x rosé und 2 x rot kosten € 180 (1 l € 40), **Art.-Nr.: WSWAT5002**.

Alle Preise inkl. MwSt.



## Meisterklasse mit **Thomas Bühner**

**A**uf nach Osnabrück zu Thomas Bühners Geschmacks-Meisterklasse, bei dem Sie mit dem Chef des Restaurants „la vie“ ein Fünf-Gänge-Menü zubereiten. Zuvor steht eine Fahrt zu Bühners Küchengarten auf Schloss Ippenbuck an, wo Sie viele Zutaten für das Menü ernten. Termin: Samstag, 19. September 2015, von 11 bis 18.30 Uhr. Pro Person € 469 inkl. Shuttle zum Küchengarten, Kochkurs mit Essen und begleitenden Getränken plus Kochschürze. Falls gewünscht: Übernachtung in Osnabrück und Gala-Diner (am Freitagabend im „la vie“); Preise auf Anfrage.

**Infos und Anmeldung: Frau Siggie Gerhards, Tel. 040-43 27 39 65, Fax 040-490 46 64, events@der-feinschmecker-shop.de**

\* Für jede Bestellung wird eine Handlingpauschale von 4,90 Euro erhoben. Wenn Sie Abonnent von DER FEINSCHMECKER sind, sind Sie von der Handlingpauschale befreit. Sie entfällt ebenfalls bei reinen Eventbuchungen, Buch- oder Heftbestellungen.

### Bestellung bitte an:

DER FEINSCHMECKER GOURMET-SHOP

Postfach 60 20 48

22220 Hamburg

oder

Fax 040-27 87 27 01 01

Besuchen Sie uns im Internet unter:  
[www.der-feinschmecker-shop.de](http://www.der-feinschmecker-shop.de)

Name/Vorname des Bestellers

Straße/Hausnummer

PLZ Wohnort

Telefon (tagsüber) Fax

E-Mail (wichtig für die Versandbestätigung)

Den Rechnungsbetrag bezahle ich  
 bequem per Kreditkarte  Mastercard  Visa

Kreditkartennummer (bitte genau angeben)

Gültig bis Kartenprüfnummer

- Bitte senden Sie mir eine Rechnung.  
 Mit der Zusendung von Infomaterial bin ich einverstanden.  
 Ich bin Abonnent von DER FEINSCHMECKER und muss keine einmalige Handlingpauschale\* von 4,90 Euro zahlen. Bei reinen Buchbestellungen fällt ebenfalls keine Handlingpauschale an.

Unterschrift des Bestellers FE 8/2015

Bitte tragen Sie hier Artikelnummern, Anzahl und Preise ein:

Artikelnummer	Anzahl	Einzelpreis (Euro)	Gesamtpreis (Euro)
Handlingpauschale pro Bestellung *	1		4,90 Euro
Summe			



IN EINEM WEITEN WIESENTAL  
UMGEBEN VON HOHEN  
BUCHENWÄLDERN LIEGT DAS

## RELAIS & CHÂTEAUX HOTEL HOHENHAUS

**M**itten 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 Goethestadt 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](mailto:hohenhaus@relais.com)

# UNTERWEGS

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



Andreas Krolik begeistert im **Lafleur** auch mit Grand-Cru-Schokolade, Cru-de-Cacao-Eis und Passionsfruchtfond

## „LAFLEUR“ IN FRANKFURT AM MAIN: Grenzenlose Fantasie

Andreas Krolik ist ein Rätsel. Er ist in einem Tausend-Seelen-Nest tief in Sachsen-Anhalt aufgewachsen und wohnt jetzt in der derben Ländlichkeit der hessischen Wetterau. Er hat sein Handwerk in bürgerlichen Küchen gelernt und nie berühmte Lehrmeister gehabt. Er reist nicht viel und isst selten bei seinen Spitzenkoch-Kollegen. Und trotzdem hat er einen Stil entwickelt, der so kosmopolitisch und komplex ist, so fantasievoll und feinfühlig, so perfektionistisch und pointiert, dass man nicht anders kann, als ebenso ratlos wie begeistert zu sein.

Jetzt hat Krolik den nächsten Schritt auf seinem Weg getan, der ihn anscheinend unbeirrbar in den Olymp der Köche führt: Seit Kurzem ist er für die Küche des Restaurants „Lafleur“ im Frankfurter Palmengarten verantwortlich und hat dort alle technischen, personellen und kreativen Möglichkeiten, die sich ein Chefkoch nur wünschen kann.

Krolik beweist eindrucksvoll, dass er diese Chance zu nutzen weiß. Er lackiert eine Gelbschwanzmakrele, kombiniert sie mit einem *dashi*-Fisch-Sud, der Zitrusfrucht *sudachi*, *enoki*-Pilzen und Pak-Choi – und schafft daraus etwas völlig Eigenständiges, eine interkontinentale Komposition aus asiatischen Zutaten mit einer europäischen Seele. Oder er hüllt seinen Maibock in ein hochelegantes Aromengewand aus Piment, Nelken, Rapsamen und Johannisbeeren, bringt ihn so rosafarben wie die schönste Pfingstrose auf den Teller, rundet ihn ab mit Sommertrüffeln, geschmorter Rehschulter als Praliné und Vogelmiere als Püree, das so frisch duftet wie eine Waldwiese nach einem Regenschauer. Mit all dem gibt er seinen Gästen eine wunderbare Gewissheit: Dieser Koch kennt keine Grenze.

Jakob Strobel y Serra



**FOFOFO** „Lafleur“, OT Westend, Palmengartenstr. 11, 60325 Frankfurt am Main, Tel. 069-90 02 91 00, [www.palmengarten-gastronomie.de](http://www.palmengarten-gastronomie.de), Di mittag, Sa mittag, So, Mo geschl., Hauptgerichte € 33-55

AmEx | DINERS | EC | MASTER | VISA |



Delikatier „Zwischenahner Forst“ im **Apicius**, legere Berliner Eleganz im **Zeitgeist**

## AMMERLAND

### **APICIUS: Neustart mit Frikassee**

Rund zwei Jahre nach der Schließung des „Apicius“ in Bad Zwischenahn wagt eine neue, junge Crew unter dem Küchenchef Tim Extra und dem Restaurantleiter Marco Scheper den Neustart. Jeden Monat stehen zwei Sechs-Gänge-Menüs zur Wahl.

Zum Aperitif wurden kleine Delikatessen serviert: hausgebackenes Sauerteigbrot, Focaccia, Olivenöl, grobes Salz, Kräuterfrischkäse, Rote-Bete-Praline, Schinkenknusper und Matjescreme im Hörnchen. Ein hinreißender Gang war der „Zwischenahner Forst“ mit Gänselebercreme, Roter Bete, Pilzerde und Cranberry – Präzisionsarbeit bei jeder Zutat. Das Seezungenfilet begleiteten Nordseekrabben und aromatische Petersilientupfen, Pancetta, Sauce hollandaise und Kartoffelperlen. Die Miéral-Hühnerbrust lag in kräftiger dunkler Sauce, dazu Morcheln, Frühlingsgemüse und Eigelb; ein klassisches Frikassee wurde getrennt serviert. Auch die Patisserie macht Spaß: Himbeerschnitte, eingelegte Himbeeren mit kandiertem Ingwer, Litschi-Eis und Sauerrahm. Zum Kaffee gab es Marshmallows, Macarons, köstliche Mokkatörtchen, Mangosaft, Mini-Eis am Stiel

und feine Trüffel. Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist erstklassig, auch bei der gut sortierten Weinkarte. *Heinz Holtgrebe*

**☐☐☐☐☐** „Apicius“ im „Jagdhaus Eiden“, Eiden 9, 26160 Bad Zwischenahn, Tel. 04403-69 84 16, [www.jagdhaus-eiden.de](http://www.jagdhaus-eiden.de), nur Abendessen, So-Di geschl., Hauptgerichte € 26-42



## BERLIN

### **ZEITGEIST: Stör und Hahnenkamm**

Bugatti, Bentley, Porsche, Lamborghini, und Neues vom guten alten VW ist natürlich auch dabei: Die „Volkswagen Group“ hat im umgebauten Lindencorso ihr neues Forum eröffnet, das „Drive“.

Im ersten Stock ist Philipp Liebisch, der schon im Restaurant „Sandak“ des Senftenberger Hotels „Seeschlösschen“ Aufmerksamkeit erregt hat, mit dem eleganten und dabei legeren „Zeitgeist“ eingezogen. Von bequemen Sesseln in Orange, Taubengrau und Lindgrün aus schaut man auf die Linden, getafelt wird an Tischen aus rohem dunklem Holz und schwarzem Marmor. Auf die Teller kommt ausschließlich

# 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-Schlüßpunkt*

## SMALLTALK

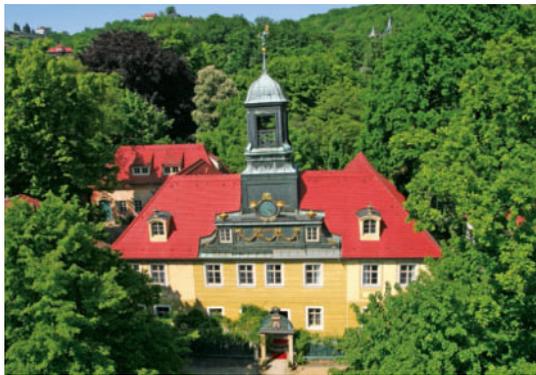
**Wien.** Juan Amador, bisher in Mannheim, hat sein Restaurant-

Projekt in Wien aufgegeben. Er will nun in aller Ruhe über ein neues Konzept nachdenken • **Saarbrücken.** Aus dem „Le Noir“ im Hotel „Domicil Leidinger“ wird „Jens Jakob Das Restaurant.“ Der namensgebende Patron möchte weiterhin gut, aber regionaler und günstiger kochen. • **Travemünde.** Küchendirektor im „Columbia Hotel Casino Travemünde“ ist nun Thomas Maczyszyn, bisher Chefkoch im geschlossenen „Navette“ des Rüsselsheimer „Columbia Hotels.“

# HOTEL HOHENHAUS



**HOHENHAUS – 37293 HOLZHAUSEN**  
TELEFON: (0 56 54) 98 70  
TELEFAX: (0 56 54) 13 03  
E-MAIL: [hohenhaus@relais.com](mailto:hohenhaus@relais.com)



Angenehm licht sind die Zimmer in der Radebeuler **Villa Sorgenfrei** (Mitte). Im **Graf Leopold** gibt es Gnocchi mit Bärlauch und Käse

Regionales, klassisch und kreativ zubereitet. Fluffiges Hahnenkamm-Flusskrebs-Soufflé begleitete eine würzige Flusskrebs-Hahnenkamm-Essenz, Stör-Mousse kombinierte Liebisch mit Kaviar und wildem Dill. Die mit Stachelbeer-„Staub“ bepuderte zarte Taube harmonierte gut mit gebackenen Stachelbeeren, Selleriepüree und einem Sellerie-Flan, der mit Taube und Rahm gefüllt war. Süß-säuerlicher Abschluss: Vogelbeersuppe mit Basilikum-Eis.

Im Bistro „Brotzeit“ variiert Liebisch die Berliner Stulle nach dem Smörrebröd-Vorbild.

Stefan Elfenbein

**FFFOO** „Zeitgeist im Drive“, OT Mitte, Friedrichstr. 84/Ecke Unter den Linden, 10117 Berlin, Tel. 030-20 92 13 13, www.drive-volkswagen-group.com, Sa mittag, So, Mo geschl., Hauptgerichte € 23-39 **EC** **MASTER** **VISA** **M** **H**

## SACHSEN

### VILLA SORGENFREI: Aufgewacht

Schluss mit dem Dornröschenschlaf! Der umtriebige Gastronom Stefan Hermann („bean & beluga“, „william“) hat das verwunschene Bankiers-Schlösschen von 1783 im Dresdener Villen-Vorort Radebeul übernommen. Lüster und Kerzenleuchter sind geblieben, doch statt in Korbsesseln sitzt man nun auf den gleichen weiß lackierten Designerstühlen mit dunkellila Polstern wie im „bean & beluga“. Von dort kommt auch Küchenchef Christoph Poser. Noch sei man in der Findungsphase, sagt Hermann. Wir haben trotzdem probiert.

Angenehm sauer abgeschmeckt war der tiefgrüne, kräutrig-samtige Gazpacho aus Kresse, Gurke, Kerbel, grüner Paprika und braunen Tomaten mit Ziegenjoghurt und

geröstetem Brot. Das sächsische Reh wurde geschmort und gebraten. Ausgesprochen aromatisch war der am Tisch mit duftender Koriander-Essenz aufgehogessene Weizenrisotto mit Creme und Püree aus gerösteter Aubergine, Zucchini, Zwiebeln und Paprika. Dazu schmecken die sächsischen Weine von den wohlbekanntem Nachbarn rundum.

