



1/22 ADDRESS GUIDE



DEUTSCHLAND

BERLIN: Fish Klub, Funky Fisch, Seaside Fish & Seafoodbar, Volk
DRESDEN: Kastenmeiers
DÜSSELDORF: Café de Bretagne, Nagaya
DUISBURG: [mod] by Sven Nöthel
FRANKFURT: Bistro/Bar im Frischeparadies, Mon Amie Maxie

HAMBURG: Fischereihafen Restaurant, Jellyfish by Stefan Fäth, RIVE – Fish & Faible, X.O. Seafood Bar
KÖLN: La Societé, Poisson
MANNHEIM: Le Corange
MÜNCHEN: Atlantik Fisch, Dallmayr Bar & Grill, George Prime Steak & Raw Bar, Green Beetle, Maison Culinare Tantris, Pescheria, Tantris DNA
NÜRNBERG: Brasserie Nitz
PERL: Victor's Fine Dining by Christian Bau
REGENSBURG: Aska – Traditional Sushi Bar
STUTTGART: Nagare

FRANKREICH
VERSAILLES: Airelles – Château de Versailles Le Grand Contrôle, Ducasse au Château de Versailles

ITALIEN
ERBUSCO: Ca' del Bosco
MAILAND: Viva Viviana Varese
VENEDIG: Al Baccaro, Ca' di Dio, Cipriani, Cip's Club, Club del Doge, Da Rioba, Daniell, Do Forni, Gio's, JW Marriott Venice Resort & Spa, Sagra, Terrazza Daniell, The St. Regis, Quadri

ÖSTERREICH
KITZBUHEL: Bastian's Bar & Bakery, Café Evi, Chizzo, Legendencafé, Pano, Leberberg Schlosshotel, Römerhof-Stüberl, Sonnenbühel

CHEF'S TABLE SEITE 10



Bingen

Papa Rhein
Nils Henkel kreiert im Urban-Life-Style-Hotel Papa Rhein eine junge e Produktküche mit hohem Anspruch. Seinen Pure Nature-Stil präsentiert er jetzt im neuen Kochbuch „Flora“.

●●●● Hafenstr. 47, 55411 Bingen am Rhein, Tel. 06786-350 10
www.paparheinhotel.de, Mi-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 20-30

VENEDIG SEITE 22



Vorwahl Italien: 0039

HOTELS

Der aktuelle Neuzugang unter den Luxushotels, unmittelbar beim Arsenal, und herausgeputzt von der spanischen Architektin Patricia Urquiola, die mit klassischen und modernen Designelementen spielt.

●●●● OT Castello, Riva degli Schiavoni 4196, IT-30122 Venedig, Tel. 04 15 22 64 80, hoteldaniell.com, 204 Zi, und Suiten, DZ ab € 490

●●●● OT Giudecca, Giudecca 10, IT-30133 Venedig, Tel. 041 24 08 01, www.beimond.com, 96 Zi, und Suiten, DZ ab € 600

●●●● OT Castello, Riva degli Schiavoni 4196, IT-30122 Venedig, Tel. 04 15 22 64 80, hoteldaniell.com, 204 Zi, und Suiten, DZ ab € 490

●●●● OT Giudecca, Giudecca 10, IT-30133 Venedig, Tel. 041 24 08 01, www.beimond.com, 96 Zi, und Suiten, DZ ab € 600

●●●● OT Castello, Riva degli Schiavoni 4196, IT-30122 Venedig, Tel. 04 15 22 64 80, hoteldaniell.com, 204 Zi, und Suiten, DZ ab € 490

●●●● OT Giudecca, Giudecca 10, IT-30133 Venedig, Tel. 041 24 08 01, www.beimond.com, 96 Zi, und Suiten, DZ ab € 600

●●●● OT Castello, Riva degli Schiavoni 4196, IT-30122 Venedig, Tel. 04 15 22 64 80, hoteldaniell.com, 204 Zi, und Suiten, DZ ab € 490

●●●● OT Giudecca, Giudecca 10, IT-30133 Venedig, Tel. 041 24 08 01, www.beimond.com, 96 Zi, und Suiten, DZ ab € 600

●●●● OT Castello, Riva degli Schiavoni 4196, IT-30122 Venedig, Tel. 04 15 22 64 80, hoteldaniell.com, 204 Zi, und Suiten, DZ ab € 490

