DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

LUST AUFS LÄNDLE

Zu Gast bei den jungen, kreativen Köchen im Süden

F

Über 50 Tipps für Restaurants, Hotels, Winzer – getestet und bewertet

33 IDEEN FÜR GESCHENKE

50 WEINE DES JAHRES

Wild

Rezepte im Herbst: Natürlich genießen mit Reh & Co

VOR UNS DIE WELT

SEIT JEHER UNSER KURS: MASSSTÄBE SETZEN.

An Bord unserer kleinen Schiffe genießen Sie Freiraum in einem noch nie dagewesenen Maß, damit Sie noch sicherer reisen. Genießen Sie die vertraute Symbiose aus perfektem Luxus, individueller Entspannung und inspirierenden Momenten, wenn Sie den Horizont der Welt wieder zu Ihrem machen.
Folgen Sie uns auf unserem Kurs: **www.hl-cruises.de/leinen-los**



EDITORIAL



DEBORAH MIDDELHOFF,
Chefredakteurin

Liebe Leserinnen, liebe Leser, das Jahresende und mit ihm die Festtage nahen, und wir möchten Ihnen auch in dieser Ausgabe wieder die besten Empfehlungen für diese besonderen Wochen an die Hand geben. Unser renommierter Weinexperte Jens Priewe hat seine 50 vinophilen Favoriten des Jahres für Sie zusammengestellt – die richtigen Begleiter für Höhepunkte, aber auch für herausfordernde Zeiten –, lassen Sie sich inspirieren.

In unserer Saisonküche hat Spitzenkoch Harald Rüssel aus Naurath mit seiner Familie exklusiv für Sie neue, raffinierte Rezepte mit Wildfleisch kreiert – das Beste, das die Natur uns schenkt. Und wenn Sie noch eine Genussreise in diesem Jahr planen, dann legen wir Ihnen die kreativen jungen Talente im Ländle ans Herz: Dass es nicht nur Spätzle sein müssen, beweisen Baden-Württembergs Nachwuchsköche überzeugend mit frischen Ideen und viel Leidenschaft.

Übrigens: Alle Adressen unserer Empfehlungen gibt es mit dem Info-Guide jetzt auch digital zum Download – scannen Sie einfach diesen QR-Code mit der Kamera Ihres Smartphones.

Ich wünsche Ihnen einen genussreichen Spätherbst!

Ihre Deborah Middelhoff

FOTO: VIVI D'ANGELO

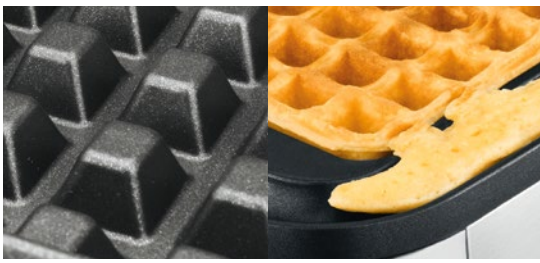
DER FEINSCHMECKER is(s)t wählerisch, unabhängig, aktuell, international. Von uns empfohlene Adressen führen wir im Info-Guide, Seite 138. Wie wir bewerten: Seite 128

GASTROBACK®





WAFFELEISEN ADVANCED CONTROL
Art.-Nr. 42424



EXTRA TIEFE HEIZPLATTEN

ÜBERLAUFSCHUTZ

129,99€ UVP

ZUM SHOP

» Für 2 belgische Waffeln
» 5 verschiedene Programme
» 7 Bräunungsstufen wählbar
» Waffel-Textur wählbar
» Antihaftbeschichtet mit Überlaufschutz

Gastroback Advanced Control
TECHNIK ZU HAUSE.de 9/2020
Testergebnis
sehr gut (1,0)
Oberklasse 8 Waffeleisen im Vergleichstest

TESTSIEGER
Haus & Garten Test
gut
(1,5)
Gastroback
Waffeleisen Advanced Control 42424
Im Test: 5 Waffeleisen
(5 gut)
Ausgabe 3/2022 · www.haus-garten-test.de

www.gastroback.de



20
RUND UM STUTTGART:
KREATIVE KÖCHE
ÜBERRASCHEN

F

ALLE
HOTELS UND
RESTAURANTS
GETESTET
UND BEWERTET



50
Virginie Protat,
„Tantris DNA“,
München



Hirschkalbsrücken mit
Sellerie und Nougat-Zimt-Jus 58

INHALT

REISEN

20 **BADEN-WÜRTTEMBERG:** Im Ländle entwickelt sich eine spannungsreiche Küche mit ortstypischen Zutaten – Regionalküche einer neuen Generation

38 **GESCHMACKSSACHEN:** Alexander Oetker über gastronomische Aufbruchsstimmung in Madrid

40 **INTERVIEW:** Die Kochlegende Marc Haeberlin aus dem Elsass über Nachwuchsprobleme, Kritiker und die Zukunft der „Auberge de l’Ill“

48 **REISENOTIZEN:** Insidertipp für ein Restaurant im Paradies und experimentelle Cocktails in Berlin

122 **UNTERWEGS:** Ein neues Restaurant von Andreas Caminada und weitere Neueröffnungen in Deutschland und Europa

130 **48 STUNDEN IN LÜBECK**

ESSEN

50 **KÖCHIN DES MONATS:** Virginie Protat, „Tantris DNA“, und das Comeback der französischen Klassik

72 **UNSERE HELDEN:** Simon Mendel entwickelte die alte Gewürzmühle Rosenheim zu neuem Glanz

74 **METZGER-GUIDE:** Die besten Metzger in Deutschland haben einzigartige Konzepte

80 **KÜCHENNOTIZEN:** Ein besonderer Nussknacker und Deutschlands größter Genießertreff

REZEPTE

58 **SAISONKÜCHE:** Harald und Max Rüssel verleihen Wild mit vielen Gewürzen Aromentiefe

68 **QUERBEET:** Matthias Gfrörer präsentiert Rotkohl festlich-winterlich und ästhetisch anspruchsvoll

78 **MEISTERSTÜCK:** Douce Steiners Tatar vom Kalb ist im Sulzburger „Hirschen“ ein absoluter Klassiker

FOTOS: VIVI D’ANGELO, GEORG KNOLL/SEASONS.AGENCY/JALAG, MATHIAS NEUBAUER



Le Gstaad Palace

Laurent-Perrier

Cuvée Rosé, auserwählt von den Besten.



CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812

IN FAMILIENBESITZ

champagnelaurentperrier www.laurent-perrier.com

Fotograf: Iris Velghe / Zeichnung: José Lozano / Design Luma



96
HOCHPROZENTIG:
POP COFFEE
MIT BOURBON

INHALT

TRINKEN

84 **50 WEINE DES JAHRES:** Helden aus der zweiten Reihe, lässige Alltagsweine, Großes für die Gänsehaut: Empfehlungen von Jens Priewe

96 **NEUE COCKTAILS:** Betty Kupsa aus dem „Chug Club“ in Hamburg mixt trendige Drinks mit Kaffee

102 **KAFFEE-KOLUMNE:** Robuster Espresso und feiner Filter aus Kenia und Äthiopien – heiße Tipps!

104 **GETRÄNKENOTIZEN:** Eine neue Rooftop-Bar in Köln, deutscher Whisky und Champagner im Orbit

LEBENSART

106 **GESCHENKE:** 33 Ideen für die Fans der Kaffee- und Barkultur, von Tischdeko und der Asia-Küche

114 **DEBATTE:** Was Singles erleben, wenn sie in deutschen Spitzenrestaurants reservieren wollen

116 **AMSTERDAM:** Koreanische Tempelküche trifft auf Kunst – ein gastronomisches Experiment

120 **LEBENSARTNOTIZEN:** Eine Leucht-Vase für die Tafel, Weihnachtsmesse in Karlsruhe

TITELTHEMEN: Die auf dem Titel angekündigten Themen sind durch rote Schrift hervorgehoben

---

3 Editorial **8** Chef’s Table **10** Salon **16** Lesezeichen **18** Backstage **46** FEINSCHMECKER Premium-Club **82** DER FEINSCHMECKER-Shop **132** Leserbriefe **134** Impressum **136** Das Duell **138** Vorschau

TITEL: Saibling mit Süßkartoffel, Rettichgewächsen und Kräutermolke. FOTO: Lukas Kirchgasser



84
Gar nicht kleinkariert: Jens Priewe

EXTRA: Info-Guide

Der praktische Reiseplaner mit allen Adressen, Bewertungen, Kurzbeschreibungen und unserem ●●● Bewertungssystem zum Herausnehmen, auf Seite 138



AUF ALLEN KANÄLEN

www.feinschmecker.de
facebook.com/feinschmecker.magazin
instagram.com/derfeinschmecker.magazin
www.feinschmecker.de/podcast

FOTOS: UTA GLEISER, THOMAS VON AAGH



WIR L(I)EBEN WEIN!



Maresa Nieten, Gastgeberin
„Breuer's Rüdesheimer Schloss"
Rüdesheim am Rhein.
Mitglied bei Gerolsteiner WeinPlaces –
eine Initiative für unkomplizierten und
hervorragenden Wein-Genuss.



GEROLSTEINER
WEINPLACES

Entdecken Sie jetzt alle
WeinPlaces auf:
www.weinplaces.de

45 ORTE. EINE PASSION. GUTE TROPFEN.

ENOITECA IL CALICE – *BERLIN* ***FREUNDSCHAFT WEINBAR*** – *BERLIN* ***KURPFALZ-WEINSTUBEN*** – *BERLIN* ***MAUERWINZER®*** – *BERLIN*
HEINRICH SEIN ENKEL – *BIELEFELD* ***LIVINGROOM*** – *BOCHUM* ***ENGEL WEINCAFÉ*** – *BREMEN* ***LEOPOLD*** – *DEIDESHEIM*
WEINKULTURBAR – *DRESDEN* ***CONCEPT RIESLING*** – *DÜSSELDORF* ***EISKELLER*** – *DÜSSELDORF* ***RHEINTON*** – *DÜSSELDORF* ***EMMA 2*** – *ESSEN*
GASTHOF ZUM VAAS – *FORSTINNING* ***EAST GRAPE*** – *FRANKFURT* ***HEIMAT*** – *FRANKFURT* ***OMONIA*** – *FRANKFURT* ***HERDER ZEHN*** – *FREIBERG*
DREXLERS – *FREIBURG* ***51° EATBAR & WEINBAR*** – *FREYBURG* ***VINEYARD*** – *HAMBURG* ***WEINLADEN ST. PAULI*** – *HAMBURG*
WITWENBALL – *HAMBURG* ***WEINBAR GEGENÜBER*** – *HANNOVER* ***WEINRAUM*** – *INGOLSTADT* ***ESSERS*** – *KÖLN* ***HENNE*** – *KÖLN*
BUNGERTSHOF – *KÖNIGSWINTER* ***FISCHERKLAUSE*** – *LÜTJENSEE* ***LADENDORFS WEINHAUS*** – *MAINZ* ***LAURENZ*** – *MAINZ*
WINELIVE – *MEERBUSCH* ***WEINHOF VOOSEN*** – *MÖNCHENGLADBACH* ***GEISEL'S VINOTHEK*** – *MÜNCHEN* ***WEINBAR GRIABIG*** – *MÜNCHEN*
ESELSBURG – *NEUSTADT* ***WEINSTOCKWERK*** – *NÜRNBERG* ***INTERIEUR NO. 253*** – *REMAGEN*
BREUER'S RÜDESHEIMER SCHLOSS – *RÜDESHEIM AM RHEIN* ***HIGHFIDELITY.BAR*** – *STUTTGART* ***WEINBAR TRIER*** – *TRIER*
WEINBAR WEIMAR – *WEIMAR* ***BALTHASAR RESS VINOTHEK*** – *WIESBADEN* ***GLOUGLOU*** – *WÜRZBURG* ***REISER'S WEINBAR*** – *WÜRZBURG*



ANIS IM WUNDERLAND



KAI3
Sylt, Deutschland

Absinth löst heute keine Halluzinationen mehr aus, zehrt aber von seinen Mythen und den Geschichten prominenter Absinth-Trinker wie Vincent van Gogh oder Oscar Wilde. Felix Gabel, Küchenchef im „KAI3“ im Hotel Budersand in Hörnum, und sein Team fanden die Bitterspirituose derart faszinierend, dass sie ein Dessert damit kreierten: Grüne Fee. Wie ein Zauberwald wirkt das Gericht aus Agastache-Sorbet, Apfel-Buttermilch-Absinth-Sud, Aniscreme und „Steinen“ aus Fenchelschokolade. Erst zieht es die Gäste optisch in den Bann, dann geschmacklich. Eine Entdeckungsreise durch süßsaure Aromenwelten und verschiedene Texturen – kulinarische Bewusstseinserweiterung ohne Rausch.

FOTO: YDO SOL

ADRESSEN, KARTEN UND BEWERTUNGEN ZUM HERAUSNEHMEN AUF SEITE 138



STATT ZIMTSTERNEN

Neben dem fluffigen Panettone genießen die Italiener zur Weihnachtszeit besonders gern ihre Version des Früchtekuchens: Panforte. Das „starke Brot" wird aus kandierten Orangen und Zitronen, vielen Mandeln und Honig gebacken, dazu reichlich Gewürze, was ihm neben der süßen eine pfeffrige Note gibt – herrlich! Unser Tipp: „Panforte Margherita" von Marabissi, 100 g € 6,80, viani.de

Das Beste im

DEZEMBER

TRENDS, WISSENSWERTES, **NEUIGKEITEN,**
TIPPS UND VIELE EMPFEHLUNGEN



ENDLICH WIEDER ...

Schwarzkohl. Traditionell wird das leicht krause Gemüse in Norditalien angebaut („cavolo nero"), findet sich heute aber auch in vielen deutschen Gemüseäckern. Er schmeckt pikant, milder und feiner als Grünkohl. Zu Suppen oder Pesto. Online bei truebenecker.de



DA GLÄNZT DER BRATEN

Edel und stark ist Kochgeschirr aus Kupfer. Die funkelnden, innen mit Edelstahl beschichteten Töpfe leiten sehr gut die Hitze und halten die Temperatur konstant. Je nach Ausführung sind sie mittlerweile auch für Induktionsherde geeignet. Natürlich kann man Suppen und Gemüse-Eintöpfe darin garen, aber den größten Spaß machen sie beim langen Schmoren von Rinder- und Schweinebraten oder Wild. Von der Kupfermanufaktur Weyersberg, „Kupfertopf Edelstahl", 28 cm ø, € 665,78, kupfermanufaktur.shop



Seltenheitswert

Stéphane Bonnat sucht weltweit nach kleinen Anbauregionen für seine Schokolade, die er in Voiron bei Grenoble verarbeitet. Toller Schmelz, dichtes Aroma, feiner Knack. Der Kakao wird in Kuba angebaut und gibt der Schokolade (75 % Kakao) Aromen von Pfeffer und Muskat. 100 g € 6,80, genussland.de



Die Welt ist doch eine Scheibe

In China gehört es auf jede Tafel, hierzulande ist es eine Seltenheit. Dieses Drehtablett ist eines für besondere Gelegenheiten. Das Modell ***Kelly Behun*** *von L'Objet ist so edel, dass es fast zu schade ist zum Vollstellen: Die Oberfläche aus edlen Nussbaum und Birkenholzintarsien dreht sich auf einem leichtgängigen metallenen Mechanismus.*

Ø 46 CM, 3 CM HOCH, € 650, ARTEDONA.COM



Persönlicher Tipp

Nicht nur für Männer

„Men's Needs" in der Hamburger City ist eine Shoppingadresse, die Männerherzen höherschlagen lässt, entdeckte Redakteur Kersten Wetenkamp. Chris Brock und Simon-Felix Rico haben ihr Sortiment mit viel Liebe zusammengestellt: Gin und Whisky, auch aus der Region, dazu Ledertaschen, Messer der Manufaktur Jürgens und gereifte Steaks, bereit zum Grillen. Zum Auftanken: gemütliche Café-Lounge mit Hamburger Röstung. Achtung, Ladys: übrigens auch eine gute Quelle für Geschenke! mens-needs.de



FOTOS: DAVID MAUPILÉ, VIANI, ILLUSTRATION: ORIANA FENWICK



Lachs von seiner besten Seite

Vor den nördlichen Atlantikinseln fangen die Fischer große Lachse aus Aquakultur und filetieren sie vor Ort in Schottland. Nach einem alten Rezept werden die Lachsseiten von Hand gesalzen und dann mindestens acht Stunden über Holzspänen aus Whiskyfässern geräuchert. Feste Konsistenz, zartrauchiges, leicht süßliches Aroma – zurzeit eines der besten Lachsprodukte auf dem Markt. Nordland Lachs, „Lachsfilet Royal“, 250 g € 25,90, webfroehlich.de



Glamour für die Kaffeetafel

Die Thermoskanne „Geo“ von Normann Copenhagen bringt Glanz auf den Kaffeetisch. Entworfen von Nicholai Wiig Hansen, verbindet sie Retro-Look mit modernem Styling. Für 1 Liter, € 99, ambientedirect.com

3 FRAGEN



... an SUSANNE PRANGEN, LEITERIN ZENTRALEINKAUF FRISCHE PARADIES

Feinkost und Delikatessen aus aller Welt – die Suche nach guten Produkten führt rund um den Globus.

Wie finden Sie besondere Produkte für die Kunden?
Produzenten stellen sich auch regelmäßig bei uns im FrischeParadies vor, wir finden sie auf Messen und über Onlinerecherche, aber vor allem auch über unser großes Netzwerk und auf vielen Reisen – beruflich und privat. So gesehen, bin ich immer „im Dienst“.

Was ist die größte Herausforderung beim Foodscouting?
Am schwierigsten ist es, die Gegebenheiten kleiner Produzenten mit unseren Anforderungen als Konzern zu vereinbaren, da kommen wir schon mal an unsere Grenzen. Vor allem sehr kleine Produzenten wissen oft nicht, welche Dokumentationen nötig sind, um die Lebensmittelsicherheit für die Kunden zu garantieren. Wir unterstützen sie, aber nicht immer kommen wir am Ende zusammen.

Welche ungewöhnlichen Produkte haben Sie bisher besonders beeindruckt?
Da gab es etliche, die am Anfang sehr außergewöhnlich waren und sich dann im Sortiment etabliert haben, wie etwa die Tristan-Languste von der Inselgruppe Tristan de Cunha im südlichen Atlantik, Pandan-Blätter aus Thailand, die Zitrusfrucht Buddhas Hand, Microgreens oder Entenmuscheln, die unter großen Gefahren geerntet werden. Eine japanische Erdbeere, die die teuerste der Welt ist, und Yubari-Melonen von der Insel Hokkaido waren Kunden dann doch zu teuer. Es gab viereckige Wassermelonen, ebenfalls aus Japan, oder schwarze Sapote-Frucht, die nach Schokolade schmeckt. Aktuell erweitern wir das Sortiment für Algen, Premium-Fleischalternativen und andere vegane Alternativen.

FOTO: TEUBNER FOODFOTO/STOCKFOOD


WILTMANN.
SIEHT MAN.
SCHMECKT
MAN.
WILTMANN
Grobe
Leberwurst
Pommersche Art
Gekochte
Mettwurst
mit Zwiebeln
www.wiltmann.de
Original Wiltmann
Die Marke für Genießer.

GRÜEZI, WINTER!

Zum Skifahren in die Schweiz? Hier ist ein Vorgeschmack

ERST MAL FLAGGE ZEIGEN

Zum Beispiel mit der Christbaumkugel mit Schweizer Kreuz, leuchtend rot mit weißem Glitzer. Aus mundgeblasenem Glas, 7 cm Ø, € 6,40, store-of-luxus.de





Aufspießen …

Für eine heimelige Winterstimmung empfehlen die Schweizer ihr Käsefondue: Gruyère- und Vacherin-Käse im Keramiktopf erhitzen, ein geröstetes Brot in Kirschwasser tunken, dann damit den cremigen Käse aufnehmen. Tipps dazu: schweizerkaese.ch. Von Spring „Mini Edelweiss“, € 79, 14 cm ø, spring-brandshop.eu

Käse hinein …

Der Gruyère oder Greyerzer ist einer der wichtigsten und köstlichsten Schweizer Käse. Er trägt das geschützte AOP-Siegel und wird aus Kuh-Rohmilch hergestellt, mit Reifung von fünf bis 15 Monaten.

AUSWICKELN …

Läderach gilt als bester Chocolatier der Schweiz. Berühmt sind die Tafeln mit Nüssen, Mandeln oder Früchten. Neu hat Läderach auch Schoko-Trüffel im Programm, die 9er-Packung bietet Kokos, Haselnuss, Pistazie und viele mehr. 105 g € 13,90, laderach.com



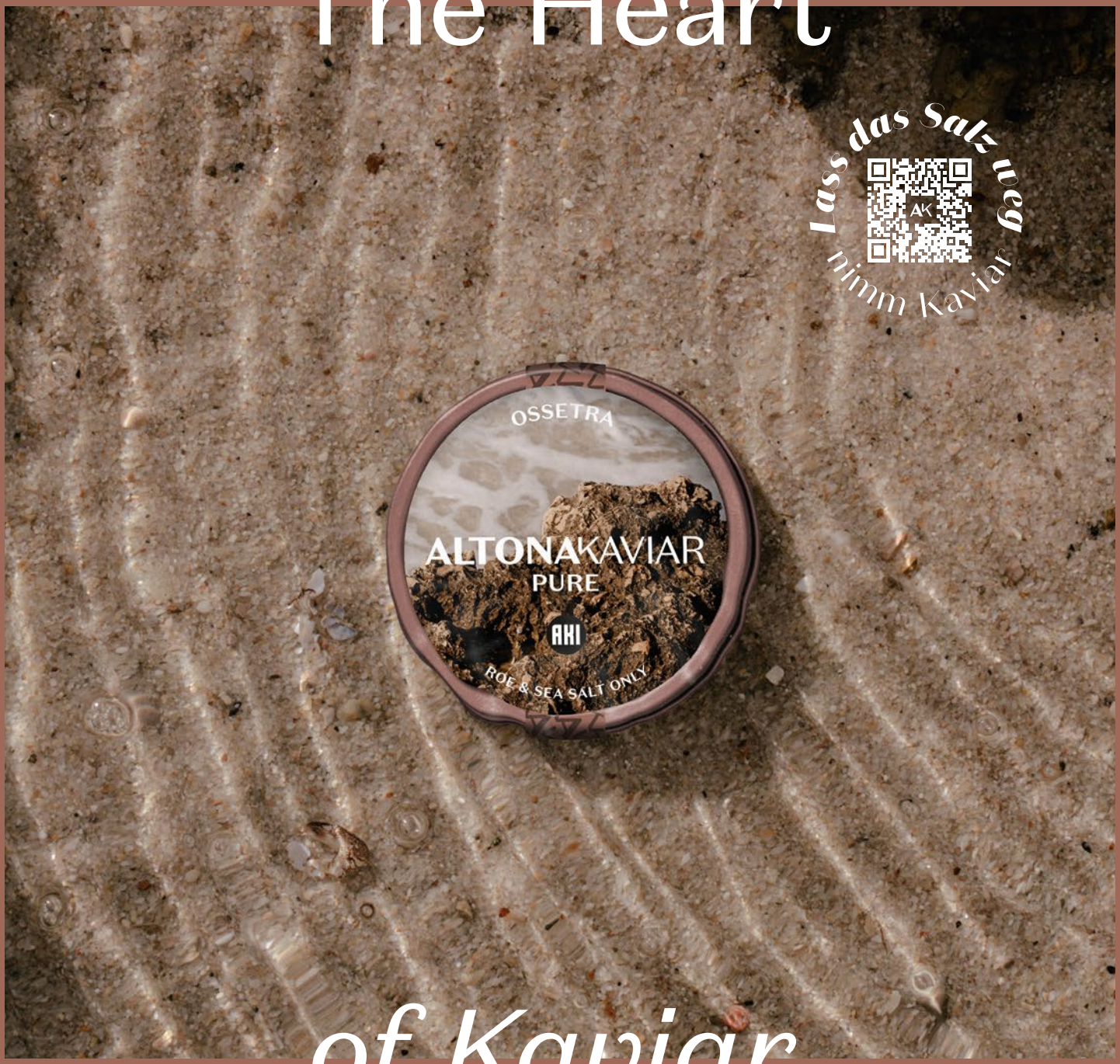


WASSER TRINKEN!

Vor, während, nach dem Fondue: Der Kirsch-Brand ist untrennbar mit ihm verbunden. „Bio Kirsch Knospe“ von Humbel, 40 Vol.-%, 0,35 l € 24,99, bioweinreich.com

FOTOS: PETR GROSS/STOCKFOOD, ISTOCKPHOTO

The Heart



of Kaviar.

Unsere neue Clean-Label-Linie.
Kaviar, Meersalz, viel Erfahrung.

Pure

HAMBURG AKI 1925

www.altonakaviar.de

GESCHICHTEN FÜR GENIESSER



VON PROFIS LERNEN

Welche Zutat ist für Tim Raue essenziell? Nuoc-Mam-Sauce. Und was kocht Sarah Henke, wenn spontan Besuch kommt? Pizza aus dem Pizzaofen. Für „Schnell. Gut. Kochen." hat die Journalistin und Kochbuchautorin Stefanie Hiekmann Spitzenköche und -köchinnen nach Tipps für die eigene Küche gefragt. Entstanden ist ein Buch mit über 50 Rezepten und vielen Tipps und Tricks.
224 Seiten, € 36, Edition Michael Fischer



SO SCHMECKT ITALIEN

Gerichte mit Herz und guten Ideen enthält Claudio Del Principes Buch „A Casa – Band 2!". Leidenschaftlich schreibt der italienische Kochbuchautor über seine Liebe zum Kochen und lässt persönliche Anekdoten in seine Rezepte einfließen, die oft als Lauftext verfasst, aber nachvollziehbar sind. Wildschwein-Salsiccia-Ragù oder Artischocken-Carbonara-Gnocchi sind Wohlfühlküche pur.
248 Seiten, € 39, AT Verlag



ESSKULTUR WELTWEIT

Ein Teller Pasta mit Tomatensauce wirkt simpel, doch es dauerte, bis diese geniale Kombination zusammenfand. Wie das geschah und was spanische Händler damit zu tun hatten, erfährt man im Buch „Kleiner Atlas der Kulinarik". Foodjournalistin Martina Liverani beschreibt darin die Kulturgeschichte des Essens. Kein Kochbuch, aber eine genussvolle Lektüre.
240 Seiten, € 28, Knesebeck



Deutsch-japanische Freundschaft

Das Buch „Tohrus Japan" beginnt mit Orten, wo man in Deutschland Japan erleben kann. Ein japanischer Garten in Kaiserslautern ist dabei, genauso wie Little Tokyo in Düsseldorf. Sehr persönlich beschreibt der Münchner Spitzenkoch Tohru Nakamura („Schreiberei") seine deutsch-japanische Geschichte und wie sie seine heutige Küche prägt. Auf dem heimischen Tisch stand Sojasauce, serviert wurden Maultaschen – ganz normal bei den Nakamuras. Diese Mischung findet sich auch in den Rezepten wieder, die nach wesentlichen japanischen Zutaten unterteilt sind. Ofenkartoffeln profitieren von Sake, Mirin und Dashi-Pulver, Jakobsmuscheln werden durch Bonitoflocken und Yuzu (Foto oben) belebt. 60 Rezepte zum Nachkochen und Entdecken. 216 Seiten, € 29,90, Gräfe und Unzer



MY WAY

Der Regensburger Spitzenkoch Anton Schmaus („Storstad") stammt aus einer Köche-Dynastie in 13. Generation. Trotz des jahrhundertealten Familienbetriebs entschied er sich, seinen eigenen Weg zu gehen, den er in dem Buch „Anton Schmaus kocht" mit Geschichten und Rezepten schildert. Angefangen beim Internat in Viechtach mit Pichelsteiner Eintopf über Avantgarde-Küche in Schweden bis hin zu seinen Restaurants. Tatar vom Wolfsbarsch mit Auster aus dem „Storstad", Linsenköfte aus dem „Sticky Fingers", Sushi vom Restaurant „Aska" oder ausgesuchte Rezepte für die Fußball-Nationalmannschaft.
224 Seiten, € 30, Südwest

FOTOS: HOANG DANG//GRAEFE UND UNZER VERLAG, PENGUIN RANDOM HOUSE VERLAGSGRUPPE

Perfekt für Ihren persönlichen Geschmack.

Der Miele Kaffeevollautomat CM7

Die Suche nach der richtigen Bohnenmischung, dem perfekten Röstpunkt, der idealen Temperatur und dem cremigsten Milchschaum – Kaffee ist Emotion. Miele Kaffeevollautomaten werden mit meisterhafter Präzision gefertigt, damit Sie jede Tasse mit allen Sinnen genießen können. Ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack.



Der CM7 ist das Flaggschiff der Miele Kaffeevollautomaten und für Genießer gemacht: Die intuitive Touch-Bedienung, das puristische Design und die hohe Materialqualität machen den CM7 zu einem Schmuckstück in Küche und Büro.

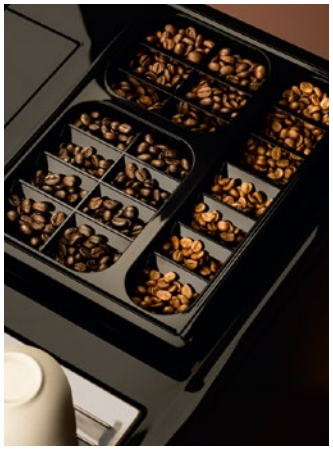
Edel. Matt. Schwarz.
Die Front des Premium-Modells CM 7750 ist aus schwarz galvanisiertem Aluminium. Eine unwiderstehlich schöne Oberfläche, die charaktervoll anders ist – und durch absolute Hochwertigkeit besticht.



Einzigartige Genussvielfalt mit 16 Kaffeespezialitäten von Kaffee Crema, Espresso, Cappuccino oder Latte Macchiato bis hin zu Long Black oder Flat White. Hinzu kommt Heißwasser in mehreren Temperaturstufen für die Zubereitung verschiedener Teesorten.

Das wahre Geschmackserlebnis

Mit dem innovativen Kegelmahlwerk erleben Sie Kaffeegenuss neu: Die besondere Aromaschonung gelingt durch die Konstruktion aus hochwertigem, abriebfestem Stahl. Das besonders leise Mahlwerk befindet sich direkt oberhalb der Brüheinheit – deshalb verbleibt kein Kaffeemehl aus einer vorherigen Nutzung des Kaffeevollautomaten im Mahlwerk. Ein perfekt aufeinander abgestimmtes System. So können Sie jederzeit direkt einen Kaffee aus frisch gemahlenen Bohnen genießen.



Für noch mehr Komfort, Flexibilität und individuellen Genuss sorgt die Funktion CoffeeSelect, mit drei separaten Bohnenbehältern – etwa für Espressobohnen, für samtigen Café Crema und eine entkoffeinierte Sorte. Speichern Sie die zu jeder Kaffeespezialität gewünschte Bohne komfortabel ab oder wählen Sie ganz nach ihrem Geschmack manuell die passende Sorte aus.

Gerätehygiene leicht gemacht

Der Miele CM7 reinigt die milchführenden Leitungen automatisch. Auch das Entkalken bereitet keine Mühe, denn die Geräte entkalken selbstständig dank der AutoDescale-Funktion*. Für noch mehr Hygiene: viele Komponenten sind geschirrspülergeeignet.

Neigen sich die Kaffeebohnen dem Ende, kann der Nachschub bequem via Smartphone oder Tablet nachbestellt werden, denn der CM7 ist per WLAN vernetz- und über die Miele App von unterwegs steuerbar.

Für perfekt seidigen, cremigen Milchschaum im Handumdrehen sorgt der Cappuccinatore. Den Füllstand haben Sie dank des Milchbehälters aus Glas immer im Blick. Erwarten Sie Besuch von Freunden oder der Familie, bereitet der CM7 mit der Kannenfunktion bis zu 8 Tassen auf einmal zu.



Ob ein hohes Glas oder eine tiefe Tasse: der CupSensor erkennt die jeweilige Höhe und passt den Zentralauslauf automatisch an. Das sanfte LED-Licht setzt jede Tasse in Szene und erzeugt eine angenehme Stimmung.

*modellabhängig

Auf den Geschmack gekommen? miele.de/cm

AUS DER REDAKTION



Tempelküche in Amsterdam

Unser Autor Julius Schneider kannte die koreanische Nonne Jeong Kwan Seunim und ihre Küche nur durch die „Chef's Table"-Folge auf Netflix. Sie in Wirklichkeit zu erleben war eine besondere Erfahrung. Die anfängliche Ehrfurcht, die man vor jemandem hat, der seit fast 50 Jahren im Kloster lebt, wich schnell, weil die 65-Jährige ohne Berührungsängste und mit viel Humor das Dinner-Event in Amsterdam (S. 116) begleitete. Ihre Aura und die Gelassenheit übertrug sich auch auf das zur Unterstützung engagierte Cateringunternehmen. Die koreanisch-niederländische Küchencrew wirkte so, als ob sie sich schon ewig kennen. Es wurde gelacht, gescherzt und gut gekocht – trotz Sprachbarriere.

WEIN MIT DRESSCODE:

Viele Weinfans erwarten die Dezember-Ausgabe seit Jahren mit Spannung, wenn unser Wein-Experte Jens Priewe seine persönlichen Favoriten des Jahres enthüllt (S. 84). Falls Sie sich über seinen Look wundern: Wir haben ihn passend zu den Themen seiner Kategorien eingekleidet – von unkonventionell (rechts) bis festlich. Für den renommierten Autor vieler Standard-werke über Wein ein ganz neuer Dresscode …





IMMER HOCH DIE TASSEN

Kersten Wetenkamp ist unser Fachmann für Kaffee (S. 102). Zwischen einhundert und zweihundert Proben bekommt er jedes Jahr zugeschickt – und probiert sich tapfer durch. Geschätztes Tagespensum: sechs bis acht Tassen. Zu viel für die Gesundheit? „Mein Arzt checkt mich durch und findet nichts auszusetzen. Dafür fragt er mich nach Tipps für gute Cafés in Hamburg. Kein Problem, die kenne ich!"

FOTOS: THOMAS VON AAGH, PIETER-PAN RUPPRECHT

FAEMINA



INNATE DESIGN, INNER PLEASURE.

A coffee experience unlike any other.

faema.com



IM REVIER DER GUTEN ZUTATEN

Schwäbisch-Hällisches Schwein, Alblinse, Stuttgarter Gaishirtle – Schätze aus heimischen Gefilden gibt es viele zwischen Hohenlohe und Ostalb in Baden-Württemberg. Beste Voraussetzungen für eine spannungsreiche Regionalküche der neuen Generation

TEXT **PATRICIA BRÖHM**



FOTO: GEORG KNOLL

HÜGEL in sattem Grün – typisch für die Region. Die Burg Hohenzollern thront auf 855 Meter Höhe



HALB KOCH, HALB LANDWIRT: Andreas Sondej arbeitet im „Hirsch Genusshandwerk“ wieder wie früher

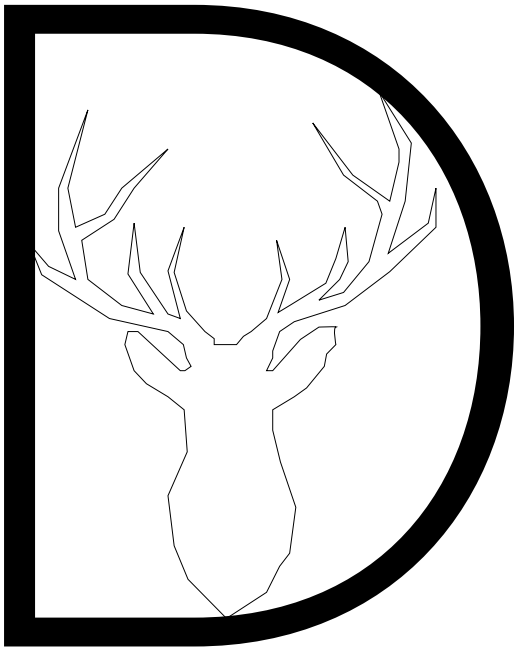
FOTOS: DANIELA RESKE (3)

LAMMRÜCKEN mit Bergkäseschaum, Tomaten, Brotchip, Ziegenquark und Kräutern im „Hirsch Genusshandwerk“

BALANCEAKT zwischen Gasthaus fürs Dorf und Fine Dining. So sieht es hinter 190 Jahre altem Fachwerk aus



STAMMPLATZ: „Unser Gemüsebeet“ nennt sich dieses Gericht im „Maerz & Maerz“ in Bietigheim-Bissingen



Das Hohenloher Land kommt bei Boris Rommel gleich zu Beginn auf den Tisch – in Form eines mächtigen, knorrigen Stücks Rebstock, auf dem die Amuse-Bouches angerichtet sind. Den dekorativen Tellerersatz holt er sich von den Weinbergen rund um Heilbronn, lässt das Holz zwei Jahre trocknen und bringt dann in seiner Werkstatt zu Hause kleine Schieferplättchen an. Darauf platziert er, was die Region bietet: Wachteleier aus dem nahen Kupferzell, gefüllt mit Eigelbcreme, Kaviar und Gartenkresse, Hefegebäck mit Käse aus Geifertshofen oder gebackenen Kräuterseitling aus den umliegenden Wäldern mit Limettenmayo und Brombeere.

SO EINGESTIMMT, SIND DIE GÄSTE im Gourmetrestaurant „Le Cerf“ des Wald- und Schlosshotels Friedrichsruhe (der Hirsch ist das Wappentier des Hauses) in Zweiflingen bereit für eine Küche, die sich weitgehend aus der Region bedient – und dafür vielfach ausgezeichnet wurde. „Warum sollten wir beim Einkauf in die Ferne schweifen, wenn wir so viele gute Produzenten vor der Haustüre haben?“, sagt Rommel. Dem Hohenloher Land, gut eine Autostunde nördlich von Stuttgart, sieht man die Genussregion schon beim Durchfahren an. Die grünen Hügel rund um Schwäbisch-Hall sind ein Flickenteppich aus Streuobstwiesen, Weinbergen und Wäldern, dazwischen liegen saftige Wiesen, wo sich Rinder, Schafe und Schweine tummeln. Diese Landschaft tut nicht nur dem Auge gut: Kaum irgendwo in Deutschland ist die Dichte an Bio-Erzeugern größer als hier.

Rommel, den man mit seinen Tattoos und der Schiebermütze auf den ersten Blick eher in Berlin-Kreuzberg verorten würde als in dieser Idylle, möchte – wie immer mehr junge Kollegen – kleine Erzeuger unterstützen und schätzt gerade in diesen Zeiten kurze Wege. Die Forellen von der Fischzucht Merz brauchen vom Teich bis in die Küche gerade mal zehn Minuten, und im Herbst klopfen oft Pilzsammler an die Küchentür. Auch auf dem Käsewagen behauptet sich neben den großen Namen aus Frankreich das kleine Hohenlohe: „Weißer Jagsttaler“ und „Kaffeekäse“ stammen von der Dorfkäserei Geifertshofen südlich von Schwäbisch Hall.