Stefan Elfenbein

**FFFOO** „Sorgenfrei“, Augustusweg 48, 01445 Radebeul, Tel. 0351-795 66 60, www.hotel-villa-sorgenfrei.de, 14 DZ, 1 Suite, DZ ab € 99 **H**

**FFFOO** Im Restaurant nur Abendessen, Mo, Di geschl., Menüs € 49-79

**AmEx** **EC** **MASTER** **VISA** **M** **H**

## E I F E L

### GRAF LEOPOLD: Raffiniert und frech

Der altherwürdige Bau des Hotels „Amtshaus“, der auf einer Burganlage über dem Eifelstädtchen Daun thront, erscheint wie ein Zitatuschatz aus kurfürstlichen Zeiten: im Foyer eine imposante altbarocke Empfangstheke auf stilisierten Löwentatzen, das Restaurant in mattblau-silbergrauer Pracht mit antiken Buffets und dekorativen

Lüstern. Dass diese Inszenierung nicht altbacken wirkt, sondern zeitlose Gelassenheit ausstrahlt, ist vor allem den Gerichten des Chefkochs Phillip Probst im Restaurant „Graf Leopold“ zu verdanken.

Auch er zitiert klassische sowie regionale Ansätze, und das immer mit heiterer Leichtigkeit: erfrischend unkompliziert bei Jakobsmuscheln mit Keimlingen, Radieschen und Kohlrabi, raffiniert bodenständig beim geschmorten Spargel mit Heu-Öl auf Eigelb und Schinken, unbekümmert frech beim Kabeljau, dem Zwiebel, Schmand und Speck unvermutete Flammkuchen-Aromen verpassten. Herzhaft die gegrillte Rinderrippe mit Mark als Anlage; das Zaziki dazu hätte markanter ausfallen können.

Die Weinkarte wurde mit spürbarer Begeisterung für die Mosel zusammengestellt, aber offenkundig auch mit Kenntnis globaler Anbauggebiete. Liebenswürdiger Service.

Caro Maurer

**FFFOO** „Graf Leopold“, im „Romantik Hotel Kurfürstliches Amtshaus“, Burgfriedstr. 28, 54550 Daun, Tel. 06592-92 50, www.daunerburg.de, außer So nur Abendessen, Mo, Di geschl., Hauptgerichte € 42-45 **AmEx** **EC** **MASTER** **VISA** **H** **M** **H**

## MINUS

**Idar-Oberstein.** Die Küche von Renato Manzi haben wir stets gepriesen, in seiner langen Zeit im Hotel

„Bollant's im Park“ in Bad Sobernheim wie auch beim kurzen Intermezzo im Hotel „Bellevue“ in Traben-Trarbach. An seiner neuen Wirkungsstätte, dem „Parkhotel“ in Idar-Oberstein, haben wir jetzt nur einen matten Abglanz früherer Klasse erlebt: Eine zu lange gebratene Dorade lag auf Pak-Choi, der in erster Linie salzig schmeckte, eine Entenbrust war ebenfalls durchgebraten und entsprechend zäh. Wir waren wohl zu kurz nach Manzis Dienstbeginn gekommen.



Regionale Küche im **H'manns**, west-östliche Melange im **Rijks**, Kürbis-tortelli mit Rüben- und Petersiliencreme im **Castel Fragsburg**

## P F A L Z

### **H'MANN'S: Der Duft der Kräuter**

Bevor sich Andreas und Chris Brigitte Hegmann in Neuleiningen ihren Traum vom eigenen Restaurant erfüllten, führte er einen Gastronomie-Großhandel in der Nähe von Trier, und sie arbeitete als stellvertretende Restaurantleiterin in „Rüssels Landhaus St. Urban“ in Naurath. Über zwei Jahrzehnte hat sie renommierten Köchen über die Schulter geschaut und dann eigene Gerichte entwickelt. Die Autodidakten verstehen also das Handwerk.

Binnen kurzer Zeit hat Chris Hegmann in der gemütlich eingerichteten Villa ihren eigenen Kochstil entwickelt, eine leichte, aufs Wesentliche reduzierte und streng saisonale Küche. Die Aromen liefern frische Kräuter, die jeden Morgen von einem befreundeten Biohof im Nachbarort kommen – im Wortsinn taufisch.

Die zweierlei Süppchen von Kräutern und Sellerie überzeugten mit intensivem Aroma, an dem Schnittknoblauch einen gewichtigen Anteil hatte, die guten Kalbs-haxenravioli wären aber auch ohne das dominante Kräuterpesto ausgekommen. Als Hauptgang wurde Hüfte vom Glan-Rind aufgetragen, einer alten, vorwiegend in Rheinland-Pfalz beheimateten Rasse. Polenta und kross gebratene Pilze von der Bärenbrunner Mühle waren eigenständige Begleiter des aromatischen Fleisches.

Zu den Gängen empfiehlt Andreas Hegmann jeweils gut abgestimmte Weine aus der Region.

*Christoph Ruf*

**BBB** „H'manns“, Am Goldberg 2, 67271 Neuleiningen, Tel. 06359-53 41, www.hmnn.de, außer Sa und So nur Abendessen, Mo geschl., Hauptgerichte € 19-29      

## WIEDERBESUCHT

**Südtirol.** Die Fragsburg ist ein alter Ansitz hoch über Meran – und seit 1954 ein luxuriöses Hideaway für Menschen, die ein paar Tage entschleunigen wollen, ohne auf die Annehmlichkeiten der Zivilisation zu verzichten. Sie bietet eine der führenden Küchen im Etschtal. In bester Tradition sind die Gerichte des jungen Chefkochs Luis Haller, leicht, kreativ und beseelt von der Idee, Elemente der Südtiroler Bauernküche einzubauen, etwa den Bratapfel zum Hirschrücken oder die Schüttelbrotkruste um das Kalbstatar. Wir probierten die von hauchdünnem Pasteteig ummantelten Schlutzer mit schwarzer Trüffel und geröstetem Blumenkohl – eine köstliche Kombination. Hervorragend auch der Artischockenrisotto mit Steinpilz-Sphäre und Trüffeln, tadellos die Wildgerichte aus dem Passeiertal. Die Weinkarte enthält nahezu alle italienischen und Südtiroler Klassiker. Der größte Luxus aber ist die lärchenhölzerne Terrasse mit Ausblick.

Jens Priewe

**BBB** „Castel Fragsburg“, Fragsburg 3, IT-39012 Meran, Tel. 0039-04 73 24 40 71, www.fragsburg.com, 8 Zi., 12 Suiten, DZ ab € 410  

**BBB** Im Restaurant außer Sa und So nur Abendessen, Mo und Nov.-März geschl., Hauptgerichte € 34-49     

## A M S T E R D A M

### **RIJKS: Global essen, lokal trinken**

Ein Langustinschwanz, halb als Tatar, halb als sanft geröstete Scheibe in mit Zitronengras aromatisiertem Petersiliensud, subtil gewürzte Currycreme dazu und frittierte Glasnudeln mit einem Hauch Tomatenpulver obendrauf – fertig ist eine west-östliche Geschmackssensation. Sie erinnert an die Zeit, da das Königreich der Niederlande globalen Handel betrieb. Immerhin befindet sich das Restaurant in einem Flügel des Rijksmuseums, das immense Schätze aus dieser Periode birgt – ab 15. Oktober in der großen Ausstellung „Asien in Amsterdam“ zu bewundern.

Das Lokal mit zwei Speiseräumen und offener Küche ist im Brasserie-Stil schwarz-weiß gestaltet; farbige Teller setzen reiz-

volle Akzente. Wiederum intensive Aromen entfaltetes Zitronenbasilikum, sautierter Blumenkohl und knusprig gebratene Lammfiletwürfel. Eine extravagante Spezialität waren in fruchtigem Essig eingelegte Walnüsse, die sich zur Selleriewurzel aus dem *rôtissoire* (Drehgrill) gesellten.

Selbst die Weinkarte ist hier verblüffend niederländisch geprägt – mit Limburger Weinen wie der fein strukturierten 2013er Cuvée XII von Mathieu Hulst, vor allem aber dank vielen in aller Welt tätigen Winzern mit holländischen Wurzeln.

*Kiki Baron*

**BBB** „Rijks“, Museumstraat 2, NL-1077 XX Amsterdam, Tel. 0031-20-674 75 57, www.rijksrestaurant.nl, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 30-40





Schwarz, Weiß und Grau im **Zoom Hotel**, rundum erneuerte Pracht im **Excelsior Hotel Gallia**, Wellness am Pool im **El Rodat**

## BRÜSSEL

### ZOOM HOTEL: Fotos, Starkbier und Grand-Cru-Schokolade

Der erfreuliche Trend setzt sich fort: Die belgische und europäische Hauptstadt bekommt immer mehr markant gestylte Boutiquehotels. Jüngstes Beispiel ist das „Zoom Hotel“ in einer ruhigen Seitenstraße der eleganten Avenue Louise. Motto der Dekoration ist die Fotografie, daher dominieren im ganzen Haus die Farben Schwarz, Weiß und Grau. Sie kontrastieren wohlthuend mit maßgefertigten Möbeln aus hellem Holz und mit Vintage-Stücken aus den 50er-Jahren.

In der großzügigen, in vier Bereiche unterteilten Lounge sitzt man hier und da auf alten Kinossesseln und bewundert historische Fotoapparate, bunte Werbeplakate für Kodak-Kameras und vor allem Fotos – von Profis, aber auch von Hotelgästen. Die schönsten Aufnahmen hängen allerdings, auf riesige Planen gedruckt, in Eisenrahmen über den Kingsize-Betten. Daneben bestehen die Zimmer mit ihrer Geräumigkeit, hübschen Bädern und im hinteren Teil des Hauses mit dem Blick auf die Gärten der Nachbarhäuser.

Seinen Höhepunkt erreicht das Wohlbefinden in der Bar mit lauschigem Patio. Rund 70 der feinsten belgischen Biere bietet sie an, darunter absolute Raritäten wie das Starkbier der Trappisten von Westvleteren. Der Genuss lässt sich noch weiter steigern: mit perfekt zum Bier passenden Grand-Cru-Schokoladen der Edelmarke Dolfijn. *Sven-Claude Bettinger*

☹☹☹☹ „Zoom“, OT Ixelles, Rue de la Concorde 59, BE-1000 Brüssel, Tel. 0032-2-515 00 60, [www.zoomhotel.be](http://www.zoomhotel.be), 37 Zi., DZ ab € 75     

## MAILAND

### EXCELSIOR HOTEL GALLIA: Dynamische Eleganz am Bahnhof

Pünktlich zur Expo ist fast alles fertig geworden im „Excelsior Hotel Gallia“. Vier Jahre wurde um- und angebaut im Traditionshaus, das 1932 als „Palace Gallia“ gegenüber der Stazione Centrale, dem Mailänder Hauptbahnhof, eröffnet wurde. Das historische Palais wurde nun durch einen Neubau ergänzt – mit einer Fassade, die wie ein fragiler Vorhang aus Stahl und Glas anmutet, entworfen vom Mailänder Studio Marco Piva, das auch für die Harmonie des Interieurs zeichnet.

Die Designer haben eine moderne Ästhetik perfekt mit dem überkommenen Belle-Époque-Stil vereint. Die Möbel stammen alle von Mailänder Designern wie Poltrona Frau, Cassina und Fendi Casa. Marmor überall, in den großzügigen Bädern und auch in den Korridoren. Lichtinstallationen und Leuchten wurden exklusiv für das Hotel designt. Beeindruckend ist der 30 Meter hohe Kronleuchter aus Muranoglas, der alle acht Etagen im historischen Treppenhaus illuminiert.