●●●● OT Giudecca, Giudecca 10, IT-30133 Venedig, Tel. 041 24 08 01, www.beimond.com, 96 Zi, und Suiten, DZ ab € 600

●●●● OT Castello, Riva degli Schiavoni 4196, IT-30122 Venedig, Tel. 04 15 22 64 80, hoteldaniell.com, 204 Zi, und Suiten, DZ ab € 490

●●●● OT Giudecca, Giudecca 10, IT-30133 Venedig, Tel. 041 24 08 01, www.beimond.com, 96 Zi, und Suiten, DZ ab € 600

●●●● OT Castello, Riva degli Schiavoni 4196, IT-30122 Venedig, Tel. 04 15 22 64 80, hoteldaniell.com, 204 Zi, und Suiten, DZ ab € 490

●●●● OT Giudecca, Giudecca 10, IT-30133 Venedig, Tel. 041 24 08 01, www.beimond.com, 96 Zi, und Suiten, DZ ab € 600

●●●● OT Castello, Riva degli Schiavoni 4196, IT-30122 Venedig, Tel. 04 15 22 64 80, hoteldaniell.com, 204 Zi, und Suiten, DZ ab € 490

●●●● OT Giudecca, Giudecca 10, IT-30133 Venedig, Tel. 041 24 08 01, www.beimond.com, 96 Zi, und Suiten, DZ ab € 600

●●●● OT Castello, Riva degli Schiavoni 4196, IT-30122 Venedig, Tel. 04 15 22 64 80, hoteldaniell.com, 204 Zi, und Suiten, DZ ab € 490

●●●● OT Giudecca, Giudecca 10, IT-30133 Venedig, Tel. 041 24 08 01, www.beimond.com, 96 Zi, und Suiten, DZ ab € 600

●●●● OT Castello, Riva degli Schiavoni 4196, IT-30122 Venedig, Tel. 04 15 22 64 80, hoteldaniell.com, 204 Zi, und Suiten, DZ ab € 490

●●●● OT Giudecca, Giudecca 10, IT-30133 Venedig, Tel. 041 24 08 01, www.beimond.com, 96 Zi, und Suiten, DZ ab € 600

●●●● OT Castello, Riva degli Schiavoni 4196, IT-30122 Venedig, Tel. 04 15 22 64 80, hoteldaniell.com, 204 Zi, und Suiten, DZ ab € 490

●●●● OT Giudecca, Giudecca 10, IT-30133 Venedig, Tel. 041 24 08 01, www.beimond.com, 96 Zi, und Suiten, DZ ab € 600

●●●● OT Castello, Riva degli Schiavoni 4196, IT-30122 Venedig, Tel. 04 15 22 64 80, hoteldaniell.com, 204 Zi, und Suiten, DZ ab € 490

●●●● OT Giudecca, Giudecca 10, IT-30133 Venedig, Tel. 041 24 08 01, www.beimond.com, 96 Zi, und Suiten, DZ ab € 600

●●●● OT Castello, Riva degli Schiavoni 4196, IT-30122 Venedig, Tel. 04 15 22 64 80, hoteldaniell.com, 204 Zi, und Suiten, DZ ab € 490

●●●● OT Giudecca, Giudecca 10, IT-30133 Venedig, Tel. 041 24 08 01, www.beimond.com, 96 Zi, und Suiten, DZ ab € 600

●●●● OT Castello, Riva degli Schiavoni 4196, IT-30122 Venedig, Tel. 04 15 22 64 80, hoteldaniell.com, 204 Zi, und Suiten, DZ ab € 490

●●●● OT Giudecca, Giudecca 10, IT-30133 Venedig, Tel. 041 24 08 01, www.beimond.com, 96 Zi, und Suiten, DZ ab € 600

●●●● OT Castello, Riva degli Schiavoni 4196, IT-30122 Venedig, Tel. 04 15 22 64 80, hoteldaniell.com, 204 Zi, und Suiten, DZ ab € 490

●●●● OT Giudecca, Giudecca 10, IT-30133 Venedig, Tel. 041 24 08 01, www.beimond.com, 96 Zi, und Suiten, DZ ab € 600

●●●● OT Castello, Riva degli Schiavoni 4196, IT-30122 Venedig, Tel. 04 15 22 64 80, hoteldaniell.com, 204 Zi, und Suiten, DZ ab € 490