Weinberge, Obstwiesen, Rinder und Schweine: Das Hohenloher Land ist als Genussregion schon beim Durchfahren erkennbar

EINE ÜBER VIELE JAHRE GEWACHSENE Beziehung verbindet das Haus mit dem Brunnenhof in Künzelsau. Dort wird der Mäusdorfer Landgockel gezüchtet, der in Friedrichsruhe fast immer auf der Karte steht. Auf alten Streuobstwiesen leben die Tiere wie vor hundert Jahren, stolzieren im grünen Gras herum und picken sich saftige Würmer aus der Erde. Bis zu 18 Wochen freuen sie sich ihres Lebens – viermal so lange wie bei konventioneller Turbo-Mast. „Das ist ein ganz anderes Geschmackserlebnis“, sagt Rommel. „Auch beim Braten merkt man den Unterschied, die Haut wird schön kross, weil sie viel weniger Wasser enthält.“ Ein Mäusdorfer Gockel kostet mehr als manches Bressehuhn, aber das ist es dem Chef wert. Die knusprige Haut bildet einen schönen Kontrast zum saftigen Fleisch, dazu gibt es kleine Kartoffelkrapfen, frisches Gemüse aus dem Garten und eine tiefgründige Sauce, die mit zehn Jahre altem Madeira abgerundet wurde. Die Stilistik des 38-Jährigen verbindet das regio-



VERANTWORTUNG statt Wanderjahren: Benjamin Maerz war erst 21, als er nach dem Tod des Vaters Küchenchef wurde

Kochen gemäß der DNA der Heimat, das heißt für viele: Fokussierung auf wenige Produkte, kein Chichi, dafür ganz viel Geschmack

nale Engagement mit zeitgemäßer Optik und klassisch französisch geprägter Kochkunst, das passt perfekt ins historische Schlosshotel mitten im Grünen.

Neuer Geist hinter historischen Fassaden – das kann man im „Ländle“ derzeit überall dort erleben, wo die junge Generation angestammte Familienbetriebe weiterführt. Zum Beispiel im kleinen Weiler Monakam, der zu Bad Liebenzell im Westen Stuttgarts gehört, wo die Natur schon vom Nordschwarzwald geprägt ist. Dort übernahm Andreas Sondej 2014 das Gasthaus seiner Familie – und steht damit in 190-jähriger Tradition. Er macht im „Hirsch Genusshandwerk“ vieles wieder so wie seine Großeltern, die weitgehend Selbstversorger waren: „Ich bin halb Koch, halb Landwirt“, sagt er. Sondej bewirtschaftet eigenhändig den Kräutergarten der Großmutter, heizt mit Holz, das er im nahen Wald schlägt, und verarbeitet die alten Apfel- und Birnensorten von eigenen Streuobstwiesen nicht nur in seiner Brennerei, sondern auch in manchem Dessert: Zum Sabayon von der besonders aromatischen Sorte Gellerts Butterbirne gesellt er ihr Kompott und Sorbet, darüber gibt er gebrannte Haselnüsse von den Hecken am Waldrand.

VIELLEICHT, MEINT SONDEJ, habe er seine Heimat erst verlassen müssen, um den Blick für ihre Schätze zu schärfen: Sechs Jahre arbeitete er auf Sylt, führte für Johannes King im „Söl’ring Hof“ die Küche und lernte von dessen norddeutsch geprägten Gerichten, wie bereichernd es für einen Koch sein kann, die Ressourcen vor der Haustür zu nutzen. Heute gelingt dem 38-Jährigen hinter der Fachwerkfassade der Balanceakt zwischen Dorfgasthaus und Fine Dining: „Wohlgeschmack und ein spannungsreiches Mundgefühl, das ist es, was für mich zählt.“ Jetzt im Herbst setzt er gern Salat von kandiertem Ackergemüse auf die Karte, die Zusammensetzung diktieren die Felder seines Schwiegervaters. Dann landen zum Beispiel lila Karotte mit ihrem Kraut und Knospen vom blühenden Lauch für eine zwiebelige Note auf dem Teller, dazu scharfes Meerrettich-Eis, und Wildkräuter setzen herbale Akzente.

VON TRADITIONELLER GASTHAUSKULTUR, wie sie in Schwaben noch stark gelebt wird, wollte Benjamin Maerz sich erst mal distanzieren, als er mit 21 Jahren nach dem plötzlichen Tod des Vaters die Küche im „Hotel Rose“ übernahm. Aus den geplanten Wanderjahren wurde nichts, stattdessen überlegte er sich mit seinem Bruder Christian ein Konzept, um das denkmalgeschützte Haus zukunftsfähig zu machen. Heute verbergen sich hinter der behäbigen Fassade im historischen Ortskern von Bietigheim-Bissingen nördlich von Stuttgart ein zeitgemäßes Hotel und das Gourmetrestaurant „Maerz & Maerz“. Sein Fernweh lebt der 34-Jährige auf den Tellern aus, bevorzugt mit asiatischen Elementen. Von den kleinteiligen Kompositionen der Anfangszeit hat er sich verabschiedet. „Wir Schwaben sind eher bodenständig und gelassen, machen nicht zu viel Wind um die Dinge.“ Deshalb kocht er heute gemäß seiner heimatlichen DNA: „Kein Schnickschnack, sondern Fokussierung auf wenige Produkte.“

FOTO: MICHAELA KLOSE

TYPISCH BORIS ROMMEL: Teller mit Kastaniensaitling, Sellerie, grünem Apfel, Vogelmiere im „Le Cerf“

KULINARISCHER LEUCHTTURM im Hohenloher Land: das „Le Cerf“ mit seinem festlichen Ambiente

BERÜHMTES HAUS in jungen Händen: Das Ehepaar Vogel hat einer Institution der Alb neues Leben eingehaucht

ZUTATEN AM ENDE EINER KURZREISE: Lachsforelle mit Variation von der Bete und Dillöl im „Landgasthof Adler“



BEGEGNUNGEN BEIM WANDERN: Schäfer Florian Feussner hütet seine Tiere auf der Alb am Ipfelberg in Giengen an der Brenz

FOTO: GEORG KNOLL

KONSEQUENT: Im „Bio-Fine-Dining Restaurant 1950“ kocht Simon Tress ausschließlich mit besten Biozutaten

TRENDSETTER: Andreas Widmann vom „Ursprung“ (hier mit Besucherin) gilt als Erneuerer der schwäbischen Küche



BLICKFANG in Balingen: Das Zollernschloss, eine spätmittelalterliche Stadtburg, ist heute ein Museum

Eine Brühe mit Schwarzwald-Miso, Yuzu, das im eigenen Garten wächst – wo sich Heimatliebe mit Fernweh paart, wird es oft asiatisch

INSPIRATION FINDET ER AUCH in der Küche seiner Großmutter. Aus ihrem schwäbischen Klassiker „Saure Rädle“ entstand eines seiner Signature-Gerichte. Was eigentlich eine Art Eintopf mit übrig gebliebenen Kartoffeln vom Vortag ist, bereitet er mit marinierten Süßkartoffeln und confiertem Rettich zu. Die Brühe reichert er mit Schwarzwald-Miso an, die Ponzu setzt er selbst an, mit Yuzu, die in Neckarnähe im eigenen Garten gedeiht – ein bisschen Japan muss sein. Seit Corona gibt es im Haus das Zweitrestaurant „Maerz Burger“. Hier servieren die Brüder Premium-Burger, etwa mit Fleisch vom Charolais-Rind, Mozzarella vom Bodensee-Büffel und Wasabicreme. Auch so kann das neue Schwaben schmecken.

DAS ERSTARKTE HEIMATGEFÜHL in der Küche führte auch Michael Vogel wieder nach Hause auf die östliche Alb – dafür gab er sogar den Job beim Schweizer Koch-Superstar Andreas Caminada auf. Seine Mission: Er will eines der berühmtesten Gasthäuser Deutschlands mit neuem Leben füllen, den „Landgasthof Adler“ in Rosenberg. Josef Bauers Küche zog dort jahrzehntelang Gourmets aus nah und fern an, bis er 2016 aus Altersgründen schloss. Seit Februar führt nun sein ehemaliger Mitarbeiter mit seiner Frau Michaela das Haus weiter. Der neue Hausherr kauft Holzofenbrot beim Traditionsbäcker am Ort, Flusskrebse bringt ein befreundeter Angler, und Spätzle schabt er so übers Brett wie schon seine Großmutter. Eine Leidenschaft hat der 30-Jährige für Wildgerichte – sein Vater ist Förster, die ganze Familie geht zur Jagd. Jedes Reh wird im „Adler“ komplett verarbeitet, von der Bratwurst über das Ragout bis zum schön rosa gebratenen Rücken. Dazu gibt es fermentierte Knoblauchmayonnaise und bunte Karotten von gelb bis lila, lediglich blanchiert und kurz in Butternage geschwenkt. „Wir wollen das Produkt für sich sprechen lassen, da braucht es kein Chichi auf dem Teller“, sagt Vogel. Er freut sich über die neue Verbundenheit, die er unter den jungen Köchen der Region erlebt. Demnächst kocht er bei der Küchenparty im Restaurant „Ursprung“ in Königsbronn, das Andreas Widmann (FEINSCHMECKER-Koch des Monats 3/22) in den vergangenen Jahren zu einer Art Aushängeschild der neuen schwäbischen Küche gemacht hat. Mit von der Partie sind auch Daniel Fehrenbacher vom „Adler“ in Lahr und Alina Bebrout vom „bi:braud“ in Ulm, beide ebenfalls Verfechter einer neuen Regionalküche.

DAS REVIVAL DER HEIMATLICHEN KÜCHE mit ihren ureigenen Produkten und überlieferten Gerichten wie Flädlesuppe, Filderrostbraten oder Gaisburger Marsch auf zeitgemäße Art – das ist Simon Tress nicht genug. In seinem „Bio-Fine-Dining Restaurant 1950“ in Hayingen-Ehestetten im Herzen der Schwäbischen Alb geht er einen Schritt weiter: Nicht nur stammen alle Produkte aus einem Umkreis von 25 Kilometern, sie sind auch Demeter- oder Bioland-zertifiziert. Die Jahreszahl 1950 im Namen ist eine Hommage an Großvater Tress, der schon damals begann, den Bauern- und Gasthof der Familie nach biodynamischen Prinzipien zu führen – eine echte

FOTOS: GEORG KNOLL (2)

TOP 5

Fünf Richtige!

Diese Produkte finden sich zu Recht auf vielen Speisekarten



1. Bœuf de Hohenlohe
Früher trieb man Ochsen aus dem Hohenlohischen bis nach Paris, wo ihr Fleisch als Delikatesse galt. Heute stammt es (Ochse, Jungkuh) meist vom Limpurger Rind.



2. Stuttgarter Gaishirtle
Eine Obstsorte, die selten geworden ist. Eine kleine bauchige Birne mit süßem, fast zimtartigen Geschmack. Sie eignet sich für Desserts, aber auch zum Dörren.



3. Schwäbisch-Hällisches Schwein
Schwarzer Kopf, schwarzes Hinterteil und feine Fasern, die das Fleisch äußerst schmackhaft machen.



4. Alblinse
Ihr intensiver, aromatisch-nussiger Geschmack kann es mit der Le-Puy-Linse aufnehmen. Beste Wahl für den schwäbischen Klassiker Linsen mit Spätzle



5. Alblamm
Das Fleisch der Lämmer, die oft noch mit Schäfern von Wacholderheide zu Wacholderheide ziehen, ist sehr zart, die Wacholdernote nimmt ihm die Schwere.



WÄLDER, WIESEN FELDER: Bei Touren mit dem Rad auf der Alb geht es durch eine Landschaft mit viel Abwechslung

Nichts wandert in den Müll. Schalen von Roter Bete etwa werden getrocknet, fein gemahlen und dann zu Eis verarbeitet

Pioniertat. In diesem Umfeld erscheint es selbstverständlich, dass viele Zutaten hausgemacht sind, nicht nur Sahne und Butter, auch Essige, Öle, Senf und Honig. Das Gemüse stammt von eigenen Bioland-Feldern, die den Küchentakt vorgeben. „Wenn 40 Kilo Blumenkohl vom Acker müssen, um Vitamine und Qualität zu halten, dann ist das für uns Gebot“, sagt Tress. Der Kohl wird geputzt, schockgefrostet und im Keller eingelagert, wie alles Gemüse ab November. Im Restaurant hängt ein Schild: „Die Natur macht den Teller.“ Nichts wandert in den Müll, selbst Rote-Bete-Schalen werden getrocknet, fein gemahlen und zu geschmacksintensivem Eis verarbeitet. Und auf der Karte ist zu jedem Gang der für die Herstellung nötige CO_2-Ausstoß angegeben.

GEMÜSE SPIELT IN DER KÜCHE des 38-Jährigen die Hauptrolle, Fleisch tritt ganz dezidiert „nur“ als Beilage auf. Wenn etwa ein „Duell“ aus Kürbis und Pastinake auf der Karte steht, das eine gebacken, als leicht fermentierter Salat und Püree, das andere geschmort, als Jus und knusprige Chips – dann ist das als komplettes Gericht gedacht. Den Rücken vom Maisenburger Bioland-Rothirsch kann der Gast dazubestellen, er kommt dann gebraten samt Innereien-Raviolo auf einem separaten Teller. Ehrlich, herzhaft, authentisch, so beschreibt Simon Tress die Aromen der Region, die ihn immer wieder inspiriert: „Schwäbische Küche mag nach außen etwas schroff erscheinen“, sagt er. „Aber im Herzen ist sie enorm sexy.“

FOTOS: GEORG KNOLL, PICTURE ALLIANCE (4), VOLKER RENNER

Bad Reichenhaller

SALZBLÜTEN
DAS »FLEUR DE SEL DER ALPEN«
FÜR BESONDEREN GENUSS

handgeschöpft & naturbelassen

Appetit bekommen?
Hier geht's zum Rezept!



LASSEN AUCH SIE SICH VON DEN SALZBLÜTEN VERFÜHREN!

Die Bad Reichenhaller Salzblüten verleihen mit ihren zarten Salzkristallen vielen Gerichten eine raffinierte Note. Das handgeschöpfte »Fleur de Sel der Alpen« ist das perfekte Fingersalz für Genießer. Wie wäre es mit einem köstlichen Lavacake mit Tonkabohne, Kaffee und Salzblüten?

www.bad-reichenhaller.de

Heimatpfleger

Vincent Klink über Nova Regio, sein Faible für Rüben und Zukunftspläne



Wenn bei Vincent Klink in der Stuttgarter „Wielandshöhe“ gebratenes Filet vom Würzbachtalsaibling oder Romanesco-Lasagne mit sautierten Spitzmorcheln auf der Karte stehen, dann hat das nichts mit trendigen Etiketten wie „Nova Regio“ oder „Plant-Based“ zu tun – er arbeitet schon immer so. Genauer gesagt: seit Mitte der 70er-Jahre. Damals führte Klink ein Restaurant in Schwäbisch Gmünd, einem frühen Zentrum der Waldorf-Bewegung. Er gründete („nicht zuletzt aus Geldnot“) mit einem Freund seine eigene Gärtnerei, wo er Rote Melde oder Feldsalat anbaute und begann, Zutaten von kleinen Produzenten aus der Region zu beziehen. Diesem Konzept blieb er treu, bis heute. Und der mittlerweile 73-Jährige war bereits Pate der Ökobewegung in der schwäbischen Küche, als die meisten seiner Kollegen, die sich heute Farm-to-Table auf die Fahne schreiben, noch Alete löffelten. Das Einmachen von frischem Gemüse im Sommer wird derzeit bis hinauf in die Spitzenküche gefeiert – im Kühlraum der „Wielandshöhe“ reihen sich seit jeher die Weckgläser mit hausgemachtem Auberginenpüree, Peperonata oder Gemüsefond. „Meine Geheimwaffen“, so nennt sie der Chef.

> „DIE REGIONALKÜCHE IST KEIN TREND, SIE IST EIN NOTSCHREI! EINE ANTWORT AUF DEN ZUNEHMENDEN VERLUST VON IDENTITÄT IN DER GESELLSCHAFT. “
>
> VINCENT KLINK, „WIELANDSHÖHE“, STUTTGART

Verwenden Sie in Ihrer Küche ausschließlich Bioprodukte?
Etwa zu 95 Prozent. Aber nicht alle Lieferanten sind zertifiziert, für viele kleine Betriebe lohnt sich der bürokratische Aufwand nicht. Ich kontrolliere so etwas lieber selbst, indem ich überfallartig dort auftauche und mir alles zeigen lasse. Wir sind aber beim Thema Bio nicht dogmatisch. Wenn ein Gemüse aus konventionellem Anbau besser schmeckt, dann nehme ich das Bessere. Allerdings ist die Ware eines richtig guten Biobauern geschmacklich kaum zu schlagen.

Sind die neue Regionalküche und der Fokus auf Gemüse nur ein Trend, oder wird das bleiben?
Das ist kein Trend, das ist ein Notschrei! Eine Antwort auf den zunehmenden Identitätsverlust in der Gesellschaft. Die Menschen spüren eine gewisse Heimatlosigkeit, sie haben eine Sehnsucht nach der Verbundenheit mit ihrer Region und nach der Natur, nach mehr Grün – wenigstens auf dem Teller.

Welche Gemüse mögen Sie in der Küche besonders gern?
Im Winter schwöre ich auf die vielen Rüben, das ist eine echte Gaudi. Dabei hatten sie es lange schwer in der gehobenen Küche. Höchstens die Karotte erfreute sich einer gewissen resignierten Anerkennung. Heute gibt es weiße und knallgelbe Mairübchen, Chioggia- Rote-Bete, Teltower oder Küttiger Rübchen. Wie Phönix aus der Asche haben sie die gehobene Küche erobert.

Viele Gastronomen suchen derzeit händeringend Personal. Wie ist Ihre Küche besetzt?
In unserer Küche ist der Macho-Anteil schon seit Jahren sehr gering, über die Hälfte sind Frauen. Sie tragen keine Kochmütze, sondern weiße Kochkopftücher. Viele von ihnen sind Quereinsteiger mit akademischem Hintergrund. Unser Team ist bunt gemischt, vom Physiker bis zum Flüchtling aus Afghanistan, von der Betriebswirtschaftlerin bis zu den jungen Damen aus Nepal, die unseren Service bereichern.

Wie stellen Sie Ihre Küche für die Zukunft auf?
Wir servieren keine exotischen Früchte mehr, auch nicht im Winter. Stattdessen arbeiten wir mit eingekochten Zwetschgen oder alten Birnensorten wie Stuttgarter Gaishirtle, die im Handel kaum mehr erhältlich sind. Wir kaufen sie direkt vom Bauern und kochen jeden Sommer 300 Gläser ein. Tomaten kommen zwischen Oktober und Juli nicht auf den Tisch, sondern erst dann, wenn sie auch in unseren Breitengraden ausreifen können. Auch Gänseleber haben wir abgeschafft, lieber servieren wir als Vorspeise Lasagne vom Kalbskopf oder eine schwäbische Maultasche in Ochsenconsommé. Ansonsten habe ich mir jetzt zum Ziel gesetzt, die alten Rezepte wieder richtig gut zu kochen. Denn die sind unübertroffen.

INFOGUIDE AUF S. 138, ZUM DOWNLOAD QR-CODE SCANNEN

EXKLUSIV-EDITION
DER FEINSCHMECKER

VEREDELT JEDE KÜCHE.



Jetzt bestellen!
www.feinschmecker.de/shop

Auch erhältlich im gut sortierten Fachhandel.

HANDMADE IN GERMANY

reddot winner 2022

GRAEF Feinschneider SKS700 »Exklusiv-Edition DER FEINSCHMECKER«
● Sonderausstattung mit Ambiente-Beleuchtung ● 0 bis 2 Millimeter-Feinschneidebereich
● flüsterleise ● wartungsfreier Motor ● mattschwarz mit goldener Anschlagbedruckung
● mit bruchsicherer Glasbodenplatte ● umfangreicher Lieferumfang


.S.A.L.T.


UNSER EINZIGARTIGES GASTRONOMIEKONZEPT,
WELCHES IHNEN UNSERE DESTINATIONEN
NÄHER BRINGT.
SILVERSEA®
FÜR INFORMATIONEN UND TARIFE BESUCHEN SIE BITTE **SILVERSEA.COM**
ODER WENDEN SIE SICH AN IHREN REISEPARTNER

PARADIESISCH



Die Krimis und Romane von Bestsellerautor Alexander Oetker spielen in Frankreich, der zweiten Heimat des Berliners. Sein neuestes Werk: „Chez Luc“, ein besonderes Kochbuch

TEXT **ALEXANDER OETKER**

VIERZEHN TISCHE HAT das funkelnigelnagelneue Restaurant „Deessa“ im altehrwürdigen und neu renovierten Hotel Ritz in Madrid. 14 marmorne Tische, zu denen im Verlauf des 16-gängigen Menüs die Maître ihren Servierwagen schiebt. Darauf stehen reich gefüllte Kaviardosen nebst Fischrogen, es gibt Weichkäse und geröstetes Brot, und dann beginnt die Kaviarverkostung auf riesigen Tellern. Fachkundig durchgeführt und erklärt, dauert die Prozedur mit Beluga und Ossietra bestimmt zehn Minuten. Was für ein Aufwand, denke ich und schaue noch mal ungläubig nach: Doch, das Menü kostet wirklich weniger als 200 Euro.

RECHNET MAN ALLEIN DIE ZEIT der Verkostung hoch, bindet schon dieser eine Gang die Maître für den ganzen Abend. Macht aber nichts, weil es hier nur so wimmelt vor gut gelaunten und perfekt ausgebildeten Servicekräften. Wasser wird im Zehnminutentakt nachgeschenkt, uns zweien werden die Teller immer synchron auf den Tisch platziert.

DAS RITZ HAT BEI DER NEUERÖFFNUNG Valencias Kochlegende Quique Dacosta gewonnen – und so ist dieses Menü eine Offenbarung an kreativer Fischküche, der rohe Thunfisch auf einem Shisoblatt mit Sternenmoos hat das Zeug zum Klassiker, genau wie der Heilbutt in essbarem „Plastik“, das die Verschmutzung der Meere anprangern soll. Dacosta kann in der Hauptstadt nur deshalb Gas geben, weil er problemlos ein Team um sich scharen konnte – und allein diese Anekdote erklärt schon die paradiesische Situation in Spaniens Hauptstadt.

WÄHREND KÖCHE IN DEUTSCHLAND und Frankreich ihre Ruhetage ausweiten und Mittagsöffnungszeiten abschaffen, herrscht in Madrid Aufbruchsstimmung. „Pro Woche eröffnen derzeit sieben neue Restaurants in der ganzen Stadt“, sagt die Marketingchefin des Ritz und muss selber lächeln vor unverhohlener Freude. Auch, weil sie die Lage anderswo kennt. Woran liegt’s?

DARAN, DASS HIERZULANDE KÖCHE, Kellner und Rezeptionisten in der Pandemie abgewandert sind, um ihren Lebensunterhalt sicherzustellen und nun in Kitas, Kantinen und anderen Firmen arbeiten. In Spanien gab es nur einen kurzen Lockdown, danach waren in Madrid alle Restaurants und Hotels geöffnet, Urlauber aus der ganzen Welt durften wieder kommen. Höher waren die Corona-Fallzahlen dennoch nicht: weil sich die Menschen draußen in der Bar trafen und nicht in Wohnungen. Diese vorausschauende wirtschaftsfreundliche Politik zahlt sich bis heute aus. Weil Madrilenen und Touristen ihre Köche richtig zu schätzen gelernt haben.

„WIR ARBEITEN SO VIEL MEHR als vor der Pandemie. Hier brechen seit zwei Jahren alle Umsatzrekorde – auch, weil die Leute mehr ausgeben als vor Corona“, sagt Paco Roncero, der Zwei-Sterne-Koch, dessen Restaurantterrasse auf dem Dach des Casinos einen sagenhaften Blick auf die Stadt bietet. Auch hier muss der Gast während des ganzen Essens nicht einmal selbst nachschenken, das Menü hat 22 Gänge, und die kommen so zackig, dass die Gäste nach dreieinhalb Stunden wieder in der Madrider Nacht stehen – welch wohltuend moderner Rhythmus.

„**HIER PASSIERT GERADE SO VIEL,** es ist einfach die pure Freude“, sagt Paco, der Koch und grinst. So viele Sehenswürdigkeiten hat Madrid nun mal nicht, den Prado und den reichlich angestaubten Königspalast. So schickt sich die Stadt an, Europas Hauptstadt der Gastronomie werden zu wollen. Das Personal dafür gibt’s jedenfalls – und sehr entspannte Madrilenen, die schon morgens bei einer Caña Cerveza in ihrer Lieblingsbar sitzen und abends einfach richtig gut essen wollen.

INFO: Das Mandarin Oriental Ritz ist das beste Hotel der spanischen Hauptstadt, die Zimmer und Suiten sind großzügig eingerichtet, der Service ist herausragend. Das Restaurant „Deessa“ wird von Spitzenkoch Quique Dacosta kuratiert. mandarinorientalritz.com
Paco Ronceros Restaurant ist im spektakulären ehemaligen Casino von Madrid. pacoroncerorestaurante.com

FOTO: DAVID MAUPILÉ



Wenn Shopping zum Erlebnis wird

outletcity.com

Es wird glamourös: die Outletcity Metzingen präsentiert ein kulinarisches Highlight

Willkommene Rückzugsorte für eine Shopping-Auszeit, die den Anspruch an Ästhetik und Kulinarik gleichermaßen erfüllen, bietet nur die Outletcity Metzingen. Seit Oktober erwarten Sie erstklassige Genuss-Momente im neu eröffneten Fine Food-Konzept „Bollicine Champagne Bar“ by Taglierè.

Diese ist bekannt für diverse Feinkost-Speisen und -Getränke aus der Reggio Emilia, Italien.

Das Menü vor Ort ist vielseitig und bietet raffinierte Köstlichkeiten: Vom italienischen Frühstück über ein ganztägiges Speise- und Snack-Angebot. Dazu gesellen sich eine große Auswahl an Kaffeespezialitäten und Kaltgetränken sowie exquisiter Champagner und Champagner-Cocktails.

„Bollicine“ – was auf Deutsch übersetzt „perlende Bläschen“ bedeutet – lässt keine Wünsche offen.

Gönnen Sie sich einen perfekten Citytrip in die Outletcity Metzingen. Bei rund 500 Premium- und Luxusmarken vor Ort und online erwarten Sie besondere Shopping Specials, die von anspruchsvollen Service-Leistungen abgerundet werden. Der malerische Ort 30 Kilometer südlich von Stuttgart und rund zwei Stunden von Frankfurt, München, Zürich entfernt zählt zu den erfolgreichsten Factory Outlets Europas mit jährlich ca. 4,2 Millionen Besuchern aus 185 Nationen.



OUTLETCITY
METZINGEN

ARMANI / BALLY / DOLCE & GABBANA / ETRO / FABIANA FILIPPI / HOGAN / JIMMY CHOO MICHAEL KORS / MCM / MISSONI / PHILIPP PLEIN / TOD’S / VALENTINO / VERSACE und viele mehr



Marc Haeberlin, Sohn des legendären Paul Haeberlin, führt die „Auberge de l'Ill" im elsässischen Illhäusern in dritter Generation

„Ich mache keine iPhone-Küche.“

Die „Auberge de l’Ill“ im elsässischen Illhäusern ist eine Genuss-Institution mit Weltruf. Als der dritte Stern verloren ging, war das für Marc Haeberlin ein Schock. Heute ist davon nichts mehr zu spüren – und die Gastlichkeit an der Ill beispielhaft souverän

INTERVIEW **DEBORAH MIDDELHOFF**

Wenn man in der „Auberge de l’Ill“ anruft und Marc Haeberlin sprechen möchte, wird man immer in die Küche durchgestellt. Andere Köche von Ihrem Format sitzen an Schreibtischen, in Flugzeugen oder TV-Studios …
Ich bin den ganzen Tag in der Küche. Eine kleine Mittagspause am Nachmittag, sonst bin ich immer da. Heute Morgen habe ich angefangen, Krebse zu putzen und einem jungen Koch zu zeigen, wie man sie kocht. Ich könnte nicht in einem Büro sitzen und nachschauen, wie die Zahlen sind, ich bin kein Bürokrat.

Sie selbst haben bei Paul Bocuse, bei Troisgrois gelernt. Heute beklagen viele Ihrer Kollegen, junge Nachwuchsköche beherrschten die klassischen Techniken kaum noch.
Das ist ein großes Problem. Auch in Frankreich haben die Hotelfachschulen weniger Zeit, weniger Lehrer und weniger Budget. Und es gibt zu viele Kochsendungen im Fernsehen oder Internet, wo man nur schöne Sachen sieht. Vielen geht es deshalb nur um die Präsentation. Kürzlich telefonierte ich mit Frédy Girardet *(Anm.: Schweizer Kochlegende, Crissier).* Er sagte: „Diese Küche mit all den Punkten und Blumen, das ist doch eine iPhone-Küche.“ Für mich ist und bleibt immer der Geschmack das Wichtigste. Manche Köche sind sehr gute Handwerker, aber können einfach nicht gut würzen. Und manchmal kommt dann aber ein kleiner Lehrling, und wenn man ihn bittet, ein Omelett oder etwas anderes ganz Einfaches zu machen, das ist dann immer gut gewürzt.

Ein Besuch in der „Auberge de l’Ill“ ist immer auch ein emotionales Erlebnis. Auch weil mittlerweile neun Mitglieder der Familie hier arbeiten und dafür sorgen, dass das Haus kein Museum wird.
Es darf kein Museum werden. Dennoch behalte ich immer zwei, drei Gerichte von meinem Vater auf der Karte wie das Soufflé oder die Gänseleber. Das ist einfach die Geschichte der „Auberge“. Dazu haben wir viele Gerichte, die alle zwei Monate wechseln. Beides ist sehr wichtig. Wir arbeiten außerdem mit Inspirationen, zum Beispiel aus Japan.

Was ist für Sie die Essenz der Gastlichkeit?
Das ist vor allem das Bestreben, alles zu tun, was wir können, damit der Gast zufrieden ist. Ein Gast wollte zum Beispiel gestern Aal essen. Ich hatte keinen, aber ich fand einen Fischer, der mir heute Morgen einen gebracht hat. Heute Abend bekommt der Gast den Aal.

Da gibt es eine hübsche Geschichte mit dem kanadischen Verteidigungsminister …
Das ist schon lange her, in den 60er-Jahren. Ein kanadischer Journalist hatte einen Artikel über unser Lachssoufflé geschrieben, und der kanadische Verteidigungsminister war gerade auf der Truppenbasis in der Nähe. Er hatte das gelesen, und dann bekamen wir einen Anruf, dass er das gern bei uns essen würde. Es gab aber in dieser Zeit noch nicht das ganze Jahr Lachs wie jetzt. Mein Vater wollte es mit einer großen Forelle zubereiten, aber der Minister wollte Lachs. Er schickte ein Kampfflugzeug nach Schottland, das kam mit zwei Lachsen in einer Holzkiste mit Eis drin zurück. Ein Jeep des Militärs brachte sie dann zu uns.

Sie führen auch drei Restaurants in Japan. Wie kam es dazu?
Als ich klein war, habe ich immer zwei Berge gemalt: das Matterhorn von Zermatt, weil ich dort war, und den Vulkan Fuji in Japan, ich hatte ein Buch über

FOTO: MARCEL EHRARD

„Der Guide Michelin sagte, sie hätten noch nie so viele Briefe von Menschen bekommen, die ein Restaurant unterstützen wollten."



Durch die Rundumverglasung in der Veranda geht der Blick auf den idyllischen Fluss

Japan. Die geschäftliche Beziehung kam durch Paul Bocuse. Er hatte erfolgreich ein Restaurant mit einem japanischen Partner aufgemacht und sagte zu mir, ich müsste das unbedingt auch tun. So kam erst eins, dann die anderen: in Tokio, Sapporo, Nagoya. Dort gibt es klassische französische Küche. Die japanischen Köche kommen für einen Monat nach Illhäusern und arbeiten bei uns mit.

Wie wichtig sind für Sie heute die Bewertungen der Restaurantführer?

Sehr, sehr wichtig. Ich habe immer gesagt, ohne die Journalisten und die Bewertungen wären wir nicht, wo wir sind. Aber heute sind persönliche Empfehlungen immer wichtiger geworden. Schwierig sind manchmal solche auf TripAdvisor oder so. Letztens hat einer kritisiert, dass der Sommelier geschwitzt hat. Es waren 40 Grad draußen, er hat auf der Terrasse serviert – der Arme!

Jeder Koch sagt heute, er koche für die Gäste und nicht für die Kritiker. Aber am Ende möchte doch jeder gut bewertet werden …

Als wir den dritten Stern verloren haben, hat das wehgetan. Es war sehr schwierig. Wir waren nicht darauf vorbereitet. Ich erfuhr es einen Tag vor Erscheinen der Ausgabe, und es war ein Schock. Aber jetzt habe ich gemerkt, wie sehr die Menschen uns vor allem im Elsass unterstützen. Wir sind ein wenig Teil der historischen Kultur. Heute sagen auf der Straße fremde Menschen zu mir: „Wir stehen hinter Ihnen, wir kommen! Sie bekommen den dritten Stern wieder!" Wir haben Hunderte von Briefe bekommen, und auch der Guide Michelin sagte, sie hätten noch nie so viele Zuschriften erhalten, die ein Restaurant unterstützen wollten.

Gäste bilden sich heute ihr eigenes Urteil …

Ich will auch nicht sagen, dass ich den dritten Stern nicht wieder annehmen würde, aber ich weiß nicht, ob wir noch im Blickfeld der Tester sind. Die meisten Restaurants, die heute drei Sterne haben, machen 30 Couverts, nicht mehr. Köche sind heute anders, sehr locker, und jeder muss einen Garten haben. Wir haben schon fast 100 Jahre einen Garten, das hat die Urgroßmutter angefangen, heute kümmert sich ein Bauer um ihn, aber ich habe nie damit Marketing gemacht. Aber heute muss ein Koch wohl immer zuerst in den Garten …

… oder morgens Pilze sammeln.

Ja. Aber wie soll das mit der Arbeitszeit gehen? Wenn Sie zehn Stunden hier arbeiten, kann ich nicht sagen: Geht bitte morgens um 5 Uhr vorher noch Kirschen pflücken.

Bleibt die Wahlmöglichkeit zwischen à la carte und Menü in der „Auberge de l'Ill" unantastbar?

Ich finde es schade, wenn der Gast keine Wahl hat und es nur ein Menü gibt. Wenn man Sterne hat, dann muss es zum Menü noch Gerichte nebendran geben. Wenn man nur ein Menü anbietet und 20 Gäste hat, kauft man eben 20 große Langusten, so und so viel Kilo Fleisch, Gemüse, und dann hat man keine Reste. Aber man weiß doch aus Erfahrung, was gut geht und kann dann gut planen.

Wie geht es weiter mit der nächsten Generation?

Meine Tochter arbeitet im Betrieb, meine Nichte. Und meine Schwester ist immer da. In der Küche sind meine zwei Chefs schon lange Zeit dabei, ich denke, sie bleiben noch. Und wenn ich gesund bleibe, mache ich auch noch weiter. Ich muss noch ein wenig arbeiten, das älteste Enkelkind ist gerade zehn.

Was sind die nächsten Pläne?

Wir haben das Pfarrhaus gegenüber gekauft, um dort eine Bäckerei und eine Boutique zu machen. In etwa anderthalb Jahren soll es fertig sein. Es gibt immer etwas Neues.

Das ganze Gespräch mit Marc Haeberlin hören Sie im Podcast – einfach QR-Code scannen!

FOTO: ERIC LAIGNEL

Großer Genuss, der glücklich macht.

Einzigartiger Geschmack – gemacht für perfekte Momente.



SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND

Schweiz. Natürlich.

AOP

Käse aus der Schweiz.

www.schweizerkaese.de


1

Gute Adressen in der Region

Das Elsass ist eine Schatzkammer der feinen Delikatessen – fünf Beispiele


2


3


4



5

1 FROMAGERIE TOURRETTE
Die Käsehandlung La Cloche à Fromage der Familie Tourrette führt mittlerweile mehrere Filialen im Elsass und in Frankreich. Im Sortiment: rund 160 verschiedene Käsesorten von vielen bäuerlichen Betrieben und kleinen Erzeugern.
55 Rue du Marché Gare, 67200 Straßburg, www.fromagerie-tourrette.com/de

2 THIERRY MULHAUPT
Der beste Chocolatier von Straßburg hat sich neben Schokoladen, Macarons und Petits Fours auf Tartes spezialisiert. Pistazienbiskuit mit Mandelmilch-Kirsch-Bavaroise, Crunchy Puffreis und Praliné, Coumarou-Zitronenbiskuit mit Aprikosenkompott und einer Tonkabohnen-Bavaroise.
Rue du Vieux-Marché-aux-Poissons 18, 67000 Straßburg, www.mulhaupt.fr

3 CHRISTINE FERBER
Christine Ferber gilt als die ungekrönte Königin der Konfitüren. In Niedermorschwihr betreibt sie das Familienunternehmen Maison Ferber, eine Confiserie & Chocolaterie, das längst Konfitüren für viele der namhaftesten Köche Frankreichs herstellt. Köstlich: z.B. Fraises Charlotte d'Alsace.
18 Rue des Trois Épis, 68230 Niedermorschwihr, www.christineferber.com

4 BRASSERIE DE HARAS
Die Brasserie der Familie Haeberlin in einem ehemaligen Gestüt am Rande der Altstadt ist eine von Straßburgs beliebtesten Genussadressen. Klassiker wie neue Gerichte sind erstklassig, ebenso das zugehörige Hotel.
23 Rue des Glacières, 67000 Straßburg, les-haras-brasserie.com

5 EDOUARD ARTZNER
Seit Anfang des vorigen Jahrhunderts pilgern Genießer zu dem Familienbetrieb, um Foie de Strasbourg zu kaufen. Die Stopfleber gibt es von der Gans oder Ente, roh, mi-cuit oder als Konserve und bei niedriger Temperatur sanft gegart, als Laib, Terrine, im Glas. Weltweiter Versand!
1 Rue Jean Pierre Clause 67300 Schiltigheim, www.edouard-artzner.com

FOTOS: VINCENT ESCHMANN, SØREN GAMMELMARK, CHRISTINE HART

INFOGUIDE AUF S. 138, ZUM DOWNLOAD QR-CODE SCANNEN.



Es ist angerichtet.

Jetzt mit 33 % Preisvorteil bestellen:
3 Ausgaben für 27,80 €





JETZT REINHÖREN:
DER FEINSCHMECKER ALS PODCAST
Deutschlands bestes Genuss-, Reise- und Lifestyle-Magazin gibt es auch zum Hören!

JETZT ANMELDEN:
DER FEINSCHMECKER NEWSLETTER
Exklusive Events, interessante Angebote oder spannende Branchen-News!

feinschmecker.de/probieren

oder telefonisch unter **0 40 – 21 03 13 71**

Bitte Bestellnummer angeben: 209 63 46

DER FEINSCHMECKER erscheint in der JAHRESZEITEN VERLAG GmbH, Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg. Abonnentenvertrieb & -betreuung durch DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH, Tel.: 040 / 21 03 13 71, E-Mail: leserservice-jalag@dpv.de. Das Abo-Angebot gilt nur innerhalb Deutschlands und solange der Vorrat reicht. Das Geschenk erhalten Sie nach Zahlungseingang. Datenschutzhinweise und Widerrufsgarantie siehe shop.jalag.de





Gourmet Premium Club

BESONDERE GENUSS-MOMENTE MIT DEM **FEINSCHMECKER** ERLEBEN

DER FEINSCHMECKER PREMIUM-CLUB





Besonderes erleben, Vorteile genießen!