Respektable Maße hat der Spa-Bereich, der größte der Stadt (1000 Quadratmeter), unter dem Dach auf zwei Ebenen mit Außenterrasse; der Pool soll im Spätsommer fertig sein. Ein weiterer Höhepunkt erwartet die Gäste ab September auch im siebten Stock, wenn das Gourmetrestaurant „Terrazza Gallia“ eröffnet – unter der Regie eines Spitzenduos, der Brüder Enrico und Roberto Cerea, die sich im Familienrestaurant „Da Vittorio“ nahe Bergamo viele Auszeichnungen erkocht haben. Die *rooftop bar* mit Außenterrasse nebenan ist bereits ein Anziehungspunkt mit prächtiger Aussicht. *Eva Gerberding*

☹☹☹☹ „Excelsior Hotel Gallia“, Innenstadt, Piazza Duca d'Aosta, 9, IT-20124 Mailand, Tel. 0039-026 78 51, [www.excelsiorhotelgallia.com](http://www.excelsiorhotelgallia.com), 182 Zi., 53 Suiten, DZ ab € 275     

## COSTA BLANCA

### EL RODAT: Muße mit Meerblick

Ein einmalig erholsames Klima herrscht im Norden der Costa Blanca, mild und sonnig ist es übers ganze Jahr, nur selten zu heiß. Ideale Bedingungen also für Liebhaber mediterranen Lebens – Strand, idyllische Buchten und frischen Fisch inklusive.

In einem Villenviertel, vier Kilometer oberhalb vom Badeort Jávea, steht das Hotel „El Rodat“ inmitten von Palmen, Piniern und blühenden Gärten. Meerblick bieten nicht nur die Doppelzimmer mit Zugang zum Garten, noch großzügiger haben die Architekten die Juniorsuiten und die vier „Gran Suites“ mit luxuriösen Bädern, Salons und geräumigen Balkons gestaltet. Viele Gäste liegen im Garten am Pool, eine von vielen Gelegenheiten zur Regeneration: Im Spa nutzt man das beheizte Schwimmbad, lässt sich massieren oder mit Goldstaub den Körper hydrieren.

Das appetitliche Frühstücksbuffet wird auf der Terrasse angerichtet. Im Restaurant kann man abends sehr passabel essen, etwa *ajo blanco malagueño*, eine dickflüssige Suppe aus Brot, Knoblauch und Öl, oder ein Adlerfischfilet, saftig gegrillt und freundlich serviert. *Winfried Bährs*

☹☹☹☹ „El Rodat“, C/La Murciana, 9, ES-03730 Jávea, Tel. 0034-966 47 07 10, [www.elrod.com](http://www.elrod.com), 8 Zi., 34 Suiten, DZ ab € 121      



Hotel **Das Tegernsee** in bester Lage, schön Deftiges wie dreierlei Knödel **Beim Zotzn**, Terrasse über dem See vor der **Fährhütte 14**

# 48 STUNDEN AM *Tegernsee*

**12 UHR.** Ankunft im „Das Tegernsee“; Einziehen ins rostbraun-elegante Zimmer im „Haus Wallberg“. Der Seeblick entschädigt für alle Staus.

**13 UHR.** Die neue „Alpenbrasserie“ des Hotels öffnet erst am Abend. Bleibt das Hauptrestaurant „Senger“. Zur Kräuterschaumsuppe mit pochiertem Ei weht eine frische Brise über die Terrasse des einstigen Zarentochter-Schlösschens.

**15 UHR.** Mit der Seilbahn auf den Wallberg und die letzten Meter zum Gipfelkreuz zu Fuß (feste Schuhe mitnehmen!) – eine bessere Aussicht haben nur die Paraglider.

**19 UHR.** Bergluft macht hungrig, darum kocht heute Familie Bogner „Beim Zotzn“ für uns. Ohne Reservierung geht nichts, denn die Stuben-Plätze für dreierlei Knödel, Tiroler Bio-Krustenbraten und den Dinkelmehl-Kaiserschmarren sind sehr begehrt. Dazu ein Tegernseer Helles, und dann ausnahmsweise früh zu Bett.

**10 UHR.** Croissant und handgebrühter Guatemala Finca La Perla im Café der „Ersten Tegernseer Kaffeerösterei“ ([www.tegernseer-kaffeerosterei.de](http://www.tegernseer-kaffeerosterei.de)) in Kreuth. Abstecher zur „Naturkäserei TegernseerLand“ ([www.naturkaeserei.de](http://www.naturkaeserei.de)). Von hier kommt der einjährige „Gipfel-Käse“, der Barack Obama beim G7-Treffen serviert wurde.

**13.30 UHR.** Mittagssnack im Restaurant „Webers“, vielen noch bekannt als „Bistro André“. Schickes Publikum, am Nachbartisch werden lautstark neue Boxspringbetten nach Duisburg-Kaiserberg beordert. Davon abgesehen ist die schattige Hofterrasse dank Olivenbäumen und Springbrunnen ein kleines Idyll; mit Carpaccio und Schwertfischsteak macht man wenig falsch.

**16.30 UHR.** Besuch im Olaf-Gulbransson-Museum. Sep Rufs Bungalowbau zeigt neben Porträts und Illustrationen des Wahl-Tegernseers auch Karikaturen seiner „Simplizissimus“-Kollegen wie Rudolf Wilke und Ferdinand von Reznicek. Danach ein marokkanischer Minztee auf der „Seehaus“-Terrasse ([www.seehaus-tegernsee.de](http://www.seehaus-tegernsee.de)).

**18.57 UHR.** Abfahrt mit der „Kreuth“ (Linie D – Rathaussteg 1) hinüber nach Rottach-Egern. Wir bummeln ein kurzes Stück am Ufer und in die „Egerner Höfe“.

**20 UHR.** Abendessen in Michael Fells jüngst umgezogenen „Dichterstub'n“. Der luftige Holzpavillon steht zwischen den Suiten-Höfen gegenüber dem Haupthaus (unterirdisch verbunden). Auf gewohnt hohem Niveau, vielleicht etwas klassischer, gelingen Landei mit Salzburger Beluga-Kaviar auf Vinschgerl-Chip und Reh mit Mispeln.

**23 UHR.** Heimfahrt mit dem Taxi. „Once Upon a Thyme“ heißt die kräutrige Negrone-Variante in der „Schlossbar“, vorm Panoramafenster glimmt die Seebeleuchtung durch den Rauch der Gartenfackeln. Im Hintergrund Fiction Factorys 80er-Heuler „(Feels Like) Heaven“ – hier passt er ausgezeichnet.

**11 UHR.** Abschied im Beachclub „Fährhütte 14“. Vor den Sofas in der ersten Reihe kreuzen Blässhühner und Wanderjollen – Entspannung pur! Spontanes Mittagessen; das Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat verhindert später den tückischen Raststätten-Hunger. Für die grandiose Hochküche von Christian Jürgens im „Seehotel Überfahrt“

blieb diesmal keine Zeit. Aber bei unserem nächsten Besuch am Tegernsee. Sehr bald! *Ulf Sundermann*

Vorwahl: 08022

**☑☑☑☑☐** „Das Tegernsee“, Neureuthstr. 23, 83684 Tegernsee, Tel. 18 20, [www.dastegernsee.de](http://www.dastegernsee.de), 64 Zi., 10 Suiten, DZ ab € 229

**☑☐☐☐☐** „Das Senger“, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 14-36

**☑☐☐☐☐** „Beim Zotzn“, Wolfgrubstr. 6, 83700 Rottach-Egern, Tel. 29 99, [www.zotzn.de](http://www.zotzn.de), nur Abendessen, Mo, Di geschl., Hauptgerichte € 10-20

**☑☑☑☐☐** „Dichterstub'n“, im „Parkhotel Egerner Höfe“, Aribostr. 19-26, 83700 Rottach-Egern, Tel. 66 65 02, [www.egerner-hoefe.de](http://www.egerner-hoefe.de), nur Abendessen, Di, Mi geschl., Hauptgerichte € 32-38

**☑☐☐☐☐** „Fährhütte 14“, Weißachdamm 50, 83700 Rottach-Egern, Tel. 18 82 20, [www.faehrhuette.de](http://www.faehrhuette.de), Mo, Di geschl., Hauptgerichte € 10-29

**☑☐☐☐☐** „Webers“, Seestr. 4 a, 83700 Rottach-Egern, Tel. 271 92 16, [www.restaurant-webers.com](http://www.restaurant-webers.com), So geschl., Hauptgerichte € 10-35



## Herrenchronograph von CHRIST

Sportlich-elegant – so präsentiert sich der aufwendig gestaltete Herrenchronograph von CHRIST. Ein schwarzes Zifferblatt in Kachel-Optik beherbergt vier Anzeigen: Datum, Stoppfunktion, kleine Sekunde, 24-Std.-Anzeige. Das Gehäuse besteht aus Edelstahl und wird von einem schwarzen Lederarmband getragen. Wasserdicht bis 10 Bar. Durchmesser ca. 42 mm, Höhe ca. 11 mm.



## Tablett „Faro“ von Lambert

Das Tablett „Faro“ aus dem Hause Lambert zeichnet sich durch seine Variabilität aus. Ob als Obstschale für frische Früchte, zum Servieren von kleinen Snacks oder Getränken oder als dekorative Basis für ein Kerzenarrangement, das Tablett „Faro“ ist in jeder Situation eine stilvolle Wahl. Maße: H: 5,5 cm, Ø 43 cm. Material: Aluminium, vernickelt. Farbe: Silber

## 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



## TEUBNER „Messer“

Profiköche schwören auf ihr spezielles Lieblingsmesser, und auch immer mehr ambitionierte Hobbyköche gönnen sich den Luxus eines oder mehrerer richtig teuren Messer. Mit TEUBNER die Welt der Küchenmesser entdecken: Wissenswertes und Ungewöhnliches rund um die scharfen Küchenhelfer, 30 anschauliche Schneidetechniken und ausgewählte Rezepte, die Lust machen, sie auszuprobieren. 288 Seiten, Hardcover.



## Grillpfanne von Le Creuset

Stilicht Steaks braten mit der Grillpfanne von Le Creuset. Die quadratische Grillpfanne mit ergonomischem Gusseisengriff ist auch für den Einsatz im Backofen geeignet. Der hohe Rand ist ideal zum Vermeiden von Spritzern. Die Grillrillen sorgen für den authentischen Grillgeschmack beim Braten und halten das Fett weitestgehend vom Bratgut fern. Für alle Herdarten inklusive Induktion geeignet. 26 x 26 cm.

## 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 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.
- In der **Ausgabe 11/2015** stellen wir Ihnen Istanbuls neue junge Lokale vor – plus viele Insidertipps. Aufregend! Außerdem: Das wird Trend in der Küche – Retro-Chic, Holz und flexible Lösungen. Weintrinker entdecken mit uns die Region Baden neu.

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. 1351165**

**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		

**Für meine Empfehlung wünsche ich mir folgende Prämie:**

Herrenchronograph von CHRIST  
 Tablet „Faro“ von Lambert  
 TEUBNER „Messer“  
 Grillpfanne von Le Creuset

Ich zahle per Kreditkarte  Mastercard  Visa

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

KREDITKARTEN-NUMMER	GÜLTIG BIS
IBAN	KREDITINSTITUT

**SEPA-Lastschriftmandat:** Ich ermächtige die DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH, Düsternstr. 1-3, 20355 Hamburg, Gläubiger-Identifikationsnummer DE7ZZZ00000004985, 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.