●●●● OT Giudecca, Giudecca 10, IT-30133 Venedig, Tel. 041 24 08 01, www.beimond.com, 96 Zi, und Suiten, DZ ab € 600

●●●● OT Castello, Riva degli Schiavoni 4196, IT-30122 Venedig, Tel. 04 15 22 64 80, hoteldaniell.com, 204 Zi, und Suiten, DZ ab € 490

●●●● OT Giudecca, Giudecca 10, IT-30133 Venedig, Tel. 041 24 08 01, www.beimond.com, 96 Zi, und Suiten, DZ ab € 600

●●●● OT Castello, Riva degli Schiavoni 4196, IT-30122 Venedig, Tel. 04 15 22 64 80, hoteldaniell.com, 204 Zi, und Suiten, DZ ab € 490

●●●● OT Giudecca, Giudecca 10, IT-30133 Venedig, Tel. 041 24 08 01, www.beimond.com, 96 Zi, und Suiten, DZ ab € 600

●●●● OT Castello, Riva degli Schiavoni 4196, IT-30122 Venedig, Tel. 04 15 22 64 80, hoteldaniell.com, 204 Zi, und Suiten, DZ ab € 490

●●●● OT Giudecca, Giudecca 10, IT-30133 Venedig, Tel. 041 24 08 01, www.beimond.com, 96 Zi, und Suiten, DZ ab € 600

●●●● OT Castello, Riva degli Schiavoni 4196, IT-30122 Venedig, Tel. 04 15 22 64 80, hoteldaniell.com, 204 Zi, und Suiten, DZ ab € 490

●●●● OT Giudecca, Giudecca 10, IT-30133 Venedig, Tel. 041 24 08 01, www.beimond.com, 96 Zi, und Suiten, DZ ab € 600

●●●● OT Castello, Riva degli Schiavoni 4196, IT-30122 Venedig, Tel. 04 15 22 64 80, hoteldaniell.com, 204 Zi, und Suiten, DZ ab € 490

●●●● OT Giudecca, Giudecca 10, IT-30133 Venedig, Tel. 041 24 08 01, www.beimond.com, 96 Zi, und Suiten, DZ ab € 600

Residenz des Dogen Andrea Gritti bietet ein faszinierendes historisches Ambiente: Hier sind die Gäste der noblen Serenissima ganz nah. Daniele Turco ist für die Küche verantwortlich und offeriert viergürtelnde Kochkurse, die morgens auf dem Fischmarkt beginnen.

●●●● OT San Marco, Campo Santa Maria del Giglio 2467, IT-30124 Venedig, Tel. 041 79 46 11, thegrittipalace.com, 82 Zi, und Suiten, DZ ab € 830

●●●● Club del Doge*, www.clubdeldoge.com, Mo-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 46-55

●●●● JW Marriott Venice
Resort & Spa
Ein beeindruckendes Resort außerhalb des Stadtkerns, beim

zeichnete „moeche“ – frische, weiche Kresse (nach der Häutung), die frittiert werden.

●●●● OT San Marco, San Samuele 3447, Tel. 04 15 28 93 36, bacareto.it/osteria, Mo-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 20-32

●●●● Da Rioba
Familäre Atmosphäre, venezianische Spezialitäten wie Salbei-risotto mit Meerbarben oder Makrelen mit Fenchel. Dazu kommt die Traumlage am Misericordia-Kanal.

●●●● OT Cannaregio, Fondamenta Misericordia 2553, Tel. 04 15 24 43 79, www.darioba.com, Di-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 26

●●●● Do Forni
Labyrinthisch ziehen sich die Säle durch mehrere Gebäude – ein bisschen geheimnisvoll wie Venedig selbst. Berühmt ist das Risotto „Tiziano“, mit Scampi und Champagner.

Sehr schicker Neuzugang (im August 2019 war Eröffnung) in modernem, urbanem Design. Ungewöhnlich große Zimmer und Suiten, einige mit Dachterrassen, feine Küche von Nadi Sa Frisina.

●●●● OT San Marco, San Marco 2159, IT-30124 Venedig, Tel. 04 12 40 00 01, www.stregisvenice.com, 169 Zi, und Suiten, DZ ab € 600

●●●● Gio's*, Mo-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 22-40

RESTAURANTS

Al Baccaro
Gegründet 1902 von Einwandern aus Brindisi, ist die Osteria noch von Einheimischen dominiert. Mit 70 Tischen in vier Sälen eines der größeren Restaurants. Deziert venezianische Küche, Spezialität: „seppie nere con polenta“ – Tintenfische in schwarzer Sauce mit Polenta. In der Saison gibt es auch ausge-

zeichnete „moeche“ – frische, weiche Kresse (nach der Häutung), die frittiert werden.