Onlineshops wie Otto Gourmet und Bos Food, Top-Winzer, Weinhändler und andere gewähren attraktive Rabatte, Sie sind VIP-Gast bei den Jeunes Restaurateurs und Relais & Chateaux in Deutschland und den Feinen Privathotels.

Einzigartige Events bei Spitzenköchen

Wenn der FEINSCHMECKER Premium Club zu Gast bei den besten Köchen ist, sind es stets ganz besondere Momente und einzigartige Einblicke. Die Stars der Kulinarik lernen Sie mit uns von einer sehr persönlichen Seite kennen: Thomas Kellermann präsentierte uns im Oktober sein schickes, neues Restaurant „Dichter“ im Hotel Egerner Höfe am Tegernsee mit heiteren Anekdoten (Fotos linke Seite) und wies zum Abschluss um Mitternacht in seiner Küche in die Kunst des perfekten Wiener Schnitzels ein („Ein kleines Schnitzel geht immer!“) – unvergesslich! Die besten Weinexperten kreieren exklusive Begleitungen zu Spitzenmenüs wie Magdalena Brandstätter und Clemens Rambichler im „Sonnora“ in Dreis, Stars wie Viki Fuchs und ihre Familie im Schwarzwälder Hotel Spielweg öffnen ihre Häuser und lassen Sie hinter die Kulissen schauen, die Besuchern sonst verborgen bleiben. Jedes Jahr planen wir mindestens 15 besondere Genusserlebnisse – als Mitglied können Sie das Programm sogar mitgestalten!



Neue Hotelpartner

Besondere Vorzüge bei unseren Hotelpartnern genießen Sie künftig auch in Österreich! Die 33 Mitgliedshäuser der **Vereinigung Genießerhotels & -restaurants** sind jetzt ebenfalls unser Partner und kreieren individuelle Besonderheiten für Sie. Die renommierten 4- und 5-Sternehäuser, darunter z.B. der Sonnhof by Vitus Winkler im Salzburger Land (Foto) oder Genießerhotel Döllerer, bieten Topqualität bei Küche und Wein und familiäre Atmosphäre. geniesserhotels.com

Sie möchten mehr wissen oder Mitglied werden? Für Infos und Anmeldung den QR-Code scannen!

Wir freuen uns über unsere neuen Markenpartner:

MANUFAKTUR BREMEN · OTTO GOURMET · SieMatic · Miele · Fissler

FOTOS: VIVI D'ANGELO (4), MARIO STOCKHAUSEN

SO WERDEN SIE MITGLIED

Das beinhaltet die Mitgliedschaft

- Exklusive Angebote und Vorteile in Gourmetshops, bei Top-Winzern und den Jeunes Restaurateurs
- Besondere Dinner-Erlebnisse in Spitzenrestaurants sowie Tastings, z. B. Wein- oder Champagner-Verkostungen
- Vorzüge in den deutschen Hotels von Relais & Châteaux
- VIP-Vorteile bei Veranstaltungen.
- Persönlicher Kontakt zur Redaktion, u. a. in „Sprechstunden“ zu verschiedenen Genussthemen
- Persönliche Empfehlungen der FEINSCHMECKER-Chefredaktion
- Alle Infos auf www.feinschmecker.de

Melden Sie sich an!

Das geht ganz einfach auf www.feinschmecker.de/premium-club mit dem individuellen Formular. Zum Preis von nur € 26,90/Monat (€ 322,80 pro Jahr) erhalten Sie ein Jahr lang monatlich Ihre Ausgabe des Magazins DER FEINSCHMECKER und profitieren zusätzlich von allen Vorteilen und Angeboten. Eine Übersicht finden Sie stets auf www.feinschmecker.de/premium-club

So geht das Upgrade für Abonnenten

Sie sind bereits FEINSCHMECKER Verlagsabonnent*in? Dann können Sie die Mitgliedschaft im Premium-Club einfach als Upgrade erwerben: Sie bezahlen pro Haushalt nur € 13/Monat zusätzlich (€ 156 pro Jahr). Das Upgrade gilt auch für digitale Abonnements.

NEWS & TERMINE

VENICE SIMPLON ORIENT EXPRESS IM WINTER
Mit dem legendären Luxuszug wird es dieses Jahr erstmals Reisen im Winter geben. Die Route des berühmtesten Zuges der Welt wird im Dezember nach Florenz, Paris, Venedig und Wien führen. In den historischen Waggons erwarten die Gäste saisonale Wintermenüs von Küchenchef Jean Imbert. Ab € 3000 pro Person.
belmond.com

NICK BRIL IM WIRTSHAUS
Die Reihe „Sterneküche im Wirtshaus“ vom „Wirtshaus Rosengarten“ in München geht in die nächste Runde. Am 19. November wird dort der niederländische Spitzenkoch Nick Bril vom Restaurant „The Jane“ in Antwerpen zu Gast sein und den Gästen ein siebengängiges Menü seiner einzigartigen Küche präsentieren. € 169 pro Person.
wirtshausamrosengarten.de

„COOKIES CREAM“ ERÖFFNET EIGENE BAR
Das vegetarische Spitzenrestaurant hat eine eigene Bar eröffnet. Der Mixologe Dada Daoud kreiert hier Drinks, die sich am Konzept des Restaurants orientieren. Auch Zutaten wie Tomate oder Erbsen werden verwendet. Ein experimenteller Ansatz in einem intimen Rahmen, mitten in Berlin.
cookiescream.com





EXPERTENTIPP

Traumstrände & Meeresfrüchte

Topresorts in der Ferne sind längst auch attraktive Ziele für Genießer. In loser Folge empfehlen hier die Experten von Trauminsel Reisen die besten Ziele. Dieses Mal: Christine Simonis, seit 1988 Seychellen-Kennerin

„Das Restaurant **‚MOUTYA‘** im Mango House Seychelles ist eine Hommage an echte kreolische Küche und die Kultur der Insel. Der Name ‚Moutya‘ wurde von einem sinnlichen Tanz um offenes Feuer inspiriert, der heute zum UNESCO Weltkulturerbe zählt. Die Küche basiert auf Familienrezepten, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden und hier zeitgemäß interpretiert werden. Königsschnapper in Bananenblatt mit gedämpftem Reis oder Lobster mit Seegras-Butter-Sauce und Honig-Limetten-Dressing kann man hier mit Blick auf Palmenstrand und Meer genießen. Das ausschließlich einheimische Team arbeitet viel mit frisch gefangenem Fisch und Meeresfrüchten, die über Kohle aus Kokosnussschalen gegrillt werden. Der hauseigene Rum Arrangé wird mit einheimischen Früchten und Gewürzen aromatisiert.“ trauminselreisen.de

Food for Change für bewussten Genuss

Wie die Hotelvereinigung Relais & Châteaux sich für mehr Nachhaltigkeit einsetzt, erklärt Natalie Fischer-Nagel, Deutschland-Delegierte, im Interview

1. Die Initiative Food for Change soll bewussten Genuss fördern – wie?
Unser Event Food for Change ist jedes Jahr ein besonderer Rahmen, um über unsere grundlegenden Werte der Gastfreundschaft zu informieren. Wir fördern biologische Vielfalt und regenerative Landwirtschaft, ein Ansatz, den wir mit Slow Food teilen, und der bei der Ernährung ansetzt und kulturelle Vielfalt und lang überliefertes Wissen einbezieht. Seit jeher beziehen unsere Relais-&-Châteaux-Köche ihre Produkte vor allem lokal und saisonal – das stellen sie mit besonderen Aktionen vor.

2. Wie gelingt die Balance zwischen Weltverbesserungsanspruch und Genusserlebnis?
Exzellenz und Genusserlebnis sind ohnehin untrennbar mit unserer Vision einer verantwortungsvollen Beschaffung verbunden. Wir sind alle leidenschaftliche Gastgeber, und es muss unseren Gästen hervorragend schmecken – vielleicht sogar besser als je zuvor, wenn man informiert ist, wie viel Mühe, Herzblut und Leidenschaft in verantwortungsvoller Zubereitung liegt.



Natalie Fischer-Nagel, Direktorin des Weissenhaus Grand Village Resort und Spa am Meer

3. Was muss sich ändern, damit solche Initiativen Erfolg haben?
Wir alle leben mit diesem Prinzip jeden Tag, nicht nur während unserer Kampagne, jeder Einzelne kann einen Beitrag leisten: Jedes Mal, wenn wir essen, wählen wir die Welt, in der wir leben wollen. Daher ist die Unterstützung kleiner, handwerklicher Produzenten ebenso der Schlüssel zu unserer Vision wie das Weitergeben von Wissen zum Anbau.

FOTO: CHRISTIAN SCHOPPE

★★★★★S

Dollenberg

SCHWARZWALD RESORT



JRE

RELAIS & CHATEAUX

DER FEINSCHMECKER

Dollenberg Schwarzwald Resort*****S
Dollenberg 3 | 77740 Bad Peterstal-Griesbach | Deutschland
Tel. +49 7806 780 | Fax +49 7806 1272 | info@dollenberg.de **www.dollenberg.de**

KÖCHIN DES MONATS

KLASSE MIT HERZ

Sie liebt ihr Handwerk, das Produkt, verzückt die Gäste mit Überraschungen und bewährten Ritualen: Virginie Protat, unsere „Aufsteigerin des Jahres“ vom „Tantris DNA“. Die Französin ist froh, den Schritt nach München gewagt zu haben – und wir erst!

TEXT **PATRICIA BRÖHM** FOTOS **VIVI D’ANGELO**

Name: Virginie Protat. **Alter:** 31 Jahre. **Stationen:** Bereits als Zwölfjährige begann sie, in der Brasserie ihres Onkels auszuhelfen. Später besuchte Virginie Protat in ihrer Heimatstadt Lyon das renommierte Institut Paul Bocuse und kochte in mehreren renommierten französischen Häusern. Ihr Fernweh stillte sie durch Stationen in den Spitzenrestaurants „Baduzzi“ in Auckland/Neuseeland und „Verde“ in Sydney/Australien. Im „Tantris DNA“ ist sie erstmals Küchenchefin. **Privat:** Ihre Freizeit verbringt sie am liebsten in der Natur, ihre zweite Leidenschaft ist das Fotografieren. Sie entdeckt gerade das bayerische Voralpenland für sich und hat einen großen Vorsatz: besser Deutsch lernen. **Restaurant:** Das À-la-carte-Restaurant „Tantris DNA“ wurde 2021 anlässlich des 50. Geburtstags des „Tantris“ neu geschaffen; es grenzt im hinteren Bereich an die große Schwester. Die Inneneinrichtung greift die „Tantris“-typischen Farben Hummerrot und Trüffelschwarz in neuer, zeitgemäßer Form auf. Das Restaurant bietet Platz für 30 Gäste, man sitzt an runden Marmortischen auf einer durchgehenden Polsterbank oder auf hummerroten Stühlen. **Team:** Neun Köche stehen der Chefin zur Seite; Restaurantleiter Mathieu Mermelstein dirigiert den sechsköpfigen Service.


VIRGINIE ROTT



TASCHENKREBS,

SELLERIE, GRÜNER APFEL



RINDERFILET,

ENTENLEBER, PÉRIGORD-TRÜFFEL

HECHTKLÖSSCHEN,

FLUSSKREBSE À LA NANTUA



MONTBLANC-BISKUIT

MARONEN, ZITRUSFRÜCHTE, VANILLE









BEHAGLICHER LUXUS dominiert im „Tantris DNA“. An den Marmortischen wird gern und oft direkt am Gast vorbereitet und serviert, auch die Pralinen, die im Patisserie- Wagen herangerollt werden. Die Gäste lieben diesen klassischen Service

Virginie Protat bewies Mut, als sie den Vertrag im „Tantris DNA“ unterschrieb: „Ich sprach kein Wort Deutsch und war nie zuvor in Deutschland gewesen.“ Trotzdem war sie fest entschlossen. Schon als sie zum Vorstellungsgespräch nach München gekommen war, hatte sie sich auf Anhieb in die Stadt verliebt: „Eine sehr sympathische Metropole, nicht zu groß und mit viel Grün. Ich lief durch den Englischen Garten und wusste: Hier fühle ich mich wohl.“ Hilfreich war auch, dass sie Benjamin Chmura, Küchenchef des „Tantris“, von ihrer gemeinsamen Ausbildung im Institut Paul Bocuse in Lyon kannte, und Chefpatissier Maxime Rebmann ist ein guter Freund. Die beiden hatten den Kontakt zu den „Tantris“-Eigentümern Felix und Sabine Eichbauer hergestellt. Und außerdem mag die lebhafte Brünette Herausforderungen: „Es tut ganz gut, ab und zu die eigene Komfortzone zu verlassen.“

Was sind ihre frühesten kulinarischen Erinnerungen?

Protat liebt den Gâteau aux Marrons ihrer Großmutter, solange sie denken kann: „Selbst zu meinem 31. Geburtstag im Sommer hat meine Mutter ihn für mich gebacken.“ Gut möglich, sagt sie, dass eine Adaption früher oder später auf dem Patisseriewagen des „Tantris DNA“ auftauchen werde. Vom Gastro-Virus wurde sie schon



als junges Mädchen befallen, als sie im Bistro ihres Onkels aushalf: „Ich war fasziniert von der Energie, die dort herrschte und erlebte, wie man mit guter Küche Menschen glücklich machen kann."

Das „Tantris DNA" versteht sich als Hommage an die klassisch französische Küche – was bedeutet das in der Praxis?

Für Virginie Protat steht immer das Produkt im Mittelpunkt. In ihrer Ausbildung hat sie gelernt, dass es ausgefeilten Handwerks bedarf, um es bestmöglich in Szene zu setzen und ihm zu perfektem geschmacklichem Ausdruck zu verhelfen. „Es macht mir große Freude, meinen jungen Köchen die großen klassischen Fertigkeiten zu vermitteln. Das bedeutet für mich pure kulinarische Emotion." Immer wieder geht sie mit ihnen durch, wie man einen Fisch filetiert, einen Saucenfond ansetzt und jedes einzelne Gemüse so verarbeitet, dass der Eigengeschmack bestmöglich zum Tragen kommt. Sie ist überzeugt: „Erst, wenn man dieses Know-how verinnerlicht hat, kann echte Kreativität entstehen."

Welche neu interpretierten Klassiker stehen auf der Karte?

Hausgemachte Pâté en Croûte mit Kalbsbries oder Terrine de Foie gras sind ein Fixum auf der Speisekarte und werden jeweils saisonal variiert. Besonders am Herzen liegen der Chefin die Hechtnocken mit Sauce Nantua, einer traditionellen Flusskrebssauce. „Eine Spezialität meiner Heimatregion, wir haben das zu Hause oft am Sonntagabend gegessen." Heute setzt sie auf eine leichtere Version, macht die Hechtklößchen durch viel Eiweiß statt Sahne fluffiger, nimmt bei der Sauce mit ihrer ausgeprägten Krustentieraromatik weniger Butter und Crème fraîche, gibt dafür ein paar Spritzer Zitrone hinzu, um sie geschmacklich auszubalancieren. Und je nach Marktlage sind auch mal Froschschenkel mit zerlassener bretonischer Salzbutter, frischen Kräutern und Knoblauch im Angebot – etwas, das man so in Deutschland fast nicht mehr bekommt.

Was bietet der legendäre „Tantris"-Weinkeller dazu?

Im „Tantris DNA" wird die gleiche Weinkarte gereicht wie im „Tantris", sie zählt rund 2500 Positionen. Der Schwerpunkt des über einen Zeitraum von 50 Jahren gewachsenen Kellers liegt naturgemäß in Frankreich (Burgund ist eine Herzensangelegenheit), aber auch alle anderen wichtigen europäischen Anbauregionen sind vertreten. Chefsommelier Mathieu Mermelstein empfiehlt zum Filet de Bœuf Rossini den sehr eleganten 2013 Trévallon Rouge von der Domaine de Trévallon in der Provence, eine kräftige, würzige Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Syrah, die genügend Tannin mitbringt und mit ihren ganz feinen rauchigen Noten gut mit dem Trüffel harmoniert.

Im „Tantris DNA" wird viel am Tisch filetiert und tranchiert. Wie kommt das bei den Gästen an?

„Die Gäste lieben die Action am Tisch, auch weil sie so wieder viel näher am Produkt sind", sagt Protat. „Für mich ist es ein Symbol des gemeinsamen Essens, des Teilens von Speisen, so wie es früher in der Familie war." Sie serviert Wolfsbarsch im Salzteig, wie sie es bei Bocuse gelernt hat: mit Gemüse gefüllt. Der Clou bei ihr: Der Fisch wird schon vor dem Garen entgrätet und gehäutet, die Schuppen empfindet sie durch Karottenscheiben nach, sodass die Gäste beim Zerschlagen der Kruste eine Überraschung erleben. Star der Präsentation am Tisch aber ist das Rinderfilet Rossini, das beim Tranchieren sein köstliches Innenleben enthüllt: im Mürbeteig gegartes, butterzartes Rinderfilet vom Chiemgauer Weiderind, schmelzige Foie gras, eingelegte Périgord-Trüffeln – umhüllt von Spinat und Parmaschinken. Am Tisch wird dazu die klassische, intensiv duftende Sauce Périgueux auf Basis von Madeira und Trüffeln angegossen. Ein Fest für alle Sinne!

RESTAURANT TANTRIS DNA

Johann-Fichte-Str. 7, 80805 München, Tel. 089-3619590, tantris.de, Sa-Di mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 76-164

PERSÖNLICHE TIPPS VON VIRGINIE PROTAT:

VIKTUALIENMARKT
viktualienmarkt-muenchen.de
„Der Markt mit seinem Biergarten und den vielen regionalen Anbietern ist für mich ein Spiegel der Jahreszeiten – und Bayern pur! "

SCHUMANN'S
schumanns.de
„Eines der ersten Lokale, das ich in München kennengelernt habe, ich fühlte mich sofort zu Hause. Die Kollegen dort lieben ihren Job, die Cocktails sind von der klassischen Sorte, ohne jedes Chichi."

SPARKLING BISTRO
bistro-muenchen.de
„Der Patron Jürgen Wolfsgruber ist wie ich Produktfanatiker, seine Teller sind puristisch, kreativ und ausdrucksstark. Auch sonst liegen wir auf einer Wellenlänge."

INFOGUIDE AUF S. 138, ZUM DOWNLOAD QR-CODE SCANNEN

NEUES VON DEN WALDMEISTERN

Jetzt, zur Hochsaison für Reh, Hirsch, Wildschwein und Hase, präsentieren Harald Rüssel und sein Sohn Max ihre kreativen Wildgerichte. Die beiden können nicht nur spitzenmäßig kochen, sondern jagen auch selbst

REZEPTE **MAX UND HARALD RÜSSEL**
WEINTIPPS **RUTH RÜSSEL**
FOTOS **MATHIAS NEUBAUER**



HASENPFEFFER
mit Spitzkohl

REZEPT SEITE 64



KALTER BRATEN VOM WILDSCHWEINRÜCKEN

mit Ziegenkäse, Feige, Waldpilzen und Artischockenböden

REZEPT SEITE 64

FOTOS: BLINDTEXT XXXXXXXXX



HIRSCHKALBSRÜCKEN
mit Nougat-Zimt-Jus und Sellerie in Nuss-Crunch-Panade

REZEPT SEITE 65

HIRSCHKEULE
mit Karotten-Kartoffel-Stampf und Backpflaumen

REZEPT SEITE 66





REHRÜCKEN
mit Hummus, Auberginen-Tatar und Vadouvan-Jus

REZEPT SEITE 66



Hasenpfeffer

SCHWIERIGKEITSGRAD
mittelschwer
ZUBEREITUNGSZEIT
2 ½ Stunden
ZUTATEN für 4–5 Personen

800 g schieres Hasenkeulenfleisch,
100 g Sellerie, 100 g Karotten,
100 g Steckrüben oder Süßkartoffeln,
4 geschälte, geviertelte Schalotten,
Öl zum Anbraten,
2 EL Tomatenmark,
400 ml kräftiger Rotwein,
1 l Wildfond,
½ geschälte Knoblauchzehe,
1 EL Waldsenf, 2 EL Berberitzen,
150 ml Portwein,
100 g getrocknete Pflaumen,
Abrieb von 1 Bio-Orange,
Abrieb von ½ Biozitrone,
1 geschälte rohe Kartoffel, Salz,
150 g blanchierte Perlzwiebeln,
½ blanchierter Spitzkohl,
50 g rohe Leber oder Hirschleber oder 50 ml Blut

GEWÜRZE (FRISCH GEMÖRSERT)
2 Anisrispen, 8 Pinienkörner,
8 Kubebenpfeffer,
½ TL gemahlener Zimt,
4 Fruchtstengel Langer Pfeffer,
½ TL Madras-Curry,
½ TL Piment d'Espelette,
½ TL Quatre Epices,
½ TL Kreuzkümmel, 1 TL Meersalz

1 Für den Hasenpfeffer das Keulenfleisch in 3 cm große Stücke schneiden. Das Gemüse putzen und schälen, in etwa gleich große Würfel schneiden. Um das Prozedere zu vereinfachen, alle Gewürze mörsern oder mixen, durch ein mittelfeines Sieb passieren. So kann man mit feinen frischen Gewürzen arbeiten.
2 Hasenfleisch im Bräter anbraten, dann herausnehmen.
3 Im Bratensatz Schalotten in Öl anschwitzen, dann die Gemüse hinzugeben und goldbraun braten. Anschließend tomatisieren und das Fleisch wieder dazugeben. Mit Rotwein ablöschen und mit Wildfond auffüllen. Knoblauch und Senf hinzufügen.
4 Berberitzen kurz in Portwein einlegen, ebenso die Pflaumen. Nun die gesiebten Gewürze dazugeben sowie den Abrieb von Orange und Zitrone. Alles zusammen bei mäßiger Hitze 1 ½–2 Stunden schmoren.
5 Die Kartoffel über einer feinen Reibe reiben und für die Bindung dazugeben. Dann nach Belieben salzen. Zum Schluss Perlzwiebeln, Spitzkohl sowie die Pflaumen und Berberitzen hinzugeben.
6 Der Hasenpfeffer kann klassisch veredelt werden, indem man frisches Blut hinzugibt – im Privathaushalt meist nicht vorhanden. Wir empfehlen: ein Stück Rehleber in Würfel schneiden, kurz in Pflanzenöl anbraten, mit etwas Flüssigkeit des Ragouts ablöschen. Dann hinzugeben, dies steuert eine nussig-erdige Note bei. Genereller Tipp: mutig würzen!

BEILAGEN-TIPP: Kartoffelpüree, verfeinert mit brauner Butter und Schnittlauch.

Weintipp:
2019 Spätburgunder, Weingut Selbach-Oster, Zeltingen, Mosel, selbach-oster.de, € 16
Zum kräftigen Hasenragout passt dieser dichte, kräftige Spätburgunder.



Kalter Braten vom Wildschweinrücken mit Ziegenkäse, Feige, Waldpilzen und Artischockenböden

SCHWIERIGKEITSGRAD
mittelschwer
ZUBEREITUNGSZEIT 1 Stunde
ZUTATEN für 4–5 Personen

BRATEN
500 g schiere Wildschweinkeule (Nuss oder Fricandeau),
50 ml Rapsöl,
1 TL grobes Meersalz,
1 TL Mélange noir,
50 g Butter,
1 gedrückte Knoblauchzehe,
1 Zweig Rosmarin
Fleischthermometer

FEIGEN
100 ml roter Portwein oder roter Wermut,
1 Nelke, 1 Prise Zimt,
1 Prise Anis, 1 Prise Pfeffer,
1 Spritzer Zitronensaft,
1 TL mit kaltem Wasser angerührte Maisstärke,
3 halbreife Feigen

ZIEGENKÄSE
400 g Ziegenfrischkäse, geräuchertes Olivenöl (z.B. Castillo Canena),
1 TL geräuchertes Meersalz

WALDPILZE
50 g Pfifferlinge, 100 g Steinpilze, 100 g Chanterelles,
1 TL Sojasauce,
1 Spritzer Zitronensaft

ARTISCHOCKENBÖDEN
4 gegarte Artischockenböden,
1 EL Olivenöl, Saft von ½ Zitrone,
1 cl Pernod oder Ricard,
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

SENFVINAIGRETTE
½ geschälte, gewürfelte Schalotte, 1 cl Riesling,
1 EL mit 100 ml kaltem Wasser angerührte Stärke,
140 ml Brühe (Geflügel),
50 ml weißer Balsamico,
25 ml Apfelbalsamico,
75 ml mildes Olivenöl,
1 El Senf, 1 TL Honig,
1 Prise Salz, 1 Prise schwarzer Pfeffer aus der Mühle

WILDKRÄUTER-GARNITUR
Mädesüß, Wiesenkerbel, Majoran, Liebstöckel (was Garten, Balkon oder Wald hergeben)

1 Für den Braten Wildschweinkeule in Rapsöl anbraten, mit Salz und Mélange noir einreiben. Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen und bräunen, Knoblauch und Rosmarin hinzufügen. Ofen auf 170 °C vorheizen. Braten auf ein Gitter setzen und mit der Knoblauch-Rosmarin-Butter begießen. Etwa 30 Minuten im Ofen garen. Das Fleisch soll eine Kerntemperatur von 57 °C (Fleischthermometer!) haben.
2 Für die Feigen Portwein aufkochen, Gewürze und Zitronensaft hinzufügen und mit Maisstärke samtig binden. Feigen sechsteln und darin einlegen.
3 Für den Ziegenkäse den Käse inakkurat aufbröckeln, auf einen Teller legen und mit Öl beträufeln und salzen.
4 Waldpilze putzen und dann aufhobeln. Mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und Zitronensaft marinieren.
5 Artischockenböden achteln, in Olivenöl anschwitzen. Mit Zitronensaft und Pernod ablöschen, salzen und pfeffern.

6 Für die Senfvinaigrette Schalotten kurz anschwitzen, mit Riesling ablöschen. Brühe hinzufügen und aufkochen, mit Stärke samtig binden. Essige, Öl, Senf und Honig hinzufügen, alles verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7 Wildkräuter mit Senfvinaigrette beträufeln. Ersatzweise mit 1 EL Balsamico und 1 TL Olivenöl beträufeln.

Weintipp:
2021 Wiltinger Riesling trocken-feinherb, Weingut Nik Weis, Leiwen, Mosel, wirwinzer.de, € 16,90
Dieser fast feinherbe Riesling schmiegt sich der frischen, doch fleischigen Vorspeise an und passt zur Bitterkeit der Artischocken und zur leichten Süße der Feigen.



Hirschkalbsrücken mit Nougat-Zimt-Jus und Sellerie in Nuss-Crunch-Panade

SCHWIERIGKEITSGRAD
mittelschwer
ZUBEREITUNGSZEIT
1 ½ Stunden
ZUTATEN für 4–5 Personen

HIRSCHKALBSRÜCKEN
800 g Hirschkalbsrücken,
1 TL Crue de Cacao,
4 Fruchtstengel Langer Pfeffer,
½ TL Zimt,
50 g Butter,
Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle
Fleischthermometer

SELLERIE UND NUSSPANADE
1 gewaschener halber Sellerie mit Schale, Salz,
50 g Butter,
½ TL Zimtpulver,
40 g Mehl,
2 Eier (mit Gabel aufkleppern),
30 g Mandelgrieß (-mehl),
30 g gehackte Pinienkerne,
20 g gehackte Pistazien,
20 g Semmelbrösel,
50 ml Pflanzenöl,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

MARINIERTE PILZE
100 g Pfifferlinge,
100 g Steinpilze,
100 g Shiitakepilze,
100 g Wiesenchampignons,
1 Zweig Rosmarin,
1 EL Rapsöl, 1 Prise Salz,
½ TL Kubebenpfeffer,
1 EL Sojasauce,
Hagebutten- oder Johannisbeer-Gelee

NOUGAT-ZIMT-JUS
1 Schalotte, 10 g Butter,
25 g Nougat-Vollmilchschokolade,
20 ml roter Portwein,
1 Zimtstange,
Saft von ½ Zitrone,
300 ml Wildfond,
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Hirschkalbsrücken vierteln. Gewürze (Crue de Cacao, Pfeffer, Zimt) mörsern. Die Fleischstücke darin wenden, anschließend in Klarsichtfolie einschlagen, dann zum Schutz der Folie nochmals in Alufolie wie ein Knallbonbon einrollen. Im Wasserbad bei 79 °C 8 Minuten (nicht kochend) garen. Das Fleisch soll im Kern eine Temperatur von 56 °C haben (Fleischthermometer!). Auspacken, ruhen lassen, dann 2 Minuten in Butter nachbraten. Aufschneiden, salzen und pfeffern. INFO: In der Folie behält das Fleisch die Form, der Saft bleibt gut im Fleisch, und die Aromaten ziehen ein. TIPP: Wer nicht in Folie garen will: Fleisch in der Pfanne anbraten und im Ofen auf dem Gitter bei 170 °C Umluft etwa 18 Minuten garen.
2 Sellerie sechsteln, dann die Sellerieschneiden in Salzwasser bissfest garen. Kurz in etwas Butter schwenken und mit Zimt würzen. Erkalten lassen, dann auf der Schalenseite mehlieren und durch das Vollei ziehen. Nüsse mit Semmelbröseln mischen, damit den Sellerie panieren. Kurz vor dem Servieren in etwas Butter mit Pflanzenöl auf der panierten Fläche anbraten, dann auf den Seiten. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Im auf 150 °C vorgeheizten Ofen warm halten.
3 Pilze putzen und zuschneiden. Rosmarinnadeln abzupfen und hacken. Pilze anschwitzen und in Rapsöl anbraten, salzen und pfeffern, Sojasauce hinzugeben, zum Auskühlen in ein Gefäß geben.
TIPP: Mit Hagebutten-oder Johannisbergelee anrichten.
4 Für die Nougat-Zimt-Jus die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Butter in einem großen Topf zerlassen und die Schalottenwürfel darin anschwitzen. Nougat hinzugeben und mit Portwein ablöschen. Die Zimtstange in einem Mörser zerstoßen und dazugeben. Den Zitronensaft sowie den Wildfond hinzugeben und alles zusammen erhitzen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Sauce durch das Nougat ein wenig zu dick wird, einfach mit etwas Wildfond auffüllen.

Weintipp:
2018 Perler Hasenberg Chardonnay „1725“, Weingut Schmitt-Weber, Perl, Mosel

Die Familie



Zwei am Herd

Harald Rüssel (r.) hat sein Restaurant und Hotel „Rüssels Landhaus“ in Naurath (Wald) in einem Seitental der Mosel vor genau 30 Jahren eröffnet. Seit fünf Jahren unterstützt ihn sein Sohn Max (28) in der Küche als Küchenchef. Max lernte zunächst Konditor, dann Koch bei Nils Henkel und Joachim Wissler. *ruessels-landhaus.de*



Gespür für Wein

Ruth Rüssel, Haralds Ehefrau, ist die Schwester von Nik Weis, einem Top-Winzer der Mosel-Region. Sie lernte das Restaurantfach im Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn, leitet heute den Restaurant- und Hotelbetrieb in „Rüssels Landhaus“ und führt als Sommelière durch die Weinkarte.

(Saarland), weinhandel-fertsch.de, € 29,50
Ein feiner eleganter Chardonnay mit schönem Holzeinsatz von einem unserer Lieblingsweingüter. Im Saarland an der Mosel auf Kalkböden gewachsen. Ein Geheimtipp!



Hirschkeule mit Karotten-Kartoffel-Stampf und Backpflaumen

SCHWIERIGKEITSGRAD
mittelschwer
ZUBEREITUNGSZEIT
1 ½ Stunden
ZUTATEN für 4–5 Personen

HIRSCHKEULE
1 kg schiere, parierte Hirschkeule,
1 TL Meersalz, ½ TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
1 EL Pflanzenöl
Zum Finalisieren und Nachbraten:
100 g Butter,
1 Rosmarinzweig,
5 gemörserte Pimentkörner,
1 gemörserte Sternanis-Rispe,
Fleischthermometer

BLUTWURST-WERMUT-JUS
1 geschälte, fein gewürfelte (2 ½ mm) Schalotte,
1 EL Pflanzenöl,
1 Zweig Majoran,
1 Zweig Thymian,
½ TL milder Senf,
150 ml Spätburgunder,
400 ml Wildfond,
4 gemörserte Körner Piment,
1 gemörserte Nelke,
1 cl Campari oder Orangenbitter,
75 ml kräftiger roter Wermut,
50 g Butter,
Salz,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
1 Spritzer Zitronen- oder Orangensaft,
60 g fein gewürfelte (5 mm) Blutwurst

BACKPFLAUMEN
10 g geschälter Ingwer,
½ geschälte, fein gewürfelte Schalotte,
1 TL Pflanzenöl,
1 TL Akazienhonig,
50 ml roter Portwein,
50 ml roter Wermut,
50 ml Spätburgunder,
1 Prise Zimt,
1 Msp. Szechuan-Pfeffer,
1 gehäufter TL Maisstärke,
8 gewürfelte (1 cm) Backpflaumen

KARTOFFEL-KAROTTEN-STAMPF
4 geschälte mittelgroße, weichkochende Kartoffeln,
4 mittelgroße geschälte Sandkarotten (oder Kohlrabi), Salz,
100 g handfeste, klein gewürfelte (1 ½ cm) Butter,
50 ml Geflügelbrühe,
frisch geriebene Muskatnuss,
1 Prise gemörserter Koriander,
evtl. 1 Zweig glatte Petersilie

1 Für die Hirschkeule das Fleisch salzen und pfeffern, dann in Pflanzenöl anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf ein Gitter setzen. Im vorgeheizten Backofen (Mitte) bei 170 °C Umluft die Hirschkeule etwa 20 Minuten garen, bis eine Kerntemperatur von 49 °C (Fleischthermometer!) erreicht ist. Dann das Fleisch mit Folie bedecken und 5 Minuten ruhen (entspannen) lassen. Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne mit der Butter, dem Rosmarinzweig und gemörserten Gewürzen nachbraten. Dann in Scheiben tranchieren, auf Küchenpapier abtupfen und anrichten.
2 Für die Jus gewürfelte Schalotte in Pflanzenöl anschwitzen, Majoran und Thymian dazugeben. Ebenso den Senf mitschwitzen, mit Spätburgunder ablöschen, mit Wildfond auffüllen und dann auf zwei Drittel reduzieren. Gemörserten Piment und Nelke hinzufügen, dann Orangenbitter und Wermut, erneut reduzieren. Butter in kleinem Topf verflüssigen, bräunen, schnell flüssig dazugeben. Sauce passieren. Nun final mit Salz, Pfeffer und 1 Spritzer Zitronen- oder Orangensaft abschmecken. Kurz vor dem Servieren Blutwurstwürfel dazugeben.
TIPP: Als Garnitur geröstete Zwiebeln in Streifen anschwitzen und dazugeben.
3 Für die Backpflaumen Ingwer in feine Würfel schneiden und mit den Schalottenwürfeln in Öl glasig anschwitzen. Honig dazugeben. Mit Portwein, Wermut und Spätburgunder ablöschen. Zimt und 1 Prise Szechuan-Pfeffer dazugeben. Mit Stärke leicht samtig binden. Dann die getrockneten Pflaumen darin einlegen und warm servieren.
4 Für den Stampf Karotten und Kartoffelwürfel in Salzwasser garen, abgießen. Dann handfeste Butter in Würfeln und Brühe in eine Sauteuse geben und mit grobem Stampfer zerdrücken. Mit Muskat, gemörsertem Koriander und Salz nach Belieben würzen.
TIPP: Frische Kräuter (etwa Petersilie) unter den Stampf mengen – was das Kräuterbeet hergibt.

Weintipp:
2018 Cabernet Sauvignon, Weingut Lucas-Hof, Forst, Pfalz, lucashof-weinshop.de, € 15
Ein von der Sonne verwöhnter Cabernet aus der Pfalz – sehr elegant und pfeffrig.



Rehrücken mit Hummus, Auberginen-Tatar und Vadouvan-Jus

SCHWIERIGKEITSGRAD
mittelschwer
ZUBEREITUNGSZEIT
1 ½ Stunden
ZUTATEN für 4–5 Personen

REHRÜCKEN
800 g schierer Rehrücken,
1 TL Madras-Curry,
1 Msp. Zimt, 1 Msp. Piment,
50 g Butter, Salz,
weißer Pfeffer aus der Mühle
Fleischthermometer

HUMMUS
250 g gekochte Kichererbsen,
10 ml Olivenöl,
6 g gehackter Knoblauch,
3 g gemahlener Kreuzkümmel,
1 EL Limettensaft,
1 Prise Salz,
25 g Tahin,
200 ml Geflügel- oder Gemüsebrühe,
1 Prise Curry

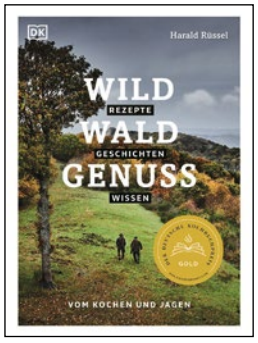
AUBERGINEN-TATAR
5 halbierte Auberginen à 150 g,
Salz,
1 Prise Curry,
1 Prise Ras el-Hanout,
Abrieb von ½ Biozitrone

VADOUVAN-JUS
1 geschälte, klein gewürfelte (2 mm) Schalotte,
50 g Butter,
1 gehäufter EL Vadouvan-Gewürz (ersatzweise Curry oder Ras el-Hanout),
100 ml trockener Spätburgunder,
400 ml Rehfond,

1 kleiner Zweig Zitronenthymian oder 1 Zweig Verveine,
Abrieb von 1 Biozitrone,
Salz,
weißer Pfeffer aus der Mühle,
1 EL mit kaltem Wasser angerührte Maisstärke,
1 cl trockener Sherry,
1 EL Zitronensaft

1 Den Rehrücken vierteln, Gewürze mörsern. Die Fleischstücke in den Gewürzen wenden, anschließend in Klarsichtfolie einschlagen, dann zum Schutz der Folie nochmals in Alufolie einrollen (wie ein Knallbonbon). Im Wasserbad bei 79 Grad (nicht kochend!) garen. Das Fleisch soll im Kern eine Temperatur von 56 °C haben. Danach auspacken und 5 Minuten ruhen lassen. Anschließend 2 Minuten in Butter nachbraten, aufschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.
TIPP: Falls man nicht mit Folie arbeiten möchte, den Rehrücken anbraten, dann in den Gewürzen wenden und auf einem Gitter bei 180 °C im Ofen 15–18 Minuten garen.
2 Für den Hummus Kichererbsen in Olivenöl anschwitzen, Knoblauch, Kümmel, Limettensaft und 1 gute Prise Salz dazugeben, ebenso das Tahin, auffüllen mit Gemüse- oder Geflügelfond, mit dem Pürierstab mixen, bis die gewünschte Konsistenz (Püree) erreicht ist. Zum Schluss mit Limettensaft und etwas Curry abschmecken.
3 Für das Tatar Auberginen einritzen. Ofen auf 180 °C vorheizen. Auberginen auf einem Blech 15 Minuten garen (Mitte). Danach die Schale entfernen, Fleisch grob hacken, mit Salz, Curry, Ras el-Hanout und Zitronenabrieb würzen.
4 Für die Jus die Schalottenwürfel in 20 g Butter anschwitzen. Vadouvan-Gewürz hinzufügen, mit Spätburgunder ablöschen. Mit Rehfond auffüllen. Zitronenthymian und abgeriebene Zitronenschale dazugeben, auf zwei Drittel reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 30 Butter bräunen und dazugeben. Durch ein feines Sieb passieren. Zum Schluss mit angerührter Maisstärke samtig binden. Sherry und Zitronensaft hinzufügen.