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

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

# 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 **H** und Weingütern **W**.  
 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:**

- HHHHH** In jeder Hinsicht perfekt
- HHHH** Außergewöhnliches Haus mit hervorragendem Service in bemerkenswerter Lage
- HHH** Großer Komfort bis ins Detail, sehr guter Service, rundum Wohlbefinden
- HH** Guter Komfort, freundliche Atmosphäre
- H** Komfort über dem Durchschnitt und/oder freundliche Atmosphäre

**WEINGÜTER:**

- WWWWW** Einer der besten Weinproduzenten
- WWWWW** Herausragende Weinqualität
- WWWW** Sehr gute Weinqualität
- WWW** Gute bis sehr gute Weinqualität
- W** Gute Weinqualität
- W** Halber Punkt

**WAS DIE SYMBOLE BEDEUTEN:**

- Bar
- BIO** Bioangebot
- Garage oder Parkplatz
- 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

## SCHLESWIG-HOLSTEIN

SEITE 24



### NORDSEE Friedrichskoog

#### 1 Urthel

Frische Nordseekrabben und andere Meeresbewohner, traditionell zubereitet. Fische aus eigener Räucherei im angeschlossenen Laden.  
 \* Hafenstr. 71, Tel. 04854-291, www.urthel.de, nur tagsüber geöffnet (bis 18.30 Uhr)  
 Mo geschl., Hauptgerichte € 8-18

#### Hamburger Hallig

##### 2 Hallig Krog

Im reetgedeckten „Krug“ serviert Erik Brack, einst Küchendirektor der „MS Deutschland“, Kabeljau in Estragon-Senf-Sauce und „Wattenmeersalat“ mit Sylter Zuckeralgen. Öffnungszeiten sind wetterabhängig. Zufahrt: 6 Euro Maut.  
**F** Hamburger Hallig, Tel. 04671-94 27 88, www.hallig-krog.de, 1. April-31. Okt. tgl. 11-20/21 Uhr geöffnet, Hauptgerichte € 12-26

#### Husum

##### 3 Thomas

Frisches Design und freundliche Atmosphäre in der Stadtmitte. Von der Ecksuite im obersten Stock geht der Blick über die Dächer bis zur Küste. Hübscher Wellnessbereich.  
**HH** Am Zingel 7-9, Tel. 04841-662 00, www.thomas-hotel.de, 53 Zi., 3 Suiten, DZ ab € 92

#### St. Peter-Ording

##### 4 Beach Motel

Das hippe Hotel im amerikanischen Ostküstenschick steht direkt am Deich. Im Restaurant „dii:ke“ isst man mit Nordseesand unter den Füßen, etwa die Pizza „Heimat“ aus dem Holzgefeuerten Steinofen. Große Terrasse.  
**HH** Am Deich 31, Tel. 04863-908 00, www.beachmotel-spo.de, 94 Zi., 9 Suiten, DZ ab € 69

##### 5 Zweite Heimat

Alle Zimmer in dem neuen, schicken Hotel sind von Riviera Maison ausgestattet, einige haben Meerblick. Moderne Regionalküche im „Esszimmer“.  
**HH** Am Deich 41, Tel. 04863-47 48 90, www.hotel-zweiteheimat.de, 21 Zi., 26 Suiten, DZ ab € 120   
**F** „Esszimmer“, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 19-34

##### 6 Axels Restaurant

Mit der Abendsonne verwandelt sich die „Strandhütte“ in „Axels Restaurant“ mit mediterran inspirierter Küche.  
**F** Südstrand, Tel. 04863-47 47 011, www.die-strandhuetten.de, Mo, Di geschl., Hauptgerichte € 20-29

##### 7 Die Seekiste

Auf der Böhler Sandbank werden kutterfrische Nordseekrabben noch vor Ort gepult. Viele Lamm- und Fischgerichte.  
**F** Zum Böhler Strand, Tel. 04863-47 67 57, März-Okt. kein Ruhetag, www.diesseekiste.de, Hauptgerichte € 10-18

##### 8 Strandbar 54° Nord

Bei Flut speist man hier mitten im Meer: gegrillter Fisch,



Scampi, Steaks und Lammwürstchen. Guter hausgemachter Schmandkuchen.  
 \* Strandweg 999, Tel. 04863-47 81 75, www.strandbar-54grad-nord.de, März-Okt. tgl. 11.30-20 Uhr, Gerichte € 4-25 ☑️🌿🍷

### Sylt

#### 9 Severin's Resort & Spa

Ein ganzes Resort unter Reet: Neues, schönes und luxuriö-

ses Ferienhotel nahe dem Wattenmeer mit schönem Spa und zwei Restaurants.

📍 OT Keitum, Am Tipkenhoog 18, Tel. 04651-46 06 60, www.severins-sylt.de, 39 Zi., 28 Suiten, 22 App., DZ ab € 290 🌿🏠📶🗺️  
 📍 „Tipken's“, Tel. 04651-46 06 65 33, www.tipkens-sylt.de, nur Abendessen, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 29-35  
 ☑️🌿🍷

#### 10 Butcherei

Neues, lässig-rustikales Steakhaus im Ortskern von Keitum mit Bar im angesagten Wohlfühlschick. Diverse Steaks: US-Beef vom Züchter Dan Morgan, Fleisch von Wagyu und heimischen Weiderindern – auch *dry-aged*. Der Hauswein und die guten Würste (Burgenländer Bratwurst, Chili-Käse-Krainer) kommen vom österreichischen Winzer und Metzger Hans Schwarz.

📍 OT Keitum, Christian-Peter-Hansen-Allee 2, Tel. 04651-886 43 00, Mo geschl., Hauptgerichte € 24-76 ☑️🌿🍷🗺️

#### 11 Weinraum

Klein und angenehm unprätentiös ist die schmale Bar mit rund 400 Weinen, rund

35 werden glasweise ausgeschenkt. Viele deutsche Rieslinge, aber auch Südafrikas junge, aufstrebende Winzer sind gut vertreten. Tapas, einige Suppen und Flammkuchen.  
 \* OT Westerland, Elisabethstr. 4, Tel. 04651-967 63 36, www.weinraum.co, tgl. ab 16 Uhr, Mi geschl., Tapas € 3-16 ☑️🍷

### OSTSEE DOLLERUP

#### 1 Dolleruper Destille

Hochwertige Früchte, hauptsächlich von Streuobstwiesen, verwandelt die Brennerei südöstlich von Flensburg in edle Brände. Im Hofladen wird mit weiteren Produkten der Region gehandelt.

• Neukirchener Weg 8 a, Tel. 04636-97 60 30, www.alles-apfel.com, Mo-Fr 10-13 und 15-18 Uhr, Sa, So 14.30-18 Uhr ☑️

### Eckernförde

#### 2 Meergold

Das beste Fischgeschäft der Region hat eine eigene Räucherei (Sprotten!) und stellt Salate selbst her. Täglich ein Fischgericht als Mittagsimbiss, mal Brathering, mal Kabeljau.

• Jungfernstieg 19, Tel. 04351-28 14, www.meergold.de,

Mo-Fr 8.30-18 Uhr, Sa 9-14 Uhr ☑️

### Glücksburg

#### 3 Meierei Dirk Luther

Anfang 2015 wurde das Gourmetrestaurant im schönen privat geführten Wellnesshotel „Alter Meierhof“ an der Flensburger Förde renoviert. Zeitgemäße Kulisse für moderne, raffinierte und aromastarke Gerichte.

📍 „Alter Meierhof“, Uferstr. 1, Tel. 04631-619 90, www.alter-meierhof.de, 52 Zi., 2 Suiten, DZ ab € 205 🌿🏠📶🗺️

📍 „Meierei“, außer Sa nur Abendessen, So, Mo geschl., Menüs € 128-178

☑️🌿🍷🗺️

### Grömitz

#### 4 Tork's Coffee

Im Café der bekannten Rösterei mit Strandblick sind auch die Kuchen aus eigener Herstellung delikats.

• Kurpromenade 8, Tel. 04562-47 47, www.torkscoffee.de, März-Okt. Mo-Fr 10-18 Uhr, Nov.-Feb. tgl. 11-17 Uhr

☑️🏠🍷

### Haffkrug

#### 5 Muschel

Das Traditionslokal mit Ostseeblick wurde kürzlich optisch

# So schmeckt Schleswig-Holstein!



Der Titel ist Programm: [Mohltied!], plattdeutsch für: Mahlzeit, ist Ihr kulinarischer Reiseführer durch Schleswig-Holstein. Viermal im Jahr macht das Bessereser-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



wie kulinarisch erneuert. Frische Produkte aus der Region prägen die Karte, mit viel Fisch und Meerestieren.

**FOOOO** Strandallee 10, Tel. 04563-42 28 03, [www.restaurant-muschel-haffkrug.de](http://www.restaurant-muschel-haffkrug.de), kein Ruhetag, Hauptgerichte € 14-28  
**AmEx EC MASTER VISA M**

## Hohwacht

### **6** Fischräucherei Kruse

Was die Ostsee hergibt, wird nach traditioneller Art über Buchenholz geräuchert. Die Qualität, die Karsten Kruse liefert, hat sich bis zu Spitzenköchen herumgesprochen.  
 • OT Alt-Hohwacht, Am Brackstock 1 a, Tel. 04381-81 39, [www.fischraeucherei-kruse.de](http://www.fischraeucherei-kruse.de), Mai-Sep. tgl. 15-19 Uhr, April und Okt. Fr-So 15-18 Uhr

## Kiel

### **7** Fischbar

In den weißen Strandkörben an der Förde isst man Fish & Chips mit dicken Pommes und selbst gemachter Remoulade, Brötchen mit Räucherfisch oder Fischfrikadelle und trinkt

dazu *craft beer*. Eigener Food Truck für Events.

\* Düsternbroker Weg 52 (Kielinie), Tel. 0160-97 02 43 50, [www.myfischbar.de](http://www.myfischbar.de), April-Okt. tgl. 11.30-20 Uhr, Gerichte € 3-5 **EC**

## Niendorf

### **8** Seehuus

Die Zimmer des 2014 eröffneten Hotels am Strand sind modern-maritim, alle haben einen Balkon, viele mit Meerblick. Schöner Wellnessbereich. Auf die Ostsee schaut man auch aus dem eleganten Restaurant „Kliff“  
**FOOOO** Strandstr. 69, Tel. 04503-80 12 60, [www.seehuus-hotel.de](http://www.seehuus-hotel.de), 67 Zi., 7 Suiten, DZ ab € 118   
**FOOOO** „Kliff“, nur Abendessen, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 14-39  
**EC MASTER VISA**

## Scharbeutz

### **9** Bayside

So wuchtig der fünfstöckige Bau von außen wirkt: Im Inneren ist das 2014 eröffnete Hotel sehr ansprechend und licht. Großer Spa mit Zugang

zum Meer. Regionale Einflüsse im Restaurant „Coast“, mit dem gläsernen Außenfahrstuhl geht es zur „Roof Bar“

**FOFOO** Strandallee 130 a, Tel. 04503-609 60, [www.bayside-hotel.de](http://www.bayside-hotel.de), 126 Zi., 6 Suiten, DZ ab € 118  
**AmEx DINERS EC MASTER VISA**

### **10** Gran BelVeder

Großzügige Zimmer im mediterranen Look, auch die Küche blickt gen Süden: Französische Raffinesse im „DiVa Gourmet“, andalusische Aromen im „Sol y Mar“ mit Steaks vom Lavagrill. Bademantelgang zur benachbarten Ostseetherme.  
**FOFOO** Strandallee 146, Tel. 04503-35 26 600, [www.belveder.de](http://www.belveder.de), 59 Zi., 23 Suiten, 1 App., DZ ab € 175   
**FOFOO** „DiVa“, nur Abendessen, So-Di geschl., Hauptgerichte € 35-42  
**AmEx DINERS EC MASTER VISA**

## Travemünde

### **11** Miera an der Hafenkante

Das beliebte Lübecker Bistro-Restaurant „Miera“ in hat seit dem Frühjahr 2015 einen Ableger im Travemünder Fischereihafen. Auch hier gibt es nun Saisonales und Klassiker wie Räucherhering und mediterrane Antipasti.  
 \* Auf dem Baggarsand 7, Tel. 04502-880 98 51, [www.miera-luebeck.de](http://www.miera-luebeck.de), kein Ruhetag, Hauptgerichte € 8-25 **AmEx EC MASTER VISA M**

## Warnsdorf

### **12** Landhaus Töpferhof

Zur kürzlich erweiterten Hofanlage mit gemütlichen Zimmern gehört auch ein Restaurant mit regionalen und italienischen Gerichten sowie das „Café Tausend-schön“ mit gutem Kuchen.

**FOFOO** Fuchsbergstr. 11, Tel. 04502-21 24, [www.landhaus-toepferhof.de](http://www.landhaus-toepferhof.de), 17 Zi., 6 Suiten, 15 App., DZ ab € 130  
**AmEx EC MASTER VISA**

## Weißenhau

### **13** Grand Village Weissenhaus

Großzügiges Luxusresort in einem ehemaligen Gutsdorf mit weitläufigem Park bis zum Privatstrand. Kreative Hochküche im Restaurant „Courtier“, feine internationale Bistroküche mit *beef tartare* und Kaviar-shot (zehn Gramm vom Baerii Stör) im „Bootshaus“  
**FOFOO** Parkallee 1, Tel. 04382-926 20, [www.weissenhaus.net](http://www.weissenhaus.net), 40 Zi., 16 Suiten, DZ ab € 290   
**FOFOFO** „Courtier“, nur Abendessen, So, Mo geschl., Hauptgerichte € 42-49  
**AmEx DINERS EC MASTER VISA**

## STOCKHOLM

SEITE 40



**Vorwahl:** 0046-8

**Anreise:** Tägliche Verbindungen von den großen deutschen Flughäfen mit Lufthansa, Germanwings, SAS, Air Berlin, Norwegian, Tickets ab € 215

**Transfer:** Schnellbahn zum Hauptbahnhof 20 Min., € 9,20

**Info:** [www.visitsweden.com/schweden](http://www.visitsweden.com/schweden)

## Top-Restaurants

### **1** Ekstedt

Einzigtiges Konzept des populären Fernsehkochs Niklas Ekstedt: Alle Speisen werden



auf offenem Feuer (oder im Backofen oder in der Asche) zubereitet. Das Ergebnis: elegante, aromatische Gerichte.