●●●● OT San Marco, San Samuele 3447, Tel. 04 15 28 93 36, bacareto.it/osteria, Mo-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 20-32

●●●● Da Rioba
Familäre Atmosphäre, venezianische Spezialitäten wie Salbei-risotto mit Meerbarben oder Makrelen mit Fenchel. Dazu kommt die Traumlage am Misericordia-Kanal.

●●●● OT Cannaregio, Fondamenta Misericordia 2553, Tel. 04 15 24 43 79, www.darioba.com, Di-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 26

●●●● Do Forni
Labyrinthisch ziehen sich die Säle durch mehrere Gebäude – ein bisschen geheimnisvoll wie Venedig selbst. Berühmt ist das Risotto „Tiziano“, mit Scampi und Champagner.

Das historische „Quadri“ gehört nun Italiens Spitzenkoch Massimo Miliano Alajmo. Weiter läuft der Café-Betrieb, eine ambitionierte Speisekarte lockt Genießer in den ersten Stock: Paccheri mit rohem Fisch und Pistazienröschen, Zitronenrisotto mit Kapern und Kaffee, Ravioli mit Burrata, Muscheln, Gamberetti und Tomaten oder der Hummer mit Mango, Pfirsich und Fenchel – alles ist fantasievoll und überraschend, eben typisch Alajmo. Das schräge Design besorgte Alajmo-Kumpel Philippe Starck. Der Tisch am Fenster mit Blick auf den Markusplatz kostet

150 Euro OT San Marco, Piazza San Marco 120, Tel. 04 15 22 21 05, www.caffequadri.it, Mi-Fr abends, Sa, So, Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 195-260

EXTRA-TIPP

Edipo Re
Bis zu zwölf Personen können sich an Bord des Motorseglers kulinarisch verwöhnen lassen und dabei Venedig auf einmalige Art kennenlernen. Mehr Informationen über die Törns, individuelle Anfragen und Buchung unter www.edipore.com.

Mitten in Eimsbüttel hat sich diese Adresse für gehobene Fischkultur etabliert. Bei der Qualität werden keine Kompromisse gemacht: Fisch aus Wildfang und nachhaltiger Fischerei, kreativ interpretiert: etwa Hummer mit Karotte, Kokos und Mango.

●●●● OT Eimsbüttel, Weidenallee 12, 20357 Hamburg, Tel. 040-410 54 14, www.jellyfish-restaurant.de, Mi abends, Do-So mittags und abends geöffnet, Menü € 90-179

●●●● RIVE – Fish & Faible
„Jewels of the Sea“ heißt die große Meeresfrüchte-Etagère

gehend geöffnet, Hauptgerichte € 32-58

●●●● Berlin
Fish Klub
Das Ambiente der Bar in der Markthalle Neun verströmt Industriecharme, die Qualität des Fisch- und Austernhändlers ist tadellos. Meeresfrüchte von kleinen Produzenten aus Frankreich.

●●●● OT Kreuzberg, Markthalle Neun, Eisenbahnstr. 42/43, 10997 Berlin, www.fishklub.berlin.com, Mi, Do 12-18 Uhr, Fr 11-18 Uhr, Sa 10-18 Uhr geöffnet, Gerichte € 6-25 und nach Gewicht

●●●● Funky Fisch
Moderne Brasserie von Szenegastronom The Duc. Aus der großen gläsernen Theke kann man Fisch und Zubereitungsart wählen, das Ganze kommt dann mit Remoulade, Salsa Brot und Gemüse. Die Karte bietet alles mit Seafood – von Salat, über Burger, Pasta und Risotto.

●●●● OT Charlottenburg, Kantstr. 135-136, 10625 Berlin, Tel. 0163-938 22 15, www.funky-fisch.de, Di-Sa ab 12 Uhr durchgehend geöffnet, Gerichte € 9-35

●●●● Seaside Fish & Seafoodbar
Am Gendarmenpark können sich die Gäste an der Theke inspirieren lassen und selbst eine Auswahl zusammenstellen. Fisch und Meeresfrüchte kommen von der Grillplatte. Vorab Austern am Marmortresen.

