DEUTSCHLAND
ARGENBÜHL: Hotel Ellgass BERLIN: Heritage, Hotel Luc FREIBURG IM BREISGAU:
Martin Fauster – Zur Wolfshöhle HERLESHAUSEN: Hotel Hohenhaus, La Vallée Verte
KÖRPERICH/EIFEL: Genusswerk MAINZ: Pankratz
MALENTE: Gut Immenhof, Rodesand PANKER: Ole Liese, 1797 VOLKACH: Weinstock

ÖSTERREICH
ACHENKIRCH: Posthotel Achenkirch HINTERGLEMM: Designhotel Wiesergut
GOING AM WILDEN KAISER: Stanglwirt

SCHWEIZ
ASCONA: Castello del Sole, Locanda Barbarossa

ZÜRICH: Hotel Storchen,
Hotel Widder, La Rotisserie, Widder Restaurant

ITALIEN
CASTEL SAN PIETRO TERME: Aurevo, Palazzo di Varignana FONTANELLE DI ROCCABIANCA: Hostaria Da Ivan
GAIDA DI REGGIO EMILIA: Medici Ermete
MEDOLLA: Cantina Ventiventi MONTAGNA: L’Orangerie, Manna Resort
MONTEBELLO: Osteria Del Borgo POGGIO TORRIANA: Tenuta Saiano POLESINE PARMENSE: Antica Corte Pallavicina
QUATTRO CASTELLA: Ca’ Matilde, Fattoria Rossi, Roncolo 1888, Venturini Baldini
REGGIO NELL’EMILIA: La Razza SANTARCANGELO DI ROMAGNA: La Sangiovesa
TORRIANA: Povero Diavolo di Torriana

FRANKREICH
NANCY: Boulangerie Chastel, Café Quokka, Hôtel d’Haussonville, L’Arsenal, L’Excelsior, Le Ch’timi, Maison des Sœurs Macaron, Transparence, Marché Central PARIS: Jean Imbert au Plaza Athénée
PYLA-SUR-MER: Le Ski Club

SPANIEN
AHILLAS: Bodegas Terra d’Art, ALPUENTE: Baldovar 923 FONTANARS DELS ALFORINS Casa Los Frailes, Rafael Cambra MOGENTE/MOIXENT: Celler del Roure, Pitxo
MELIANA: Cà Pepico
VALENCIA: Casa Montaña

AUSTRALIEN
MELBOURNE: Attica

5/22 ADRESS

GUIDE

perfekte Ort zum Abschalten, aber auch zum Schwelgen in den hausgemachten Spezialitä-ten, von Lambrusco über Aceto balsamico. Schmucke Zimmer, familiärer Service.

AAB Via Filipo Turati 41, IT-42020 Quattro Castella, Tel. 05 22 88 84 78,
www.venturinibaldini.it,
17 Zi., DZ ab € 250 R QHJO

5Tenuta Saiano
Traumhaftes, schlichtes B & B in den Bergen kurz vor Rimini. Eigener Wein, Olivenöl und viele Tiere auf 100 Hektar.

A Via Casone 35, IT-47825 Pog-gio Torriana, Tel. 05 41 67 55 15, www.tenutasaiano.it,

4 Zi., DZ ab € 97 R Q HO

Restaurants
6Ca’ Matilde
Andrea Vezzani kann es ver-spielt und traditionell: Fantasie-volles wie Espuma von der Grasparossa-Traube steht ne-ben dem schlichten, aber köst-lichen Salat aus dem eigenen Garten. Spitzenprodukten wie Culatello und Parmigiano lässt er das Rampenlicht.
AAA Loc. Rubbianino, Via della Polita 14, IT-42020 Quattro Cas-tella, Tel. 05 22 88 95 60, www. camatilde.it, Mi-So mittags und abends geö net,
Menü ab € 85 R Q IKMN

7Hostaria Da Ivan
Barbara Aimi und Ivan Albertelli servieren Köstlichkeiten der Region mit immer wieder über-

raschenden Elementen. Einma-lige Atmosphäre, die vier Gäste zimmer im ersten Stock ermög lichen Genuss beim Abendessen ohne Reue.
AAB Strada Villa 24, IT-43010 Fontanelle di Roccabianca,
Tel. 05 21 87 01 13, www.hostaria daivan.it, Mi-So mittags und abends geö net, Hauptgerichte € 11-16, Menü € 50 R Q IK M N