**☺☺☺☺☺** OT Norrmalm, Humlegårdsgatan 17, Tel. 611 12 10, [www.ekstedt.nu](http://www.ekstedt.nu), nur Abendessen, So und Mo geschl., Menüs € 84-106 **AmEx** **MASTER** **VISA**

## 2 Esperanto

Feinschmeckerrestaurant mit schwedisch-asiatischen Kreationen in einem ehemaligen Theater. Höchste Eleganz. Unter gleicher Adresse: „Råkultur“ mit schwedischen Versionen von Sushi und Sashimi – keine Reservierungen, also sehr pünktlich oder spät zum Essen kommen! – und „Shibumi“, die hiesige Variante einer japanischen Taverne. Man sitzt auf Hochstühlen an der Bar und

bekommt zu den Getränken köstliche Kleinigkeiten.

**☺☺☺☺☺** OT Östermalm, Kungstengsgatan 2, Tel. 696 23 23, [www.esperanto-restaurant.se](http://www.esperanto-restaurant.se), nur Abendessen, So-Di geschl., Menüs € 144-187 **MASTER** **VISA**  
**☺☺☺☺☺** „Råkultur“, So geschl., ab 11.30 bzw. 17 Uhr geöffnet (keine Reservierung)  
 \* „Shibumi“, Di-Fr 18-23 Uhr

## 3 Frantzén

Der richtige Ort, um ultimative, aktuelle, skandinavische Hochküche zu erleben. Nur 14 Plätze, rechtzeitig reservieren (siehe auch Nr. 11, Bistro „The Flying Elk“).  
**☺☺☺☺☺** Altstadt, Lilla Nygatan 21, Tel. 20 85 80, [www.restaurantfrantzen.com](http://www.restaurantfrantzen.com), nur Abendessen (Sa ab 15 Uhr geöffnet), So, Mo geschl., Menü € 245 **AmEx** **DINERS** **MASTER** **VISA**

## 4 Gastrologik

Souverän zeitgemäßes Restaurant mit radikaler Saisonküche, ein neuer Stern am Gastrohimmel. Unter gleichem Dach und gleicher Regie werden im Bistro „Speceriet“ dieselben Top-Produkte zu einfachen Gerichten verarbeitet. Keine Reservierungen, aber das Warten lohnt.  
**☺☺☺☺☺** OT Östermalm, Artillerigatan 14, Tel. 662 30 60, [www.gastrologik.se](http://www.gastrologik.se), nur Abendessen, So, Mo geschl., Menü € 138 **AmEx** **DINERS** **MASTER** **VISA** ♿  
 \* „Speceriet“, [www.speceriet.se](http://www.speceriet.se)

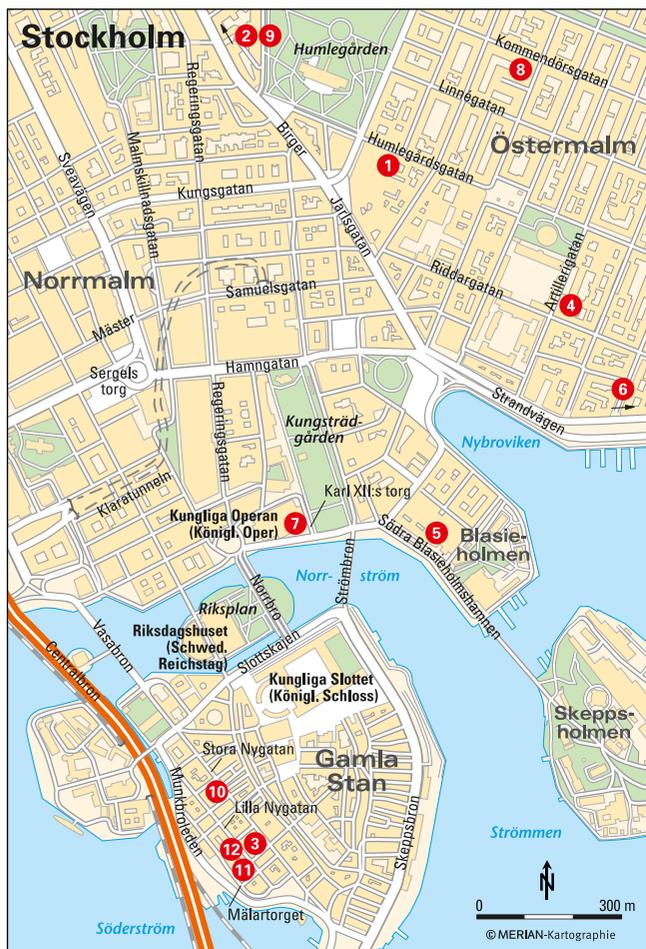
## 5 Matsalen

Fine-dining-Restaurant von Mathias Dahlgren, schick designt, vergnügt und stets von Neuem erstaunlich. Sein Bistro „Matbaren“ öffnet die Welt skandinavischer Feinschmeckerei auch mittags.  
**☺☺☺☺☺** OT Norrmalm, im Grand Hotel Stockholm,

Södra Blasieholmshamnen 6, Tel. 679 35 84, [www.mdghs.se](http://www.mdghs.se), nur Abendessen, So, Mo geschl., Menü € 202 **AmEx** **MASTER** **VISA** ♿  
**☺☺☺☺☺** „Matbaren“, Sa mittag, So geschl.

## 6 Oaxen Krog

Elegantes Restaurant auf der ehemaligen königlichen Jagdinsel mit inspirierender, oft euphorisierender Küche von unserem „Koch des Monats“ Magnus Ek (siehe Seite 56). Ganztägig geöffnet ist das helle, vergnügte Bistro „Oaxen Slip“ im selben Haus, berühmt für die modernen Interpretationen schwedischer Klassiker.  
**☺☺☺☺☺** OT Beckholmen, Beckholmsvägen 26, Tel. 55 15 31 05, [www.oaxen.com](http://www.oaxen.com), nur Abendessen, So und Mo geschl., Menüs € 176-208 **AmEx** **DINERS** **MASTER** **VISA** ♿  
**☺☺☺☺☺** „Oaxen Slip“, im Sommer tgl. geöffnet ▶▶▶



**Eis Christina**<sup>®</sup>

**Spadotto** GmbH

Eckenheimer Landstraße 78 | 60318 Frankfurt a.M.  
 Tel. 069 - 59 84 52 | täglich von 10–22 Uhr geöffnet

**7 Operakällaren**

Langjähriges Flaggsschiff der schwedischen Gastronomie. Noch immer ambitionierte Küche in prächtigem Speisesaal. **FFFO** OT Kungsholmen, Operahuset, Karl XII:s torg, Tel. 676 58 01, www.operakallaren.se, nur Abendessen, So, Mo geschl., Hauptgerichte € 46-55 **AmEx DINERS MASTER VISA** ♿

**8 Volt**

Engagiertes Restaurant in einer ehemaligen Quartierkneipe. Strikt saisonale Gerichte, sehr gute Weinbegleitung. **FFFO** OT Östermalm, Kommendörsgatan 16, Tel. 662 34 00, www.restaurangvolt.se, nur Abendessen, So, Mo geschl., Menüs € 62-78 **AmEx DINERS MASTER VISA**

Bistros und Pubs

**9 Babette**

Einfaches, aber sorgfältig geführtes Restaurant ehemaliger Sommeliers von Frantzén. Deftige Speisen, gute Weine. **FFFO** OT Vasastan, Roslagsgatan 6, Tel. 50 90 22 24, www.babette.se, nur Abendessen, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 13-30 **AmEx MASTER VISA**

**10 Pubologi**

Stimmungsvolles, kleines Restaurant in Gamla Stan, das von einem großen Tisch beherrscht wird, wo alle Gäste essen und trinken. Moderne nordische Küche, originelle Bier- und Weinauswahl. **FFFO** Altstadt, Stora Nygatan 20, Tel. 50 64 00 86, www.pubologi.se, nur Abendessen, So geschl., bis 30. Juli 2015 Sommerpause, Menüs € 47-74 **AmEx DINERS MASTER VISA**

**11 The Flying Elk**

Oft turbulentes Pub unter der Schirmherrschaft von Björn Frantzén (siehe Nr. 3). Deftige Speisen, großartige Biere. Im gleichen Haus: „Gaston“, eine

feine Weinbar, in der erstaunliche Weine auch offen aus-  
geschenkt werden.

**FFFO** Altstadt, Mälartorget 15, Tel. 20 85 83, www.theflyingelk.se, außer Sa und So nur Abendessen, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 19-45 **AmEx MASTER VISA**

\* „Gaston“, täglich ab 17 Uhr

Bar

**12 Corner Club**

Cocktailbar von Frantzén mit ausgezeichneten Drinks und einem anständigen Burger, falls der notwendig wird. • Altstadt, Lilla Nygatan 16, Tel. 20 85 83, www.cornerclub.se, Di-Sa 17-0 Uhr **AmEx MASTER VISA**

**BODRUM**

**SEITE 44**



**Vorwahl:** 0090  
**Anreise:** Direkt oder via Istanbul nach Bodrum Milas Airport, Hin- und Rückflug etwa € 350  
**Info:** www.bodrumpages.com/deutsch/

Hotels

**1 Divan Bodrum**

Boutiquehotel, beschaulich in der Nebensaison, Hotspot türkischer Promis und exklusiver Partys in der Hauptsaison. Dank der weitläufigen Anlage bekommt man in den schlichten Zimmern davon wenig mit. **FFFO** Keleşarım Cad. No:22, TR-48483 Göltürbükü, Tel. 252-377 5601, www.divan.com.tr, 55 Zi., 5 Suiten, DZ ab € 150 **AmEx MASTER VISA**



**2 Kempinski Barbaros Bay**

War die ersten zehn Jahre konkurrenzlos als Luxusquartier auf der Halbinsel; wunderbar ruhige Lage, eigene Bucht, eindrucksvoller Pool und einer der größten Spas der Türkei. **FFFO** Kizilgac Koyu, Gerenkuyu Mevkii, Yaliciftlik, TR-48400 Bodrum, Tel. 252-311 03 03, www.kempinski.com/bodrum, 149 Zi., 24 Suiten, DZ ab € 340 **AmEx DINERS MASTER VISA** ♿ **FFFO** „Olives Restaurant“, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 22-26

**3 Mandarin Oriental**

Der neue Platzhirsch, luxuriös und im Design minimalistisch. Traumhafte Anlage in grüner Paradiesbucht, mit den geräumigsten Zimmern weit und breit (ab 72 Quadratmeter, jedes mit eigener Terrasse). **FFFFF** Cennet Koyu, Çomça Mevkii, 314. Sokak No:10, Göltürbükü Mahallesi, TR-48400 Bodrum/Muğla, Tel. 252-311 18 88, www.mandarinoriental.de/bodrum, 59 Zi., 25 Suiten, 2 Villen, 23 App., DZ ab € 750 **AmEx DINERS MASTER VISA** ♿

**FFOO** „Sofra“, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 21-31

**4 Swissôtel Bodrum**

Im Juni 2015 eröffnet, modernes kühles Design in Marmor und Weiß – nicht nur bei über 35 Grad Außentemperatur ein erfrischendes Erlebnis. **Rooftop**-Restaurant mit weitem Blick über die Bucht. **FFFO** Gazi Mustafa Kemal Bulvarı No:42, TR-48960 Turgutreis Mahallesi, Bodrum, Tel. 252-311 33 33, www.swissotel.com/hotels/bodrum-beach, 62 Zi., 4 Suiten, DZ ab € 260 **AmEx DINERS MASTER VISA** ♿

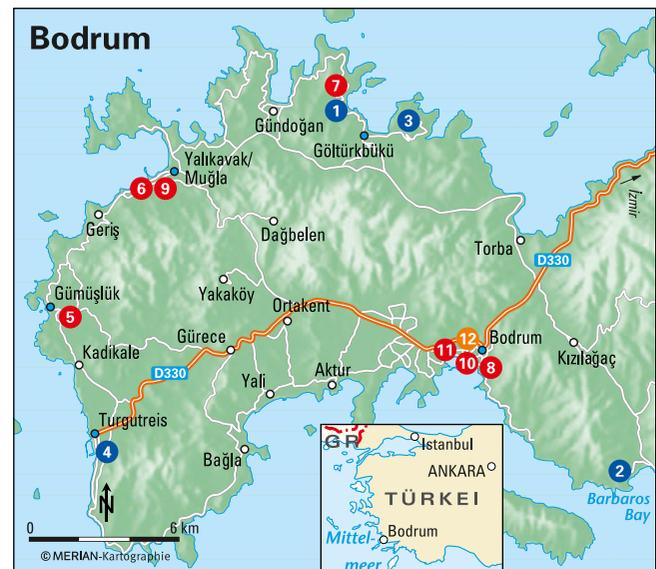
Restaurants

**5 Aquarium**

Dauerbrenner im Fischerdorf: Rustikale Holztische im Sand direkt am Pier. Serviert wird seit 27 Jahren erstklassiger Fisch – und sonst nichts. \* Yalı Mevki No:19, Gümüşlük, Tel. 252-394 36 82, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 10-40 **AmEx DINERS MASTER VISA** ♿

**6 Cipriani Bodrum**

Exklusiver Italiener am neuen Yachthafen. Große Terrasse



mit Palmen direkt am Wasser. Italienische Klassiker, Pizza.