Weintipp:
2018 Spätburgunder Sonnenberg, Weingut Meyer-Näkel, Dernau, Ahr, koelner-weinkeller.de, € 54
Die elegante Frucht und Kirsch-Aromatik passt ebenso gut zum Gericht wie die herzhafte Holznote des Weins.



BUCHTIPP: „Wild – Wald – Genuss". 80 kreative Wildrezepte plus Tipps und Warenkunde von Jäger und Spitzenkoch Harald Rüssel, 256 S., Dorling Kindersley, € 34,95

FOTO: JOEL WÜSTEHUBE/STOCK.ADOBE.COM

Tipps rund um Reh & Co



JAGDSAISON FÜR WILD

REHWILD:
KITZE 1. September bis 28. Februar
RICKEN 1. September bis 31. Januar
BÖCKE 1. Mai bis 15. Oktober

ROTWILD
KÄLBER 1. August bis 28. Februar
JUNGTIERE 1. Juni bis 31. Januar
HIRSCHE 1. August bis 31. Januar

DAMWILD
KÄLBER 1. September bis 28.Februar
JUNGTIERE 1. Juni bis 3. Januar
HIRSCHE 1. September bis 31. Januar

WILDSCHWEIN 15. Juni bis 31. Januar
FRISCHLINGE ganzjährig

HASE Oktober bis 31. Januar
FASAN Oktober bis 15. Januar
WILDENTE September bis 15. Januar

WAS WIRD WIE ZUBEREITET?

Wildfleisch immer von Sehnen befreien (parieren), sie lassen das Fleisch zäh wirken. REHWILD hat das begehrteste Wildaroma, das Fleisch von Jungtieren (Kälber und Tiere bis zwei Jahre von Reh und Hirsch) eignet sich gut zum Kurzbraten oder Grillen. Den Rücken (Reh oder Hirsch) als Filet, Steaks oder Medaillons kurzbraten oder grillen. Nacken, Hals und Haxen am besten als Schmorbraten, Ragout, Hackfleisch, Rollbraten oder Wurst zubereiten. Schulter (Blatt): schmoren oder als großes Stück braten. Keule: eignet sich sowohl zum Schmoren als auch klein geschnitten für Steaks, Rouladen und Schnitzel. WILDSCHWEIN: Rücken als Filet kurzbraten, Keulen im Ganzen schmoren.

Bezugsquellen online:

- Die Jägerschaft Verden macht Wildfleisch per App Privatkunden zugänglich: „Waldfleisch aus der Region" vom Jäger in der Nähe
- wild-auf-wild.de hilft bei der Suche nach regionalen Anbietern, zusammengestellt vom Deutschen Jagdverband
- wildfleisch-online-bestellen.de
- waldgourmet.de

ADRESSEN, KARTEN UND BEWERTUNGEN ZUM HERAUSNEHMEN AUF SEITE 138



Kopf an Kopf zum Fest

In der vierten Folge unserer Serie „Querbeet“ gibt Küchenchef Matthias Gfrörer („Gutsküche“ bei Hamburg) Rotkohl die Hauptrolle: Er glänzt mit Rosenkohl, Klößen und Preiselbeeren

TEXT **KERSTEN WETENKAMP** FOTOS **SVEN SCHOMBURG**



Festlicher Rotkohl
mit Klößen und Rosenkohl

„Rotkohl ist ein wunderschönes Gemüse, er verdient Besseres als diese Nebenrolle an den Feiertagen!“

„WEIHNACHTEN GAB’S BEI UNS an Heiligabend klassisch Karpfen und am ersten Weihnachtstag Ente oder Wild, Knödel und Rotkohl“, erinnert sich Matthias Gfrörer. „Der Rotkohl ist für mich ein typisches Winter- und Weihnachtsgemüse, davon kann ich mich nicht frei machen!“

Unsere Dezember-Ausgabe gibt dem „Gutsküche“-Chef Gelegenheit, dem geschmacksstarken Winterkohl eine Hauptrolle zuzuschanzen. Gfrörer befreit den Kohl aus der typischen Zubereitung als fein gehäckseltes, flach gekochtes Gemüse, serviert als Beilage in einem Töpfchen. Gfrörer gart den Rotkohl ganz innovativ im Ganzen, schneidet ihn erst kurz vor dem Servieren in dicke Scheiben, sodass die Schönheit der Kohlblätter erhalten bleibt, die ihn an die Intarsienarbeiten aufwendiger Möbel erinnern. „Die vegetarische Küche ist auch ästhetisch anspruchsvoll“, findet Gfrörer. Die gesunden Inhaltsstoffe des Rotkohls bleiben noch besser erhalten, wenn man ihn roh zubereitet – siehe Tipps auf Seite 71. Als Krautsalat oder Kimchi schmeckt der Kohl wunderbar zu gegrilltem oder geschmortem Fleisch oder auch Krustentieren.

In unserem Rezept greifen die Aromen von Rotkohl, Rosenkohl und Kartoffelknödeln mit brauner Buttersauce ganz festlich-winterlich ineinander. Auch ohne Ente, Reh- oder Gänsebraten: ein Schmaus zum Fest!











Festlicher Rotkohl

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht, ZUBEREITUNGSZEIT 1 Stunde,
plus 3 ½ Stunden Kochzeit und 1 Nacht Ziehzeit für den Rotkohl

ROTKOHL UND ROSENKOHL
2 Rotkohl à 500–800 g,
Gewürzmischung (10 g Sternanis,
40 g Ceylon-Zimt,
50 g schwarzer Pfeffer,
30 g Kaffeebohnen,
10 g Gewürznelken,
100 g getrocknete Hibiskusblüten,
50 g Ingwerpulver),
1 dicke Orangenscheibe,
150 g Zucker, 50 g Meersalz,
500 ml Holundersaft,
1 l Apfelsaft,
500 g Rosenkohl,
5 EL Pflanzenöl,
100 g Butter

KLOSSTEIG (ZUTATEN FÜR 1,1 KG)
1 kg mehlig kochende Kartoffeln,
Salz,
1 Ei (Größe M),
180 g feine Kartoffelstärke,
1 Msp. frisch geriebene Muskatnuss,
3 EL Meersalz für 3 l Kochwasser

KLOSSGARNITUR „KRÜMMELCHE“
2 EL Butter,
60 g Paniermehl/Semmelbrösel,
Salz, Zucker,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
frisch geriebene Muskatnuss

1 Am Vortag den Rotkohl von den äußeren Blättern befreien und den Strunk etwa einen halben Daumen breit abschneiden. Rotkohl mit der Gewürzmischung, Orangenscheibe, Zucker und Salz kräftig einreiben. Die Säfte in einem Topf zum Kochen bringen und den Rotkohl bei milder Hitze und geschlossenem Deckel etwa 3 ½ Stunden gar köcheln.
2 Wenn der Rotkohl wachsweich gegart ist (mit einem Holzspieß einstechen), den Topf vom Herd nehmen und den Rotkohl im Topf etwas auskühlen lassen, anschließend in Klarsichtfolie einschlagen und komplett auskühlen und über Nacht durchziehen lassen. Den „Rotkohl-Lack“ aufbewahren.
3 Rosenkohl von den äußeren Blättchen und den Stielansätzen befreien, 3 Minuten in leicht gesalzenem Wasser blanchieren, abgießen und unter kaltem Wasser abschrecken.
4 Für die Klöße die gewaschenen, nicht geschälten Kartoffeln in kräftig gesalzenem Wasser kochen, bis sie weich sind.
5 Pellkartoffeln abgießen, ausdampfen und schälen, nach und nach ein paar davon in die Kartoffelpresse geben und in eine große Schüssel pressen. Kartoffelmasse handwarm erkalten lassen.
6 Das Ei, Kartoffelstärke, 1 ½ TL Salz und Muskatnuss dazugeben, die Zutaten mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig vermengen. Wenn der Teig etwas zu klebrig ist, ein wenig Stärke hinzufügen.
7 Nun die Klöße formen: Dafür mit angefeuchteten Händen arbeiten oder sie mit Speisestärke immer wieder bemehlen. Alternativ eine lange Rolle formen (wie einen Serviettenknödel) und nach Augenmaß gleich große Stücke abschneiden und zu kleinen Klößen abdrehen.
8 In einem großen Topf kräftig gesalzenes Wasser aufkochen und siedend heiß bereitstellen. Erst dann die Klöße ins kochende Wasser geben, sie sinken zuerst zu Boden. Die Klöße dürfen nicht stark kochen oder viel bewegt werden! Klöße etwa 20 Minuten im siedenden Wasser auf mittlerer Herdstufe (das Wasser muss gut heiß bleiben) gar ziehen lassen. Wenn sie an die Oberfläche aufschwimmen, sind sie gar.
9 Für die Kloßgarnitur Butter in einem Topf erwärmen und leicht rösten, dann die Semmelbrösel darin auf mittlerer Stufe goldbraun rösten und mit Salz, Zucker, Pfeffer und Muskat abschmecken.
10 Den Rotkohl in fingerdicke Scheiben schneiden, mit Rotkohllack bestreichen, auf einem Blech bei 150 °C 15 Minuten erwärmen. Klöße in den Semmelbröseln wenden. Kohl und Klöße mit Rosenkohl, Buttersauce und Preiselbeeren (siehe rechte Seite) anrichten.

Gutsküche
Wulksfelder Damm 17, 22889 Tangstedt,
Tel. 040-64 41 94 41, www.gutskueche.de,
Di-So mittags und abends geöffnet



Tipps rund um ...

Rotkohl

Der gesunde Winterklassiker schmeckt nicht nur als heiße Beilage, sondern auch als Kraut- oder „Kimchi“-Salat

Der Winterklassiker: auch kalt sehr gut!

Rotkohl ist ein geschmacksstarkes Gemüse, das mehr kann, als nur Ente, Gans und Wildgerichte zu begleiten. Als Rohkost behält er seine gesunden Inhaltsstoffe wie etwa Eisen und Vitamin C. Fein geschnitten, gesalzen und mit Essig und Öl ergibt er zum Beispiel einen Krautsalat, mit Mayonnaise einen Cole Slaw, der gut zu einem winterlichen BBQ wie T-Bone-Steak oder Brisket passt.



Regionaler Star im Beet

Rotkohl wächst langsam, er nimmt dabei viele Mineralien und Begleitstoffe aus dem Boden auf. Bei Rotkohl ist Bioqualität daher besonders wichtig. Gute Qualitäten gibt es ab September. Im Kühlschrank lässt er sich etwa 14 Tage gut aufbewahren.

Als Salat im koreanischen Stil

Für den Salat à la Kimchi den Kohl fein schneiden oder hobeln, mit kräftigen Aromen würzen, etwa Limettensalz, Chili und Ingwer, 10 Minuten stehen lassen und dann genießen. Der Salat begleitet hervorragend Pulled Pork oder Pulled Beef, also lang geschmortes Schweine- oder Rindfleisch, das zum Schluss zerzupft wird, mit etwas Mayonnaise harmoniert er auch exzellent mit Krustentieren.





Wildpreiselbeeren

„Meine liebste herbe Sommerfrucht des Waldes!“ Die Preiselbeeren gut verlesen, unreife Beeren aussortieren. Anschließend sehr kurz in stehendem kalten Wasser waschen und gründlich trocknen. 500 g Preiselbeeren mit 250 g Zucker in eine Schüssel geben, langsam etwa 30 Minuten rühren, bis die Beeren gut Saft gezogen haben und eine sirupartige Konsistenz erreicht ist. Hierfür eignet sich auch hervorragend eine Küchenmaschine mit Flachrührer auf niedriger Stufe.

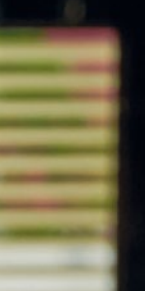
FOTOS: CEPHAS PICTURE LIBRARY/STOCKFOOD, MAGDALENA HENDEY GOUGH/STOCKFOOD, MADS MADSEN/SEASONS.AGENCY/JALAG



Currys mit Charakter

TEXT **JULIUS SCHNEIDER** FOTO **INGOLF HATZ**

FOTOS: BLINDTEXT XXXXXXXXX



Aus einer kleinen bayerischen Mühle hat **Simon Mendel** in kurzer Zeit eine Manufaktur für edle Spitzengewürze gemacht – auch Topköche mischen mittlerweile mit

Um den Spürsinn und das Geschäftsfeld von Simon Mendel zu beschreiben, passt ein geflügeltes Wort: immer der Nase nach. Der gebürtige Münchner folgte seinem Instinkt und seiner Lust auf Neues, als er sich dazu entschied, einen Betrieb zu übernehmen, der etwas aus der Zeit zu fallen schien: die alte Rosenheimer Gewürzmühle. Mit einem Plan, viel Arbeit und hohem Qualitätsverständnis machte Mendel aus dem etwas in die Jahre gekommen Betrieb eine zeitgemäße Gewürzmanufaktur, die sowohl Profis als auch Hobbyköche und -köchinnen begeistert.

Wer den Mühlenladen in Stephanskirchen bei Rosenheim betritt, spürt sofort, warum. Zuerst steigt der betörende Duft frisch vermahlener Gewürze in die Nase, dann fällt das markante Design ins Auge, mit dem geräucherte Paprika oder Cajun Spice Louisiana vermarktet werden. „Die Verpackung ist der erste Berührungspunkt, die darf der Qualität des Inhalts in nichts nachstehen", sagt Simon Mendel. Schwarze, runde Hüllen aus dickem Karton schließen sich um die Gläser, in denen sich die Gewürze befinden. „So sind sie vor Licht geschützt und sehen gut aus." Man ahnt nun, warum Supermarktgewürze tief in Schränken verschwinden. Die Behälter aus Rosenheim sind zu schade dafür. Aber was verbirgt sich hinter der edlen Hülle?

„Die beste Qualität", sagt Mendel, „nichts anderes wird bei uns verarbeitet." Das fängt bei vermeintlich Profanem wie Paprika edelsüß an und geht bis hin zu wildem Voatsiperifery-Pfeffer aus den Urwäldern Madagaskars, von dem pro Jahr nur eine Tonne geerntet wird. Die große Leidenschaft des 35-Jährigen sind Mischungen, vor allem Currys haben es ihm angetan. Wenn er die Unterschiede zwischen Purple Curry und Madras Curry beschreibt, leuchten seine Augen. Und bei jedem Deckel, den man vom Glas schraubt, öffnet sich eine andere Aromenwelt: Yuzu Curry mit intensiven Zitrusnoten harmoniert schon im Kopf mit Kokosmilch, Fisch und Ingwer. Sofort ist man weit, weit weg.



DIE MISCHUNG MACHT'S
Unter den 18 Zutaten, die das Purple Curry der Gewürzmühle Rosenheim beinhaltet, sind auch Himbeeren und Mango. Fruchtig ist dieser Mix, nicht zu scharf – und völlig anders als Einheitscurry aus dem Supermarkt

Zurückgeholt wird man vom Surren der Gewürzmühlen, die zum Teil seit der Gründung des Betriebs im Jahre 1957 unermüdlich mahlen. Als die Mühle im September 2019 zum Verkauf stand, musste Simon Mendel, der zuvor für Dallmayr gearbeitet und Crusta Nova (biologische bayerische Garnelenzucht) mit aufgebaut hatte, nicht lange überlegen – schließlich hatte er eine Leidenschaft für Kulinarik und gute Kontakte zu Restaurants. Doch dann kam die Pandemie, Mendels Draht zur Gastronomie nutzte ihm plötzlich wenig. „Wir mussten uns jetzt auf das Versandgeschäft konzentrieren." Es half, dass die Deutschen das Kochen wiederentdeckten und Gerichte ausprobierten, die vorher nicht auf dem Speiseplan standen. „Vor allem der Trend zur Levante-Küche war deutlich zu spüren", sagt Simon Mendel. Schwarzer Knoblauch, Harissa oder Zatar wurden auf einmal fast so selbstverständlich wie Paprika rosenscharf – nur fand man diese Gewürze kaum im örtlichen Supermarkt.

Mittlerweile hat sich auch das geändert, aber die Güte der Gewürze aus Rosenheim erreichen die großen Hersteller nicht. „Allein deshalb, weil die Menge, die die Industrie braucht, gar nicht in dieser Qualität lieferbar ist", sagt Mendel. Zudem werden seine Gewürze einzeln im Ofen geröstet, bevor sie in die Mühle kommen, der Mahlgrad wird präzise nach der jeweiligen Mischung und dem Geschmacksbild gewählt. Spitzenköche wie Nils Henkel sind auf den kleinen Betrieb aufmerksam geworden und kreieren gemeinsam mit der Manufaktur eigene Mischungen, die sich in den Gerichten wiederfinden. Kooperationen wie diese tragen zur Bekanntheit der Marke bei, helfen, sich in der Nische der Spitzengewürze zu behaupten.

Das Sortiment umfasst mehr als 250 Produkte, doch für Gründer Simon Mendel liegt genau hier eine Gefahr. „Diese Welt ist einfach unendlich, und wir müssen aufpassen, dass wir uns darin nicht verlieren." Wenn eine neue Mischung entstanden ist, sind Mitarbeiter, Freunde und Topköche die ersten Tester. Nur wenn alle überzeugt sind, geht das Produkt in den Verkauf. Aus dem Sortiment der ursprünglichen Mühle hat Mendel ein paar Klassiker behalten und moderat angepasst, allerdings ohne Kompromiss. Denn eines ist ihm ganz wichtig: „Ich stehe hinter jedem Gewürz, und jedes steht für sich." *gewuerzmuehle-rosenheim.de*

INFOGUIDE AUF S. 138, ZUM DOWNLOAD QR-CODE SCANNEN

GUTES FLEISCH



Wir haben wieder die besten 500 Metzger Deutschlands gekürt! Fleisch aus artgerechter Haltung, Transparenz bei der Herkunft und Nachhaltigkeit sind ihre Erfolgsfaktoren

TEXT **KERSTEN WETENKAMP**

Metzger – das ist ein toller Beruf, findet Philipp Büning. So vielseitig wie kaum ein anderes Handwerk. Büning, 37, ist zwischen Mettwurst und Schinkenspeck groß geworden, hat mitgeholfen, wenn der Vater das Hackfleisch zur Wurstpresse schleppte. Nur mit dem Image gab es ein Problem. „Ich habe mich schon als Jugendlicher geärgert, dass die meisten Metzger nicht stolz auf ihren Job waren, sondern sich dafür eher genierten“, sagt Büning. „Metzger können und müssen sich heute selbstbewusst präsentieren. Und zeitgemäß.“

Darin ist Büning Pionier. Der jungenhafte Fleischer aus dem westfälischen Steinfurt, fast immer mit Baseballkappe auf dem Kopf, hat 2006 seinen Meister gemacht, 2011 den eigenen Betrieb in Münster eröffnet – „komplett auf eigene Kappe“, ohne Beteiligung an der elterlichen Fleischerei. Das Geschäft strahlt schon mit der Einrichtung urbane Lässigkeit aus – mit einem langen Verkaufstresen in Echtholz, schwarz lackierten Wänden, unter der vier Meter hohen Decke zeigen Monitore Bilder aus den Höfen der regionalen Tierzüchter und die neuesten Videos aus Bünings Youtube-Kanal: „So kocht ihr einen gefüllten Kalbsbraten“ oder „Sous-vide du willst!“ Im Nebenraum von Bünings Büro wird ein Rindersteak professionell fotografiert – für seinen Instagram-Kanal „Der vom Rinde versteht“. All das si-







Philipp Büning in Münster, alias „Der vom Rinde versteht“, ist einer der erfolgreichsten Metzger im Land. U. l.: Juniorchefin Sabrina Gnamm. U. r.: Alle Fleischstücke der Metzgerei von Geydan-Gnamm zeigen, von welchem Tier sie stammen

chert Büning nicht nur eine treue Kundschaft quer durch alle Altersgruppen mit vielen jungen Fans, die sich zum Beispiel für aufwendiges Grillen begeistern, sondern führt ihm auch das Personal zu. „Bist du empathisch? Offen für Neues? Dann komm zu uns ins Team!“, hat Büning in einem kurzen, knackigen Video auf Youtube in die Kamera gesprochen. „Personalprobleme wie viele Kollegen habe ich nicht“, sagt er. „Klar, das junge Image hilft auch, aber bei mir kann jeder eine Karriere machen, ob hinter der Theke, als Verkaufsleiter oder als Koch.“

Der Metzger, meint Büning, müsse „heraus aus seiner Komfortzone“, denn seine Umgebung wandele sich extrem schnell. Fleischer müssen aktiv an ihrem Image arbeiten, Trends aufgreifen, eng am Kunden sein. Vegetarische oder vegane Produkte etwa werden auch beim Metzger immer stärker nachgefragt, dafür hat Büning eine komplette Produktpalette entwickelt, unter dem Label „Philipp Green.“ Andererseits ist auch das Barbecue ein Riesenthema geworden, da bietet Büning Kurse an, komplettes Catering samt Feuerschalengrills („sind gerade hip“) für bis zu 500 Gäste samt Geschirr und natürlich die neuen Cuts für Steaks wie Tomahawk, Flat Iron oder St. Louis Cut (willst-du-beef.de).

Junge Erfolgsmetzger wie Büning zeigen Wege auf, die für ein Handwerk unter Druck immer essenzieller werden. Etwa 11 000 eigenständige Fleischereien gibt es in Deutschland heute, 2002 waren es noch 19 000. Viele Metzger finden kein Verkaufspersonal, keine Nachfolger und können dem Preisdruck der Supermarkttheken und Tiefkühlregale der Discounter nichts entgegensetzen. Dabei liegen die Chancen auf der Hand.

NACHHALTIGKEIT UND TRANSPARENZ

Kurze Wege von der Weide zum Schlachthof sind heute das Ziel vieler moderner Metzger. Längere Transporte verursachen den Tieren Stress, dabei gelangt Adrenalin ins Blut der Tiere, was später das Fleisch zäh und trocken werden lässt. Auch die Art der Tierhaltung spielt eine immer größere Rolle: je natürlicher, desto nachhaltiger. Bei der Rinderzucht etwa gilt die Mutter-Kuh-Haltung als ideal, dabei bleiben die Kälber bei den Mutterkühen auf der Weide – unbeliebt bei konventionellen Züchtern, da dies auf den Milchertrag drückt. Schweine leben in nachhaltiger oder Bio-Aufzucht in halb offenen Ställen mit mehr Auslauf, Luft und Licht als je zuvor, was wiederum gesunde Tiere ohne Stress bedeutet. Auch aufs Futter wird genau geschaut: Selbst angebaut ist das Credo, bei Rindern optimal ist eine ausgedehnte Weidehaltung von Frühjahr bis Herbst oder sogar in den Winter hinein. Deshalb sind robuste Rassen bei Rind wie Schwein gefragt, wie das Angus, Charolais, Galloway, Limousin oder das Schwäbisch-Hällische Landschwein. All das sollte der Metzger seinen Kunden ganz transparent erklären. Vorbildlich zeigen dies Metzger wie Ralf und Petra Geydan-Gnamm in Neu-Ulm: An jedem Stück Fleisch hängt ein Schildchen, das erklärt, von welchem

FOTOS: MICHAEL BERNHARDI, DARIO RONGE FOTOGRAFIE



Die „Steakschaft“, eine „Erlebnis-zentrale“ für Fleisch, ist eine der grandiosen Ideen von Metzger Dirk Ludwig und seiner Frau Christine in Schlüchtern, Hessen



Bauern das Vieh stammt, welche Rasse, wann es geschlachtet wurde und ab wann es verkaufsbereit ist (geydan-gnamm.de). Das Nonplusultra der Nachhaltigkeit ist natürlich, wenn der Metzger sein Schlachtvieh gleich selbst hält und von der Weide bis zur Schlachterei nur ein paar Meter gehen muss. Claus Brennecke etwa hat seine eigene Schweinezucht auf seinem Freilandhof in Liebenburg am Harz aufgebaut. Seine Schwäbisch-Hällischen Landschweine und Bunten Bentheimer bekommen im Herbst zusätzlich Eicheln zu fressen, was ein wunderbar nussig-aromatisches Fleisch ergibt, das nahezu an die Qualität der spanischen Ibérico-Schweine heranreicht (clausbrennecke.de).

FLEISCH ALS EVENT

Partyservice? Catering? Das hat jahrzehntelang genügt, um die Metzgerbetriebe am Laufen zu halten. Jetzt aber sind Erlebnisse bei den Kunden gefragt: Tastings von Steaks unterschiedlicher Herkunft und Reifung. Dinner mit Fleisch von Rind, Schwein und Geflügel in fünf Gängen – moderiert vom kundigen Metzger. Und sogar Workshops an den Wochenenden zum Thema „Wursten“ oder „Innereien zubereiten.“ Ganz zu schweigen von Grill-Workshops auf Gas, Kohle, Holzscheiten und Pellets, die Wochen vorher ausgebucht sind. Erfolgsmetzger Dirk Ludwig im hessischen Schlüchtern hat deswegen gleich neben seine Metzgerei eine eigene Event-Location gebaut, die „Steakschaft“. Fast sieht der Raum aus wie eine schicke Musterküche mit Esstischen und Kochinseln – nur, dass an der Wand hinter Glas mehrere Dutzend Rinderhälften zum Reifen hängen. Für die Seminare „Burger Intensivkurs“, „Streetfood“ oder „Sous-vide goes BBQ“ hat Ludwig kompetente Mitstreiter an Bord geholt wie Grillfachleute, Köche und Fleischexperten wie Dominik Rossbach, der an der Fleischakademie Augsburg den Kurs zum „Fleischsommelier“ absolviert hat. Fleischsommeliers lernen Details zu den amerikanischen Steakzuschnitten und die Trockenreifung und können und sollen dieses Wissen an die Kunden weitergeben, dasselbe gilt für die angebotenen Kurse zum Wurst- und Schinkensommelier.

In Ludwigs „erster Fleisch-Erlebniszentrale Europas“ stehen zwar der Genuss und der Bildungseffekt im Fokus, aber nicht nur: „Für die Teilnehmer ist die ‚Steakschaft‘ auch ein Forum für Gleichgesinnte“, sagt Ludwig. „Hier treffen sich Kunden, Experten und Lieferanten zum Gedankenaustausch.“ Die Kurse beginnen preislich bei 119 Euro und werden teurer, je prominenter der Moderator ist (wie Tom Heinzle, Buchautor und Grill-Vizeweltmeister). Am teuersten ist das „Backstage Special“, ein Tag hinter den Kulissen der Metzgerei mit Dirk Ludwig. „Tipps und Tricks, Einblick in die Abläufe einer Metzgerei, Beantwortung individueller Fragen.“ Schlaue Geschäftsidee, zur Nachahmung empfohlen! Denn je mehr die Metzger von ihrer Arbeit zeigen und erklären, desto besser für ihr Image (der-ludwig.de).

Die 500 besten Metzger des Landes präsentieren wir im beiliegenden Extra – das Ergebnis monatelanger Recherchen und Testkäufe



FOTOS: OTTO GOURMET, TOBIAS OEHLKE/ DER LUDWIG, DIE STEAKSCHAFT/ DER LUDWIG

INTERVIEW MIT FLEISCH-EXPERTE WOLFGANG OTTO VON OTTO GOURMET

Wolfgang Otto, Chef von Otto Gourmet in Heinsberg, beliefert 1000 Köche und 100 000 Privatkunden mit exzellentem Fleisch von artgerecht aufgezogenen Tieren. Otto brachte das Thema Fleischreifung als Erster nach Deutschland

DER FEINSCHMECKER: Ist nicht Frische bei Fleisch das A und O? Jetzt heißt es, man solle Fleisch reifen lassen. Geht diese Reifung nicht zulasten der Qualität?
Otto: Jedes Fleisch muss erst einmal „reifen“, um die angespannte Muskulatur nach der Schlachtung „essbar“ zu machen. Es muss eine Art Zersetzungs- oder Verwesungsprozess einsetzen. Enzyme lösen die Muskelstruktur auf und machen das Fleisch zart.
Man hört von Dry und Wet Aging. Was bedeutet das, wo liegen die Vor und Nachteile?
Wet Aging geschieht anaerob – also ohne Einfluss von Sauerstoff im Vakuumbeutel. Der Vorteil ist, dass das Fleisch – im Gegensatz zum Dry Aging – nicht antrocknet. Der Nachteil ist die „schwächere“ Geschmacksentwicklung. Der größte Nachteil beim Dry Aging ist der Gewichtsverlust, die zu beachtende Hygiene und damit die erhöhten Kosten, die sich im Endkundenpreis widerspiegeln.
Manche Metzger stehen dem Dry-Aging-Angebot der Kollegen skeptisch gegenüber und sagen, dies sei Fake. Für echte Reifung müssten Metzger mehrere Schränke für verschiedene Reifestadien vorhalten. Stimmt das?
Man muss beim Dry Aging unglaublich viele Faktoren beachten, das machen halt nicht alle. Daher kann ein Dry-Aged-Steak leider auch schon mal danebengehen.
Wie erkenne ich als Laie, dass ein Entrecote zum Beispiel optimal gereift ist?
Optisch erkennen kann man es nicht – man muss es probieren. Aber da bekanntlich jeder einen anderen Geschmack hat, ist die Definition von optimaler Reife schwierig. Man muss sich schon auf seinen Lieferanten verlassen können.
Eignet sich auch Fleisch vom Schwein, Lamm und Geflügel für die Reifung?
Jedes Fleisch eignet sich! Der Effekt von Reifung ist immer: Zartheit und Geschmack. Wir reifen alle aufgeführten Produkte – selbst Fisch wird heute gereift.
Rinder aus der nächsten Umgebung oder aus den USA und Australien – welche sind nun besser?
Das muss jeder für sich selbst entscheiden. Da jedes Rind eine eigene Geschichte in Bezug auf Rasse, Fütterung, Alter und Reifung hat, kann man da keine Pauschalaussage treffen. *otto-gourmet.de*



Wolfgang Otto, 54, hat mit seinen Brüdern Stephan und Michael den Fleisch-Versand Otto Gourmet gegründet

ANZEIGEN

FEINSCHMECKERS SPEZIALISTEN



Katalog gratis! Reiner Silber, Marktplatz 10a, 86381 Krumbach, Tel. 08282 / 8966-0, Fax -33
www.reiner-silber.de

Für Ihre Platzierung in
FEINSCHMECKERS SPEZIALISTEN
der nächsten Ausgabe rufen Sie bitte Soeren Rybka an.
Anzeigenabteilung
DER FEINSCHMECKER
Telefon: 040 / 34 86 07 19
E-Mail: soeren.rybka@t-online.de


Private Caviar München
Caviar in TOP Qualität
www.caviar.direct
089-85601-195

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



Tatar de luxe

Besondere Gerichte der besten Köche: In jeder Ausgabe stellen wir ein „Meisterstück“ vor, das für ihren Stil prägend ist – ob zum Nachkochen oder nur zum Staunen. **Folge 11: Douce Steiner,** „Hirschen“ in Sulzburg, Markgräflerland, mit ihrem Tatar vom Kalb

SCHWIERIGKEITSGRAD
schwer
ZUBEREITUNGSZEIT
Am Vortag Ochsenschwanzgelee und Pralinen vorbereiten. 30 Minuten für das Tatar
ZUTATEN für 4 Personen

OCHSENSCHWANZGELEE
½ l Ochsenschwanzessenz,
1 TL Schildkrötengewürz,
30 ml Madeira,
4 Blatt aufgelöste Gelatine

OCHSENSCHWANZPRALINE
200 g Fleisch vom geschmorten Ochsenschwanz,
30 g Gänseleberterrine, 1 Ei,
50 g geriebener Parmesan,
150 g Kalbsglace,
1 EL Brotbrösel,
30 g gerösteter Pumpernickel,
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Quatre-épices-Gewürz,
Abrieb von 1 Biozitrone,
100 g Hartweizengrieß,
½ l Erdnussöl

KALBSTATAR
150 g frisches Kalbsfilet,
1 EL Zitronenolivenöl, Salz,
1 EL fein geschnittener Schnittlauch,
Piment d’Espelette

SAUERAMPFERCREME
3 EL Sauerrahm,
Saft von 1 Zitrone,
1 Bund Sauerampfer,
1 Blatt aufgelöste Gelatine,
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

GARNITUR
Imperial-Kaviar vom Ossietra-Stör, evtl. Sauerampferblätter

1 Am Vortag für das Ochsenschwanzgelee alle Zutaten erhitzen, danach passieren. Etwa 6 Stunden kalt stellen, bis das Gelee leicht geliert ist.
2 Für die Ochsenschwanzpralinen das Fleisch vom Ochsenschwanz abzupfen und anschließend klein reißen. Alle weiteren Zutaten bis auf den Grieß und das Öl gut verkneten und 20 g schwere Bällchen aus der Masse formen. Im Hartweizengrieß wälzen. Anschließend im 160 °C heißen Erdnussöl ausbacken.
3 Am Folgetag für das Tatar das Kalbsfilet in ganz feine Würfel schneiden, mit dem Zitronenolivenöl, Salz, den Schnittlauchröllchen und dem Piment d’Espelette mischen.
4 Für die Sauerampfercreme alle Zutaten zusammen im Mixer zu einer homogenen Masse mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ANRICHTEN: 2 Löffel Tatar auf kalte Teller geben, das Ochsenschwanzgelee daneben-geben. Jeweils 1 Löffel Kaviar auf das Tatar geben, die Ochsenschwanzpraline dazwischensetzen und Tupfen der Sauerampfersauce und -blätter auf dem Teller verteilen.

FOTOS: MICHAEL WISSING (2)

INFOGUIDE AUF S. 138, ZUM DOWNLOAD QR-CODE SCANNEN



DOUCE STEINER ÜBER IHR GERICHT:
„Für mich gibt es nicht das eine Gericht. Dafür sind meine Liebe für Lebensmittel, gute Küche und mein Respekt vor der Natur zu groß. Deswegen stehe ich zu 100 Prozent hinter allen meinen Gerichten, in jedem steckt ganz viel Herz. Das spüren meine Gäste, die bei mir eine entspannte Zeit haben und sich ganz dem Genuss hingeben. Alle sechs bis acht Wochen wechseln wir unsere Karte, weil meine Liebe für Essen viel zu groß ist, als dass es nur die eine Küche geben könnte. Das Tatar vom Kalb mit Ochsenschwanzpraline ist eines von vielen Gerichten, das für mich und meine Küche steht – ein Rezept fürs Leben."

NEWS & TERMINE

ARTENSCHUTZ FÜR ÄPFEL
Eine neue Initiative fördert die Sortenvielfalt bei Obst: LFA, Landwirtschaft für Artenvielfalt. Pate stehen der WWF, der Anbauverband Biopark, das Leibniz-Zentrum für Agrarforschung und der Edeka-Verbund. Bei Edeka und Netto werden die Bio-Äpfel ab jetzt mit dem LFA- und WWF-Siegel angeboten, um das Programm zu stärken. Lobenswert!
landwirtschaft-artenvielfalt.de

GRUYÈRE AUF DEM GIPFEL
Ein Gruyère AOP aus einer Dorfkäserei im freiburgischen Montbovon ist der Champion unter den Schweizer Käsen. Er wird von Marc Delacombaz hergestellt und setzte sich bei der zwölften Ausgabe der „Swiss Cheese Awards“ in Le Châble im Wallis gegen 1063 Konkurrenten durch. Glückwunsch!
cheese-awards.ch

GENIESSER-MESSE
Deutschlands größter Genießertreff lockt Tausende Besucher nach München: Auf der Food & Life-Messe können Spezialitäten aus aller Welt probiert und gekauft werden – Schwerpunkte sind in diesem Jahr die Themen Kaffee, Wein.
30.11. bis 4.12, 9.30-18 Uhr, Messegelände München Halle C3, food-life.de

Wir drehen durch!

Walnusskerne im Handumdrehen erhält man mit dem Nussknacker „Hoop“, der auch eine hübsche Geschenkidee ist. Ihn hat die dänische Designfirma Oyoy von Lotte Fynboe erdacht. Einfach eine Nuss in den Würfel legen, dann oben die Schraube drehen, bis die Nuss aufgeknackt ist. Komplett aus Eschenholz gefertigt. 6,5 x 12,5 cm, € 35,90, erkmann.de





1 Tonne

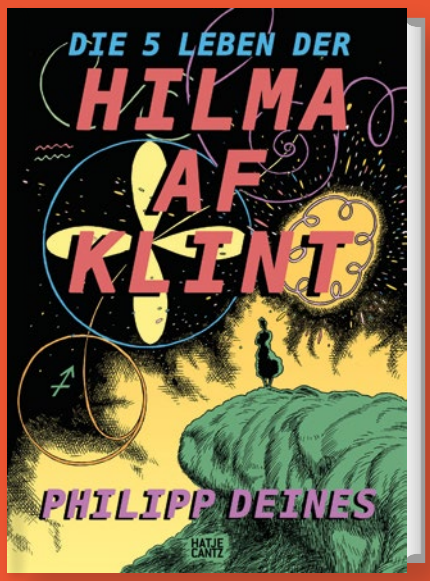
FRISCHKÄSE VERBRAUCHT CYNTHIA BARCOMI FÜR DIE CHEESECAKES IN IHREM BERLINER CAFÉ IM JAHR. BARCOMIS.DE

DAS HERZ DER VANILLE

Das kostbare Mark der Vanille hat das Alte Gewürzamt in Klingenberg von Schoten aus Madagaskar gewonnen und ins Glas gegeben. Konzentriert und intensiv aromatisch! Für Vanillecreme, Pannacotta, Hefeteige und viele andere Gerichte.
30 g € 29,90, altesgewuerzamt.de



FOTOS: JD-PHOTODESIGN/STOCK.ADOBE.COM, SABETH STICKFORTH/IMAGO



DIE 5 LEBEN DER HILMA AF KLINT

ab 12 Jahren • € 28,00
978-3-7757-5152-0



PAULS REISE ZU DEN FISCHEN
Eine Abenteuergeschichte vom Meer mit Bildern von Paul Klee

ab 5 Jahren • € 26,00
978-3-7757-5333-3

KINDERBÜCHER, DIE DIE AUGEN ÖFFNEN

JETZT IM BUCHHANDEL UND
UNTER WWW.HATJECANTZ.DE



WIE EINE AUSSTELLUNG GEMACHT WIRD

ab 6 Jahren • € 18,00
978-3-7757-5107-0



BERLIN BAUT
1946 bis heute

ab 8 Jahren • € 24,00
978-3-7757-5335-7



DIE FABELHAFTE GESCHICHTE DES RIESEN THÉOPHILE

ab 4 Jahren • € 18,00
978-3-7757-5167-4



SCHAU NACH OBEN AYA UND DU KANNST DIE STERNE GREIFEN

ab 4 Jahren • € 24,00
978-3-7757-5099-8

HATJE CANTZ

DER FEINSCHMECKER-SHOP

EXQUISITE PRODUKTE FÜR SIE AUSGEWÄHLT.