8La Sangiovesa
Im hübschen Santarcangelo ge-legen, auf mehrere Säle eines restaurierten Palazzos verteilt – gleichzeitig eine Art Heimat-museum mit Bildern alter und junger Meister der Region. Hausgemachte Pasta, fl eisch-lastige Klassiker der Region.
A A Piazza Beato Simone Balac-chi 14, IT-47822 Santarcangelo di Romagna, Tel. 05 41 62 07 10, www.sangiovesa.it,
Mo-Fr abends, Sa-So mittags und abends geö net, Hauptgerichte € 16-22 RQK

9Osteria Del Borgo
Italien wie aus dem Film: karierte Tischdecken, viele Einheimische, der halbe Liter Hauswein kostet drei Euro, die Pasta sechs Euro – dazu die Spezialität der Region, Kaninchen im Speckmantel.
b Via Castello di Montebello, IT-47825 Montebello,
Tel. 05 41 67 54 44, Mi-So mit-tags und abends geö net,

Hauptgerichte € 10 IK

0Povero Diavolo
Giuseppe Gasperoni gilt als ei-

ner der interessantesten New-comer Italiens. In dem unschein-baren Restaurant im Hinterland der Romagna gibt es Erstklassi-ges aus der Region, ob von der Küste oder aus den bewaldeten Bergen, ob Risotto mit Seespin-ne und Grapefruit oder Kalbs-bäckchen-Cannelloni mit Trü eln. AAA Via Roma 30, IT-47824 Torriana, Tel. 05 41 67 50 60, www.osteriapoverodiavolo.it, Do, Fr abends, Sa-Mo mittags und abends geö net,
Menüs € 50-75 RQN

Einkaufen
!Fattoria Rossi
Gegründet 1868 und seitdem in Familienhand, Parmigiano in höchster Qualität und mindes-tens 24 Monate gereift, dazu Salami, Schinken und Wein aus eigener Produktion.
• Loc. Montecavolo,
Via Leopardi 18,
IT-42020 Quattro Castella,

Tel. 05 22 88 68 13,
www.fattoriarossi.it, Mo-Sa 8.45-12.30 Uhr und 15.30-19 Uhr Q

Weingüter
"Cantina Ventiventi
Geleitet von dem erst 24-jähri-gen Andrea Razzaboni, ist
das Weingut jung, frisch und konsequent biologisch, auch in Sachen Nachhaltigkeit und autarker Energieversorgung. 30 Hektar, sechs Etiketten, fünf davon nach klassischer Methode in Flaschengärung. AAA Via della Saliceta 15, Strada Provinciale 5, IT-41036 Medolla, Tel. 34 40 33 07 71, www.ventiventi.it,
Besuch: n.V. RQ

§Medici Ermete
Alessandro Medici stieg mit 23 Jahren in den Familienbe-trieb ein und kümmert sich um 80 Hektar. Er legt Wert auf qualitativ hochwertige Erträge.

HOTELS MIT EIGENER LANDWIRTSCHAFT
SEITE 38

BESONDERE HOTELS

FARM TO Vom Acker auf den Tisch:

Immer mehr Hotels arbeiten
nach dem Prinzip der Selbst-
versorgung – mit eigener
Landwirtschaft. Hier sind