**F**○○○○ Çökertme Cad. No:6/C, Palmarina Yalıkavak, Bodrum/Muğla, Tel. 252-385 51 58, [www.cipriani.com](http://www.cipriani.com), kein Ruhetag, nur Abendessen, Hauptgerichte € 14-40

AmEx DINERS MASTER VISA M T

### 7 Miam

Gemütliche Terrasse unter ausladenden Baumkronen. Die Küche serviert leichtes Seafood und gute türkische Mezze.

\* Menemene Mah. Atatürk Cad. No:51/A, Göltürkükü, Tel. 252-377 56 12, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 30-47

AmEx DINERS MASTER VISA T

### 8 Orfoz

Bestes Seafood der Region: Muscheln in Petersilienpesto, frische Austern und gegrillter Oktopus gehören ins Kapitel „unvergleichlich“. Unkomplizierte Atmosphäre. Sehr gute türkische Weine.

**F**○○○○ Kumbahçe Mah. Zeki Müren Cad. No:13/1, Bodrum, Tel. 252-316 42 85, [www.orfoz.net](http://www.orfoz.net), Hauptgerichte € 46-68, nur Abendessen, Mo geschl.

MASTER VISA

### 9 Sait Palmarina

Auf den Tisch kommen vor allem Fisch und Meeresfrüchte. Der Gast guckt sein Menü an der beeindruckenden Kühltheke aus und sagt, wie er es zubereitet haben möchte. Am modernen Yachthafen Palmarina gelegen.

**F**○○○○ Palmarina Yalıkavak, Muğla, Tel. 252-385 23 99, [www.palmarina.com.tr](http://www.palmarina.com.tr), Hauptgerichte € 18-45, kein Ruhetag

AmEx DINERS MASTER VISA T

## Weinbar/Bistros

### 10 Avlu Bistro

Blanke Steinwände und freigelegtes Gebälk zeugen von der 150-jährigen Geschichte des Wohnhauses, Feinheiten

wie die Mandelsauce zum Wolfsbarsch von einer modernen, leichten Bistroküche.

\* Atatürk Cad. Sanat Okulu Sok. No:14, Bodrum, Tel. 252-316 36 94, tgl. 16-24 Uhr

MASTER VISA T

### 11 Musto

Bei dieser Weinbar stehen die Tische bis auf den Gehsteig und sind immer voll besetzt. Heitere bis ausgelassene Atmosphäre, unkomplizierte türkische Bistroküche.

\* Neyzen Tevfik Cad. No:130, Bodrum, Tel. 252-313 33 94, [www.mustobistro.com](http://www.mustobistro.com), von morgens bis 2 Uhr nachts

AmEx DINERS MASTER VISA

## Einkaufen

### 12 Zeynep Doğal Ürünler

Olivenölseifen, Kräutertees, eingelegte Früchte, Konfitüren – eine Prachtauswahl der besten Produkte einheimischer Hersteller als Souvenir. Zum Abschied trinkt man dann im schattigen Innenhof einen türkischen Kaffee aus der Rösterei nebenan.

• Türkkuyusu Cad. No:16, Bodrum, Tel. 252-313 24 02, tgl. 8-19 Uhr

AmEx MASTER VISA

## HOTELTEST

SEITE 50



### Fairmont Vier Jahreszeiten

Das ehrwürdige Haus an der Binnenalster geht mit der Zeit und ist gleichzeitig seinem Anspruch als Grandhotel treu geblieben – vor allem durch mustergültigen Service.

**F**○○○○ Neustadt, Neuer Jungfernstieg 9-14, PLZ 20354, Tel. 040-349 40, [www.fairmont-hvj.de](http://www.fairmont-hvj.de), 156 Zi., 33 Suiten, DZ ab € 220

AmEx DINERS EC MASTER VISA



## HARZER HÖHENVIEH

SEITE 76



### Bio-Zuchtbetrieb Daniel Wehmeyer

• Düna 16 a, 37520 Osterode, Tel. 05522-748 54, [www.roteshoehenvieh.com](http://www.roteshoehenvieh.com), Verkauf ab Hof alle 2 Wochen Fr ab 15 Uhr nach Vorbestellung, Besichtigung nach Voranmeldung

### Weitere Züchter und Bezugsquellen:

[www.brockenbauer.de](http://www.brockenbauer.de), [www.forst-farm.de](http://www.forst-farm.de)



## WEINREISE SAAR

SEITE 82



Tipps für Reisen in die Region: [www.saar-obermosel.de](http://www.saar-obermosel.de)

### 1 Dr. Fischer Bocksteinhof

Traditionsreiches Weingut mit Lagen im Bockstein und in der Saarburger Kupp. Familie Fischer führt das Anwesen seit 2014 in Gemeinschaftsarbeit mit Nik Weis vom St. Urbans-Hof und Martin Foradori aus Südtirol. Die Weine haben seither deutlich gewonnen.

**Inhaber und Kellermeister:** Johannes Fischer, **Rebfläche:** 5,6 Hektar (ab 2016: 9 Hektar), **Jahresproduktion:** 50 000 Flaschen, **Weintipp:** 2014 Saarburger Alte Reben (€ 18) **F**○○○○ 54441 Ockfen, Bocksteinhof 5, Tel. 06581-21 50, [www.dr-fischer-ockfen.de](http://www.dr-fischer-ockfen.de) **Besuch:** n. V.  **Bezug:** ab Hof

### 2 Forstmeister Geltz-Zilliken

Sympathisches Familiengut, in dem der Vater Hanno und die Tochter Dorothee gemeinsam über die Weine entscheiden. **Inhaber:** Hans-Joachim Zilliken, **Kellermeister:** Hans-Joachim und Dorothee Zilliken **Rebfläche:** 11 Hektar, **Jahresproduktion:** 32 000 Flaschen, **Weintipp:** 1999 Riesling Spätlese Saarburger Rausch (€ 30) **F**○○○○ 54439 Saarburg, Heckingstr. 20, Tel. 06581-24 56, [www.zilliken-vdp.de](http://www.zilliken-vdp.de)



**Besuch:** n. V. ☒  
**Bezug:** ab Hof

**3 Peter Lauer – Ayl**

Florian Lauer ist ein cooler Typ, seine Vinothek modisch flott, und die Kelterhalle wird nach der Lese zur Party-Location. Sein Spaß am Winzerberuf lässt sich aus den Weinen herauschmecken: mutig, offenherzig, temperamentvoll. **Inhaber:** Florian Lauer, **Kellermeister:** Florian und Peter Lauer, **Rebfläche:** 8,5 Hektar **Jahresproduktion:** 50 000 Flaschen, **Weintipp:** 2014 Ayler Riesling Fass 1 (€ 12,90) **54441 Ayl, Trierer Str. 49, Tel. 06581-30 31, www.lauer-ayl.de**  
**Besuch:** Mo-Fr 10-18 Uhr n. V. **Bezug:** ab Hof

**4 Egon Müller Scharzhof**

Der Klassiker schlechthin, Egon Müllers elegante Rieslinge gehören zum deutschen Weinkulturerbe: von brillanter Ausdruckskraft und einzigartigem Charakter. **Inhaber:** Egon Müller, **Kellermeister:** Stefan Fobian, **Rebfläche:** 16 Hektar, **Jahresproduktion:** 80 000 Flaschen

**Weintipp:** 2013 Scharzhofberg Riesling Kabinett feinherb (etwa € 51) **54459 Wiltingen, Scharzhof, Tel. 06501-172 32, www.scharzhof.de**  
**Besuch:** kein Publikumsverkehr, kein Verkauf ab Gut ☒

**5 St. Urbans-Hof**

Das Gut bewirtschaftet drei Mosel- und drei Saar-Lagen, und überall produziert Nik Weis hervorragende Qualitäten. Seine Offenheit und Herzlichkeit macht sich auch beim den Weinen bemerkbar, die zugleich zart und graziös sind. **Inhaber:** Nik Weis, **Kellermeister:** Rudolf Hoffmann, **Rebfläche:** 33 Hektar, **Jahresproduktion:** 240 000 Flaschen, **Weintipp:** 2012 Ockfener Bockstein Riesling Spätlese Zickelgarten (€ 39) **54340 Leiwien, Urbanusstr. 16, Tel. 06507-937 70, www.urbans-hof.com**  
**Besuch:** Mo-Fr 9-17 Uhr, Sa 10-15 Uhr n. V. **Bezug:** ab Hof

**6 Van Volxem**

Roman Niewodniczanski ist eine energiegeladene Erscheinung, seine Weine sind überwältigend intensiv – die aus den Anfangsjahren vielleicht zu sehr, die letzten Jahrgänge haben an Eleganz gewonnen. **Inhaber:** Roman Niewodniczanski, **Kellermeister:** Dominik Völk, **Rebfläche:** 63 Hektar, **Jahresproduktion:** 300 000 Flaschen, **Weintipp:** 2014 Riesling Alte Reben (€ 15,90) **54459 Wiltingen, Dehenstr. 2, Tel. 06501-165 10, www.vanvolxem.de**  
**Besuch:** n. V. ☒ **Bezug:** ab Hof

**7 Von Hövel**  
Mit spürbarer Leidenschaft führt Maximilian von Kunow den Familienbetrieb fort – und das mit zunehmendem Erfolg. Sein Stil: klassisch, lagen-typisch, puristisch. **Inhaber und Kellermeister:** Maximilian von Kunow, **Rebfläche:** 21,5 Hektar, **Jahresproduktion:** 100 000 Flaschen, **Weintipp:** 2011 Riesling Scharzhofberg Großes Gewächs (€ 22) **54329 Konz, Agritiusstraße 6, Tel. 06501-153 84, www.weingut-vonhoevel.de**  
**Besuch:** Mo-Fr 8.30-17 Uhr n. V. ☒ **Bezug:** ab Hof

**8 Von Othegraven**

Gehört auch zur Spitze in der Region: Im Weingut des Fernsehmoderators Günther Jauch hat Andreas Barth einen erfrischend modernen Stil etabliert, der eine klare, präzise Frucht betont. **Inhaber:** Günther Jauch, **Kellermeister:** Andreas Barth, **Rebfläche:** 15 Hektar, **Jahresproduktion:** 100 000 Flaschen, **Weintipp:** 2013 Von Othegraven Riesling feinherb (€ 8,90) **54441 Kanzem, Weinstr. 1, Tel. 06501-15 00 42, www.von-othegraven.de**

**Besuch:** n. V. ☒ **Bezug:** ab Hof

**9 Dr. Heinz Wagner**

Bildschönes altes Gut mit Park und Vinothek gleich neben dem Bahnhof. Die sympathische Christiane Wagner führt dort in traditionellem Stil die Familienweingeschichte fort. Alle Weine werden in Fuderfässern ausgebaut. **Inhaberin und Kellermeisterin:** Christiane Wagner, **Rebfläche:** 7 Hektar, **Jahresproduktion:** 55 000 Flaschen, **Weintipp:** 2014 Riesling Kabinett trocken (€ 10,50) **54439 Saarburg, Bahnhofstr. 3, Tel. 06581-24 57, www.weingutdrwagner.de**  
**Besuch:** Mo-Fr 9.30-12 und 13.30-17 Uhr, Sa 9.30-13 Uhr und n. V. ☒ **Bezug:** ab Hof

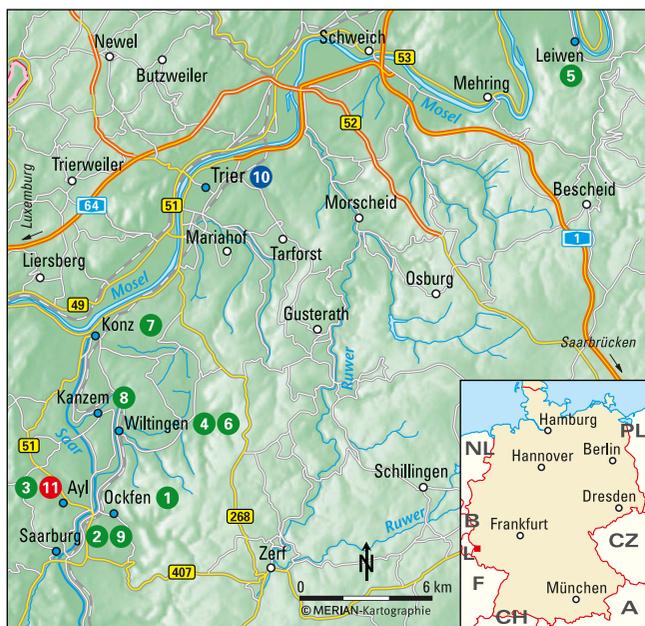
Hotel und Restaurants

**10 Hotel Becker's**

Moderne Architektur in Schiefergrau, puristisch schicke Zimmer mit fröhlichen grünen Farbakzenten, luxuriöse Bäder. Im Haus gibt es ein raffiniertes Gourmetrestaurant, aber auch das rustikalere „Weinhaus“ bietet eine ausgezeichnete Küche mit regionalen Aspekten. **54295 Trier, Olewiger Straße 206, Tel. 0651-93 80 80, www.beckers-trier.de**  
**Bezug:** ab Hof **11 Becker's Gourmet**, nur Abendessen, So, Mo geschl., Menüs € 115-149 **12 Weinhaus**, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 12-32 **Bezug:** ab Hof

**11 Weinrestaurant Ayler Kupp**

Voriges Jahr haben Jörg und Laura Diekert das Haus übernommen und führen nun den Traditionsbetrieb mit spürbarer



Leidenschaft und Herzlichkeit fort. Die Küche: ambitioniert regional mit ein paar französischen Akzenten, die Diekert jedoch sehr dezent einsetzt.