●●●● OT Mitte, Mohrenstr. 17, 10117 Berlin, Tel. 030-320 91 73 54, www.seaside-fish.com, Mo-Fr mittags und abends, Sa, So 13 Uhr durchgehend geöffnet, Fischgerichte zu Tagespreisen

●●●● Volk
Austernbar und Bistro im lässigen französischen Stil. Küchenchefin Margaux Arabian hat beste Verbindungen nach Frankreich. Ihre Meeresfrüchteplatten sind sehr gut bestückt – mit Austern, Muscheln, Schnecken, Taschenkrebis und Hummer.

●●●● OT Mitte, Brunnenstr. 182, 10119 Berlin, Tel. 0173-686 38 83, volkmitte.de, Di-So ab 12 Uhr durchgehend geöffnet, Meeresfrüchteplatten € 66-99, Hauptgerichte € 13-22

●●●● Düsseldorf
Café de Bretagne
Unkompliziertes Bistro im französischen Stil: Austern, Venusmuscheln, Schwertmuscheln und Moules frites in mehreren Variationen.

●●●● OT Carlstadt, Benrather Str. 7, 40213 Düsseldorf, Tel. 0211-56 94 07 10, Mo abends, Di-Do ab 11 Uhr durchgehend, Fr, Sa ab 10 Uhr durchgehend geöffnet, Hauptgerichte € 15-39

●●●● Nagay
Im hellen puristisch gestalteten Restaurant sind Fisch und Meeresfrüchte für Sushis und Sashimi von ausgesuchter Qualität. Car-

Do abends, Fr, Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 59, Menü € 69-159

●●●● Frankfurt
Bistro/Bar im Frischeparadies
Das Bistro bietet drei Sorten Kaviar, eine Meeresfrüchteplatte auf Vorbestellung und eine wunderbare Bouillabaisse. Der Feinkosthändler unterhält zehn Filialen in Deutschland.

●●●● OT Griesheim, Lärchenstr. 101, 65933 Frankfurt am Main, Tel. 0169-380 32 30, www.frische-paradies.de/frankfurt, Di-Fr 11-16 Uhr, Gerichte € 14-99

●●●● Mon Amie Maxie
Die uppig dekorierte Brasserie bietet eine Austernbar und eine reich bestückte Seafoodtheke – auf der Karte Plateaus de Fruits de Mer in verschiedenen Größen und Fischgerichte.

●●●● OT Westend, Bockenheimer Landstr. 31, 60325 Frankfurt am Main, Tel. 069-71 40 21 21, www.mook-group.de/monamiemaxi, Mo-Fr, So mittags und abends, Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 23-120

●●●● Perl
Victor's Fine Dining
Christian Bau ist Perfektionist und verwendet nur das Beste aus aller Welt – die Qualität seiner Fische und Meeresfrüchte ist exzellent: sei es Atlantik-Steinbutt oder portugiesischer Carabineiro.

●●●● OT 27-29, 66706 Perl, Schlossstr. 27-29, 66706 Perl, Tel. 06866-791 18, www.victors-fine-

geöffnet, Hauptgerichte € 30-149

●●●● Pescheria
Frischer Fisch, eine lockere Atmosphäre und Italienflair – ein Besuch im sympathischen Lokal ist wie ein Kurzurlaub am Meer.

●●●● OT Ludwigsvorstadt-Isarvorstadt, Pettenkoflerstr. 1, 80336 München, Tel. 089-24 21 40 27, www.pescheria.de, Mo-Fr 11.30 bis 1 Uhr, Sa, So 12-14 Uhr, Hauptgerichte € 21-24

●●●● Nürnberg
Brasserie Nitz
Brasserie mit mediterranem Flair und legere Eleganz. Henri Digne bringt Nizza nach Nürnberg – Meeresfrüchteplatte, Moules frites und Austern.

●●●● OT Sebald, im Hotel Karl August, Augustinerhof 1, 90403 Nürnberg, Tel. 0911-376 76 62, 70, www.brasserie-nitz.de, Di-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 16-61

●●●● Regensburg
Aska – Traditional Sushi Bar
Sushi-Meister Atsushi Sugimoto trifft auf Anton Schmaus. Das vieltägige Menü mit kunstvollsten Sashimi und Nigiri – der Fisch stammt teils aus der Region – wird in tiefem schwarzen Interieur in Szene gesetzt. Der Fokus liegt in der Reduktion aufs Wesentliche. Nur zehn Plätze.