bemerkenswerte Beispiele TABLE

Farm-to-table ist für imer mehr Hotels kein Schlag-
wort, sondern gelbte Nachaltigkeit. Gerade im
deutschsprachigen Raum entsehn zunehmend Konzep-
te mit eigenr Landwirtschaft. Gäste schätzen so viel
Nachvolziehbarkeit. Sie könen im Gemüsegarten, auf
der igen Alm oder den Streuobstwiesn vor Ort erl-
ben, wo das Esen herkomt.
OLE LIESE / GUT PANKER / SCHLESWIG-
HOLSTEIN
Eine lange Traditon hat die Verbindung von Ackerbau
und Gastfreundschaft auf Gut Panker in der Holstei-
nischen Schweiz. Seit dem 18. Jahrundert befindet sich
das Landgut mit dem imposante Hernhaus nd inte-
grietm Hotel im Besitz der Landgrafen von Hesen. Im
Mai, wen die Rapsfelder leuchtendgelb lühen, ist die
schönste Zeit für eine Besuch. Die dylische Land-
schaft lädt zum Spazierngehn ein, vom Hesenstein-
turm schaut man bis zur Oste, auf alten Streuobstwie-
sen wachsen fast vergesen Sorten wie dr Weiße Win-
terglockenapfel oder Kirschen mit dem schöne Namen
„Große Prinzesin“. Und miten im Haferld steht eine

F Seit dem 18. Jahr-

hun rt gibt es das
„Gt Panker“, wo
Landwirtschaft und
Hotelbeieb z-
sam nghören

TEXT PATRICA BRÖHM

38 DER FEINSCHMECKER 5/202 5/202 DER FEINSCHMECKER 39

DEUTSCHLAND
Eifel
Genusswerk
Aus einem Biobauernhof heraus entstand 2017 das Boutique-hotel mit 10 Suiten in puristisch-zeitgemäßem Design. Eigene Kräuter- und Gemüsegärten, Rinderzucht, Getreideanbau, eigene Jagd und Streuobstwie-sen. Im Restaurant serviert die Chefi n ihre Interpretation alter

Zum Weinmuseum kommen 10 000 Besucher pro Jahr. AAA Via Isaaco Newton 13, IT-42124 Gaida di Reggio Emilia, Tel. 05 22 94 21 35,
www.medici.it, Besuch: n.V.

(siehe Website) RQ

$Venturini Baldini
Traumlage in den Hügeln der Matilde di Canossa, 32 Hektar biologisch bewirtschaftet, unter-stützt vom Önologen Riccardo Cotarella. Köstlich: der Rosé „Cadelvento“. Große Aceto-balsamico-Produktion.

AAA Via Filipo Turati 41, IT-42020 Quattro Castella, Tel. 05 22 88 84 78,
www.venturinibaldini.it, Besuch n.V. RQ

TAKE FIVE
SEITE 70

TAKE FIVE: CORNELIA FISCHER, FOLGE 1

„Brathering“

TAKE5

von der Frankenforele
mit Kartoffeln

Im Anglerglück Cornelia Fischer vom Weinstock im fränkischen

Volkach präsentiert hier und in den nächsten
beiden Ausgaben kreative Gerichte
mit fünf Zutaten. Los geht es mit Forele

FOTOS MARCUS BASLER INTERVIEW GABRIEL HEINS

1. Forelenfilets 4 Stück, frisch, ohne Gräten
2. Zwiebeln 5 Stück
3. Traubenbalsam (Esig), 30 ml
4. Kartoffeln 5 Stück, festkochend
5. Kräuter & Blüten 10 g (z.B xxx), als Garnitur

AUS DER SPEISEKAMER:
Weiznmehl zum Mehliern der Foreln, 10 ml Rapsöl,
Zucker, 1 Lorberblat, 2 Wacholderberen, 5 schwarze Pfe rkörner,
abgeriben Schale von 1 ganzen? Bioztrone, Salz,
1 /2 geschälte? Knoblauchzehn, 1 Eigelb, ½ TL Senf
SCHWIERIGKEITSGRAD x
ZUB TUNGZEIT x Minuten plus mindestens
2 Stunden Marinerzeit ZUTAEN für 4 Persone

1 Mit einer Grätenzange die Gräten der Forelnfilets
ziehn. Filets unter kaltem Waser abspülen, auf einem
Tuch trockne und salzen.

2 Die Filets mit der Hautseit ins Mehl egn, Mehl
abklopfen. Filets kurz in 10 ml Rapsöl auf der Haut
anbraten. Auf einem Tuch auskühlen lasen.
3 Zwiebln halbiern und in feine Streifn schneiden.