Hochwertiges 3-teiliges Kupfer-Topfset inklusive Reinigungspaste

Eins steht fest: Wenn Sie hochwertiges Kochgeschirr lieben, brauchen Sie welches aus Kupfer im Schrank. Das traditionelle Material sieht edel aus und gilt als beispielhafter Wärmeleiter. Unser 3-teiliges Set verbindet die Eigenschaften des Kupfers mit einem 5-Lagen-Mehrschichtmaterial, das auf Temperaturveränderungen reagiert und die Wärmeleitung zusätzlich unterstützt. Die bräunliche Patina, die sich bei regelmäßigem Gebrauch auf den Töpfen bildet, lässt sich mit dem Kupfer-Pflegemittel entfernen. So bewahren Sie den brillanten Glanz des Sets. Geeignet für sämtliche Herdarten inklusive Induktion.



Topf mit Deckel Ø 24 cm, 14 cm, Bratpfanne Ø 28 cm, 4,9 cm, Sauteuse Ø 20 cm, 6,5 cm, Reinigungspaste.

Art. Nr.: 1376144
Statt 661,90 €
nur 599,00 €

Streng limitierte Eierlikör-Edition



DER FEINSCHMECKER Eierlikör

Zusammen mit dem Spitzen-Brenner Matthias Sievert hat DER FEINSCHMECKER eine streng limitierte Eierlikör-Edition 2022 abgefüllt, die auf dem original Stählemühle-Rezept beruht. Die Eier alter Hühnerrassen aus dem Besitz von Familie Sievert liefern die Basis für den cremigen Likör. Das Kirschwasser, gewonnen aus alten Benjaminer Kirschen, macht den Eierlikör einmalig. Alles in allem: erstklassige Eidotter frei lebender Hühner, die intensive Fruchtigkeit der Kirschen, feine Vanillenoten und ein Hauch von Marzipan mischen eine perfekt harmonierende Komposition. Der Eierlikör enthält keine Sahne und ist fast unbegrenzt haltbar. Die beste Trinktemperatur liegt bei 10–14 Grad Celsius.

(97,14 Euro/Liter). 350 ml, Eigelb, Rohrzucker, Kirschbrand, 22 % Vol.

Art. Nr.: 1377698 | 44,90 €

Laguiole-Winzermesser Olive

Neben seiner offensichtlichen Funktionalität ist dieses Taschenmesser im französischen Stil eine handschmeichlerische Freude. Mit seiner Klinge aus „Chirurgenstahl" und dem Griff aus gemasertem Olivenholz erhält man ein hochwertiges und praktisches Utensil für unterwegs. Zwei Edelstahlkronen verstärken die Stabilität des Messers und runden sein Erscheinungsbild ab. Das Kultobjekt des modernen (Land-)Lebens hält ewig! Laguiole-Messer können auf eine lange Tradition verweisen, die in Frankreich ihren Anfang nahm.

11 × 2,4 × 1,6 cm, 80 g, Olivenholz, Chirurgenstahl, mit Korkenzieher.

Art. Nr.: 589802
34,00 €



Rolling Cognac-Dekanter mit Deckel

Aus der Mailänder Glaskollektion „Manhattan Bar" stammt dieser Rolling Cognac-Dekanter mit Deckel. Ein hochwertiges und zugleich verspieltes Gefäß, denn durch den abgerundeten Boden steht die Karaffe nie plan auf dem Tisch, sondern immer etwas geneigt (natürlich ohne umzukippen!). Der Dekanter und die dazu passenden Gläser überraschen nicht nur Gäste, sie haben auch einen großen Vorteil. Durch die stetige Bewegung entfalten Spirituosen einmal mehr ihr Aroma.

Ø 16,5 cm, 27 cm, 1,2 l, Kristallglas, bleifrei, spülmaschinenfest, mundgebl.

Art. Nr.: 1359444
99,00 €



Rolling Cognac-Glas, 2er-Set

In diesen, zum Dekanter passenden, Gläsern können Sie stilvoll und originell Spirituosen servieren. Das dickwandige Kristallglas, das eine Mailänder Glasmanufaktur herstellen lässt, hat zudem einen „dicken" Bauch, der im Innenraum des Glases für viel Oberfläche auf dem Getränk sorgt und so haben die Aromen mehr Platz, sich zu entfalten.

Ø 6,3 cm, 10,5 cm, 430 ml, Kristallglas, bleifrei, spülmaschinenfest, mundgeblasen.

Art. Nr.: 1359401
49,99 €

Bestellannahme:
Telefon: 030 / 4 69 06 20
Montag bis Samstag 7–22 Uhr, Sonntag 10–20 Uhr
Fax: 030 / 4 65 10 03
Per Post: FEINSCHMECKER-SHOP, Postfach 13340 Berlin

Rund um die Uhr Online:
Das ganze Sortiment
www.der-feinschmecker-shop.de
info@der-feinschmecker-shop.de

Alle Preise inkl. MwSt. und ggf. zzgl. Versandkosten

Öko-Kontrollstellencode: DE-ÖKO 034



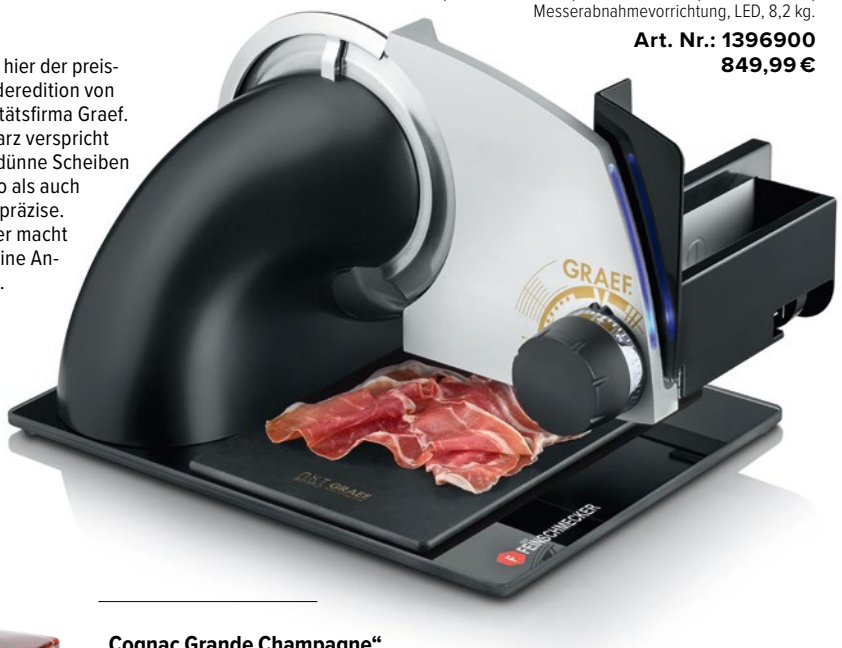



DER FEINSCHMECKER

Ein Allesschneider der Extraklasse

25 × 31,5 × 37 cm, 170 W, Messer (Edelstahl Hohlschliff Ø 1,7 cm), stufenlose Schnittstärkeneinstellg. 0–20 mm, Restehalter, Edelstahltablett, NXT Schneidbrett, MiniSlice-Aufsatz, Messerschärfer, Messerabnahmevorrichtung, LED, 8,2 kg.

Art. Nr.: 1396900
849,99 €



DER FEINSCHMECKER „Profi-Allesschneider SKS700“

Endlich eine stilvolle Maschine für alles! Exklusiv für Sie kommt hier der preisgekrönte Profi-Allesschneider SKS700 in einer limitierten Sonderedition von DER FEINSCHMECKER in Kooperation mit der deutschen Qualitätsfirma Graef. Der hochwertige voll metallische Profi-Schneider in Mattschwarz verspricht feinsten Aufschnitt mit viel Aroma: Er schneidet sowohl hauchdünne Scheiben Pata-Negra- und Serrano-Schinken, Mortadella oder Carpaccio als auch Gemüse, Käse (Parmigiano!) und knackiges Brot mühelos und präzise. Egal, ob hartes oder weiches Lebensmittel – der Profischneider macht bei einer Schnittstärke von 0 bis 20 mm keine Unterschiede. Eine Anschaffung fürs Leben – und hundert Prozent made in Germany. Mit umfangreichem Zubehör.

Purple Gin



Verschiedene Pflanzen und Samen sorgen für die ungewöhnliche Farbe und den intensiven Geschmack des „Purple Gin“ von Massenez. Aber das Highlight sind die Früchte in ihm: Die Griottines sind ausgewählte wilde Zwergsauerkirschen („Morello“), die in einem leichten Kirschsirup eingelegt werden. Der intensiv schmeckende Gin, wird durch die liebliche Säure der Früchte fein ausbalanciert. Dank der schön gestalteten Flasche, ein Geschenk für Kenner!

(65,80 Euro / Liter). 500 ml, 40% Vol.

Art. Nr.: 1353373 | 32,90 €

„Cognac Grande Champagne“

Dieser hervorragende Cognac aus dem Haus Normandin-Mercier erhält sein außergewöhnliches Aroma durch eine 20-jährige Fassreifung. Gelagert in 100-jährigem Eichenholz, wird er in edle und exquisite Flaschen gefüllt. Ein Hauch Vanille, eine Mandelnote und ein wenig Lakritz zeichnen sein harmonisches und angenehm mildes Aroma aus.

(358,00 Euro / Liter). 500 ml, Vol. 46 % Cognac.

Art. Nr.: 1308335 | 190,00 €



Portwein „Ramos Pinto Vintage 1983“

Der Vintage Port von Ramos Pinto aus dem Jahr 1983 ist ein klassischer, doch frischer Port von tiefem Kirschrot mit Bernsteinreflexen. Erstaunlich kräftig im Auftakt, besitzt der Port eine energische Fruchtigkeit mit guter Säurebasis am Gaumen und duftet vielfältig aromatisch nach roter Stachelbeere, Kirsche, Pflaume, Zedernholz und Leder. Sein samtiger und anhaltender Abgang klingt lange nach. Ein ausgewogener Portwein und idealer Begleiter zu kräftigem Käse. Kommt in einer schön gestalteten Holzkiste.

(238,67 Euro / Liter), 0,75 l, 20% Vol., enthält Sulfite, Holzkiste.

Art. Nr.: 1346814
179,00 €

FEINSCHMECKER OLIO AWARD 2022

Gewinner des OLIO Awards 2022, Olivenöl 8er-Set

Ausgezeichnete Öle, von leicht bis intensiv fruchtig. In diesem großen Set sind gleich 8 Flaschen der besten FEINSCHMECKER-Olivenöle des OLIO Awards enthalten. Die perfekte Ausstattung für jegliche kulinarische Anlässe.

(48,75 Euro / Liter). 8 Flaschen à 500 ml.

Art. Nr.: 1358847 | statt 204,60 € nur 195,00 €



Kategorie „leicht fruchtig“: Bio-Olivenöl „Az. Agr. Adriatica Vivai, Affiorato“ und das Bio-Olivenöl „Az. Agr. Adriatica Vivai, Monocultivar Coratina“. **Kategorie „mittelfruchtig“:** „Americo Quattrociocchi, Superbo“, „Aceite Aroden Hispania, Cladivm Hojiblanco DOP“ und „Frantoio Franci, Villa Magra Riserva di Famiglia“. **Kategorie „intensiv fruchtig“:** „MED Picual“ von O-Med, Bio-Öl „Almazaras de la Subbética, Rincón DOP Priego de Córdoba“ und „Aceites Mirasol, Conde de Mirasol Hojiblanca“.

Allergiehinweis: Infos zu Zusatz- und Inhaltsstoffen sowie Allergenen finden Sie unter www.feinschmecker.de/shop

50 WEINE DES JAHRES



Unser Experte zieht Bilanz, stellt fünf Kategorien mit je zehn Weinen vor, die ihn 2022 beeindruckt haben – für große Anlässe oder jeden Tag

TEXT **JENS PRIEWE** FOTOS **THOMAS VON AAGH**

1 2019 Arbois Chardonnay, Domaine du Pélican (Frankreich)
Ein Chardonnay der etwas anderen Art: geradlinig, duftig, mit Apfel- und Melonen-Aromatik sowie einer salzigen Note, kein Barrique-Ausbau. Er kommt aus dem französischen Jura, wo sich Weinfreunde umsehen, denen das Burgund zu teuer und zu dekadent geworden ist.
€ 29,90, nm-weine.de

2 2020 Saumur „Clos Mazurique“, Arnaud Lambert (Frankreich)
Ein Rotwein, der so glatt über die Zunge läuft wie die Loire an ihrem Unterlauf. Dabei ist die Kleinstadt Saumur eigentlich für Weiße berühmt. Dieser Saumur aus Cabernet franc ist saftig, rund. Er passt zur Bauernhochzeit wie zum Fine Dining.
€ 14, weinamlimit.de

3 2021 Hanni’s Rosé, Johannes Kattus/Weingut Gesellmann (Österreich)
Ein Avantgarde-Rosé für fortgeschrittene Weintrinker: zwiebelrot in der Farbe, erdig im Bouquet, kräftig im Mund, hohe Säure. Er wird aus früh gelesenen roten Trauben hergestellt. Harmoniebedürftige werden ob der reschen Säure möglicherweise mit ihm fremdeln.
€ 21,90, hannis.wine/shop

4 2017 Pegaso, Telmo Rodriguez (Spanien)
Telmo Rodriguez ist einer besten Weinmacher Spaniens. Der Pegaso kommt von alten Garnachareben aus der Sierra de Gredos westlich von Madrid. Äußerlich wirkt er wegen der hellen Farbe ganz harmlos. Wer ihn trinkt, sollte aber keine Angst vor hohen Alkoholgraden haben. Die Aromen dieses Roten: umwerfend.
€ 32,50, cielo-del-vino.de

5 2020 Oestrich Riesling QUARZIT, Peter Jakob Kühn (Rheingau)
Ein atemberaubender Riesling aus dem derzeit besten Rheingauer Weingut. Die Trauben stammen aus den Großen Lagen Doosberg und Lenchen sowie aus der Ersten Lage Klosterberg. Jetzt schön, in zehn Jahren spektakulär.
€ 19, gute-weine.de

6 2020 Stettener Gehrnhalde Lemberger Großes Gewächs, Weingut Karl Haidle (Württemberg)
Der beste Lemberger Deutschlands kommt aus dem Remstal, und zwar vom jungen Moritz Haidle. Schwäbische Patrioten sollten sich unbedingt ein Fläschlein (oder zwei) besorgen.
€ 48, weingut-karl-Haidle.de

7 2021 Etna Bianco, Alta Mora (Italien)
Dieser Weißwein wächst am Osthang des Ätna, die dortigen Weißweine (Rebsorte: Caricante) sind salzig wie Seeluft, rauchig

Spannung statt Harmonie

Es gibt Weine, die nicht den üblichen Vorstellungen entsprechen. Möglicherweise schmecken sie nicht jedem. Aber jene, denen sich ihr Reiz erschließt, werden nicht mehr von ihnen lassen wollen



wie das schwarze Lavagestein und dufteten wie Kaktusfeigen. Der Alta Mora (hinter dem die sizilianische Weinfamilie Cusumano steht), entstanden In dem bizarren Terroir des Vulkans, ist ein leichter, aber ausdrucksstarker Wein.
€ 13,95, pinard.de (Foto oben links)

8 2019 Chardonnay „Coddington“, Kumeu River Wines (Neuseeland)
Kumeu River ist der beste Chardonnay-Erzeuger Neuseelands, und 2019 war ein Jahrgang, der perfekt balancierte Weine hervorgebracht hat. Dieser Lagen-Chardonnay ist schlank mit erquickender Säure. Das Aroma erinnert mich an Zitronengelee. Bei der zarten Röstnote, die er verströmt, sehe ich im Geiste schon den Hummer auf dem Grill liegen.
€ 31,50, cb-weinhandel.de

9 2019 Spätburgunder Oberrotweil, Weingut Peter Wagner (Baden)
Spätburgunder aus einem kleinen Betrieb am Kaiserstuhl. Körper, Alkohol, Frucht und Säure passen perfekt zusammen. In ihm verbindet sich Frische mit satter, reifer Frucht, die nie marmeladig-süß, sondern mineralisch-kühl ausfällt.
€ 16,50, karl-kerler.de

10 2015 Graacher Himmelreich Riesling Spätlese, Joh. Jos. Prüm (Mosel)
Genial altmodische Spätlese: Sie lebt von der Spannung zwischen Frucht und schiefriger Würze, kristallin-klarer Säure und subtiler Süße. Wie alle Rieslinge von „Jayjay“ Prüm ist sie im naturkühlen Keller spontan vergoren und anfangs etwas „reduktiv“ im Bouquet. Doch dieser Ton im Glas verflüchtigt sich schnell.
€ 44, weinhaus-trier.de

FOTO: VIVI D'ANGELO, OUTFIT: RETTL, OLYMP





1 2019 Diagon, Markogianni Winery (Griechenland)
Ein einfacher griechischer Landwein, dieser Diagon, aber was für einer! Schwarzrot, konzentriert auf der Zunge, komplex im Geschmack, so kräftig im Tannin wie ein guter Bordeaux – also nichts für Kuschelweintrinker. Alle anderen werden ihre Freude haben an diesem Roten, der nahe des antiken Olympia wächst und aus der seltenen Rebsorte Vertzami gewonnen wird. Einer der besten griechischen Rotweine, die ich kenne.
€ 19,90, the-winehouse.de

2 2018 Saint-Joseph, Nicolas Badel (Frankreich)
In Londoner Restaurants findet man diesen tintigen Syrah häufig, in Deutschland ist Nicolas Badel wenig bekannt. Jahrelang hatte der Winzer seine Trauben bei der Genossenschaft abgeliefert. 2011 stellte er auf Bio um und begann, selbst zu füllen. Seitdem steht der Name Badel bei Fachleuten für die „Zukunft der Rhône“. Ein straffer, präziser, edler Tropfen mit perfekt verschmolzenem Tannin und subtiler Graphit-Note, wie sie für die Weine der nördlichen Rhône typisch ist.
€ 25,90, lesamisduvin.de

3 2017 Derthona „Montecitorio“, Vigneti Massa (Italien)
Die Derthona-Weine schlagen derzeit hohe Wellen in Italien. Für viele sind sie die besten Weißen des Landes. Der König dieses Weins ist Walter Massa. Er hat die alte Rebsorte Timorasso wieder zu Ehren gebracht. Sein bester ist der Lagenwein Montecitorio: goldgelb, reich, aromentief mit Noten von reifem Pfirsich, Kamille, frischer Minze, Brotkruste. Majestätisch. Trotz 14,5 Vol.-% Alkohol ist er ganz unanstrengend zu trinken.
€ 46, timorasso.de

Champions von morgen

Qualität kommt nicht immer nur von berühmten Winzern. Auch unbekannte Erzeuger aus weniger glorreichen Anbaugebieten machen gute Weine – manchmal sogar die besseren. Man muss sie nur finden

4 2020 Paixar, Bodegas y Viñedos Luna Berberide (Spanien)
So hoch oben wie der Paixar wächst kaum ein spanischer Rotwein. Die Mencia-Reben stehen auf 700 bis 1000 Metern in Bierzo im kühlen Nordwesten Spaniens. Er ist einer der am höchsten bewerteten Rotweine des Landes: dicht, konzentriert mit satter Beerenfrucht, süßem Tannin, feiner Säure.
€ 29,95, wine-in-black.de

5 2021 Der Elefant im Porzellanladen, Weingut Strehn (Österreich)
Einen Roséwein im Barrique auszubauen, gilt als Sakrileg. Darum heißt der Wein von Pia Strehn auch „Elefant im Porzellanladen". Er riecht und schmeckt überhaupt nicht nach Holz, liegt sanft am Gaumen, wo er seine zarte Blaufränkisch-Frucht spielen lässt. Die junge Burgenländerin Strehn ist Österreichs Vorzeige-Winzerin für Rosé, und mit diesem Wein hat sie einen Gegenentwurf zu den knackig frischen Vertretern geschaffen, die die Regale des Weinhandels platzen lassen.
€ 22, bordelais.de

6 2021 Stromberg Großes Gewächs, Weingut Schäfer-Fröhlich (Nahe)
Vor zehn Jahren waren die Weine von Tim Fröhlich wegen ihrer auffälligen „Sponti"-Noten Außenseiter. Heute würde ein GG bei Kennern durchfallen, wenn es nicht spontan (ohne Zuchthefen) vergoren wäre. Stromberg ist eine Porphyr-Steillage bei Bockenau an der Nahe, in der, weil nicht flurbereinigt, noch 80-jährige Reben stehen. Für mich ist der Stromberg eines der spannendsten Riesling-Gewächse in Deutschland, auch der 2021er. Es hat wenig Frucht und viel Feuerstein, ist eher schlank und von wenig, aber klirrender Säure durchzogen.
€ 55, pinard.de

7 2009 The Expatriate, Haskell Vineyards (Südafrika)
Diese Cape-Cuvée (Cabernet Sauvignon und Syrah) kommt aus einem bekannten südafrikanischen Weinanbaugebiet (Stellenbosch) und einem berühmten Weingut mit Luxushotel. Sie weicht vom Mainstream ab, weil sie nicht das „frisch & fruchtig"-Schema bedient, sondern gereift ist. Zweitens: Sie wurde seinerzeit auf der legendären Cape Winemaker's Guild-Auktion The Nedbank versteigert, bei der nur die 43 besten Weingüter des Landes einliefern dürfen. Der Erlös wird zur Förderung des Kellermeister-Nachwuchses verwendet. Der Wein trägt deshalb das Auktions-Etikett, nicht das des Weinguts. Drittens ist es ein superbes, rares Spitzengewächs, das die weite Reise von Kapstadt nach Deutschland rechtfertigt. Importeur Jörg Linke hat die letzten zwölf Flaschen für FEINSCHMECKER-Leser reserviert.
€ 69, linke-weine.de (Foto oben)

8 2018 Bolgheri Superiore, Grattamacco (Italien)
Der Rotwein von Grattamacco ist weit weniger bekannt als der Sassicaia, der berühmteste Wein in Bolgheri an der toskanischen Mittelmeerküste. In einer großen Supertuscan-Probe Anfang des Jahres war es allerdings der Grattamacco, der am besten abschnitt – und zwar mit Abstand. Auf der einen Seite ist er kraftvoll und konzentriert, auf der anderen grazil. Vielleicht sind es die 15 Prozent Sangiovese, die der Cabernet-Merlot-Cuvée den letzten Kick gegeben haben.
€ 69,90, tesdorpf.de

9 2019 Zierfandler „Ried Modler", Weingut Gebeshuber (Österreich)
Selbst bei den österreichischen Nachbarn kennen nur wenige das Weingut Gebeshuber. Es liegt in Gumpoldskirchen, einer Gemeinde, die man in der Vergangenheit mit Heurigenromantik und Zechwein assoziierte. Zierfandler ist auch keine Sorte, bei der die Menschen glänzende Augen kriegen – wenn sie sie überhaupt kennen. Gerade deswegen lohnt es sich, Gebeshubers phänomenalen Lagen-Zierfandler zu probieren: ein reich strukturierter Weißwein mit mineralischem Schliff und zartem Schmelz, der zwischen Pfirsich und Mango oszilliert.
€ 32, weingut-gebeshuber.at



10 2019 Dão „Primus", Quinta da Pellada (Portugal)
Den Primus fand ich auf der Weinkarte des „Rutz" in Berlin. Er ist einer von zwei portugiesischen Weißweinen, die dort angeboten werden – allerdings der 2013er. Ich kann nur den 2019er empfehlen, weil ältere Jahrgänge nicht mehr am Markt sind. Aber was heißt „nur"? Der 2019er ist ein großer Weißweinjahrgang in Portugal. Der Primus beweist es.
Er wurde aus einem Dutzend heimischer Rebsorten gekeltert, ist hintergründig mineralisch und perfekt ausbalanciert.
€ 39, gute-weine.de

FOTO: VIVI D'ANGELO, OUTFIT: HERRLICHER

Helden des Alltags

Für Partys und Picknicks, für den Abendbrottisch, vor dem Kamin oder einfach nur so: Es gibt auch unter den Alltagsweinen echte Schätze, die besser schmecken, als ihr (günstiger) Preis vermuten lässt



1 2019 Malbec „High Mountain Vines“, Bodega y Viñedos Catena (Argentinien)
Dunkel wie Tinte, dicht gewoben, konzentriert – ich kenne keinen anderen Wein dieser Preisklasse, der so viel Fülle und Power mitbringt wie dieser in den argentinischen Anden gewachsene Rote. Mit seinem intensiven Beerenduft und der pikanten Minznote dürfte er selbst Menschen schmecken, die zu Rotwein bisher auf Distanz waren. Übrigens: 2019 war ein großer Jahrgang in Argentinien.
€ 14,50, moevenpick-wein.de

2 2018 Château Croix de Mai (Frankreich)
Wer wegen der hohen Energiepreise mit (fast) leeren Taschen dasteht, aber auf seinen geliebten Bordeaux nicht verzichten möchte, sollte diesen Wein probieren: ein dunkelfarbener, konzentrierter Merlot von 55-jährigen Rebstöcken (10 Prozent Malbec und Petit Verdot) aus einem Mini-Weingut im Médoc. Nach dem Karaffieren verliert er seine Strenge und lässt zarte Cassis-Noten durchscheinen. Erinnert an die Leichtigkeit, mit der wir bis vor Kurzem leben durften.
€ 17,90, schreiblehner.de

3 2021 Old Vine Chenin Blanc „Kloof Street”, Mullineux & Leeu Family Wines (Südafrika)
Vom Aroma her ist dieser Wein von 80-jährigen Rebstöcken eher zurückhaltend: Salzteig, Getreidekorn, ein Hauch von Birne. Wie gut er ist, merkt man erst, wenn man ihn auf der Zunge wiegt. Da zeigt er, aus welch feinem Stoff er gewoben ist. Er kommt aus Swartland, einer sehr warmen Gegend Südafrikas, in der es noch viele alte Chenin-Blanc-Stöcke gibt. Jetzt ist der Wein interessant, in einem Jahr – das verspreche ich – brillant.
€ 16,50, weinamlimit.de

4 2020 Carménère Legado Reserva, De Martino (Chile)
Die Rebsorte Carménère stammt aus Bordeaux, es gibt aber in Chile Qualitäten, wie sie in Frankreich nie erreicht wurden. Im trocken-warmen Klima des Valle de Maipo südlich der Hauptstadt Santiago gedeiht dieser Rotwein so gut, dass er Bewertungen wie doppelt so teure Weine bekommen hat: satte Frucht, pikante Würze, viel Maulbeere und dazu ein Hauch schwarzer Pfeffer – ein sanfter Riese.
€ 12,70, lindenwein.de

5 2021 Riesling trocken „Geiler Stoff“, Phillip Heinz (Pfalz)
Aufmerksam auf diesen Wein wurde ich bei den Proben für den FEINSCHMECKER-Weinguide: ein Riesling von „richtig alten Reben“, wie beseelte Jungwinzer zu sagen pflegen. Außerdem sei der Wein ein idealer Begleiter für „Treffen mit Mädels oder Jungs“. Obwohl dem juvenilen Stadium entwachsen, habe ich diesen taffen, saftigen Riesling aus dem Niemandsland der Südpfalz in mich reingezogen, als gehörte ich eindeutig zur Zielgruppe. Must try!
€ 13, phillip-heinz.de

6 2020 Mâcon-Solutré-Pouilly „Sur le Mont”, Domaine Chevau (Frankreich)
Wer die berühmten Etiketten der Weißweine von der Côte de Beaune nicht mehr bezahlen kann (oder will), sollte auf das südliche Burgund ausweichen. Das Mâconnais hat ähnliche Böden, baut ebenfalls Chardonnay an und bringt teilweise beachtliche Weine zu einem Bruchteil des Preises hervor. Dieser hier ist saftig, salzig, hat viele Feinheiten, wenig Frucht. Er erreicht vielleicht nicht die Finesse eines guten Puligny-Montrachet, ist dafür kräftiger und purer.
€ 15,50, viniculture.de

7 2014 Las Norias, Bodegas La Mejorana (Spanien)
Die Tempranillo-Traube gibt diesem opulenten Rotwein eine Eleganz, wie sie sonst nur wesentlich teurere Rioja aufweisen. Tief, weich, voller Feuer – so könnte man ihn beschreiben. Er kommt aus Castilla y Leon, birst vor Wohlgeschmack. Durstige Kehlen seien jedoch gewarnt. Mit 14,5 Vol.-% Alkohol ist der Las Norias kein Kinderspielzeug.
€ 12,50, cielo-del-vino.de (Foto oben)

8 2020 Primitivo „Cinquantino“, Cantina Sampietrana (Italien)
Ich habe mich schon häufig als Primitivo-Hasser geoutet – warum empfehle ich dann einen? Weil der „Cinquantino“ kein Alkoholmonster ist und nur 13 Vol.-% Alkohol hat. Weil er „nur“ 7 Gramm Restzucker aufweist statt erlaubter 18 Gramm. Dieser Primitivo ist süffig, sauber und

sehr preiswert. Er kommt von einer kleinen Genossenschaft aus Apulien, die um authentische Weine bemüht ist. Weinfanatiker werden ihn lieben.
€ 7,20, lakaaf.de

9 2021 La Rose de Manincor, Weingut Manincor (Italien)
Manincor ist ein Gut mit sehr guten Rot- und Weißweinen aus den üblichen Südtiroler Sorten. Nur der Rosé wird teilweise aus Trauben gekeltert, die man in Südtirol nicht vermutet: Tempranillo, Syrah, Petit Verdot zum Beispiel. Vielleicht liegt darin das Geheimnis der Klasse dieses Rosés, der so gar nichts von Operettenwein hat, sondern charakterstark ist mit feinem Gerbstoffschleier. Er ragt aus der Masse belangloser Vertreter heraus, die internationale Weinkritik feiert ihn.
€ 18,49, lieblings-weine.de

10 2021 Riesling Kabinett Thörnacher Ritsch „Gackes unten“, Weingut Hermann Ludes (Mosel)
Der klassische feinherbe Moselriesling, wie er im 19. Jahrhundert erfunden wurde und heute wiederentdeckt wird: leicht kohlensäurefrisch, typischer Schiefergeschmack. Feinherb, das heißt hier 20 Gramm Restzucker. Klingt nach lieblich, ist es aber nicht, weil der 2021er 10,8 Gramm Säure hat. Selbst eingefleischte Trocken-Trinker werden diesen „Kabi“ als (nahezu) trocken empfinden.
€ 17,50, gutsweine.de





FOTO: VIVI D'ANGELO, OUTFIT: MONACO DUCKS





1 Champagne Brut Royale Réserve, Philipponnat (Frankreich)
Der Sommer war heiß, und immer nur Wasser trinken machte ihn auch nicht erträglicher. So hatte ich einen guten Grund, öfter Champagner zu genießen, die Royale Réserve von Philipponnat zum Beispiel: cremig und dennoch frisch, mit viel Zitrus, Hefe, gerösteten Cashewkernen und Honig. Unter den Jahrgangslosen gibt es kaum etwas Besseres.
€ 39,90, tesdorpf.de

2 Crémant du Jura Brut Nature, Domaine Pignier (Frankreich)
Leute, die schon alles getrunken haben, was prickelt und perlt, begeistern sich für diesen knochentrockenen Crémant aus dem französischen Jura. Ein extrem feinperliger, rassiger Schäumer ohne Schnörkel, ohne kitschigen Zierrat, ohne schmelzige Frucht, dafür pur, hochmineralisch und mit messerscharfer Säure.
€ 22,90, lesamisduvin.de

3 Franciacorta Satèn, Corte Fusia (Italien)
Ein italienischer Schaumwein nach Champagnerart – und was für einer! Die Mitglieder der Deutschen Sommelier Union, die im Mai zu ihrer Jahrestagung nach Würzburg gekommen waren, applaudierten, als er ihnen vorgesetzt wurde. Er ist extrem elegant, zeigt Hefe- und Apfelnoten, hat null Dosage und fließt seidig über den Gaumen. Der leidenschaftliche Einsatz der jungen Winzer Daniele Gentile und Gigi Nembrini hat sich gelohnt.
€ 32,90, einfachweinkaufen.de

4 2019 Blanc de Noirs Brut, Sekthaus Krack (Pfalz)
So einen eleganten Sekt können nur junge, unverbrauchte Leute machen, die

Perlen wie am Schnürchen

Überall prickelt und schäumt es im Lande. Sekt, Champagner & Co sind populär wie nie. In guten Zeiten stößt man mit ihnen an, in schwierigen braucht man sie erst recht. Jetzt zum Beispiel!

keinen Aufwand scheuen, jedes Detail bedenken und die Welt bereisen, um von anderen Winzern zu lernen. Christian Krack aus Deidesheim, seine Freundin Anna Spanier sowie die Brüder Felix und Axel können jetzt schon ganz oben mitspielen in der Welt der feinen Perlen. Versektet werden Riesling, Weißburgunder, Chardonnay, Spätburgunder und Pinot Meunier. Ich optiere für den Blanc de Noirs aus Spätburgundertrauben.
€ 19, rohstoff-wein.de

5 Champagne Grand Siècle, Laurent-Perrier (Frankreich)
Diese Prestige-Cuvée hat 12 Jahre auf der Hefe gelegen und changiert geschmacklich zwischen gerösteten Salzmandeln und Zitronen-Macaron. „Finesse extrème“, sagte Alexandra de Nonancourt, die Besitzerin des Champagnerhauses, als ich mit ihr vor ein paar Jahren anstieß. Und „beaucoup de richesse“, traute ich mich hinzuzufügen. In der jetzigen Version („Itération 25“) sind die Jahrgänge 2008, 2007 und 2006 enthalten.
€ 165, tesdorpf.de (Foto rechts)

6 Espumante 3 B Blanc de Blanc Extra bruto, Filipa Pato (Portugal)
Filipa Patos Rotweine aus dem portugiesischen Anbaugebiet Bairrada genießen bei uns schon lange hohe Wertschätzung. Ihren Schaumweinen könnte das gleiche Schicksal blühen. Der Espumante 3 B (aus drei weißen, einheimischen Traubensorten) hat eine sehr feine Perlage, ein zartes Fruchtbouquet und einen langen, cremigen Abgang. Der Alkoholgehalt ist niedriger als beim Champagner (11 Vol.-%), dafür leichtfüßiger, quirliger und ganz ohne Dosage. Trinkgenuss auf hohem Niveau.
€ 14,90, dinsesculinarium.de

7 2017 „For England“ Blanc de Noir Pas Dosé, Contratto (Italien)
Aus dem Rotweinparadies Piemont kommt dieser flaschenvergorene Schaumwein, und er ist keineswegs nur für Engländer gedacht. Ich verfolge diesen Schäumer von Anfang an und finde, dass er mittlerweile zu den besten Spumantis Italiens gehört. Die Trauben (Pinot Nero) kommen aus der Alta Langa oberhalb der Barolo-Zone. Nach 42 Monaten auf der Hefe wartet er mit Noten von Buttercroissant, Grapefruit und getoasteten Haselnüssen auf. Wow!
€ 38,95, c-und-d.de

8 2011 „Decade” Riesling Sekt Brut nature, Wein- und Sektgut Bamberger (Nahe)
Nur 500 Flaschen haben die Bambergers aus Meddersheim an der Nahe von dieser außergewöhnlichen Reserve produziert. Es ist der Versuch zu zeigen, dass ambitionierte Sektmacher in Deutschland genauso gut arbeiten wie ihre Kollegen in Frankreich – auch mit Riesling. Herausgekommen ist ein grandioser Schaumwein, duftend wie ein Korb reifer Äpfel im Herbst, im Geschmack wie ein gereiftes Großes Gewächs. Nach fast 10 Jahren auf der Hefe ist er noch unheimlich frisch.
€ 72,50, weingut-bamberger.de

9 2021 Pétillant Naturel Blanc, Weingut Galler (Pfalz)
Ein flaschenvergorener Perlwein, wie er bei Weinhipstern derzeit überall in Europa angesagt ist: naturtrüb, ungeschwefelt, mit Kronkork verschlossen. Er schmeckt wie herber Apfelmost und duftet wie aufgehende Hefe, dazu kommt eine kräuterige Würze. Ich trinke ihn zu Schwarzbrot mit Butter, die Hipster zu Pommes frites. Pétillant Naturel, abgekürzt PetNat, ist ein altes Flaschengärverfahren, ohne Dégorgement, ohne Dosage. Das Bioweingut Galler benutzt dafür Wein aus der Sauvignac-Traube.
€ 19,90, weingut-galler.de (Foto links)

10 Crémant d’Alsace Extra Brut „Paul-Edouard“, Caves Bott-Geyl (Frankreich)
Ein klassischer Elsässer Crémant, der 24 Monate auf der Hefe gelegen hat (Pinot Blanc, Chardonnay, Pinot Noir). Die Säure ist moderat, der Restzuckergehalt liegt unter fünf Gramm – Franzosen mögen es nun mal trocken. Jean-Christophe Bott liebt reiche Weine mit weichen Texturen. Dieser erinnert an gebutterte Apfeltarte.
€ 18,95, weinhaus-paus.de



FOTO: SEASONS.AGENCY / JALAG-FOTOSTUDIO

Gänsehaut-Momente

Es gibt Weine, die vergessen sind, kaum dass man sie getrunken hat. Und andere, bei denen man eine Gänsehaut bekommt, wenn man nur am Glas riecht. Schon der Duft lässt einen träumen, man sei im Paradies

1 2019 Côteaux Champénois „Hommage à Camille“, Louis Roederer (Frankreich)
Dieser Weiße ist eine kleine Sensation. Er kommt von einer 0,5 Hektar-Parzelle in Mesnil-sur-Oger, der besten Chardonnay-Lage in der Champagne, ist aber kein Champagner, sondern ein Stillwein. Jean-Baptiste Lecaillon, Roederers Kellermeister, sagt: „Er hat die Klarheit eines Champagners und die Dichte eines Weißweins.“ Auf purem Kalk gewachsen, spontan in der Amphore vergoren, teilweise sogar auf den Schalen und dennoch frisch. Besser als viele Weine der berühmten Côte de Beaune. Leider gibt es nur 1665 Flaschen – und eine habe ich schon weggetrunken.
€ 219, bestofwines.de (Foto unten)

2 2018 Ried Pössnitzberger „Kapelle“ Chardonnay, Weingut Erwin Sabathi (Österreich)
„Montrachet-Killer“ wird der Wein manchmal genannt, weil er in Blindproben mehrfach berühmte französische Burgunder aus dem Feld geschlagen hat. Er kommt aus einer Steillage mit hohem Kalkanteil in der Südsteiermark. Von den 36 Monaten im Barrique schmeckt man nur einen dezenten Röstton. Ein kraftvoller, sehniger Wein ohne Fruchtnoten, dafür mit viel Salzigkeit und zarten Verbene-Aromen, langlebig. Die Nummer eins unter den österreichischen Chardonnays.
€ 99, sabathi.com

3 2021 Grüner Veltliner Smaragd „Stockkultur“, Weingut Prager (Österreich)
Für die hippe Weincommunity sind Wachauer Smaragde von vorgestern. Überladen, zu wenig reintönig, kein Trinkfluss, hört man. Doch immer, wenn ich deren Spaßweine trinke, sehne ich mich nach vorgestern. Zum Beispiel nach den 2021er Smaragden von Toni Bodenstein. Mein Favorit ist der Grüne Veltliner „Stockkultur“: schwer, aber nicht überladen, extrem reintönig, präzise, auf nacktem Urgestein in der Riede Achleiten gewachsen, hochmineralisch. Jetzt kaufen, später trinken. Vorgestern ist morgen.
€ 42, schreiblehner.com