☞☞☞☞☞ Trierer Str. 49, 54441 Ayl, Tel. 06581-98 83 80, www.lauer-ayl.de, Di, Mi geschl., Gerichte € 19-31 EC MASTER VISA M ☞☞☞☞☞

## SOMMELIER

SEITE 96



### Auberge de l'Onde

Im Wirkungsort des Sommeliers Jérôme Aké Béda steht ein Meister-rôtisseur am Drehspeiß und bereitet alles perfekt zu. Dazu: wunderbare Weine.

☞☞☞☞☞ Chemin Neuf 2, CH-1071 Saint-Saphorin, Tel. 0041-219 25 49 00, www.au.bergedelonde.ch, So abend, Mo, Di geschl., Gerichte € 28-66

AmEx EC MASTER VISA M ☞☞☞☞☞

## KOCH DES MONATS

SEITE 56



### Oaxen Krog

Direkt am Wasser genießen: Magnus Ek kreiert aus regionalen Zutaten auf seine ganz eigene Weise moderne nordische Spitzenmenüs.

☞☞☞☞☞ OT Beckholmen, Beckholmsvägen 26, SE-11521

Stockholm, Tel. 0046-8-55 15 31 05, www.oaxen.com, nur Abendessen, So, Mo geschl., Menüs € 176-208

AmEx EC VISA MASTER ☞☞☞☞☞



### VORSPEISE

**KABELJAUBÄCKCHEN MIT SELLERIE, GESCHMORT IN KÄSEMOLKE UND DJURGÅRDEN-ESSIG, APFEL, SAIBLINGS-KAVIAR AUS UMANSJÖN IN LARDO**

Schwierigkeitsgrad: leicht, Zubereitungszeit: 1 Stunde plus 2 Stunden zur Herstellung der Käsemolke,

Zutaten für 4 Personen

### SAIBLINGSKAVIAR IN LARDO

4 Teel. Saiblingskaviar, 4 dünne Scheiben Lardo (gewürzter weißer Speck)

Je 1 Teel. Kaviar auf 1 Scheibe Lardo geben und zu einem kleinen Bündel formen.

### SELLERIE, IN KÄSEMOLKE GESCHMORT

150 g geschälter, in feine Streifen geriebener Sellerie,

## ANZEIGEN

FEINSCHMECKERS

SPEZIALISTEN



Viel Österreich auf einen Klick!

**kamawine.de**

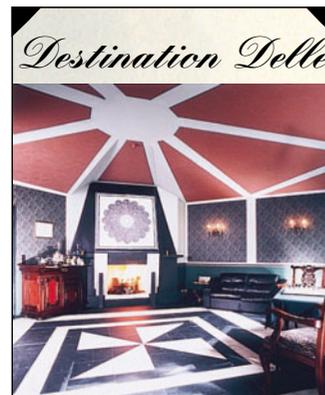
FLORIAN-GEYER-STR. 58 | 01307 DRESDEN | TEL +49 351 25 24 291

Für Ihre Platzierung in **FEINSCHMECKERS SPEZIALISTEN**

der nächsten Ausgabe rufen Sie bitte Brigitte Rybka an. Anzeigenabteilung DER FEINSCHMECKER

Telefon 040/830 53 07, Fax 040/830 44 23

E-Mail: brigitterybka@t-online.de



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 40m<sup>2</sup> plus, echte Badezimmer, 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



## Exklusive Komforthäuser

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

Die mit dem einzigartigen **GESUNDHEITSKONZEPT**



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



**BAUFRITZ**  
Der Ökohaus-Pionier seit 1896

**25 g Butter, 4 Essl. milder Fruchtessig** (*Magnus Ek stellt seinen Djurgården-Essig aus einer Mischung lokaler Früchte wie Pflaumen, Holunderbeeren, Birnen und Äpfeln her*),

**100 ml Käsemolke** (für die Molke 250 ml Vorzugsmilch – d. h. nicht pasteurisiert, nicht homogenisiert – mit 20 ml Zitronensaft verrühren und in ein sauberes Mulltuch geben.

Die Milch gerinnt und kann als Quark verwendet werden; die Molke auffangen und verwenden, wie im Folgenden erklärt) Sellerie mit Butter, Essig und Molke kurz aufkochen, bis eine leichte Bindung entstanden ist, anschließend durch ein Sieb passieren. Sauce beiseitestellen.

**KABELJAUBÄCKCHEN**

**4 Kabeljaubäckchen à 70–100 g (beim Fischhändler vorbestellen), Salz, 1 Essl. Butter**

Die Bäckchen salzen und auf der Seite mit der Silberhaut kurz in schaumiger Butter glasig braten.

**GARNITUR**

**4 dünne Apfelscheiben (z. B. Elstar, Gloster oder Holsteiner Cox), roter Sauerklee, Selleriepulver**

**Anrichten:**

In jeden Teller 1 Apfelscheibe legen, darauf den Sellerie geben, Saiblingskaviarbündel aufsetzen, die Sauce angießen und Kabeljaubäckchen anlegen. Mit Sauerklee und Selleriepulver garnieren.

**Weintipp:**

Gut harmoniert ein mineralischer Weißwein wie der 2012 Trebbiano Vigna Vecchia von Collecapretta. Er zeichnet sich durch eine kräftige Säure aus und schmeckt nach Apfel und Grapefruit.



**HAUPTGERICHT**

**WAGYU-STEAK AUS DER RINDERSCHULTER MIT LUMPFISCHROGEN, GEFLÜGELFOND-EMULSION, SAFT VON GEGRILLTEN KRÄUTERN UND GEEISTER BUTTERMILCH**

*Schwierigkeitsgrad: mittelschwer, Zubereitungszeit: 2 Stunden plus 24 Stunden Trockenzeit für Liebstöckelpulver und Brotkrumen, Zutaten für 4 Personen*

**LIEBSTÖCKELPULVER**  
**200 g Liebstöckel**

Liebstöckel im Ofen bei 40 Grad (nicht heißer, das greift die Farbe zu sehr an) für etwa 12 Stunden trocknen lassen. Im Blitzhacker zu feinem Pulver zermahlen.

**GEFLÜGELFOND-EMULSION**

**50 ml stark reduzierter kalter Geflügelfond (eingekocht aus 1 l Geflügelfond), 150 ml Traubenkernöl, 1 Tropfen milder Fruchtessig (siehe Sellerierezept), Salz** Geflügelfond und Öl mixen, mit Essig und Salz abrunden.

**SAFT VON GEGRILLTEN KRÄUTERN**

**100 g Liebstöckel, 100 g Petersilie, Salz, 1 Essl. Ei, 3 Essl. Rapsöl** Kräuter kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken.

Kräuter kräftig ausdrücken, zu einer Kugel formen und grillen (am besten in einem Kugelgrill mit geschlossener Haube), bis der Kräuterball schwarz verfärbt ist und sich ein Raucharoma entwickelt hat.

Kräuter klein schneiden und mit 100 ml Wasser, Ei und Öl in einem Mixer pürieren. Durch ein Sieb passieren, mit Salz abschmecken.

**GEEISTE BUTTERMILCH**

**200 ml Buttermilch, 1 g Salz, 2 g Gelatinepulver** Buttermilch mit dem Salz erwärmen, die Gelatine darin auflösen. In einer kleinen rechteckigen Form einfrieren und zum Anrichten auf einer Reibe fein raspeln.

**FLEISCH UND GARNITUR**

**4 dünne Scheiben Wagyu-Steak (60 g) oder gut abgehangenes und marmoriertes Rinderbugfleisch, 30 g frischer Lumpfischkaviar (Seehasenrogen; alternativ anderer frischer Rogen), 2 Essl. Brotkrumen (grob geriebenes Weißbrot über Nacht bei 64 Grad trocknen lassen), Blüten der Blutjohannisbeere, 4 Stängel Liebstöckel**

**Anrichten:**

In jeden Teller einen Servierring legen. Etwas Fond-Emulsion hineingeben, dann etwas Kräutersaft und Brotkrumen. 1 Scheibe Steak auflegen, mit Fischrogen bestreichen, mit Liebstöckelpulver bestreuen. Ring entfernen. Mit Blutjohannisbeeren-Blüten dekorieren, je 1 Liebstöckelstängel anlegen. Die geeiste Buttermilch wie Schnee auf die Teller raspeln.

**Weintipp:**

2012 Domaine Fourrier Bourgogne Blanc, Frankreich. Der

Chardonnay weist Noten von Pfirsich und Orange auf. Der Säuregehalt ist ausgeglichen.



**DESSERT**

**HUFLATTICH-EISCREME MIT PASTINAKE UND IM EICHENFASS GELAGERTEM „ETTIK“**

*Schwierigkeitsgrad: schwer, Zubereitungszeit: 2 Stunden plus bis zu 5 Stunden Gefrierzeit, Zutaten für 4 Personen*

**HUFLATTICH-EISCREME**

**5 g Kartoffelstärke, 100 ml Sahne, 150 ml Milch, 150 g Dickmilch, 25 g Eigelb, 60 g Zucker, 50 g Huflattich (selten frisch erhältlich, alternativ 20 ml Saft: Fertigprodukt aus dem Reformhaus)** Kartoffelstärke mit Sahne, Milch, Dickmilch, Eigelb und Zucker in einem Topf verrühren und unter ständigem Rühren kurz aufkochen. Sofort durch ein Sieb passieren. Den Huflattich oder den Saft dazugeben und in einem Mixer fein pürieren. Erneut passieren. Die Masse heiß in einen Pacojet geben und gefrieren lassen. Alternativ etwas abkühlen lassen und in einer Eismaschine gefrieren lassen (dauert je nach Gerätetyp mehrere Stunden).

**PASTINAKEN-CHIPS**

**100 g Pastinake, Salz, 40 g Eiweiß, 15 g Zucker, 50 g Mehl**

Pastinake schälen, würfeln, in Salzwasser weich kochen. Durch ein Sieb passieren, pürieren und abkühlen lassen. 75 g Pastinakenpüree abwiegen, mit den restlichen Zutaten vermengen und portionsweise hauchdünn auf eine Silikonmatte streichen. Bei 160 Grad Umluft 14 Minuten im Ofen backen.

## PASTINAKENCREME

**100 g Pastinake,**  
**50 g leichter Sirup (etwa**  
**Holunderblütensirup),**  
**50 g Butter, 100 ml Milch**

Pastinake schälen, in Wasser weich kochen. Abgießen und mit den restlichen Zutaten in einem Mixer zu einer Sauce verarbeiten.