4 Den Traubenbalsamesig aufkochen (je nach
Säureghalt ewas Zucker dazugebn) und vom Herd
nehmen. Gewürze (Lorber, Wacholder, Pfe r,
Zitroneschale?) und Zwieblstreifn hinzugebn, ein
par Minuten auskühlen und ziehn lasen.
5 Die Forel nfilets zum zim erwarmen Sud gebn und
darin ziehn lasen (mindestens 2 Stunden, höchstens
2 Tage). Die Säure verstärkt sich mit der Zeit.
6 Die Kartoffeln i reichlich Salzwaser mit 1 geschäl-
ten? Knoblauchzeh gar kochen.
7 Die Hälfte der Kartoffeln mit dem Eigelb in eine
Mixbecher gebn, ½ Knoblauchzeh, 20 g eingelgte
Zwieblstreifn, 3 EL Einlegsud und Senf dazugebn.
90 ml Rapsöl angsam einlaufen lasen und mit dem
Mixer ine cremige Kartoffelmayonaise schlagen.
Nach Beliben salzen und pfe rn.
8 Restliche Kartoffeln i Scheiben schneiden, salzen.
9 Forel nfilets aus der Marinade nehmen und auf
einem Tel r anrichten, Kartoffelcreme in Tupfen
darufgebn, die Kartoffelscheiben auflegn, erneut
mit der Kartoffelcreme dekorie n. Kräuter mit ewas
Einlegsud marinern und auflegn.

5/20 2 DER FEINSCHMECKER 71

Volkach
Weinstock
Cornelia Fischer ist nach Sta-tionen bei Christian Jürgens und zuletzt als Souschefi n bei Andreas Caminada zurück in der unterfränkischen Heimat. Ihre Küche ist unverspielt und produktorientiert, weltläufi ge und regionale Akzente werden auf leichte Art vereint.
AAB im Hotel zur Schwane, Hauptstr. 12, 97332 Volkach, Tel. 09381-806 60,
www.schwane.de,
Mo, Di, Fr-So abends geö net, Hauptgerichte € 34-49
R Q h m

WEINREISE VALENCIA
SEITE 82

FEINSCHMECKER GETRÄNKE

EIN GLÜCKSFAL
beschert Rafel
Camba Weinbrge
it Forclà-Re n:
De hist isch
Rotw n orte past
perfkt i das
Klima von Clriano

DIE REGION
CLA A wird als

„Toskan Valenci“,
bezichet, ud
das t na liegnd:
Snfe Hüg,
Oliv haine und
Wenberg prägen
d Landstich

Die Weinregion Valencia hat eine lange Traditon
und denoch herschten hier oft Masenweine vor.

Eine dynamische Szene von Winzerinen und
Winzern hat das verändert: mit Handwerk, alten
Sorten und dem Vertauen in ihr Teroir
TEXT PATRICA BRÖHM FOTOS MARKUS BASLER

Stars Spaniens neue

82 DER FEINSCHMECKER 5/202 5/202 DER FEINSCHMECKER 83

Vorwahl Spanien: 0034

Weingüter
1Baldovar 923
Engagiertes, noch recht junges Projekt im Hochland der Alto Turia. Hier entstehen aus loka-len Rebsorten echte Bergweine auf Höhen zwischen 900 und 1200 Metern, darunter auch Experimentelles wie der Orange-Wein Rascaña. Weintipps: 2019 Cañada Paris (W), 2019 Berandía (R) Bezugsquelle:
www.zweiinzwanzig.com AAB Baldovar 17, ES-46178 Alpuente, Tel. 617 42 67 17, www.baldovar923.es
Besuch: Sa vormittags und abends, So vormittags n.V. RQ

2Bodegas Terra d’Art
In einem abgelegenen Tal der Alto Turia trotzt Juan José Mar-tínez den steinigen Böden und alten Reben sehr eigenständige Weine aus alten Sorten ab, die in Spanien bereits für Aufsehen sorgen.