4 2019 Château Séraphine (Frankreich)
„Pure cassis“ schrieb eine englische Weinkritikerin kürzlich über den Wein dieses Guts. Es hat einen kometenhaften Aufstieg erlebt, medial und preislich. Ich habe den Wein nur einmal getrunken, auf einem Sotheby’s Tasting in London, und zwar den 2018er: ein Konzentrat von Wein, opulent, reich, Mon-Chérie-Noten. Etwas eindimensional fruchtig auf den ersten Schluck, auf den zweiten jedoch differenzierter: Trüffel, Tabak, Veilchenpastillen – ein krasser Wein. Sicherheitsgurt anlegen ist ratsam.
€ 179, wein-musketier.de



5 2019 Pinot Noir Sonoma Coast, Kistler (USA)
Bei einer großen Pinot-Noir-Probe, die ich im vergangenen Januar in Köln organisiert hatte, ging dieser Kalifornier als Sieger hervor. Er toppte renommierteste Burgunder Grands Crus. Das kühle, neblige Klima an der Pazifikküste Kaliforniens ist ideal für Pinot Noir, und Kistler ist ein Meister seines Fachs (Nachtlese, Spontanvergärung mit Stielen). Den Geschmack könnte man so beschreiben: samtig mit süßer Beerenfrucht, rauchiger Mineralik, dazu ein Hauch von Veilchen und grünen Tomatenrispen. Gänsehaut.
€ 89, bremer-weinkolleg.de

6 2018 Priorat „Perpetual“, Familia Torres (Spanien)
Diesen mächtigen Rotwein habe ich an einem lauen Mai-Abend hoch oben im Serra de Montsant getrunken, im Angesicht eines der Weinberge, in dem er gewachsen ist. Auf dem Grill schmorten Schweinswürste, auf dem Tisch stand eine Schale Bulgur mit Pimientos. Klar, dass der Wein schmeckte. Aber er schmeckte auch später zu Hause, bei der Nachprobe. Das (in Spanien) kühle Jahr 2018 hat verhindert, dass ein Blockbuster aus ihm wurde: beerige Süße gepaart mit Lorbeer-Würze und schiefriger Mineralität, – ein warmer, weicher Bergwein.
€ 39,90, vinos.de

7 2020 Santorini Familia, Hatzidakis (Griechenland)
Dieser Weißwein ist der wohl zurzeit beste trockene Assyrtiko aus Santorin. Die Ägäis-Insel ist die Heimat dieser mythischen Rebsorte, die ihren Siegeszug um die Welt angetreten hat, ihre ganze Power aber nur im vulkanischen Sand des windumtosten Eilands ausspielt. Ein gewichtiger, leicht rauchiger Wein mit

Feuersteinaroma, am Gaumen druckvoll, im Inneren feingliedrig mit leicht salzigem Unterton. Ideal für Grill-Cracks, die Passendes für Hummer und Scampi suchen.
€ 27,20, stelios-weine.de

8 2016 Pinot Noir, Dry River (Neuseeland)
Kiwis werden inzwischen auch in Deutschland angebaut, ein Wein wie dieser könnte dagegen bei uns nicht wachsen. Man muss ihn sich aus Neuseeland kommen lassen. Er ist der Topwein eines kleinen, feinen Weinguts in Martinborough und der beste Pinot Noir des Landes, ja, einer der besten Neue-Welt-Burgunder überhaupt. Ich trank ihn erstmals aus einem großen Glas im Restaurant „Jörg Müller“ auf Sylt – und ließ mich von ihm forttragen.
€ 80, neuseeland-weinboutique.ch/de

9 2019 Quintet, Mount Mary Winery (Australien)
Statt einen der lauten Shiraz, für die Australien berühmt ist, empfehle ich diesmal einen Rotwein der leisen Art: eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Malbec und Petit Verdot. Er kommt aus dem kühlen Yarra Valley nördlich von Melbourne und könnte manches Bordeaux-Château neidisch machen. Der 2019er ist ein großartiger, ja makelloser Wein, der viele Bestenlisten internationaler Weinmagazine anführt. Leider muss man nach London fahren, um eines Fläschleins habhaft zu werden.
525 Pfund Sterling (6er-Kiste), bbr.com

10 2018 Barolo, Comm. G. B. Burlotto (Italien)
Ein Barolo, so traditionell wie das altmodische Etikett: hellfarben, rosenduftig, tanninstreng. Während die Lagen-Barolos von Fabio Burlotto wegen eines früheren 100-Punkte-Ratings preislich völlig abgehoben sind, hat der einfache Barolo dem Hype bis jetzt widerstanden – und er ist nicht viel schlechter. Wer das leicht morbide, trüffelig-lakritzige, an Granatäpfel erinnernde Aroma mag, kann die Flasche schon jetzt aufmachen. Im Paradies ist er dann noch nicht, aber im Vorhof.
€ 95, einfachweinkaufen.de



FOTO: ANJA PRESTEL, STYLING: OLIVER RAUH & SAMIR ABOU-SUEDE



MAISON HENNESSY

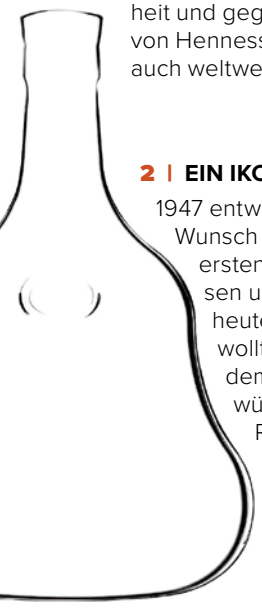
Behind the Scenes

10 Facts über die Manufaktur des prestigeträchtigen Cognacs



1 | ÜBER 250 JAHRE MAISON HENNESSY

Als Marktführer für Cognac feiert Hennessy seit über 250 Jahren in der ganzen Welt herausragende Erfolge. Alles begann 1765 in der französischen Region Cognac, dem Sitz der Maison. Kontinuierlich reichte jede Generation das Beste, was das Land zu bieten hat, an die nächste Generation weiter. Diese Ausdauer ist insbesondere den Menschen zu verdanken, die in der Vergangenheit und gegenwärtig den großen Erfolg von Hennessy nicht nur vor Ort, sondern auch weltweit geschaffen haben.



2 | EIN IKONISCHES DESIGN

1947 entwarf Gérald de Geoffre auf Wunsch von Maurice Hennessy den ersten Hennessy X.O Dekanter, dessen unverwechselbare Form uns noch heute bekannt ist. Der junge Marquis wollte ihm eine Aura verleihen, die dem darin enthaltenen Cognac würdig ist: Er kombiniert sanfte Rundungen und eine kraftvolle Silhouette, eine Hommage an die pyramidenartigen Formen der Trauben, aus denen die Eaux-de-vie hervorgegangen sind.

3 | DER ORIGINAL X.O COGNAC

Hennessy X.O wurde 1870 von Maurice Hennessy für seinen Freundeskreis kreiert und war einer der ersten Cognacs, der aufgrund seines langen Alterungsprozesses als X.O oder„extra alt“ eingestuft wurde. Zum Einsatz sollten nur lange gereifte Eaux-de-vie in diesen perfekten Blend kommen.



4 | FÜR DIE FESTTAGSSAISION

Hennessy Extra Old ist eine außergewöhnliche Assemblage: Reichhaltig, dunkel und intensiv. Sein Duft nach kandierten Früchten und Gewürzen sorgt für einen sanften und fruchtigen Nachhall. Damit wird er zur besten Wahl für die Festtagssaison. Probieren Sie Hennessy Extra Old auch On 3 rocks, On a rock, Over Ice.



5 | ENGAGEMENT FÜR NACHHALTIGEN WEINBAU

Auf über 180 Hektar Rebfläche kultiviert und erprobet Hennessy Verfahren zum Schutz von „lebenden“ Böden. Traktoren mit begrenztem Sprühnebel, ein experimenteller Roboter für die mechanische Unkrautbekämpfung in den Reihen – und eine Rückkehr zu traditionellen Praktiken: Beschneiden, blühende Brachpflanzen und ökologische Beweidung mit Schafen.



6 | NICHT EINMAL, SONDERN ZWEIMAL

Zur Herstellung von Eaux-de-vie für Cognac ist eine doppelte Destillation erforderlich. In der ersten wird ein Rohbrand namens „Brouillis“ hergestellt. Die zweite Destillation ergibt einen viel höheren Alkoholgehalt. Nur der mittlere Teil, das „Herz“, bleibt erhalten. Diese klare, farblose Flüssigkeit wird Eau-de-vie genannt.



7 | LEBENDIGE BÖDEN

Maison Hennessy stellt die Weinbauprozesse so um, dass die Artenvielfalt wiederhergestellt und die Böden regeneriert werden. Da Hennessy durch die Reifung seiner Branntweine in Eichenfässern eng mit dem Holz verbunden ist, hat sich das Haus für 10 Jahre verpflichtet, die Ökosysteme der Wälder zu erhalten und zu regenerieren. Bis 2030 will Hennessy 1000 km Hecken in der Charente pflanzen und 50.000 Hektar Wald in der ganzen Welt wiederaufforsten.

8 | KÖNIGLICHE ORDER

Im Jahr 1817 orderte der damalige Prince of Wales und spätere britische König George IV. bei der Maison Hennessy Cognac mit dem Prädikat »excellente eau-de-vie vieille de couleur pâle«. Aus dieser Formulierung und dem Qualitätsanspruch wurde später die gesetzlich definierte Bezeichnung V.S.O.P für »Very Superior Old Pale«. Mit subtilen Tanninen aus dem Eichenholz zeigen der Hennessy V.S.O.P ausgewogene Aromen von frischer Vanille, Zimt und Röstnoten, die sich nahtlos zu einem Ganzen vereinen.



Hennessy French 75

- 50 ml Hennessy V.S.O.P Privilège oder V.S
- 20 ml Zitronensaft
- 10–15 ml Zuckersirup
- 60–80 ml Moët & Chandon Impérial Brut
- Zitronenzeste

9 | WILLKOMMEN IM PARADIES

Der 1979 kreierte Hennessy Paradis ist nach dem Gründerkeller von Hennessy benannt, in dem die feinsten, seltensten und ältesten Eaux-de-vie lagern. Ein Cognac von enormer Tiefe und Eleganz. Dieser Cognac wird aus 100 Eaux-de-vie hergestellt, die bis zu 130 Jahre gereift sind. Dank einer meisterhaften Selektion und Assemblage steht er für Harmonie, Finesse und Reife. Ein atemberaubender, vom italienischen Designer Ferruccio Laviani entworfener Dekanter setzt den Cognac auch optisch in Szene.



10 | EINER DER BELIEBTESTEN COGNACS DER WELT

Hennessy V.S ist die moderne Interpretation des traditionsreichen Drei-Sterne Hennessys. Warme, vollmundige Aromen bieten Genießern ganz besondere Momente zu Hause sowie in den besten Clubs und Bars auf dem ganzen Globus. An der Nase vereint Hennessy V.S einen intensiv-fruchtigen Charakter mit angenehmen Eichennoten. Am Gaumen eine harmonische Symphonie aus knackigen Gewürz- und Obstaromen, gepaart mit vanille-fruchtigen Nuancen. Er ist einfach zu genießen und ein perfekter Cognac für energiegeladene Anlässe. Es überrascht nicht, dass Hennessy Very Special der beliebteste Cognac der Welt ist. Dank der kräftigen und fruchtigen Aromen des V.S kann man ihn pur, auf Eis oder in Cocktails genießen.

Big Apple Cocktail

- 45 ml Hennessy V.S
- 15 ml Calvados-Apfelbrand
- 7 ml Kräuterlikör
- 10 ml Agavendicksaft
- 15 ml frischer Limettensaft
- 2 Spritzer aromatischer Bitter
- 1 Prise Kirschbitter
- 1 Birnenfächer

→ **hennessy.com/en-int/cocktails**
Finden Sie mit Hennessy ihre Cocktail-Stimmung. Tauchen Sie ein und lassen sich mitreißen in die Welt der über 100 Cognac-Cocktails.

Weitere Informationen: → *Hennessy.com*
Bezugsquelle: → *Clos19.com*

Hennessy empfiehlt: massvoll-geniessen.de

Hallo, wach!

Koffein-Kick inklusive: Kaffee-Cocktails passen nach dem Dinner – und sind der perfekte Start in eine lange Nacht. Diese fünf Rezepte hat die Hamburger Bar-Chefin Betty Kupsa exklusiv für uns entwickelt

TEXT **KERSTEN WETENKAMP**
FOTOS **UTA GLEISER**



Pop Coffee

REZEPT SEITE 100



Spice Up Your Life

REZEPT SEITE 100



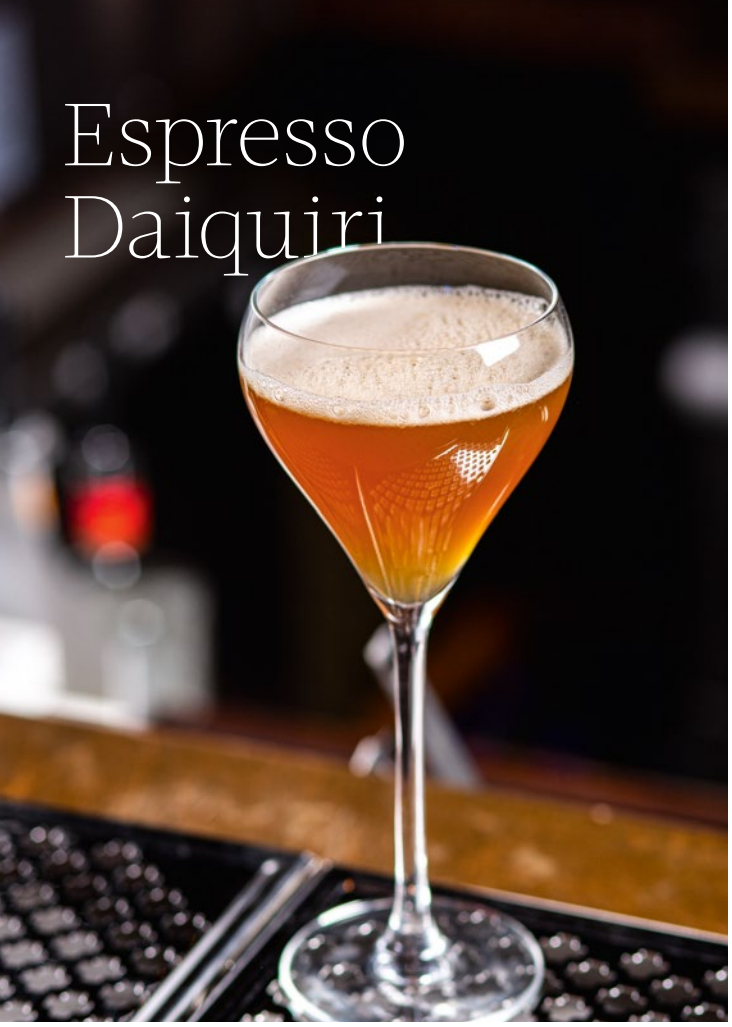
Life Is Bitter

REZEPT SEITE 101



Coffee To Go Steil

REZEPT SEITE 101



Espresso Daiquiri

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT
15 Minuten plus 12 Stunden Ziehzeit bei selbst gemachtem Kaffee-Rum
ZUTATEN für 1 Glas

6 cl Kaffee-Rum*
(z.B. Dictador Rum Café),
1,5 cl Zuckersirup,
3 cl Limettensaft, frisch gepresst

Glas: Nick & Nora (Riedel) oder Champagnerkelch

1 *Für selbst gemachten Kaffee-Rum am Vortag 500 ml Rum mit 50 g gemahlenen Kaffeebohnen in eine Flasche geben, verschließen, mindestens 12 Stunden ziehen lassen.
2 Alle Zutaten kräftig shaken und in das vorgekühlte Glas ohne Eis abgießen.



Pop Coffee

SCHWIERIGKEITSGRAD mittelschwer
ZUBEREITUNGSZEIT
20 Minuten plus 1 Stunde Ziehzeit für die Popcorn-Sahne und bei selbst gemachtem Karamell-Salzsirup
ZUTATEN für 1 Glas

POPCORN-SAHNE
100 g süßes Popcorn,
100 ml Sahne

POP COFFEE
3 cl Bourbon Whiskey (z.B. Woodford Reserve oder Buffalo Trace),
5 cl sehr heißer Filterkaffee,
2 cl Karamell-Salzsirup* (vorzugsweise von Giffard oder Monin)

Glas: Irish Coffee

1 Popcorn mit lauwarmer Sahne übergießen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Abkühlen lassen. Popcorn extra reichen.
2 Für den Cocktail alle Zutaten im Glas mit einem Löffel gut vermischen und die leicht angeschlagene Popcorn-Sahne vorsichtig über einen Löffel auf den Drink laufen lassen.
3 *Für selbst gemachten Karamell-Salzsirup 500 g Zucker vorsichtig erhitzen, bis er braun wird. Mit 250 ml Wasser verrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Nach Geschmack salzen.



Spice Up Your Life

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT
15 Minuten
ZUTATEN für 1 Glas

MUSKAT-ZUCKERRAND
1–2 EL Muscovado-Zucker (Rohrzucker),
1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben
1 TL Limettensaft, frisch gepresst

SPICE UP YOUR LIFE
4 cl 100 % Agave Tequila Reposado (Patrón, Espolon oder 1800),
2 cl Kaffeelikör (z.B. Kahlua),
1 cl Zuckersirup Pumpkin Spice,
1 Messerspitze Kaffeepulver,
2 cl Limettensaft, frisch gepresst,
1 Spritzer Angostura Bitter

Glas: Champagner

1 Für den Muskat-Zuckerrand den Muscovado-Zucker mit Muskatnuss auf einem flachen Teller vermischen. Eine Seite des Glases mit Limettensaft befeuchten und das Glas in die Zuckermischung eintauchen.
2 Für den Cocktail alle Zutaten gut auf viel Eis shaken und in das vorgekühlte Glas durch ein feines Sieb abgießen.

INFOGUIDE AUF S. 138, ZUM DOWNLOAD QR-CODE SCANNEN



Life Is Bitter

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT 5 Minuten plus 12 Stunden Ziehzeit für den Cold-Brew-Kaffee
ZUTATEN für 1 Glas

3 cl Cold-Brew-Kaffee*,
3 cl Kirschnektar,
3 cl alkoholfreier roter Wermut (z.B. Undone „Not red Vermouth"),
1 Orangenspalte für die Garnitur

Glas: Tumbler

1 *Für den Cold Brew 50 g Kaffee grob mahlen und mit 500 ml Wasser in einem verschließbaren Gefäß gut durchrühren und für mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen und anschließend filtern.
2 Für den Cocktail alle Zutaten in einem Tumbler auf einen großen Eiswürfel geben, verrühren und mit 1 Orangenspalte garnieren.



Coffee To Go Steil

SCHWIERIGKEITSGRAD mittelschwer
ZUBEREITUNGSZEIT
15 Minuten plus 12 Stunden Ziehzeit bei selbst gemachtem Zimtsirup
ZUTATEN für 1 Glas

ZIMT-SIRUP
500 g Zucker,
2 Zimtstangen

COFFEE TO GO STEIL
5 cl Cognac,
1 cl Zimtsirup* (z.B. Giffard oder Monin),
2 cl Espressolikör (z.B. Borghetti oder Mr Black),
4 cl frischer Espresso,
3 Scheiben frische Chili,
1 Messerspitze gemahlene Tonkabohne,
1 Chilischote für die Garnitur

Glas: Coupette

1 *Für selbst gemachten Zimtsirup den Zucker mit 250 ml Wasser leicht erwärmen und die Zimtstangen dazugeben. Über Nacht ziehen lassen und in eine Flasche abgießen.
2 Für den Cocktail alle Zutaten kräftig auf viel Eis shaken – am besten einen Cobbler-Shaker verwenden. Auf das gut vorgekühlte Coupette-Glas oder eine Cocktailschale abgießen und mit 1 Chilischote garnieren.

Bettys beste Ideen

Betty Kupsas „The Chug Club" am Spielbudenplatz in Hamburg-Sankt Pauli ist eine der kultigsten und bekanntesten Bars Deutschlands: Nirgendwo sonst wird dem Agavenschnaps aus Mexiko – Tequila und seinem rauchigen Verwandten, dem Mezcal – mit solcher Hingabe und Kenntnis gehuldigt. Aber Mexiko ist auch Anbaugebiet für exzellenten Kaffee, der hier vor allem als Maragogype geerntet wird. Kaffee in Kombination mit Tequila, Cognac oder Whisky, das passt – nicht nur im Winter, aber dann ganz besonders! Kein Wunder, dass Mexiko-Fan Betty Kupsa jede Menge Rezeptideen für Cocktails mit Koffein für uns im Kopf hat. Mexiko ist übrigens das Leitmotiv für die Einrichtung des „Chug Club" – die Regale hat Kupsa mit den typisch mexikanischen Deko-Schädeln und Calavera-Skeletten drapiert, darüber stehen die Flaschen mit Agavenschnaps. Probiert haben muss man Bettys Signature Drink, die Buttermilch-Margarita. „Die ist leicht, passt sogar zum Frühstück", sagt sie. Und natürlich „Lupita Margarita", fertig gemixt und online erhältlich: Tequila, Hibiskusblüten, Orangen, Zitrone. „Schmeckt wie ein Kuss!" ***thechugclub.bar***



BRÜHFRISCH: BESTER RÖSTSTOFF

Kersten Wetenkamp ist der Kaffee-Experte der Redaktion und weiß, welche Bohnen besonders gut sind. In dieser Kolumne stellt er regelmäßig seine persönlichen Favoriten aus den Tastings vor

CORONA HAT DIE GASTROSZENE HART GETROFFEN – nicht aber die Kaffeeröster: Diejenigen jedenfalls, die mit Onlineshops gut aufgestellt sind, profitierten wie nie zuvor vom Homeoffice-Trend und den Online-Konferenzen, bei denen die Teilnehmer zu Hause ihren eigenen Kaffee aufbrühten – im Zweifel die bessere Wahl! Zu den Corona-Gewinnern zählten auch alle Hersteller von Kaffeemaschinen. Auf der IFA (Internationalen Funkausstellung) in Berlin oder auf Events in Hamburg – die Mitarbeiter der Maschinenfirmen strahlten im Glück.

Hoffen wir, dass von der guten Laune etwas übrig bleibt, wenn Hersteller wie Röster mit den Gas- und Energiepreisen kämpfen. Dass der Kaffee doppelt und dreimal so teuer wird wie vor der Coronakrise, gilt als ausgemacht – schon weil auch das Wetter feindlich sein kann und durch Dürre und Frostnächte ganze Plantagen vernichtet werden. Doch freuen wir uns über das gewaltige Angebot an tollem Kaffee so vieler Röster in Deutschland! Schön auch, dass Starköche wie Nils Henkel inzwischen großen Wert auf guten Kaffee legen. Ein klasse Menü verlangt nach einem klasse Espresso – „am liebsten aus der Siebträgermaschine", meint Henkel, „das wäre mein Ziel!"

❶ KÖNIGSKLASSE AUS KENIA

Leer ist „sehr wohl eine Adresse für Genießer", schrieb mir kürzlich Andreas Baum von der Kaffeerösterei Baum, aus, genau, Leer: „Bei uns hat sich viel getan." Und Kaffee schickte er auch gleich mit. Großartig! Vor allem sein „Kenia AB Top Thageini" aus Nyeri am Mount Kenia zeigt wunderbar die typischen Noten der Region:



Aprikosen, Edelschokolade, Orangen und Limetten, eine Spur Pfeffer und Jasmin. Kenia war auf seiner Reise zu den Kaffeeplantagen das erste Ziel von Baum, seitdem ordert er diesen Kaffee über das Projekt Kedovo, das viele soziale Projekte vor Ort stemmt. Der „Kenia" ist Baums Lieblingskaffee – kann ich gut verstehen!
250 g, € 8,80, shop.kaffeeroestereibaum.de

❷ DER SANFTE SÜDAMERIKANER

Bei jedem Bayern-Urlaub ein Ziel: die Murnauer Kaffeerösterei unweit des Staffelsees. Im schönen Ambiente genießt man herrlichste Kaffees, ausgesucht von Chef Thomas Eckel, einem ausgewiesenen Kaffee-Experten und Diplom-Kaffeesommelier. Eckel kauft direkt beim Kaffeebauern vor Ort, auch diesen sanftgeschmeidigen Brasil namens „Nossa Senhora" aus Cerrado Mineiro, zwei Autostunden nördlich von Belo Horizonte. Für Eckel „ein schöner Allrounder, den man als Filterkaffee oder Espresso genießen kann". Der Biokaffee, angebaut von Gisele und Ricardo Resende, begeistert mich mit seinem ausgeprägten Aroma von Pflaumen, Kirschen, etwas Zimt, Piment und Muskat. Typisch Brasilien, hat er nur eine sehr dezente Säure, die an hochwertigen Kakao erinnert. Ideal für sensible Kaffeefreunde.



250 g, € 7,95, murnauer-kaffeeroesterei.de

FOTO: PIETER-PAN RUPPRECHT





❸ ROBUSTER KRAFTSTOFF

Als hätten sie nicht schon Sorgen genug wegen der Energiekosten – nun hat auch eine Anwohnerin die Rösterei Hanseatic Coffee Roasters in Hamburg-Bahrenfeld verklagt, da sie sich vom Röstgeruch gestört fühlt. Genusskultur Deutschland! Familie Peters hat ihren Röster an den Stadtrand verlegt, das schöne Café bleibt erhalten – zum Glück. Ihr neuester Kaffee ist eine Rarität: hundert Prozent Robusta. Die Robusta-Sorte galt lange als minderwertig, sie wird meist nur für Stärke und Crema in die Espressomischung gegeben. Vorurteil! Guter Robusta wie dieser „Uganda Ngoma“ zeigt feine Noten von Schokolade, Nuss, Dörrpflaumen und eine Süße – bei kaum merkbarer Säure. Träge, fast tröpfchenweise fließt er in die Tasse, die Crema steht dicht und fest wie aufgelöste Schokolade. Aber in Maßen genießen: Robusta enthält etwa dreimal so viel Koffein wie Arabica. 250 g, € 6,95, hanseatic-coffee.com

❹ MOHAMED ALIS VOLLTREFFER

Den Namen auf der Packung habe ich erst für einen Scherz gehalten – Mohamed Ali, der Kaffee schlägt dich k.o.? Typisch Hipster-Rösterei! Aber nein, zwar ist Ralf Rüller von The Barn in Berlin nie um einen Scherz verlegen, aber sein Kaffeebauer in Jimma, Äthiopien, heißt wirklich so. Der Kaffee haut einen tatsächlich um: Immens komplex, zeigt er Noten von Pflaumen und Kirschen, Lavendel, Thymian und etwas Lebkuchen. Der Kaffee wird übrigens „honey“ aufbereitet, die Bohnen behalten einen Film vom Fruchtfleisch der Kaffeekirschen und trocknen damit in der Sonne. Natürlich ist er



direkt gehandelt – wer will, kann Rüller auf seiner Homepage mit Basecap neben Ali in der Plantage sehen. Großer Wurf der beiden! 250 g, € 15, de.thebarn.de

❺ DER SPITZENKOCH SCHENKT EIN

„Kaffee ist für mich immer ein Thema“, sagt Topkoch Nils Henkel, „ich habe mir schon früh eine gute Espressomaschine geleistet.“ Jetzt hat Henkel auch einen eigenen Kaffee: „Nils Henkel Chef’s Choice“ als Espresso. Geröstet wird er in Schwarzach/Odenwald von einem guten Freund: Andrej Pajdakovic, vormals „Vicci“ in Schleswig-Holstein. Ein reiner Arabica, „der schmeckt nicht bitter und nicht sauer, sondern nach Nuss, Kakao und Kräutern, so mag ich es“, sagt Henkel. Der Espresso ist ideal für die Siebträgermaschine, es gibt ihn leider (noch) nicht in Henkels Restaurant „Bootshaus“ im Hotel Papa Rhein in Bingen im Ausschank. Vielleicht bald: „Wir arbeiten daran!“ 500 g, € 14,90, shop.paparheinhotel.de



NEWS & TERMINE

AUF IHR WOHL, HOHEIT!
Katrin Lang aus Baden ist die 74. Deutsche Weinkönigin. Die 23-jährige Ebringerin, ausgebildete Winzerin und Studentin der Önologie, setzte sich im Finale gegen vier Mitbewerberinnen durch und überzeugte die Jury mit ihrem Fachwissen. Zu Weinprinzessinnen wurden Luise Böhme (Saale-Unstrut) und Juliane Schäfer (Rheinhessen) gekürt. Erstmals durfte das Publikum per Livestream mitentscheiden.
deutscheweinkoenigin.de

RIESLING EROBERT DAS BORDEAUX
Große Ehrung für das Weingut Battenfeld Spanier: Als erstes deutsches Weingut werden die Rheinhessen mit ihrem exklusiven Riesling C.O.Liquid Earth auf dem Handelsnetz „La Place de Bordeaux“ weltweit vermarktet. Federführung hat bei der Platzierung das Weinhaus Maison Ginestet.
kuehlingandbattenfeld.com

WHISKY IN STRÖMEN
Rund 200 Whiskydestiller aus aller Welt und Tausende Besucher treffen sich auf der InterWhisky im Frankfurter Palmengarten zum hochprozentigen Austausch und Workshops. Sláinte (Prost)!
2.-4. Dezember, ab € 15 pro Person, Interwhisky.com



Schöne Aussichten: Bar Botanik

Auf der Höhe zeigt sich die neue „Bar Botanik” in Köln: Sie liegt in der 11. Etage des ehemaligen Wasserturms, des größten in Europa. Die Rooftop-Bar des Wasserturm-Hotels bietet einen spektakulären 360-Grad-Ausblick auf Köln, von 35 Meter Höhe aus. Drinnen dominieren Naturmaterialien wie Holz, Leder und natürliche Stoffe – entsprechend naturverbunden zeigt sich auch die Cocktailkarte mit Signature Drinks wie dem Bar Botanik Gin Tonic. Das Barfood ist ambitioniert, mit Eifeler Rind, Kalbsbäckchen, aber auch kleinen Snacks.
wasserturm-hotel-cologne.com/de/bar-botanik.de



Naturverbundene Drinks bilden den Schwerpunkt der Barkarte, hier der Cool Rummings mit Rum, Honig-Kräuter-Likör und Limette



„CHAMPAGNER IM WELTRAUM IST EINE VERWIRRENDE ERFAHRUNG. MAN MUSS DIE BLÄSCHEN MIT DER ZUNGE ZERDRÜCKEN, ER PRICKELT WIE KNALLBRAUSE.“

LAURENT FRESNET, KELLERMEISTER MUMM, PROBIERTE IM ORBIT. QUELLE: WELT 2022



GERMAN SINGLE MALT
Klar können auch die Deutschen Whisky brennen. Die Hardenberg Distillery präsentiert den Beverbach, dreifach fassgereift, elegant mit Noten von Vanille und Orangen.

BEVERBACH TRI-CASK, 43 VOL.-%, 0,7 L € 44,99, DER-FEINSCHMECKER-SHOP.DE

FOTOS: SANDERBAKS.COM (2), FXWATINE/WEBSTYLESTORY.



Kostenlos im Wirtschafts-Woche-Abo

WiWo Coach

Fragen Sie unsere Expert:innen

Geldanlage, Vorsorge, Recht, Steuern, Karriere –
neben den preisgekrönten Recherchen der Redaktion liefern nun auch ausgewählte Expert:innen Antworten auf Ihre ganz konkreten Fragen.
Probieren Sie es aus.

Jetzt Antworten bekommen:
wiwo.de/coach

Wirtschafts Woche
Verstehen zahlt sich aus.



FÜR PRÄZISE SCHNITTE: Der spezielle Stahl des Santoku-messers „Miyabi 6000 MCT“ sorgt für eine große Flexibilität der Klinge beim Schneiden von Fisch, Fleisch und Gemüse. Klinge 18 cm lang, € 279, zwilling.com

DIE ERGÄNZEN SICH: Zu dem Sushi-Set aus der „Asia Line“ gehören neben dem Holztablett verschiedene Platten, Schälchen, Gießer und Stäbchenbänke aus weißem Fine Bone China. Holztablett 13 x 26 cm, 10-teiliges Set € 249, dibbern.de

FOTOS: ADP-PHOTOSTUDIOS, SOFIRINAJA/STOCK.ADOBE.COM, SISKA VANDECASTEELE, ZWILLING

33 x WÜNSCH DIR WAS

Weihnachten steht vor der Tür und damit die Frage nach Geschenken. Wir haben Ideen für Freunde der asiatischen Küche, für Kaffee- und Bar-Fans sowie für passionierte Gastgeber

TEXT **UTA ABENDROTH** UND **KERSTEN WETENKAMP**

DA GEHT DIE SONNE AUF

IM DOPPELPACK: Die „Silver Sakura“-Schalen aus Keramik sind mit filigranen Blüten handbemalt. In der Box sind auch zwei Paar Stäbchen. Ø 15 cm, 7,5 cm hoch, € 33, kulinagroup.de





GUT HOLZ: Zu der Serie „Pure“ aus karbonisierter Esche gehören diverse Servierschalen und Küchenutensilien. Schale Ø 32 cm, € 88, serax.com



JEDEM POTT SEINEN DECKEL: Die gute Wärmeleitfähigkeit des Gusseisens sorgt beim Topf „Dango“ für gleichmäßige Hitze. Dazu passt der traditionelle Yakisugi-Holzdeckel. Ø 26 cm, € 139, oryoki.de



FARBE SATT:
Die Designer Scholten & Baijings mögen es bunt wie ihre „Colour“-Essstäbchen aus Bambus und Buche für Hay beweisen. 22,5 cm lang, 6er-Set € 65, lys-vintage.com

WARMHALTER: Ein „Tetsubin“ ist eine traditionelle japanische Teekanne aus Gusseisen. Dieses Modell ist innen mit Porzellan-Emaille ausgekleidet und hat ein herausnehmbares Sieb. Ø 15,5 cm, 9 cm hoch, € 179. Passend dazu gibt es die Tasse, Ø 8 cm, 5 cm hoch, € 29, paperandtea.de



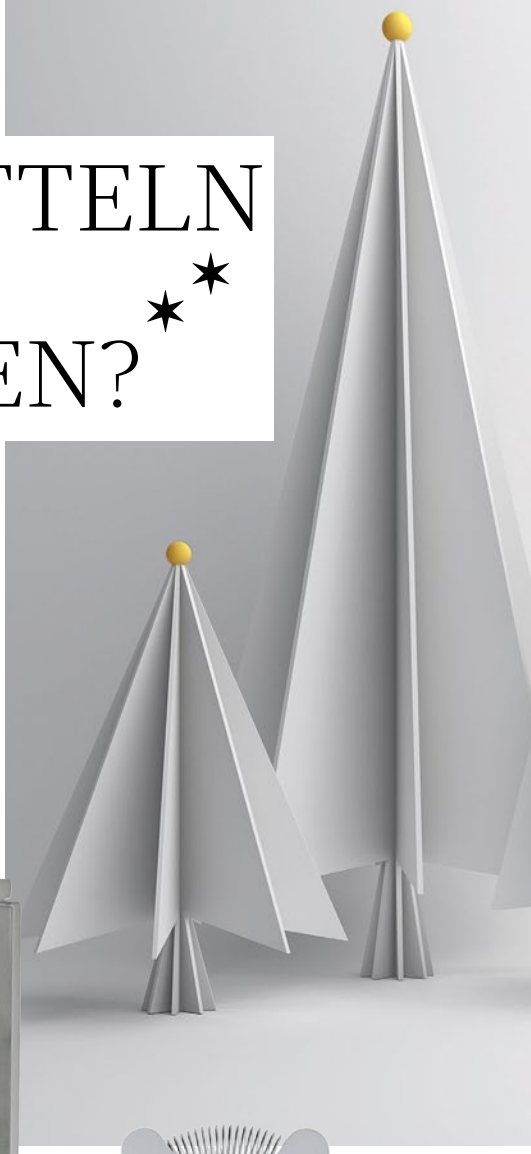


SCHÜTTELN ODER RÜHREN?