## „ETTIK“-SCHAUM

**200 ml Wasser, 20 ml im**  
**Eichenfass gelagerter**  
**„Ettik“ (eine Art Trinkessig;**  
**alternativ einen leichten,**  
**im Eichenfass ausgebauten**  
**Essig verwenden),**  
**10 g Zucker, 75 g Eiweiß**  
Alle Zutaten mit einem Handmixer zu einem festen Schaum aufschlagen

## GARNITUR

**Frittierte Huflattichblüten,**  
**Pastinakenpulver (Fertig-**  
**produkt, übers Internet**  
**erhältlich)**

## Anrichten:

Je 1 Nocke Eiscreme in die Tellermitte geben, 1 Klecks Pastinakencreme dazugeben, 2 Pastinakenchips aufstecken, 1 Essl. Schaum aufsetzen, mit Huflattichblüten und Pastinakenpulver garnieren.

## Weintipp:

Ein perfektes Zusammenspiel von Mineralität, Säure und Zitrusfrüchten: Der pfälzische Riesling 2013 Kastanienbusch Auslese von Ökonomierat Rebholz überzeugt!

## Heft 8/2015, August, Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 15. Juli 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 Bärsch, 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 Schwitala, 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

**ABOVERTRIEBSLEITUNG:** 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](mailto: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](http://www.dhl.de). Zahlb. erst nach Rechnungserhalt. **VERTRIEB:** Axel Springer Vertriebsservice GmbH, Süderstraße 77, 20097 Hamburg, [www.as-vertriebsservice.de](http://www.as-vertriebsservice.de)

**BILDAGENTUR SEASONS.AGENCY**

Ein Unternehmensbereich der StockFood GmbH

Tumblingerstr. 32, 80337 München

willkommen@seasons.agency, [www.seasons.agency](http://www.seasons.agency)

## 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.

JAHRESZEITEN  
VERLAG

Ein Unternehmen der  
GANSCHE VERLAGSGRUPPE



BRAND MEDIA



Titelbild, Heft 6/2015

### Lachs vom „Le Canard“ in Hamburg

Da sieht man das ausgesprochen appetitanregende Titelbild vom marinierten Biolachs mit Spargel und Olivenöl-Orangen-Marinade und sucht, sucht, sucht ... und sucht. Und findet das Rezept im Heft aber nicht. • *Corina Braun, Gebstattel*

### Roh marinierte Biolachs-Scheiben mit Spargel, jungen Erbsen und Orangen-Olivenöl-Marinade

Rezept von Ali Güngörmüş, Zutaten für 4 Personen:

#### ORANGEN-OLIVENÖL-MARINADE

**2 Orangen, 200 ml Orangensaft, ½ Knoblauchzehe, 1 Lorbeerblatt, Salz, Zucker, 80 ml Olivenöl, Cayennepfeffer**

Orangen auspressen und mit dem übrigen Orangensaft, Knoblauch, Lorbeerblatt, etwas Salz und Zucker auf die Hälfte einkochen. Durch ein feines Sieb passieren und das Olivenöl einmischen. Mit Salz, Zucker und Cayennepfeffer abschmecken.

#### LACHS UND GEMÜSE

**400 g in feine Scheiben geschnittenes Bio-Lachsfilet ohne Haut, 4 Essl. Olivenöl, Zitronenzesten, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 12 Stangen blanchierter weißer Spargel, etwas Zucker, 100 g blanchierte junge Erbsen, Butter, Orangenfilets, Dillspitzen, Friséesalat-Spitzen, Forellenkaviar**

Lachs auf einem Blech mit Olivenöl bepinseln. Mit Zitronenzesten, Salz und Pfeffer würzen. Spargelstangen halbieren, mit etwas Zucker bestreuen und zusammen mit den Erbsen kurz in etwas Butter schwenken. Gemüse auf Tellern verteilen. Den Lachs darauflegen, mit der Marinade beträufeln. Mit Orangenfilets, Dillspitzen, Friséesalat-Spitzen und Forellenkaviar garnieren.

Highlights fotografisch fest und möchte das auch weiterhin beibehalten. Schon bei der Reservierung frage ich, wie dieses Thema im jeweiligen Haus gehandhabt wird. Falls ein Fotografieverbot besteht, muss man auf mich als Gast verzichten. Es geht mir nicht primär um das Ablichten der Küchenchefs (obwohl auch das mancherorts möglich ist!), sondern um deren Kreationen. • *Max Hopf, Mülheim*

Liebe Leser, wie denken Sie über dieses Thema? Sollte das Fotografieren der Teller in Restaurants den Gästen erlaubt werden (wenn die Leute nicht gerade auf die Stühle steigen, um eine interessantere Perspektive für ihr Bild zu finden)? Schreiben Sie uns!

„40 beste Eisdielen“, Heft 7/2015

### Lust auf Eis, aber mit Adresse

Adressen ohne Adressen sind wenig hilfreich, zumindest unbequem, da mit Internetsuche verbunden. Sie gaben in Ihrer Liste nur die Stadt und den Facebook-Kontakt an. • *Martin Hugger, per E-Mail*

Es wäre hilfreich gewesen, wenn Sie bei den 40 besten Eisdielen jeweils ganz traditionell die Adressen angegeben hätten. • *Renate Martens, per E-Mail*

Weinflaschenhalter, Heft 5/2015

### Das geht nach hinten los

Sie haben die „Pflaume des Monats“ zweckentfremdet! Dies ist kein Rotweinflaschenhalter, sondern ein Tuning-Zubehör für Rennräder. Gebrauchsanweisung: In den Halter wird eine Champagnerflasche (von einem Sponsor?) eingespannt, und zwar mit dem Korken entgegen (!) der Fahrtrichtung. Kurz vor dem Ziel löst man den Drahtverschluss. Durch den inzwischen stark aufgebauten Druck in der Flasche schießt der Korken heraus, und der Rückstoß sorgt für entscheidende Tausendstelsekunden, Champagnerdusche gleich inklusive.

• *Alfons Donkels, Düsseldorf*

Jubiläums-Preisrätsel

### Wir haben gewonnen!

Wir konnten es kaum fassen, als Ihr Anruf uns erreichte: Wir sind die Gewinner eines Wochenendes im „Dolder Grand“ in

Zürich – ein Abendessen mit Weinbegleitung im „The Restaurant“ von Küchenchef Heiko Nieder und viele Annehmlichkeiten mehr standen auf dem Gutschein. Wir waren über Pfingsten dort. Es war grandios, von der Ankunft bis zur Abreise. Zuvorkommender Service, exzellenter Spa. Das Abendessen war hervorragend, einfach Spitze, dazu die Weinberatung zu jedem Gang – besser geht's nicht. Es war ganz wunderbar – und nicht das, was wir uns in jedem Urlaub erlauben könnten. Auch Zürich haben wir genossen, ein tolle Stadt. • *Hedwig und Jürgen Sturm, Rodgau*

Fotografieren im Restaurant

### Meine Persönlichkeitsrechte

Es ist eine Unsitte, die um sich greift: Immer mehr Küchenchefs verbieten das Fotografieren in ihren Restaurants. Für mich eine völlig inakzeptable Einschränkung meiner Persönlichkeitsrechte. Seit Jahrzehnten halte ich gastronomische

### WEIN VOM GEHEIMEN RAT

Wir verloten diesmal unter den Schreibern der hier abgedruckten Zuschriften 1,5 Liter Riesling trocken 2014 vom Pfälzer Weingut Geheimer Rat von Bassermann-Jordan. Auf die Flaschenpost kann sich Alfons Donkels in Düsseldorf freuen. Der Riesling ist unterwegs. Aber bitte keine Rennen damit veranstalten. Cheers!



FOTO: MICHAEL BERNHARDI

**KINO**  
WELT.TV

**HATTEN  
SIE IHRE  
DOSIS  
KINO  
SCHON?**

DATE MOVIE  
20. JULI 20:15

Informationen und Empfangsmöglichkeiten unter [www.kinowelt.tv](http://www.kinowelt.tv) / zu empfangen bei:

**sky**

  
**Kabel Deutschland**  
Ein Vodafone Unternehmen.

  
**unitymedia**





  
KabelKiosk  
powered by eutelsat

  
**vodafone**

// Als wir vor elf Jahren zusammengezogen sind, hat uns besonders der viele Platz in der Küche gefreut – der Tisch für zehn Leute steht ungefähr da, von wo aus Sie jetzt dieses Bild betrachten. Ich finde, Paare haben in so einem großen Raum sehr viele Chancen, sich zusammen mit dem Kochen zu beschäftigen. Und wenn Freunde kommen, können alle die schönen Zutaten sehen und sich auf das freuen, was da gebrutzelt wird. Unseren ersten Konflikt hatten wir bei der Frage nach einer Dunstabzugshaube, ich wollte ja auf keinen Fall so einen lärmenden Apparat, an dem man sich dauernd den Kopf stößt. Aber neulich haben Tommy und ich eine Variante gesehen mit Schlitzen neben der Kochfläche, die saugen alle Küchendämpfe sehr diskret ab. Das wär dann schon was ... Tommy, der sich durch seine Arbeit beim ‚Kulinarischen Kino‘ der Berlinale seit Jahren intensiv aus allen Blickwinkeln mit dem Thema Essen beschäftigt, teilt seitdem gern seine Erkenntnisse, etwa: ‚Sogar Schimpansen ziehen gekochtes Essen dem rohen vor.‘ Oder: ‚Wir sind die kochenden Affen.‘ Er übernimmt meist das Einkaufen, kochen tue ich für uns, und zwar fast täglich. Unsere Küche ist weit entfernt von Luxus und Perfektion. Aber für mich ist sie eine gute Werkstatt, das ist mir das Wichtigste – ich habe alles in Reichweite und bin mit jedem Handgriff total auf diese Zeile eingespielt. Heute machen wir uns ein herrliches Huhn im Ofen, dazu überlege ich mir noch was für die Aubergine und den grünen Spargel. //



**KARIN LAUDENBACH,**  
KÖCHIN UND AUTORIN,  
**THOMAS STRUCK,**  
FILMEMACHER UND KURATOR DES  
„KULINARISCHEN KINOS“, BERLIN





**Eingemacht:** Karamell-Pfeffer-Kirschen für den Winter. **Eingeschenkt:** der rote San Leonardo im Trentino. **Eingelaufen:** das neue „Mein Schiff 4“ mit Surf 'n' Turf

**Apulien:** Die Hafenstadt Gallipoli und ihr Fischmarkt ist ein Ziel unserer Reise. **Koch des Monats:** geflammter Saibling, Curry-Öl und Kürbisblüte von Harald Irka

## R E I S E N

*Apulien:* Das Salento, Italiens Stiefelabsatz zwischen Ionischem Meer und Adria, entwickelt sich gerade vom Geheimtipp zum Trendziel – schnell hinreisen! *Kreuzfahrten:* „Mein Schiff 4“ und weitere Neuigkeiten aus der kulinarischen Seefahrt. *Paris:* Die besten Austerbars. *Leser-Aufruf:* Sagen Sie uns, welcher junge Koch „Aufsteiger des Jahres“ werden soll!

## E S S E N

*Koch des Monats:* So jung und schon so erfolgreich! Harald Irka ist mit 24 Jahren der Junior unter Österreichs Spitzenköchen. Wir stellen den Shootingstar aus der Steiermark vor. *Eingemachtes:* Was tun mit all dem frischen Obst und Gemüse? Mit unseren kreativen Rezepten kommen Sie gut über den Winter. *Traumpaare:* Blauschimmelkäse und Süßweihn

## T R I N K E N

*Weindynastie:* Seit 1000 Jahren wird auf der Tenuta San Leonardo im Trentino Wein angebaut. Wir besuchten die Marchesi Guerrieri Gonzaga. *Schweres Erbe:* Kilian Franzen bewirtschaftet Europas steilsten Weinberg – eine Reportage von der Mosel. *Weinbars:* Die 40 besten in Deutschland

## S P E C I A L

*Wein von A bis Z:* Alle wichtigen Begriffe aus der Weinwelt. Steckbriefe prominenter Rebsorten, berühmte Namen – unser Extra liefert Ihnen nützliche Informationen zum Mitreden

DER NÄCHSTE FEINSCHMECKER  
ERSCHEINT AM 12. AUGUST 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](mailto:leserservice-jalag@dpv.de) oder online unter [shop.jalag.de](http://shop.jalag.de)

# Urlaub für Seele, Augen und Bauch: Italiens magische Mitte.



Jetzt  
im Handel.



Wir sind keine Hellseher, aber wir wissen, was morgen zählt.

Neben hervorragenden Weinen wächst bei unseren Winzern das Bewusstsein, die ökologischen, sozialen und ökonomischen Aspekte ihrer Arbeit konsequent in Einklang zu bringen. Warum das Ihnen sowie unseren zukünftigen Generationen schmecken wird, erfahren Sie unter [nachhaltiges-rheinhessen.de](http://nachhaltiges-rheinhessen.de)



**Rheinhessen**  
DIE WEINE DER WINZER