●●●● OT Innenstadt, Watmarkt 5, 93047 Regensburg, Tel. 0911-59 99 30 00, www.aska.restaurant, Di-Fr abends, Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 95-120

dining.de, Do, Fr abends, Sa, So mittags und abends geöffnet, Menü € 225-265

●●●● München
Atlantik Fisch
Seit vielen Jahren schon zieht das Bistro ein Fisch liebendes Publikum an. Die Austern kommen frisch aus dem eigenen Becken. Auf der Karte bretonische Seezunge, Dorade und Loup de Mer, im Ganzen serviert.

●●●● OT Ludwigsvorstadt-Isarvorstadt, Zenettstr. 12, 80337 München, Tel. 089-74 79 8036 70, www.atlantik-muenchen.de, Di-Do, Sa abends, Fr mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 33-150

●●●● Dallmayr Bar & Grill
Das Bar-Restaurant hat auch nach Ladenschluss noch geöffnet und bietet Austern, Fisch vom Grill und Meeresfrüchteplatten in bester Qualität.

●●●● OT Altstadt-Lehel, Dienersstr. 14-15, 80331 München, Tel. 089-213 51 12, www.dallmayr.com, Mo-Sa ab 9.30 Uhr durchgehend geöffnet, Hauptgerichte € 22-39

●●●● George Prime Steak & Raw Bar
Die Meeresfrüchtebar mit Austern, Alaska King Crab, Jakobsmuscheln und Hummer ist auf Eis spektakulär in Szene gesetzt. Ein Schwerpunkt des Restaurants ist – außer Steak – die Nikkei-Küche auf Fischbasis.

●●●● OT Maxvorstadt, Maximiliansplatz 9, 80333 München, Tel. 089-215 36 777, www.georgeprimesteak.com, Di-Sa abends

KOCH DES MONATS SEITE 54

●●●● Mailand
Viva Viviana Varese
Viva Viviana Varese setzt sich gegen Diskriminierung ein: am Herd, im Saal und überall sonst. In ihrem Restaurant arbeiten 20 Mitarbeiter jeder Hautfarbe, jeder Religion und jeder sexuellen Ausrichtung. Nach Corona reduzierte sie in ihrem frisch eröffneten Restaurant die Karte von 24 auf 12 Gerichte, die Preise eines Menüs um fast die Hälfte. Und praktiziert eine neue Einfachheit – „zurück zu den Pfannen, weg vom Vakuumier“ – , erwaubt Pasta e Patumi mit getauchten Kartoffeln und Pistazienpesto.

●●●● OT Piazza XXV Aprile 10, IT-20121 Mailand, Tel. 0039-249 49 73 40, www.vivavivianavarese.it, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 55-130

WINZER-PORTRÄT SEITE 98

●●●● Erbusco/Lombardei
Ca' del Bosco
Franciacorta, ein rechtlich geschützter Begriff wie Champagne, ist im Ausland eigentlich nur Kennern ein Begriff. Auch weil die Italiener 80 Prozent ihrer besten Schaumweine selbst trinken. Dies hat Maurizio Zanella, Besitzer des gefeierten Franciacorta-Weinguts Ca' del Bosco, das 2022 sein 50-jähriges Bestehen feiert, geändert. Heute werden von 240 Hektar 1,7 Mio. Flaschen produziert, bio-zertifiziert und nach der klassischen Champagnermethode.

●●●● OT Albano Zanella 13, IT-25030 Erbusco (BS), Tel. 0039-03 07 76 61 11, www.cadelbosco.com, Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa, So 9-17 Uhr

DEUTSCHLAND

●●●● Duisburg
[mod] by Sven Nöthel
„Mod“ ist das schwedische Wort für Mod, programmatisch in diesen Zeiten. Nordisch inspiriert ist auch das schicke Ambiente, mit viel Eichenholz in lichten, leichtem Design gestaltet.

●●●● OT Baerl, Grafshäfer Str. 197, 47199 Duisburg, Tel. 0176-23 55 78 64, www.mod-dining.com, Di-Sa abends, So mittags geöffnet, Hauptgerichte € 32-35

●●●● Köln
La Societé
Küchenschef in der aufgerissenen Traditionsadresse ist der junge Leon Hofmöckel (zuer „Aqua“). Er serviert schwelgerische, produktfokussierte Gerichte, etwa Wolfsbarsch auf