SCHILLERND BUNT: Die mundgeblasenen Gläser „Idra“ stehlen dem Drink mit ihrer Farbigkeit ein bisschen die Show. Ø 10 cm, 8 cm hoch € 44, nasonmoretti.com



FEIN ABGESTUFT: Die Karaffe „Bamboo Groove“ ist inspiriert von japanischen Bambusvasen. Zwei Farben treffen aufeinander. Ø 8 cm, 27,7 cm hoch, ab € 90, ichendorfmilano.com





DER WAGEN IST VORGEFAHREN: Der Servierwagen „Catania“ von Fink hat auf seinen Stellflächen aus Edelstahl fest Matten aus Gras und Schilf aufgebracht, für Snacks, Bücher und jede Menge Cocktails. 48 x 85 x 77 cm, € 950, erkmann.de



SELBST MIXEN: Für den Bartender zu Hause perfekt sind Maß, Rührer und Sieb. Alessi Set „Mixology“, € 87, einrichten-design.de

FOTOS: MATTIA FINOTTO (3), SOFIRINAJA/STOCK.ADOBE.COM, ALLAN TROLLE, HAGEN WILLSCH



RAUCHWARE: Die Zigarre zum Drink – Arnold André Buena Vista Araperique. Handgerollt mit Brasil-Einlage, fermentiert aus dem Whiskyfass. Passt! 20 Robustos in der Box, € 150, der-feinschmecker-shop.de





KALTSCHALE FÜR WEINFLASCHEN: „Alir“ von House Doctor wird mit Deckel zum Eiskübel. Aus Edelstahl mit Messing. 12 x 14 cm, € 54,90, atala.de



GLANZLICHTER: Etagere und Schale „Valencia“ von Philippi aus Edelstahl und Rosenholz. 25 x 21 cm, € 99, Schale 19 cm, € 29,90 philippi.com



ZUM DURCHSCHÜTTELN: Stilvoller Cobbler-Shaker (gut für Einsteiger in der Hausbar), „Manhattan“ von Georg Jensen. Polierter Edelstahl, 20 x 10 cm, € 99, erkmann.de



CIN CIN: Die „Ripple“-Champagnerschalen werden mundgeblasen. Clear oder Smoked Grey, Ø 10,5 cm, 11 cm hoch, 2er-Set € 39, fermliving.de



DRINKS FÜR JEDE GELEGENHEIT: Mai Tai, Side Car, Old Fashioned, Brandy Alexander? Köchin Susanne Walter gibt Gelinggarantie. 96 Seiten, Insel Verlag, € 12

BOHNEN-KONSERVE: Edler Kaffee aus Panama „Elida Geisha“, Noten von Kakao, Jasmin, Pflaumen. 100 g € 29,80, supremo-kaffee.de



MIT SCHWANENHALS: Besser gießen mit dem Barista-Wasserkocher von Artisan, „Brewista“ 0,9 l, € 169, das-herrengut.de





KLARE SACHE: Tamper von Conceptart aus Kristallglas, Ø 4,8 cm, 8,5 cm hoch, € 23,50, über onekitchen.com

BRÜHWARM SERVIERT



MAHL-ZEIT: Eine Mühle für jeden Einsatz – Espresso oder Filter. 140 Mahlgrade, „CM503“, Graef, € 159,99, graef.de



HANDWERKSZEUG: Mühle von Zassenhaus „expert“ mit Edelstahlmahlwerk für 22 g Bohnen, € 139, kochform.de

TRANSPARENT:
Der Kaffeebereiter „Arca X-Tract-Brew“ von Carl Henkel hat einen Doppelfilter und kommt ohne Papier aus. Aus Borosilikatglas mit Porzellandeckel.
Ø 8,5 cm, 16,5 cm, € 50, onekitchen.com



OMAS FILTER IST HIP:
Baristas schwören auf den Keramikfilter von Hario aus Japan mit geschwungenen Rippen, „V 60 Dripper“, für bis zu 4 Tassen.
9,6 x 11,5 x 11,5 cm, € 19,40, roastmarket.de







HEISS UND KALT:
Der Isolierbecher „Travel Tumbler“ fasst 0,6 Liter – Platz genug auch für Eiswürfel im Sommer. Im Winter hält er Kaffee stundenlang heiß. Mit Lid-Kappe, aus Edelstahl, Ø 8 cm, 18,5 cm hoch, € 37, 24bottles.com



BESTENS ABGESTIMMT:
Die Espressomaschine von Gastroback und DER FEINSCHMECKER mit integrierter Mühle bereitet Cappuccino und Espresso.
28,8 x 30,5 x 39,5 cm, € 499, der-feinschmecker-shop.de

FOTO: SOFIRINAJA/STOCK.ADOBE.COM



FORMVOLLENDET:
Optisch spielen die „Vitruv Graphic“-Dipschalen mit Rundungen und einem grafischen Dekor. 7-teiliges Set € 224, meissen.com



PERFEKT AUFGETISCHT

ALLES IM GRIFF: Von einem Salatblatt ließ sich Johannes Lindner zu „Leaf“ inspirieren. Das Edelstahlbesteck gibt es in Gold, Silber und Schwarz. 28 x 7 x 2 cm, € 59, borninsweden.se



KUNSTSTÜCK: An sogenanntes Tränenblech erinnert das Dekor der „Mandorla“-Vasen aus Biskuitporzellan. Es gibt eine limitierte Edition mit Goldapplikationen. Ø 14,6cm, 29,4 cm hoch, ab € 229, kpm-berlin.com



ON THE ROCKS: Salz- und Pfefferdosen „Pépites“ von Raynaud aus Porzellan mit einer seidig matten Oberfläche. Perl- oder Dunkelgrau, Ø 8,2 cm, 9,2 cm hoch, € 106 über artedona.com



DER NATUR ABGESCHAUT: Die Serviettenringe von Siecle Paris aus versilbertem bzw. vergoldetem Metall zieren Blätter oder Insekten. Ø 4,2 cm, ab € 59,50 über maison-f.de



HEISSE SACHE: Das Stövchen „Tuto“ von Adhoc kombiniert elegant einen Akazienholzring mit Edelstahleinsätzen, Ø 16 cm, 5,5 cm hoch, € 37,90 über onekitchen.com



NACHHALTIG: Der Dekanter „Cob“ wird in London aus recyceltem Glas gefertigt, der Stöpsel aus Walnussholz in Dorset. Ø 16,5 cm, 25 cm hoch, € 496, anothercountry.com

FOTOS: ARTEDONA AG, KPM BERLIN, MICHAEL RUH, SOFIRINAJA/STOCK.ADOBE.COM

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE



COLLECTION,
Freiheit à la Roederer!

Singles unerwünscht?

Wenn Solo-Genießer in Toprestaurants einen Tisch reservieren wollen, ist das gar nicht immer so einfach. Was Singles erleben, beschreibt hier Leser Thomas Ulitzsch

Endlich waren Restaurantbesuche post Covid wieder möglich, die Vorfreude war groß. Erster Reservierungsversuch für ein sonntägliches Mittagessen in einem seit Jahrzehnten ausgezeichneten Gourmetrestaurant in Odenthal über dessen Website. Eine Tischreservierung für eine Person war zwar theoretisch vorgesehen, praktisch aber nicht möglich, weil alle angefragten Termine selbst Wochen oder Monate im Voraus für Singles abgelehnt wurden. Reservierungen ab zwei Personen – kein Problem. Meine schriftliche Anfrage wurde erst am Morgen des Besuchstages positiv beantwortet. Hatte man bis zum letzten Moment gewartet, ob nicht doch noch lukrativere Reservierungen eingehen? Vor Ort die Überraschung: Das Restaurant war nur zur Hälfte belegt.

Nächster Reservierungsversuch in einem hochdekorierten Gourmetrestaurant in einem norddeutschen Luxusresort. Onlinereservierung war hier nicht möglich, also ging meine Anfrage per E-Mail raus. Und als nach der zweiten E-Mail eine Woche später immer noch keine Antwort kam, sagte ich aus Gründen der Planungssicherheit meinen Reservierungswunsch verärgert ab. Das jedoch führte nur Stunden später dazu, dass man „untröstlich“ sei, mir als Luxusresort überhaupt nicht geantwortet zu haben, allerdings sei man in dem von mir Wochen voraus angefragten Zeitraum dermaßen ausgebucht, dass man jetzt überhaupt froh sei, mir dennoch einen Tisch reservieren zu können. Immerhin. Aber dann: In dem Restaurant saßen außer mir nur noch zwei Pärchen.

Hatte ich bis dahin noch an Zufälle geglaubt, wurde ich unlängst in einem süddeutschen Gourmetrestaurant eines Besseren belehrt. Online waren Plätze für Singles nicht reservierbar, aber ab zwei Personen standen alle Termine offen. Also, das übliche Spiel: Auf zwei Anfragen per E-Mail wurde innerhalb einer Woche nicht reagiert, auf meine Rücknahme der Tischreservierung und die Frage, warum Singles diskriminiert würden, kam die Antwort nach wenigen Stunden. Alles sei ein Missverständnis, man würde nicht diskriminieren, das würde man sich verbitten. Aber auf die Frage, warum denn online keine Reservierungen von Singles möglich seien, hüllte man sich in Schweigen.

„Reservierungen von Einzelpersonen sind aus wirtschaftlichen Gründen unerwünscht.“

Die Antwort darauf gab später eines der führenden Münchner Spitzenrestaurants: „In der Tat kann man für eine Person nur buchen, wenn man uns eine E-Mail schreibt. Damit wollen wir verhindern, dass wir zu viele ‚Single Diners‘ am gleichen Abend haben. Das hat wirtschaftliche Gründe.“ Die Tischanfrage wurde übrigens negativ entschieden. Ich wies den Restaurantmanager darauf hin, dass man den Ausschluss einer großen Bevölkerungsgruppe aus wirtschaftlichen Gründen nur mit dem Wort „Diskriminierung“ umschreiben könne. Darauf rief er mich umgehend an. Wenn täglich mehrere Singles buchen würden, „können wir das Restaurant dichtmachen“ Allerdings sei das keine Diskriminierung, das wies er entrüstet weit von sich. Sie seien schließlich das toleranteste … usw.. Die Grundsatzdiskussion wurde irgendwann ermüdend. Mein Vorschlag, auf der Website zu vermerken: „Reservierungen von Einzelpersonen sind aus wirtschaftlichen Gründen unerwünscht, weil man sonst das Restaurant dichtmachen könne“ stieß nicht auf Gegenliebe.

Übrigens: Anderswo, z.B. in den Niederlanden, ist eine Reservierung für Singles zumeist kein Problem, selbst in dem dortigen auf Monate im Voraus ausgebuchten „De Librije“ in Zwolle. Wollen die deutschen Spitzenrestaurants wirklich belogen werden und Singles nötigen, für zwei Personen zu reservieren, um dann vor Ort den kurzfristigen Ausfall der Begleitung zu bedauern? So geht man doch nicht miteinander um, oder?

Thomas Ulitzsch ist als Genießer seit über zwei Jahrzehnten in der Gourmetwelt unterwegs.

SAGEN SIE UNS IHRE MEINUNG!
Die Redaktion möchte Sie zu Wort kommen lassen: In dieser Rubrik veröffentlichen wir in unregelmäßigen Abständen Ihre Beiträge zu aktuellen Themen und Debatten. Schreiben Sie eine E-Mail an: redaktion@der-feinschmecker.de



DER FEINSCHMECKER

Foodie

33 Rezepte, die jetzt gut tun

Großes Gewinnspiel
12 tolle Preise: Küchengeräte, Reisen, Champagner!

FÜR JEDES BUDGET
Weintipps von den Profis angesagter Weinbars

ZUM VERNASCHEN
Orientalische Desserts, vegane Kekse und die besten Marzipanbrote

FESTMENÜ
Drei Gänge Step-by-Step mit und ohne Fleisch

Gratin à la Ratatouille

Gemüse kreativ

Hot Pot mit Süßkartoffeln • Würziger Kürbiskuchen • Steckrübe „türkisch" • Paprika mit Feta-Dattel-Füllung • Warme Käsesnacks

50% Preisvorteil
2 Ausgaben für 6,50 € statt 13 €

FOODIE ist der kulinarische Trend- und Lifestyleguide für die Generation Insta und echte Shootingstar aus der FEINSCHMECKER-Familie!

Richtig gute Produkte, angesagte Hot Spots, kulinarische Trends und hochwertige Küchentools, Drinks und Weine für alle Lebenslagen sowie kulinarische Start-ups. Dieses Rezept macht **FOODIE** unverwechselbar.

foodie.feinschmecker.de/testen

oder telefonisch unter 0 40 – 21 03 13 71

Bitte Bestellnummer angeben: 2096366

FOODIE erscheint in der JAHRESZEITEN VERLAG GmbH, Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg. Abonnentenvertrieb & -betreuung durch DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH, Tel.: 040 / 21 03 13 71, E-Mail: leserservice-jalag@dpv.de. Das Abo-Angebot gilt nur innerhalb Deutschlands und solange der Vorrat reicht. Das Geschenk erhalten Sie nach Zahlungseingang. Datenschutzhinweise und Widerrufsgarantie siehe shop.jalag.de


1


2


3


4


5


6

FOOD FOR THOUGHT

Ein Experiment in Amsterdam zeigt eindrucksvoll, dass Kunst beim Essen durchaus unseren Horizont erweitern kann – mit kuriosen Utensilien und koreanischer Tempelküche

TEXT **JULIUS SCHNEIDER** FOTOS **KATHRIN KOSCHITZKI**





GUT GELAUNT und ohne Berührungsängste war die koreanische Köchin und Nonne Jeong Kwan Seunim (1). Das Besteck aus Künstlerhand fordert ein Miteinander (2). Serviert wurden unter anderem frittierte Ginseng-Wurzel mit sechs Jahre fermentierter Lotuswurzel (3) und in Sojasauce geschmorte Pyogo-Pilze mit gedämpftem Kürbis, Tofu und fermentiertem koreanischem Pfeffer (5). Besteck (4) und Geschirr (6) sind aus Holz, dessen Bäume nicht dafür gefällt wurden

Die Tischnachbarin überlegt noch, wie sie mit ihren miteinander verwobenen Essstäbchen die frittierte Ginsengwurzel zu fassen bekommt. Man selbst versucht, ein Stück Lotuswurzel mit 70 Zentimeter langen Stäbchen in den Mund zu manövrieren.

WAS AUF DEN ERSTEN BLICK SKURRIL ANMUTET, nennt sich Experimental Cuisine und ist eine ungewöhnliche Dinner-Serie, erdacht von der Initiative Steinbeisser der Niederländer Gastronomen Martin Kullik und Jouw Wijnsma. Durch die Verbindung von Kunst und Essen stellen sie unsere Genussgewohnheiten infrage und wollen zum Nachdenken anregen. Wo Regeln und Gewohnheiten gebrochen werden und Kreativität gefordert ist, öffnen sich neue Perspektiven und Sichtweisen. Im Mittelpunkt der Inszenierungen an stets besonderen Orten stehen von Künstlern gestaltetes Besteck und Geschirr jenseits aller Normen sowie Köchepersönlichkeiten aus aller Welt. Tanja Grandits („Restaurant Stucki“, Basel), Lukas Mraz („Mraz & Sohn“, Wien) und Dominique Crenn aus New York waren schon beteiligt.

Die Gäste treffen im Amsterdamer Gemeenlandshuis, einem herrschaftlichen Gebäude von 1727, das früher Teil der Wasserbehörde war, auf die Köchin Jeong Kwan Seunim. Sie ist eine buddhistische Nonne aus Südkorea und eine bekannte Köchin, seit sie in der Netflix-Serie „Chef’s Table“ eine eigene Folge hatte. Im Baekyangsa-Tempel in den Bergen des Naejangsan-Nationalparks kocht sie für Nonnen und Mönche. Ein Coup allein, dass es Martin Kullik und Jouw Wijnsma gelang, sie nach Amsterdam zu holen.

JEONG KWAN SEUNIM
Die buddhistische Nonne wurde in Yeongju in Südkorea geboren, wo sie mit sieben Geschwistern auf einer Farm aufwuchs und schon früh wusste, dass sie in einem Kloster leben möchte. Seit sie 19 Jahre alt ist, lebt sie im Baekyangsa-Tempel, pflegt dort den eigenen Gemüsegarten und kocht für andere Nonnen und Mönche. Weltweit bekannt wurde sie durch die Netflix-Serie „Chef's Table", die 2017 ausgestrahlt wurde und in der sie und ihre vegane Tempelküche porträtiert wurde


1


2

JEONG KWAN SEUNIM (1) erklärt jedes ihrer Gerichte, etwa den koreanischen Reiskuchen mit Perillasamen (2). Das „Besteck", wie diese miteinander verbundenen Stäbchen (3), war auch für sie neu und elementar für die Interaktion der Gäste (4). So wurde aus anfänglicher Zurückhaltung ein Miteinander, wie man es selten erlebt (4). Dazu die herrschaftliche Kulisse im Gemeenlandshuis (5), das früher der Sitz der Wasserbehörde war

In dem herrschaftlichen Saal mit hohen Decken, imposanten Kronleuchtern und knarzendem Parkett machen sich derweil die Teilnehmer unterschiedlichster Hintergründe bekannt. Die 65-jährige Jeong Kwan Seunim ist qua ihrer Aura schon eine derart imposante Persönlichkeit, dass Stille einkehrt, als sie den Raum betritt, dicht dahinter ihre Dolmetscherin. Sie weiß, dass Ehrfurcht nicht die beste Basis für Offenheit und Neugier sind, und bricht den Bann: „Heute Morgen regnete es noch, jetzt scheint die Sonne, und wir blicken aufs Wasser – hier möchte ich wohnen." Erleichtertes Lachen geht über in heitere Unbeschwertheit.

17 VERSCHIEDENE KünstlerInnen engagierten Martin Kullik und Jouw Wijnsma für dieses Event. Sie sollten Besteck und Geschirr so gestalten, dass kein einziges gewohnte Nahrungsaufnahme möglich macht, sondern nur mit Geschick, Einfallsreichtum – und der Hilfe der Nachbarn in ihrem eigentlichen Sinne benutzt werden können. Löffel, die so lang sind, dass man sie mit dem Gegenüber teilen kann, oder ein Holzstab mit Kugeln an beiden Enden. Wie um Himmels Willen soll man damit essen? Aus Fragen werden Gespräche, werden Experimente, wird Gemeinsamkeit.

„Das Essen soll Geist und Körper beruhigen, Energie geben, dabei nicht schwer sein und ganz wichtig: Das Essen soll geteilt werden", sagt die Übersetzerin. Für die Nonne geht es um das echte, das bewusste Teilen des Genusses an sich. Durch das ungewohnte Essbesteck und Geschirr teilt man noch mehr: die eigene Aufmerksamkeit und den gemeinsam bewusst erlebten Moment mit anderen. Und plötzlich erhält der Wert des realen Miteinanders, des geteilten Erlebens neue Bedeutung, er-


3



4

Die aus Korea mitgebrachten und Stäbchen und Löffel rücken in den Hintergrund

scheint die Gewohnheit des globalen „Teilens“ in unseren sozialen Netzwerken der digitalen Welt plötzlich als eindimensional und einseitig.

NACH UND NACH wird der experimentelle Ansatz erlebbar. Nichts wirkt hier albern, alle haben ähnliche Herausforderungen: Riesige Holzgabeln oder Stäbchen aus lackierten Zweigen inklusive deren Abzweigungen machen Essen zur Aufgabe, gelöst wird sie mit den Gästen am Tisch. Die aus Korea mitgebrachten Stäbchen und Löffel gewohnter Natur bleiben unbeachtet. Der mit Tofu gefüllte Kürbis wird aufgespießt, mit verkohlten Stäbchen werden Geschmacksnoten auf der Tischdecke festgehalten. Teller gibt es nicht, man greift über den Tisch oder bekommt etwas gereicht – lange Stäbchen sind hier deutlich im Vorteil. Die seidige Pilzbrühe ist ein Highlight des Abends und eine Ausnahme: Jeder Gast bekommt eine eigene Schale, gefüllt mit einer Suppe aus getrockneten koreanischen Neungi-Pilzen. Das darin gegarte Wurzelgemüse ist ungeheuer intensiv. Wie ein Knallbonbon ergießt sich das Aroma süßer Karotten in den Mund. Der nächste Gang wird wieder geteilt. Auch wenn man sich nicht kennt, hier isst niemand für sich.



5

STEINBEISSER

2009 gründeten Jouw Wijnsma und Martin Kullik Steinbeisser und starteten 2012 mit ihrer Idee von experimenteller Gastronomie. Zusammen mit bekannten Köchen und Köchinnen veranstalten sie Events, in denen sie hinterfragen, wie wir Essen zu uns nehmen. Verschiedene Künstler gestalten dafür Besteck und Geschirr, die die Regeln von normaler Benutzbarkeit in Frage stellen. Das nächste Event ist für 2023 in Basel geplant, Details standen bei Redaktionsschluss noch nicht fest.
steinbeisser.org

Die Atmosphäre ähnelt der eines lebhaften Stammtisches – es gibt ein Thema, und jeder hat etwas beizutragen. Zwischen Fremden wird es schnell freundschaftlich, Alkohol braucht es dafür nicht. Serviert wird ausschließlich Tee aus Europa. Martin Kullik und Jouw Wijnsma erleben ein weiteres Mal, wie ihre Idee ein Eigenleben entwickelt, wie Kunst in der Gemeinschaft den Genuss beflügelt und umgekehrt. Die Lotuswurzel schmeckte übrigens vorzüglich. Wie die Überführung mit den langen Stäbchen glückte? Versuchen Sie es doch einmal selbst!

NEWS & TERMINE

INDIVIDUELLE GESCHENKE
Im Regierungspräsidium am Rondellplatz findet vom 8. bis 11. Dezember die „Weihnachtsmesse Karlsruhe“ statt. Handgefertigte Objekte – Unikate und Kleinserien – aus den Bereichen Holz, Keramik, Textil, Leder, Papier und Schmuck werden von den jeweiligen Künstlerinnen und Künstlern präsentiert.
weihnachtsmesse-karlsruhe.de

EINE WÜRDIGUNG
Lucia Moholys Fotos waren so gut, dass Walter Gropius ihr die Negative nicht zurückgeben wollte. Die Aufnahmen der Frau von László Moholy-Nagy prägen das Bild vom Bauhaus und seiner Bauten bis heute. Rund 100 Fotos und ausgewählte Objekte sind unter dem Titel „Lucia Moholy: Das Bild der Moderne“ bis zum 22. Januar 2023 im Bröhan-Museum in Berlin zu sehen.
broehan-museum.de

FARBE SATT
Servietten, Geschirrtücher und Kissenhüllen fertigt das Hamburger Label Margot& Me. Egal ob aus Leinen oder aus Merinowolle gestrickt, mit den bunten Farben und grafischen Mustern sind die Accessoires Hingucker in der Küche und auf dem Sofa.
margotandme.de



Für dies und das

Sie erinnern ein bisschen an Schaukästen im Museum: Die „Norie“-Aufbewahrungsboxen haben einen Rahmen aus geölter Eiche. Für die Flächen stehen Holz, Glasdeckel oder Glas auf allen Seiten zur Wahl. Und so eignen sich die Kassetten mal eher zur Präsentation von persönlichen Lieblingsstücken oder aber zur staubfreien und lichtgeschützten Aufbewahrung von Gewürzen und anderen Kleinteilen, wie sie in der Küche oder am Esstisch anfallen. 34 x 21 x 13,5 cm, € 201, bolia.com



ZWEI IN EINS Auf den ersten Blick könnte man „Bouquet“ für eine schlichte Vase halten. Tatsächlich ist der Entwurf des Designstudios BrogliatoTraverso eine Leuchte aus Kunststoff, in deren Hohlraum eben auch Blumen passen. Das Licht schimmert unterhalb des Rings.

Ø 8,2 CM, 22 CM HOCH, € 189, MAGISDESIGN.COM



WESENTLICHES

Das Buch „Ästhet – The Poetry of Minimalism“ feiert die Schönheit von scheinbar simplen Dingen wie einer Gabel, einer Muschel oder einem Armband. Rike Kaufmann und Wolfram Neugebauer, die sich seit Jahren mit Kunst, Design und Styling befassen, haben Schwarz-Weiß-Bilder komponiert, die gerade durch ihre Reduktion eine außergewöhnliche Aura verströmen. 160 Seiten, limitierte Auflage, € 98, aesthet.hamburg

FOTO: ANDERS SCHØNNEMANN

300 JAHRE LIEBLINGS BÜCHER



GENUSS DER EXTRAKLASSE

Ob saftige Braten, knackig frisches Gemüse oder luftig cremige Soufflés – die vier Sterneköche JOHANN LAFER, ANDREAS SENN, CORNELIUS SPEINLE und ECKART WITZIGMANN verraten ihre besten Rezepte für den BORA X BO FlexBackofen und sorgen mit kreativen, abwechslungsreichen Geschmackskombinationen für Genuss der Extraklasse.

Überall, wo es Bücher und E-Books gibt – oder gleich hier entdecken

GRÄFE UND UNZER

UNTER WEGS

ALLE HOTELS UND RESTAURANTS ANONYM GETESTET



ABSTIEG MIT GENUSS: Über die Wendeltreppe geht's nach dem Apéro hinunter ins Restaurant



AM HERD: Silvio Germann setzt Schweizer Topprodukte in Szene



AUF DEM TELLER: eine Kreation mit Lachs, Lauch, Buttermilch und Backerbse

NEUERÖFFNUNG DES MONATS

CAMINADAS NEUESTER STREICH

Andreas Caminadas Restaurant **Mammertsberg** am Bodensee ist ein echtes Juwel – mit Silvio Germann als Küchenchef

„Neinsagen war keine Option“, erinnert sich Silvio Germann an seinen ersten Besuch im „Mammertsberg“. Andreas Caminada und sein Starschüler übernahmen das stattliche Herrenhaus auf der Schweizer Seite oberhalb des Bodensees. Mit dem freien Blick aufs Wasser, dem markanten Fachwerk im oberen Bereich und der weitläufigen Terrasse ist das über 100 Jahre alte Anwesen, immer als Gasthaus geführt, ein echtes Juwel. Drinnen ließen die beiden Partner in Zusammenarbeit mit dem Designstudio Space Copenhagen („Noma“, Kopenhagen) alles neu gestalten, mit viel Licht und Raum, edlen Materialien und warmen, gedeckten Farben, die Wohlfühlatmosphäre schaffen. Das Erlebnis „Mammertsberg“ beginnt in der großzügigen Apéro-Lounge im ersten Stock, wo aufwendig gearbeitete Häppchen serviert werden, vom Rosenkohlblättchen mit Senf bis zum Kohlrabiröllchen mit Kimchi und Chili-Emulsion. Sie setzen den Ton für eine optisch ausgefeilte, geschmacklich umamireiche Küche, in deren Mittelpunkt beste Schweizer Produkte stehen.

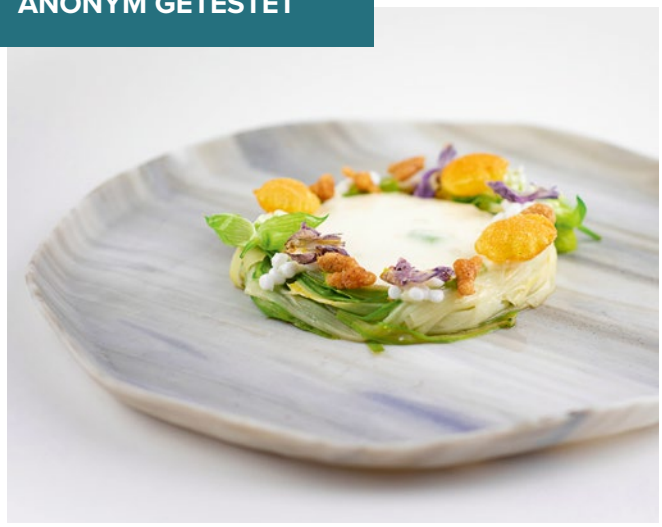
Anschließend geht es über die ausladend geschwungene Wendeltreppe ins eigentliche Restaurant im Erdgeschoss. Markante Holztäfelung und bequeme Polsterbänke an weit auseinanderstehenden Tischen schaffen Stimmung. Caminada ist hier „nur“ Partner, die Küche überlässt er seinem langjährigen Mitarbeiter Germann, der für ihn schon im „Igniv“ Bad Ragaz hohe Auszeichnungen erkochte. Nach weiteren Amuse-Bouches startet das eigentliche Menü, das man von fünf bis auf drei Gänge kürzen kann. Bildschön nur ganz leicht angegarter Tatar vom Felchen aus dem Zugersee, umspielt von Verjus-Vinaigrette mit feinen Säurenoten, als Blickfang obenauf marinierter Regenbogenrettich. Ein augenzwinkernd rustikaler „Surprise“-Gang sind Älplermagronen, die Germann am Tisch aus dem Käselaib serviert. Ein Gruß aus den Bergen ist auch die perfekt rosa gegarte Gamsbrust mit geschmorten Bittersalaten; Preiselbeerjus und fermentierte Zwetschge bringen feinfruchtige Säurespitzen ein. À part gibt es dazu Tartelette aus geräucherter Gamszunge mit Sellerie und Dörrzwetschgen. Als Dessert harmonieren Quitte, Honig und Schokolade, bevor es für die Friandises wieder in den Salon geht. Sehr sympathisch auftretendes junges Team. Neben der 500 Etiketten starken Weinkarte steht auch eine durchgehend alkoholfreie Begleitung Marke Eigenbau zur Wahl. Ein vielversprechender Start! *Patricia Bröhm*

●●●● Bahnhofstr. 28,
CH-9306 Freidorf,
Tel. 0041-71 455 28 28,
www.mammertsberg.ch,
Mi abends, Do-So mittags und abends geöffnet, Menüs
€ 190-243 EC
TIPP: Der Bahnhof Roggwil-Berg liegt direkt gegenüber.

FOTOS: NIK HUN, JOAN MINDER (2)

UNTER WEGS

ALLE HOTELS UND RESTAURANTS ANONYM GETESTET



SPARGEL, Walnuss, Kartoffel und Hollandaise von Julian Richert

KIEL / KOS FINE DINING
VERSTECKTES HIGHLIGHT IN KIEL

DER TAXIFAHRER KENNT DEN WEG – und fährt dennoch vorbei. Unscheinbar und leicht zu übersehen, liegt das „KOS“ im Erdgeschoss eines Mehrfamilienhauses an der Hamburger Chaussee. Wer hinein möchte, muss klingeln und wird freundlich von der Haustür durch den Flur zum Restaurant geleitet.

Bequeme, dunkelgrüne Stühle, blanke Holztische und indirektes Licht schaffen eine warme Atmosphäre – der Name bedeutet im Norwegischen genau dies. Zur Wahl stehen das vegetarische Menü „Wald & Wiese“ oder „Land & Meer“ mit Fleisch und Fisch. Küchenchef Julian Richert serviert auch selbst, die Küche schickt durch eine Durchreiche in der Wand. Nach frischem Start mit Melone und Buttermilcheis direkt das Highlight des Menüs: bissfeste Blumenkohl- und Romanesco-Röschen unter brauner Butter mit einer Sauce auf Mandelbasis. Nussig, cremig mit schöner Textur oder wie es Julian Richert sagt: „Zum Wegschlemmen.“ Die Flusskrebse mit Erbsenvinaigrette und intensiver Flusskrebssauce haben mit eingelegten Perlzwiebeln einen knackig süßsauren Gegenspieler. Vom Lamm, rosa gebraten, machen Bries und Zunge Freude, dazu eine elegante Jus und geräuchertes Paprikapüree. Orangensorbet mit Johannisbeere setzt einen frischen Abschluss.
Fazit: Ambitionierte Küche in ungewöhnlicher Lage.

Julius Schneider

Hamburger Chaussee 183, 24113 Kiel, Tel. 0431-640 92 05, www.kos-kiel.de, Mi-So abends geöffnet, Menü € 85
TIPP: Spaziergang am nahen Drachensee.



WELTLÄUFIG und stylish ist das Interior Design am Hafen

HAMBURG / TIM’S RESTAURANT
DIE WELT AM FISCHMARKT

MIT FREUND JOHANNES SCHRÖDER hatte er das Projekt „Küchenfreunde“ am Hamburger Lehmweg gegründet: Jetzt führt Koch und Gastronom Tim Lang im früheren „La Vela“ sein eigenes Restaurant mit Elbblick direkt am Fischmarkt. Das Interior Design im großzügig dimensionierten Gastraum hat Elisabeth Ocker von OMEO Homeline stilvoll-modern gestaltet, inklusive bequemer Sitzmöbel und Ledersets statt Decken auf den Tischen.

Die übersichtliche Karte gibt sich international, munter und abwechslungsreich interpretiert, häufig mit regionalen Zutaten. So wird zum Start Kabeljau als Ceviche mit Kokosmilch, Koriander und Mangosorbet serviert, ebenso das bestens gebratene friesische Deichlamm-Karree in Salzzitronenjus mit Chili-Aprikosen und Auberginenmus. Norddeutsch vertraut wirkt die erdige Rote-Bete-Suppe mit Brombeeren und Joghurtschaum, fernöstlich angehaucht dagegen der roh marinierte Wagyu-Rinderrücken mit aromatischer Yuzu-Soja-Vinaigrette, Babymais und Sesamcrumble. Passend zum exakt gegarten Schwertfischsteak auf Safranrisotto serviert Tim Lang Kapern-Zitronen-Butter und eingelegte Artischocken. Die Dessertauswahl scheint ausbaufähig, aber die gratinierte Lemon Tarte mit Joghurteis und die Nougatmousse mit Birne sind hoffnungsvolle Vorläufer. Die Weinkarte ist ebenfalls international aufgestellt und bietet auch günstige Begleiter zum Küchenprogramm.
Fazit: Muntere Weltküche für lässige Globetrotter. *Dieter Braatz*

Große Elbstr. 27, 22767 Hamburg, Tel. 040-31 17 10 07, www.tims-restaurant.de, Mo-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 24-33
TIPP: Hafenatmosphäre für Einheimische und Besucher.

BERLIN / PATIO
SPRITZTOUR AUF DER SPREE

BEQUEME SAMTENE POLSTERSESSEL in Aubergine und Beige auf dem elegant verglasten Sonnendeck, stilvoll eingedeckte Tische in der Lounge im Deck darunter, die Bar im Rumpf mit runden Aquarien als Bullaugen erinnert an Kapitän Nemos Nautilus. Das ehemalige VEB-Bauhüttenschiff, das unweit von Schloss Bellevue fest verankert liegt, wurde liebevoll zur Restaurant- und Eventlocation umgebaut. Schiffe gibt es viele, dieses bietet aber im „Patio“ auch gute Küche: Christopher Kümper (früher „Christopher's“, Charlottenburg) zog mit seinem Team in die Kombüse. In drei- bis fünfgängigen Menüs lässt er kreative Gerichte auf klassischer Basis servieren.

Vogelstrauß aus Brandenburg wird zu intensiv duftender Consommé mit Schaum aus Frankfurter Soße, samtiger Rillette sowie saftigem Tatar mit Fenchelsaat und Parmesan. Harmonisch ausbalanciert waren feine Süße und Schärfe bei der Ballotine aus gebeizter und flambierter Lachsforelle mit gebratenem und gepopptem Mais, Maispüree, fermentierten Zwiebeln, Meerrettich-Espuma und Crunch aus zerstoßenen Wasabi-Nüssen. Wunderbar frisch und aromatisch war Granité aus Grünem-Tee-Minz-Kombucha mit Litschi, weißer Schokolade, Baiser und süßem Grieß aus Erbsenmilch. Charakterstarke deutsche und europäische Weine, sehr gute Cocktails.
FAZIT: Entspannter Genuss mit Anspruch an einem besonderen Ort mit Urlaubsflair. ***Stefan Elfenbein***

Helgoländer Ufer 13 a, 10557 Berlin, Tel. 030-40 30 17 00, www.patio-berlin.de, Di-Sa abends geöffnet, Menüs € 62-82
TIPP: Für private Feiern kann man kleine Salonschiffe mieten.

LIEBEVOLL restauriert und stilvoll mit Kamin









HAI HOÀNG MINH und sein engagiertes junges Team

FRANKFURT / L'ARÔME
BÜHNE FREI FÜR EAST MEETS WEST

VIELVERSPRECHEND FIEL DER START des Restaurants von Hai Hoàng Minh aus, der bei Meistern wie Albert Bouley und Alfred Friedrich lernte. Im Sommer eröffnete der gebürtige Vietnamese sein „l'arôme“ gegenüber den Städtischen Bühnen. Zurückhaltend gestaltet sind die Räume, die sich über zwei Ebenen erstrecken. Im vorderen Bereich sieht man Hai Hoàng Minh an der Küchentheke bei der Arbeit, eine Wendeltreppe höher geht die Aussicht an polierten Holztischen auf Theater und Hochhäuser.

Zwei Menüs, eines vegetarisch, variieren gelungen weltoffene europäisch-asiatische Gerichte und zeigen die Bandbreite der Küche. Zum kurz gegarten Lachsbauch mit Couscousperlen macht sich Basilikumschaum farblich und geschmacklich hervorragend. An Wackelpudding erinnert hingegen das Banh Duc aus Reismehl, das jedoch perfekt zur gegrillten Wildfanggarnele, der intensiven und spicy Krustentier-Kimchi-Sauce und scharf geröstetem Lauch passt. Mit deutlichen Röstspuren kommt saftiger Seeteufel auf Currysauce mit Muscheln, Mungobohnen, Elefantenohr (die Knolle) und Okraschotenpüree. Gut auch die Desserts: das vegetarische aus gestocktem Sojabohnensaft mit Grapefruitsorbet und Kokos (Foto o.) wie auch Erdbeeren mit Wasserkastanie, getrockneter „Crème fraîche“ und Kokos. Vorwiegend deutsche Weine aus guten Häusern, aktuell rund zwei Dutzend. Fazit: Stimmiges Genusserlebnis, das einfach Spaß macht
Barbara Goerlich

Neue Mainzer Str. 20, 60311 Frankfurt am Main, Tel. 069-30 07 95 01, www.larome-frankfurt.de, Di-Sa abends geöffnet, Menüs € 79-120
TIPP: Hais Lokal „U-Bowl“ an der Töngesgasse.

FOTOS: MICHAEL CLEMENS, FABIO WITHOHN



STILVOLLE ELEGANZ im Kreuzgewölbe des berühmten Weinguts

KALLSTADT / CROKUS RESTAURANT
KATALONIEN IN KALLSTADT

MIT DEM KATALANEN Xesc Sancho schreibt ein Qualitätsfanatiker im „croKus“ im ehrwürdigen Weinguts Koehler-Ruprecht eine Gourmetgeschichte fort, die mit Benjamin Peifer und seinem „Intense“ einst hier begann. Im historischen Lokal mit dem prägnanten Kreuzgewölbe setzt Xesc auf eine mediterran grundierte Hochküche. Sein Signature-Gericht, handgeangelter Kalmar, wird in Zwiebeln und Sidra geköchelt, danach in Olivenöl sous-vide gegart, mit Lavendelhonig glasiert und mit Mandelcreme und fermentiertem Knoblauch serviert. Gepoppte „crunchy“ Fischhaut sowie Noten von Lakritz und Feige setzen einen Wolfsbarsch mit der typisch katalanischen Romesco Sauce aus Mandeln, gerösteten Paprika, Tomaten und schwarzem Knoblauch bestens in Szene. Das Gericht „Vom Schwein, das vom Fliegen träumte“ entpuppt sich als Spanferkel unter einer Haube aus Apfelzuckerwatte, die mit Schinkensud übergossen zur dezenten Sauce mit Restsüße wird. Die Crema Catalana 2.0 erfrischt mit Zitronenschaum, hauchdünner bitterer Kruste und einem Hauch Zitronengras.

Der Name „croKus“ ist Programm, denn Safran, gewonnen aus dem Crocus Sativus, prägt mit safrangelben Akzenten das Ambiente mit goldenen Kugellampen und wandfüllenden Gemälden. Vor allem Weine aus Katalonien und der Pfalz auf der international ausgerichteten Karte.

Fazit: Spannende kulinarische Überraschungen mit Ambition in elegantem Ambiente. *Barbara Goerlich*

Weinstr. 80, 67169 Kallstadt, Tel. 06322-605 48 47, www.crokusrestaurant.de, Mi-Sa abends geöffnet, Menü € 105
TIPP: Hofverkauf des Weinguts Koehler-Ruprecht.

WIEN / ROSEWOOD VIENNA
TRADITION FÜRS 21. JAHRHUNDERT

DIE LAGE IST KAUM ZU ÜBERTREFFEN: Im Herzen der Stadt, schräg gegenüber vom legendären Delikatessenhaus „Meinl am Graben“, die Hofburg in Sichtweite. Im vorigen Leben war das Gebäude mit der neoklassizistischen Fassade eine Bank, noch früher lebte Mozart hier eine Zeitlang.

Nun wurde alles komplett entkernt und für das 21. Jahrhundert neu entworfen, immer mit einem Auge auf die Wiener Tradition. Die Handwerkskunst lokaler Manufakturen und edle Materialien wie Nussbaumholz und heimischer Marmor inspirieren das Interior Design, von maßgeschneiderten Möbeln und handgefertigten Messingleuchten über Stoffe im Wiener Jugendstilmuster bis hin zur augenfälligen Sammlung Wiener Kunst. Der lichtdurchflutete Spa belegt zwei Stockwerke, die beiden obersten Etagen gehören der Gastronomie: Aus der rundum verglasten Brasserie „Neue Hoheit“ mit Dachterrasse genießt man Postkartenblick auf Peterskirche und Stephansdom. Die Speisekarte ist auf der klassischen Seite gehalten, vom mustergültig soufflierten Wiener Schnitzel über Gulasch und Backhendlsalat bis zum Tafelspitz in drei Varianten. Dekorativ und wohlschmeckend der dekonstruierte Garnelencocktail mit Salatherzen und fleischigen Garnelen, etwas trocken die hausgemachte Pastete.

Fazit: Ein Haus mit weltläufigem Flair im Herzen von Wien.

Patricia Bröhm

1. Bezirk, Petersplatz 7, AT-1010 Wien, Tel. 0043-1-799 98 88, www.rosewoodhotels.com, 95 DZ, DZ ab € 540

„Neue Hoheit“, Mi-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 18-45

TIPP: Gegenüber „Schwarzes Kameel“ – Restaurant, Café, Bar.

POSTKARTENBLICKE auf Wiens schönste Aussichten aus den öffentlichen Bereichen, stilvolles Innenleben in der Juniorsuite





FOOD: Lars Pfister und Peter Niemann, Hotel Hohenhaus
VORSPEISE: Tatar vom Deutsch Angus Bioland Rind
RIND / EI: Nordhof, Bioland Betrieb Familie Zimmermann
FOTO: Torsten Proß, Leipzig

HOHENHAUS
GRILL
Michelin 2022



HOTEL HOHENHAUS

★ ★ ★ ★ ★

HOTEL HOHENHAUS

Hohenhaus 1 · 37293 Herleshausen · Telefon: +49 56 54 98 70

Mitten in Deutschland und doch in absolut ruhiger Lage liegt das Relais & Châteaux-Hotel HOHENHAUS. Hier können Sie die unvergleichliche und ursprüngliche Natur genießen. Das stilvolle Hotel ist eine perfekte Oase für anspruchsvolle Gourmets und Naturliebhaber. Die Wartburg, die Goethestadt Weimar und das Schloss Wilhelmshöhe mit der umfangreichsten Rembrandt-Sammlung der Welt locken zu erlebnisreichen Ausflügen.



DESSERT: Sablé mit Holzkohle, gegrillten Quitten und Orangen

PARIS / FRIPON
KLEINE TELLER, GROSSE AROMEN

IM FRANZÖSISCHEN BEDEUTET „FRIPON“ Schlingel oder kleiner Racker. Diesen Namen trägt nun eines der besten modernen Bistros in Paris und lockt zahlreiche Gäste ins eher schmuddelige 20. Arrondissement am Rande der City. Einst ein Eckcafé, jetzt schick durchgestylt von den Innenarchitekten Hauvette et Madani mit weißen Marmorwänden, vielen Spiegeln, einem großen Tresen mit Bar, dazu helle Holzmöbel im klaren skandinavischen Design.

Die junge Chefköchin Pauline Séné liebt Früchte und Gemüse, weil ihre Großeltern einst Gemüse anbauten und ihr Vater am Großmarkt Rungis in Paris arbeitete. Ihre kleinen Menüs entwickeln sich ständig weiter, zeichnen sich aber immer durch prägnante Aromenkombinationen aus. Gelungen war etwa ein asiatischer Gurkensalat mit Erdnüssen, Ingwer, Grapefruit-Segmenten und Fischsauce mit einer höchst intensiven Tomaten-Gazpacho. Kalbsbraten serviert sie mit Auberginenkaviar, Kräutersalat und Steinköhler in einer warmen Vinaigrette mit Dill und Koriander. „Ich liebe frische Kräuter“, sagt Séné, „sie sind so gesund und gleichzeitig aromatisch.“ Bei den feinen Desserts begeisterte ein hausgemachter Lemon Curd mit Sauerklee-Sorbet und Rhabarber-Crumble und dickem Rahm. Die sehr gastfreundlich kalkulierte Weinkarte bietet viele Bio- und Naturweine. Charmanter Service.

Fazit: Stimmiges Genusserlebnis, das einfach Spaß macht.

Alexander Lobrano

20. Arr., 108 Rue de Ménilmontant, FR-75020 Paris,
Tel. 0033-981 89 27 40, Mo-Fr abends geöffnet,
Hauptgerichte € 36-45
TIPP: Unbedingt die Austern probieren.

SMALL TALK

Johannes King eröffnet im alten Keitumer Bahnhof einen Genussort rund um gute Produkte – schmecken, erleben und genießen ist das Motto. +++ Arne Linke hat das Restaurant „Ahlmanns“ in Kiel verlassen und arbeitet derzeit in der Schweiz.

VOM FEINSCHMECKER GETESTET & BEWERTET

RESTAURANTS:

- In jeder Hinsicht perfekt
- Küche und Service herausragend, Ambiente und Komfort außergewöhnlich
- Exzellente Küche, sehr guter Service, Komfort und Ambiente bemerkenswert
- Sehr gute Küche, guter Service, angenehmes Ambiente, komfortabel
- Gute Küche, ansprechendes Ambiente
- Solide Küche, sympathisches Lokal
- Bewertung ausgesetzt

HOTELS

- In jeder Hinsicht perfekt
- Außergewöhnliches Haus mit hervorragen dem Service in bemerkenswerter Lage
- Großer Komfort bis ins Detail, sehr guter Service, rundum Wohlbefinden
- Guter Komfort, freundliche Atmosphäre
- Komfort über dem Durchschnitt und/oder freundliche Atmosphäre
- Sympathische Unterkunft
- Bewertung ausgesetzt

SYMBOLE:

- Bar
- BIO Bioangebot
- Garage oder Parkplatz
- Mittags geöffnet
- Pool
- gutes vegetarisches Angebot
- Terrasse und/oder Garten
- Imbiss/Bistro/Weinstube
- Übernachtung möglich
- Weinangebot
- WLAN gratis
- Zimmerservice
- EC-Cash
- Kreditkarten
- Nur Barzahlung

TESTEN SIE JETZT **CICERO MIT ÜBER 33% RABATT!**

3 AUSGABEN MIT 33 % ERSPARNIS

23,50 €

+ VICTORINOX TASCHENMESSER „CLASSIC“!



VICTORINOX TASCHENMESSER „CLASSIC“:

- Klinge, Schere, Nagelfeile mit Nagelreiniger
- Schlüsselring und Etui
- Zuzahlung: 1,– €

Jetzt 3x Cicero mit Ersparnis sichern:

CICERO.DE/TESTEN

TEL: 030 – 3 46 46 56 56

Bei telefonischer Bestellung bitte immer die Bestell-Nr.: 208 7826 angeben. 3 Ausgaben für zurzeit nur 23,50 € – zzgl. 1,– € Zuzahlung (inkl. MwSt. und Versand). Es besteht ein 14-tägiges Widerrufsrecht. Zahlungsziel: 14 Tage nach Rechnungserhalt. Anbieter des Abonnements ist die Res Publica Verlags GmbH. Belieferung, Betreuung und Abrechnung erfolgen durch DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH als leistenden Unternehmer.

Cicero
MAGAZIN FÜR POLITISCHE KULTUR

Reportagen, Analysen und Kommentare von weltweit renommierten Autoren und Persönlichkeiten aus Politik, Wirtschaft und Kultur.







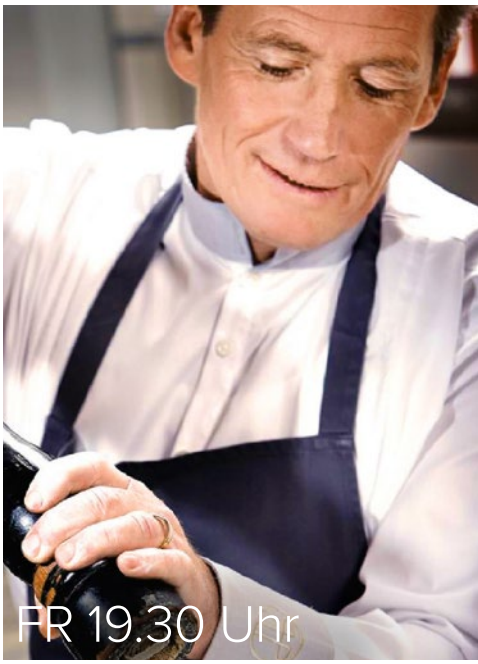
Weitere Angebote finden Sie unter:

cicero.de/abo


FR 14 Uhr

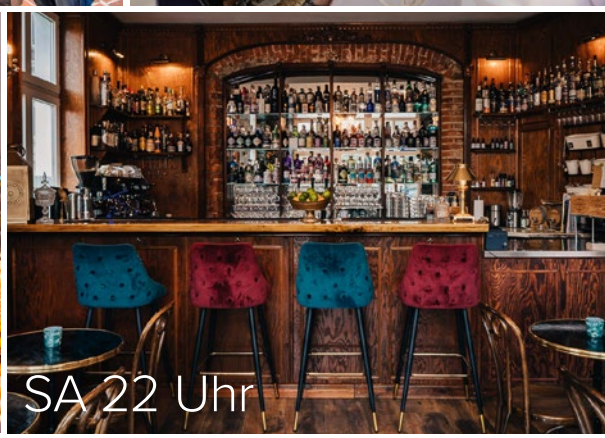


48 Stunden in LÜBECK


FR 19.30 Uhr


FR 16.30 Uhr


SO 10 Uhr


SA 22 Uhr


SA 12.30 Uhr

FREITAG

14 UHR Für ein langes Wochenende mit romantischem Flair, Weihnachtsmarkt-Besuch und Shopping in individuell geführten Läden ist die Hansestadt im Norden jetzt das richtige Ziel. Wir checken ein im Atlantic Hotel Lübeck, zentral gelegen in der Altstadt. Von hier aus hat man alle Sehenswürdigkeiten und Einkaufsadressen in Laufweite. Die Zimmer sind modern, empfehlenswert sind hier die geräumigen Suiten und Studios.

14.45 UHR Zunächst geht es zum Rathausplatz für eine Führung (Mo-Fr 11, 12 und 15 Uhr, Sa, So 12 Uhr, Infos: Tel. 0451-122 10 05) in dem weltberühmten mittelalterlichen Gebäude, in dem auch heute noch die Verwaltung, die Bürgerschaft und der Senat der Stadt ihren Sitz haben. Schon die Eingangshalle im Stil der Neugotik ist beeindruckend.

16.30 UHR Die Weihnachtsmärkte haben hier eine lange Tradition und ziehen sich durch die ganze Stadt: Weniger trubelig, fernab vom Glühweinduft sind die Kunsthandwerkermärkte in den Kirchen. Besonders schön ist der Markt im Heiligen-Geist-Hospital (26.11.-4.12., täglich 11–19 Uhr, Eintritt € 3). Unterm stimmungsvollen Gewölbe werden an rund 100 Ständen handgemachte Unikate angeboten – der Reinerlös geht an kulturelle und soziale Projekte in Lübeck.

19.30 UHR Dinner im „Wullenwever“: In den hellen Räumen des alten Kaufmannshauses aus dem Jahre 1585 steht Roy Petermann (Foto) seit über 30 Jahren am Herd und kocht beständig auf hohem Niveau. Die klassisch französische Basis kombiniert er mit mediterranen und asiatischen Einflüssen. Große Weinkarte mit 350 Positionen.





FOTOS: LUCIA BARTL, THOMAS BERG, OLAF MALZAHN/LTM, CHRISTIAN SCHAFFRATH/LTM, ANEKA SCHWERDFEGER, LUKAS SPÖRL/SEANSON AGENCY/JALAG

SAMSTAG

11 UHR Nach dem Frühstück zieht es uns in die quirlige Hüxstraße. Die vielen kleinen inhabergeführten Läden – Mode, Schmuck und Galerien – laden zum ausgiebigen Bummeln und Shoppen ein.

12.30 UHR In der Straße befindet sich auch das Restaurant „Vai“ mit kreativen Gerichten, immer eine gute Stärkung zwischendurch. Abends kommen hier weltläufig international orientierte Gerichte auf die Tische – etwa Krustentiersuppe mit Kabeljau und Rouille, Calamari mit Pak-Choi und Ananaschutney (Foto) oder Tagliatelle mit Lammbolognese.

16 UHR Für die Kaffeepause steuern wir das junge, sympathische Café Fräulein Brömse an. Jana Leitzke und Tanja Wolff führen heute das Lokal, unterstützt von den Inhabern des „Kaffeehauses“. Konditormeisterin Natalie Schulz bestückt die Kuchenvitrine mit kleinen Windbeuteln, Apfel-Sahne-Baiser und veganen Kreationen. Originell ist das unterschiedliche Porzellan mit Flohmarkt-Charme.

18 UHR Füße hoch, ausruhen und frisch machen im Hotel. Für den Abend ist im Restaurant des Schabbelhauses reserviert.

20 UHR Stilvoll hanseatisch und gemütlich zugleich ist das Ambiente: Tische, Stühle und Schränke sind historisch, Kronleuchter hängen von der Decke. Nach warmer Blutwurst vom Juvenilferkel auf Linsensalat und Backe vom irischen Weideochsen, in Rotwein geschmort, und – ein seltener Genuss – gebratenem Kalbsherz mit Balsamessigsauce steht der Sinn noch nach einem Digestif.

22 UHR Wenige Minuten entfernt ist Dietrichs Bar, perfekt für einen Absacker. Von der großen Barkarte entscheiden wir uns in der Adventszeit für die Tiki Queen: Rum, Marzipan plus Limette und dem hauseigenen Gin „König-GIN“. Lübecker Essenz im Glas.

SONNTAG

10 UHR Für das Sonntagsfrühstück sollte man das wunderbare Traditionscafé von Niederegger nicht verpassen. Die große Karte hält von englisch, nordisch, italienisch viele Varianten für den Start in den Tag bereit – ein Niederegger Marzipan-Frühstück gibt es natürlich auch.

11.30 UHR Bis Ende März 2023 ist im St. Annen Museum (das Buddenbrookhaus wird gerade renoviert) eine Ausstellung über den erfolgreichsten Roman Heinrich Manns, „Der Untertan“, zu sehen. Wie aktuell Manns Roman mit den Themen Macht, Autorität, Gehorsam und Zensur ist, zeigt der Bezug zur Gegenwart.

13 UHR Vor der Abreise noch eine letzte Stärkung im „Kaffeehaus“. Frisch geröstete Bohnenmischungen und die hauseigenen Schokoladen sind erstklassig. Proviant für die Rückfahrt – und schöne kulinarische Souvenirs und Geschenke für daheim. *Sabine Michaelis*

SCHLAFEN

Atlantic Hotel
Schmiedestr. 9-15, 23552 Lübeck, Tel. 0451-38 47 90, www.atlantic-hotels.de/hotel-luebeck, 135 Zi., DZ ab € 129

ESSEN

Wullenwever
Beckergrube 71, 23552 Lübeck, Tel. 0451-70 43 33, www.wullenwever.de, Mi-Sa abends geöffnet, Menüs € 90-145

Vai
Hüxstraße 42, 23552 Lübeck, Tel. 0451-400 80 83, www.restaurant-vai.de, Mo abends, Di, Fr, Sa mittags und abends, So abends geöffnet, Hauptgerichte € 16-65

Schabbelhaus
Mengstraße 48-50, 23552 Lübeck, Tel. 0451-720 11, www.schabbelhaus.de, Di-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 18-48

Niederegger Café
Breite Str. 89, 23552 Lübeck, Tel. 0451-530 11 27, www.niederegger.de, Mo-Fr 9-19 Uhr, Sa 9-18 Uhr, So 10-18 Uhr

Fräulein Brömse
Hinter der Burg 2, 23552 Lübeck, Tel. 0451-80 90 99 48, www.cafe-fraeuleinbroemse.de
Mo-So 10-18 Uhr

Dietrich's
An der Untertrave 108, 23552 Lübeck, Tel. 0159-01 44 74 54, www.dietrichs-luebeck.de, Mo-So abends geöffnet

INFOGUIDE AUF S. 138, ZUM DOWNLOAD QR-CODE SCANNEN


GESCHMACKSSACHEN

IN WAGEN 7

TEXT ALEXANDER OETKER

„Geschmackssachen“, Heft 10/2022

Das Essay von Alexander Oetker über den Wagen 7 war wirklich außergewöhnlich. Er beschreibt die Realität im Zugverkehr mit einem humorvollen Augenzwinkern. Kritisieren kann jeder, besonders, wenn etwas so offensichtlich ist. Oetker aber reicht der Zukunft immer wieder eine Hand und zeigt Optionen auf. Sei es der Hinweis auf das resiliente Zugpersonal oder die tschechische Staatsbahn als Benchmark. Das hat Stil. **FRANK REUSCH**

„Salon“, Heft 10/2022

Bayern ist weiß-blau!

Nachdem ich wie immer gespannt den neuen FEINSCHMECKER aufschlug, gab’s auf S. 12 gleich einen kleinen Tiefschlag. Wird da doch die Farbkombination „Blau-Weiß“ in Verbindung mit der Wiesn und Bayern gebracht. Für alle echten Bayern ein kleiner Fauxpas. Die bayerischen Landesfarben sind Weiß und Blau, und zwar nur in dieser Reihenfolge. Blau-Weiß steht dagegen für einen bekannten Fußballverein in Gelsenkirchen. Und Weißwürste dürfen, nicht wie von Ihnen geschrieben, bei uns nicht nur zum Frühstück, sondern auch zu anderen Tageszeiten verzehrt werden. Solange das nicht auf einem „blau-weißen“ Tischtuch geschieht. Nichts für ungut.

HEINRICH WIMMER

Wer Bayern mit blau-weiß verbindet, muss ein Nordlicht sein … Apropos: Eine gewisse Nordlastigkeit Ihrer Berichterstattung fällt mir als Stammleser übrigens immer wieder auf. Pfiat di, wie wir Bayern sagen.

HANS BAUER

„Wo bleibt der Gast?“, Heft 8/2022

Mehr davon, bitte

Ihr Essay ist nicht nur bemerkenswert, weil hier ein brandheißes Thema angesprochen wird, sondern auch, weil Sie darin unbeschönigt die überzogen merkantile Ausrichtung dieser Art der Gastronomie darstellen. Dennoch: Es sei dem kleinen, wohlhabenden Anteil unserer Bevölkerung gegönnt, diese sündhaft teuren Häppchen zu genießen, wäre da nur nicht der Nachahmereffekt. Bereits lediglich gute Restaurants versuchen leider, auf diesen Trend aufzuspringen. Ich wünsche mir in Zukunft mehr solcher Einlassungen im FEINSCHMECKER. Nochmals: Kompliment!

WOLFRAM WITZLEBEN

„Saisonküche“

Nachkocherlebnisse

Seit Jahren gehören wir zur Fangemeinde des FEINSCHMECKERS, freuen uns auf jede neue Ausgabe, die Hotel- und Restaurant-Tipps, Reiseberichte – und auf die Rezepte und Vorschläge, die Monat für Monat Lust aufs Nachkochen machen. Am vergangenen Wochenende mussten wir leider zum zweiten Mal in kurzer Zeit feststellen, dass die tatsächlichen Zubereitungszeiten bzw. -abläufe so gar nicht dem entsprechen, was im Heft beschrieben wird.

Beispiele hierfür sind das Milchreis-Tiramisu-Törtchen mit Amarena-Kirschen aus Heft 4/2021 (nach unserer Erfahrung ist es unmöglich, Milchreis in 20 Minuten bei mittlerer Hitze weich zu garen) oder die Sommerbeeren-Eisbombe auf Pistazien-Biskuit aus Heft 7/2022 (sie ist insgesamt sehr gut gelungen, das im Heft beschriebene Tupfen zweier Sorbets an den Schüsselrand erscheint uns aber als physikalische Unmöglichkeit).

Vielleicht geht es anderen Leserinnen und Lesern ja ähnlich, und vielleicht lässt sich die Angabe einer Koch- oder Garzeit noch differenzierter darstellen, beispielsweise unter Verweis auf die genutzte oder zu nutzende Art der Energie und die sich daraus ergebenden Abweichungen. Aber abgesehen von solchen Erfahrungswerten hatten wir schon tolle Nachkoch- und Genusserlebnisse. Machen Sie also weiter so, liebes FEINSCHMECKER-Team, wir kauen derweil noch ein wenig auf harten Milchreiskörnern herum und warten auf die kommende Ausgabe! :-)

MARTINA UND THOMAS SCHWARTE



DIE MAGNUM

2014 Single Vineyard, Quinta de Quercus, Kastilien, Spanien: Der opulente Tempranillo mit gut eingebundenen Tanninen begleitet hervorragend Wild und Fleischgerichte. Genießen darf ihn Heinrich Wimmer.

Wir behalten uns vor, Briefe zu kürzen.
Post bitte an: redaktion@der-feinschmecker.de

FOTO: MICHAEL BERNHARDI

EXKLUSIV-EDITION

DER FEINSCHMECKER



100 % MADE IN GERMANY

Jetzt bestellen!

www.feinschmecker.de/shop

URSPRÜNGLICH. PURISTISCH. LANGLEBIG.

Hochwertiger Holzkohle-Grill aus High-Tech-Gusslegierung ⬢ Umfangreiches Set an professionellen Grilleinsätzen in Eisenguss-Qualität ⬢ Abnehmbarer Deckel für optimale Grillergebnisse

IMPRESSUM

DER FEINSCHMECKER

Heft 12/2022, Dezember, Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 9. November 2022.
„Der Feinschmecker · Tafelfreuden · Weinjournal · VIF Das Gourmet-Journal · Wein Gourmet" erscheint zwölfmal jährlich in der Jahreszeiten Verlag GmbH, Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg.
ISSN 0342–2739
Telefon: 040-27 17-0 (Zentrale), -33 80 (Redaktion)
E-Mail: redaktion@der-feinschmecker.de
Redaktionsmitglieder direkt:
vorname.nachname@der-feinschmecker.de
Verlagsmitarbeiter:
vorname.nachname@jalag.de
Internet: www.feinschmecker.de

Herausgeberin: Madeleine Jakits

Chefredakteurin: Deborah Middelhoff
Stv. Chefredakteurin: Gabriele Heins
Head of Creation: Kolja Kahle
Creative Director: Stefanie Raschke
Reise & Gastronomie: Deborah Middelhoff (Leitung), Sabine Michaelis, Julius Schneider
Wein & Küche, Lebensart: Gabriele Heins (Leitung), Uta Abendroth (stv.), Verena Kassubek, Katharina Matheis, Kersten Wetenkamp (stv.)
Textredaktion: Karin Szpott
Bildredaktion: Antje Elmenhorst (Ltg), Helgard Below (stv.)
Layout: Katharina Holtmann, Wibke Schaub (fr.), Tanja Schmidt
Redaktionsmanagement: Bodo Drazba
Kaufmännische Assistenz: Stephanie Schröder
Dokumentation: Bianca Berschick
Assistentin der Chefredaktion: Marion Voss
Freie Autoren und Mitarbeiter:
Kiki Baron, Patrick P. Bauer, Dieter Braatz, Dr. Stefan Elfenbein, Barbara Goerlich, Frank Kämmer, Alexandra Kilian, Helmut Krause, Alexander Lobrano, Caro Maurer, Stefan Maiwald, Petra Mewes, Axel Pinck, Jochen Pioch, Dr. Jens Priewe, Uwe Rasche, Christoph Ruf, Dr. Susanne Schaber, Uwe Studtrucker, Ulf Sundermann, Gabriele Thal
Gastronomische Korrespondenten Patricia Bröhm (fr.), Stefan Chmielewski (fr.)
Kolumnist: Alexander Oetker (fr.)
Karten: CaD, Consult and Design
Eventmarketing: Kenny Machaczek

Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt:
Deborah Middelhoff

Geschäftsführung: Thomas Ganske, Sebastian Ganske, Arne Bergmann, Susan Molzow, Peter Rensmann
Publishing Director: Stefan Fuhr
Head of Production & Development: Bartosz Plaksa
Vertriebsleitung: Stefan Hagel

Vermarktung:
Jahreszeiten Verlag GmbH,
Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg,
Tel. 040-27 17-0, www.jalag.de
Geschäftsführung Sales und Content Solutions:
Arne Bergmann (verantwortlich für Anzeigen)
Brand Manager: Nadine Sturmat, Tel. 040-27 17-23 38
Anzeigenstruktur:
Christiane Sohr, Tel. 040-27 17-2436
Marketing Consultant:
Alexander Grzegorzewski

Ihre Ansprechpartner vor Ort:
Region Nord: Jörg Slama,
Tel. +49-40-22859 2992,
joerg.slama@jalag.de
Region West/Mitte: Michael Thiemann,
Tel. +49-40-22859 2996,
michael.thiemann@jalag.de
Region Südwest: Marco Janssen,
Tel. +49-40-22859 2997,
marco.janssen@jalag.de
Region Süd: Jonas Binder,
Tel. +49-40-22859 2998,
jonas.binder@jalag.de
Repräsentanzen Ausland:
Belgien, Niederlande & Luxemburg:
Mediawire International,
Tel. +31-651-48 01 08,
info@mediawire.nl
Frankreich & Monaco: Media Embassy International,
Tel. +33-6 03 92 09 15,
pierre-Andre.OBE@media-embassy.fr,
Großbritannien & Irland: Mercury Publicity,
Tel. +44-7798-665-395,
stefanie@mercury-publicity.com
Italien: Media & Service International Srl,
Tel. +39-02-48 00 61 93,
info@it-mediaservice.com
Österreich: Michael Thiemann,
Tel. +49-40-228 59 29 96,
michael.thiemann@jalag.de
Schweiz & Liechtenstein: Goldbach Publishing AG,
Tel. +41-21-349 48 91, eva.favre@goldbach.com
Skandinavien: International Media Sales,
Tel. +47-92 22 06 50, fgisdahl@mediasales.no
Spanien & Portugal: The International Media House,
Tel. +34-91-702 34 84, administracion@theinternationalmediahouse.com

Abonnement-Vertrieb und Abonnenten-Betreuung:
DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH,
Der Feinschmecker Kundenservice, 20080 Hamburg,
Tel. 040/21 03 13 71; leserservice-jalag@dpv.de,
www.shop.jalag.de/der-feinschmecker.
Der Jahresabonnementspreis für 12 Hefte beträgt bei Versand innerhalb Deutschlands € 142,80 inkl. MwSt., für die Schweiz sfr 280,80, für Österreich € 148,80 inkl. Versandkosten.
Studenten, Schüler und Auszubildende zahlen gegen entsprechenden Nachweis im Inland nur € 71,40, in Österreich € 74,40, in der Schweiz CHF 140,40.
Bei Nichtlieferung ohne Verschulden des Verlages oder infolge von Störungen des Arbeitsfriedens bestehen keine Ansprüche an den Verlag.
Der Feinschmecker (USPS no 13945) is published monthly by JAHRESZEITEN-VERLAG GMBH. Known Office of Publication: Data Media (A division of Cover-All Computer Services Corp.), 2221 Kenmore Avenue, Suite 106, Buffalo, NY 14207-1306.
Periodicals postage is paid at Buffalo, NY 14205.
Postmaster: Send address changes to Der Feinschmecker, Data Media, P.O. Box 155, Buffalo. NY 14205-0155,
E-Mail: service@roltek.com, Toll free: 1-877-776-5835
Einzelheftbestellungen:
leserservice-jalag@dpv.de,
Tel. Info-Service +49 (0)40/27 17-11 10,
Preis pro Heft: € 13,90 (inkl. MwSt.). Versand D/A/CH: € 2 pro Sendung, Versand in andere Länder: Posttarif www.dhl.de. Zahlbar erst nach Rechnungserhalt.
Vertrieb: DMV Der Medienvertrieb GmbH & Co. KG, Meßberg 1, 20086 Hamburg
Bildagentur Image Professionals GmbH
Tumblingerstr. 32, 80337 München
www.imageprofessionals.com

© Diese Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen Beiträge, Abbildungen, Entwürfe und Pläne sowie die Darstellung der Ideen sind urheberrechtlich geschützt. Mit Ausnahme der gesetzlich zugelassenen Fälle ist eine Verwertung einschl. des Nachdrucks ohne schriftliche Einwilligung des Verlages strafbar. Zurzeit gilt Anzeigenpreisliste 6.

DER FEINSCHMECKER ist im Zeitschriftenhandel und in allen Verkaufsstellen des Bahnhofsbuchhandels erhältlich.
Im Lesezirkel darf DER FEINSCHMECKER nur mit Verlagsgenehmigung geführt werden. Dies gilt auch für den Export und Vertrieb im Ausland.
Postproduction: K+R Medien GmbH, Darmstadt. Druck: Walstead CENTRAL EUROPE, Walstead Kraków SP. z o o., ul. Obronców Modlina 11, 30-733 Kraków, Poland

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

JAHRESZEITEN VERLAG
EIN UNTERNEHMEN DER **GANSKE VERLAGSGRUPPE**
Weitere Titel der JAHRESZEITEN VERLAG GmbH: AW ARCHITEKTUR & WOHNEN, CLEVER LEBEN, COUNTRY, FOODIE, HOLIDAY, LAFER, MERIAN, MERIAN SCOUT, POLETTO, PRINZ, ROBB REPORT, WEIN GOURMET

GASTGEBEN AUF STARNIVEAU

WIR BITTEN ZU TISCH



JETZT IM HANDEL!

Hier Heft oder E-Paper bestellen!



STEPHAN HINZ ist einer der bekanntesten Barkeeper Deutschlands. Er leitet die Bar „Little Link“ in Köln, hat eigene Drinks to go entwickelt und eine eigene Glasserie. cocktailkunst.de

DAS DUELL

Eine Frage, zwei Antworten: Genuss ist manchmal eben doch Ansichtssache! Zwei Persönlichkeiten bekennen Farbe – Folge 2: Barchef **Stephan Hinz** und Sommelière **Mona Schrader**

DIE ANTWORTEN:

1. … ZWIESPÄLTIG. Einerseits ist es toll, dass es für Menschen, die keinen Alkohol trinken möchten, neue Optionen gibt. Alkoholfreie Drinks lassen sich durch frische Zutaten wie Früchte und Kräuter, aber auch ohne diese Ersatzprodukte herstellen. Für mich geht es bei dieser Diskussion darum, das richtige Maß zu halten. Alkoholische Getränke werden sich geschmacklich nie ganz ersetzen lassen. Eine tolle Möglichkeit sind daher zum Beispiel Spirituosen mit reduziertem Alkoholgehalt als Basis für Getränke.

2. … So eine Bestellung gibt es nicht. Wenn wir mal einen Getränkewunsch nicht erfüllen können, bieten wir sinnvolle Alternativen an. Am Ende geht es darum, dass alle Gäste eine gute Zeit haben.

3. … einen Kalyarita Highball mit Tequila, Kalyx, Grapefruit, Limette, Agave und Tonic. Die Säure und die Süße des Drinks balancieren die Schärfe der Wasabicreme, und gleichzeitig ist der Drink leicht genug, um den Geschmack des Fischs hervorzuheben.

4. … einen RED HOOK COCKTAIL. Die komplexe Mischung aus Rye Whiskey, Punt e Mes und Maraschino ist einer der am meisten unterschätzten Klassiker.

5. … Bei einer Reise nach Kuba hatte ich das Glück, privat bekocht zu werden. Ich habe nichts erwartet, aber das Essen war unglaublich: Lobster, Languste, Kalb und selbst gebackenes Brot mit etlichen lokalen Spezialitäten und dazu eine ganze Menge Rum.

6. … höflich und aufmerksam. Wenn Kritik berechtigt ist, bin ich immer wissbegierig und lernbereit.

7. … UNSERE DURSTIGEN UND FLEISSIGEN MITARBEITER.

8. … keinen Kater zu haben ;). Mal ehrlich, das kommt selten vor – und wenn, dann hat man sich den Kater auch verdient.

DIE FRAGEN:

1. Gin und Wein ohne Alkohol finde ich …

2. Diese Bestellung kann ich nicht mehr hören, und zwar: …

3. Zu Thunfisch mit Wasabicreme empfehle ich: …

4. Einmal im Leben trinken muss man …

STEPHAN HINZ / MONA SCHRADER

5. Meine größte Genuss-überraschung war …

6. Der Gast will mich belehren. Darauf reagiere ich …

7. Reste in den Flaschen nehme ich für …

8. Mein Hausmittel gegen Kater ist …

DIE ANTWORTEN:

1. … nicht in meinem Kühlschrank ;)! Generell spricht nichts dagegen … Ich finde es toll, dass es auch für die Autofahrer etc. Alternativen gibt, doch fehlt mir persönlich einfach der WUMMS dahinter! Alkohol beflügelt nicht nur die Seele und steuert uns und unseren Körper irgendwann, er steuert auch den Geschmack. Für mich ist daher Alkohol ein sehr wichtiger Geschmacksträger im Wein und entscheidet viel beim Kombinieren von Wein zu Speisen.

2. … „TO GO"/AUSSER-HAUS-BESTELLUNGEN WÄHREND DES LOCK-DOWNS. HOFFENTLICH IST DIESE ZEIT VORBEI!

3. … entweder einen schönen Riesling Kabinett oder wir werden mal bisschen frecher und hochprozentiger (bin ja ein Freund von Volumenprozent) und schenken dazu einen tollen Sherry Manzanilla ein. Einfach ausprobieren!

4. …EINEN RAMMLINGER!!!! (SCHNAPS)

5. … Mein ERSTER Schluck Wein! Ich war 13 Jahre alt und durfte ein Miniglas des Süßweins Château d'Yquem probieren: In dem Augenblick war meine Leidenschaft für Wein geboren. Die Faszination für diese Traube und für dieses Resultat war und ist bis heute meine größte Genussüberraschung!

6. … NATÜRLICH CHARMANT WIE IMMER! Und wenn es dem Gast dann doch nicht charmant genug war, bekomme ich noch eine extra Belehrungsrunde auf einer der grandiosen Bewertungsportale im Netz!

7. … DEN NÄCHSTEN DRINK! BEI UNS GIBT ES KEINE RESTE.

8. … in der Nacht noch einen Döner verputzen. Der sogenannte „Vorarbeiter" gegen den Kater Und am nächsten Tag mit einem Prickler (Glas Schaumwein) weitermachen, um den Kreislauf wieder in Gang zu bringen …

MONA SCHRADER ist Chefsommelière im Restaurant „Jante" in Hannover, zugleich Geschäftsführerin und Inhaberin. Wein liebt sie leidenschaftlich. jante-restaurant.de



FOTOS: MARIA SCHIFFER, RTF DISTILLERS GMBH









DER FEINSCHMECKER Sonderausgabe 2022

REISEN

HAMBURG: Die Redaktion geht aus, und Sie kommen mit – Tipps von Spitzenküche bis zur Fischbude **RUHRGEBIET:** Kulinarischer Aufschwung zwischen Duisburg und Dortmund – innovativ und der Region verbunden

ESSEN

KOCH DES MONATS: Mitten im Lockdown als Take-away eröffnet, profiliert sich Arne Anker jetzt im Berliner „Brikz“ mit À-la-carte-Gerichten. **REZEPTE:** Saibling, Maultaschen, Lammkeule – Andreas Widmann präsentiert moderne Heimatküche

TRINKEN

ECHTE TYPEN: Im traditionellen Baden mischen Quereinsteiger und Charakterköpfe den Weinbau auf. **FRUCHT-RIESEN:** Jörg Geiger keltert legendäre Schaumweine ohne Alkohol aus Äpfeln und Birnen

LEBENSART

VITRA CAMPUS: In Weil am Rhein ist rund um die Möbelfabrikation ein einzigartiges Design-, Architektur- und Gartenareal entstanden. **GEPÄCK:** Eine Auswahl schöner, praktischer und nachhaltiger Produkte für unterwegs

DER NÄCHSTE FEINSCHMECKER ERSCHEINT AM 16. NOVEMBER 2022



Haben Sie eine FEINSCHMECKER-Ausgabe verpasst? Das muss Ihnen nicht wieder passieren ...
Jetzt ein Abo bestellen: Tel. 040-21 03 13 71, E-Mail: leserservice-jalag@dpv.de oder online unter shop.jalag.de

FOTOS: VIVI D´ANGELO, ISABELA PACINI/SEASONS.AGENCY/JALAG, PAVOL PUTNOKI



09120 Chemnitz, das küchenhaus Chemnitz · 10243 Berlin, Ralph Bosshammer · 10777 Berlin, Uwe Zoch · 13587 Berlin, Küchen Konzepte Bartenstein · 14482 Potsdam, Küchenatelier Babelsberg · 18057 Rostock, Das Küchenhaus Liebenberg · 21227 Bendestorf, Küchen Stöterau · 23845 Itzstedt, Creativ Küchen Design · 24632 Lentföhrden, Horst Einbauküchen · 25746 Wesseln, Küchenhaus König · 30855 Langenhagen, F+J GmbH · 32423 Minden, Küchenhaus Thulke · 33335 Gütersloh, VDM Das Küchenhaus · 37671 Höxter-Ottbergen, Das Küchenhaus Dikon 41334 Nettetal/41564 Kaarst, Küchen im Quader · 42719 Solingen, Das Küchenstudio Michael Zelmanski · 44135 Dortmund, Branz Haus + Küche · 46325 Borken, Bernhard Klocke Möbelwerkstätte · 46569 Hünxe, Küchenstil - Gabriele Koop-Törkel · 47475 Kamp-Lintfort, Wulff Küchen-Design-Center · 47559 Kranenburg-Frasselt, Grenzlandküchen Jansen · 49419 Wagenfeld, Küchenlounge Schlottmann und Stoppelberg · 49740 Haselünne, Küchenhaus Heller · 49779 Niederlangen, Barbaras Küchenhaus · 52146 Würselen, Das Küchenhaus Holger Habermann · 55128 Mainz Bretzenheim, Wolfgang Stieger · 57462 Olpe, Benedikt Halbe · 59348 Lüdinghausen, Lana-Küchen · 59590 Geseke, Heinz Schuster Innenausbau · 59846 Sundern, das küchenhaus Müller · 63607 Wächtersbach, das küchenhaus Jörg Usbeck · 66806 Ensdorf, Lebensraum Küche · 66839 Schmelz, Claudia Scherer Küchenstudio · 66954 Pirmasens, Peter Kling · 67433 Neustadt/Weinstr., Küchenhaus Mutschler · 67549 Worms, Küchen Mareczek · 68519 Viernheim, Küchen mit Biss · 71106 Magstadt, Schuhmacher Küchenhaus & Schreinerei · 72172 Sulz-Sigmarswangen, Küchenhaus + feiner Innenausbau Blocher · 73079 Süßen, Gröner Küchen & HomeElektro · 73547 Lorch, MZ-KüchenDesign · 73728 Esslingen, das küchenhaus ralph schober · 76473 Iffezheim, Dreier GmbH · 77977 Rust, Lehmann Küchen · 78050 Villingen-Schwenningen, K. & T. Benzing · 78315 Radolfzell, Janik Küchen + Wohnen · 79189 Bad Krozingen, Dieter Schrader · 79540 Lörrach, Küchen Design Höllstin · 83365 Nußdorf, Nussdorfer Küchenhaus · 83626 Valley-Unterdarching, Valleyer Küchenhaus · 84375 Kirchdorf, Inntalküchen Birkl · 85521 Ottobrunn, Die Moderne Küche Sager · 86179 Augsburg, Hirzbauer Ihr Küchenbauer · 86825 Bad Wörishofen, Küchen Dillis · 88317 Aichstetten, Allgäuer Küchenstudio · 88630 Pfullendorf, Brier Küchen · 90427 Nürnberg-Großgrundlach, Design Manufaktur · 90592 Schwarzenbruck, Strobl die küchenwerkstatt · 93345 Hausen/Herrnwahlthann, Schmidbauer Küchen · 94209 Regen, Küchenhaus Augustin

KÜCHEN, DIE PASSEN

dk das küchen haus®



Mehr Inspiration
@reiskontor.de

ORYZA
seit 1976

Erlebe Reis!



Ein Hochgenuss für Risotto-Liebhaber.

Aus dem Piemont in Italien kommt ein Risotto-Reis, der Feinschmecker schwärmen lässt: der ORYZA Selection Risotto Carnaroli.

Die großen, glatten Körner mit bissfestem Kern und außergewöhnlich feinem Geschmack verwandeln jedes Gericht in eine cremige Risotto-Kreation.

Nicht umsonst gilt Risotto Carnaroli in Italien als der beste Risotto-Reis.

Tolle Rezepte und mehr auf **www.oryza.de**



Erhältlich in unserem Online-Shop:
REISKONTOR.DE