Weintipps: 2019 La Madura (W), 2016 Finca El Maldito Bezugsquelle: www.tesdorpf.de AB C/ Proyecto 15, ES-46176 Ahillas, Tel. 963 14 30 33, www.bodegasterradart.com

Alle Hotels & Restaurants
getestet und bewertet

UNSER
BEWERTUNGSSYSTEM:
Alle Adressen sind von er-fahrenen FEINSCHMECKER-Redakteuren und Autoren getestet. Hier fi nden Sie alle Informa tionen zu den in dieser Ausgabe vorgestellten Restaurants a , Hotels a und Weingütern a .

RESTAURANTS:

a a a a a In jeder Hinsicht perfekt aaaa Küche und Service herausragend, Ambiente
und Komfort außerge-
wöhnlich

a a a Exzellente Küche,
sehr guter Service,
Komfort und Ambiente
bemerkens wert

a a Sehr gute Küche, guter
Service, angenehmes
Ambiente, komfortabel

a Gute Küche, anspre-
chendes Ambiente

b Solide Küche, sympa-
thisches Lokal

ccccc Bewertung ausgesetzt

HOTELS:

a a a a a In jeder Hinsicht perfekt a a a a Außergewöhn liches Haus mit hervorragen
dem Service in bemer-
kenswerter Lage
a a a Großer Komfort bis ins
Detail, sehr guter
Service, rundum Wohl-
befi nden

a a Sehr guter Komfort,
freundliche Atmosphäre
a Guter Komfort und
freund liche Atmosphäre
b Sympathische Unter-
kunft

ccccc Bewertung ausgesetzt

WEINGÜTER:

a a a a a Einer der besten Weinproduzenten
a a a a Herausragende Weinqualität
a a a Sehr gute Weinqualität
a a Gute bis sehr gute
Weinqualität
a Gute Weinqualität
b Halber Punkt

SYMBOLE:

f Bar
g Bioangebot
h Garage oder Parkplatz
I Mittags geö net
j Pool
V gutes vegetariches
Angebot
k Terrasse und/oder
Garten

l Imbiss/Bistro/Weinstube
m Übernachtung möglich
n besonderes
Weinangebot

o WLAN gratis
p Zimmerservice
r EC-Cash

q Kreditkarten
s Nur Barzahlung

CHEF’S TABLE
SEITE 8

CHEFʼS TABLE

ATICA
Melbourne, Australien
Wer in Australien keine Zeit
für eine Rundreise durchs
ganze Land hat, bekomt
sie bei Ben Shewry auf dem
Tel r serviert. Die Füle dies
Kontients zeigt sich auch
beim Desert, in dem eine
Sabyon aus Emu-Ei n der
Schale auf Schokladenis aus
heimschem Kako thront.

Darunter Stückhen der
Quandong, einer Fucht aus
der Savne. Bildungsreis
mal nders!

NESTHOCKER

ADRES EN, KARTEN UND BEWRTUNGEN ZUM HERAUSNEHMEN AUF SEIT 130

FOT: COLIN PAGE
8 DER FEINSCHMECKER 5/202

Melbourne
Attica
Ben Shewry setzt für seine hochkreative Küche auf lokale Zutaten, Bush food. Er gibt Bunya-Nüssen und Murnong-Wurzeln den Vorzug gegenüber Foie gras und Kaviar.
aaaab 74 Glen Eira Rd,
VIC 3185 Melbourne, Tel. 0061-395 30 01 11, www.attica.com.au, nur Abendessen, Di-Sa geö - net, Menü € 206 QFN

EMILIA-ROMAGNA
SEITE 20

FEINSCHMECKER REISE

EINFACH

Üpig und fein, bodenständig und aromareich: Das fließt in der
HIMMLISCH Emila-Romagna ales wunderbar zusammen. Eine Reise

durch die uritalienische Landküche, die sich mit der Zeit genauso
verfeinert hat wie die Pasta und der legendäre Lambrusco

TEXT STEFAN MAIWALD FOTS ANDREA DI LORENZO

DIE BRÜCKE
von ogia, m
7. Jahrundert von
Mönce bau,
führt i ine der
sc önst Stät
der Emila-Romagna

FOT: LUIG VACARELA/HUBER-IMAGES

20 DER FEINSCHMECKER 5/202 5/202 DER FEINSCHMECKER 21

Vorwahl Italien: 0039

Hotels
1Antica Corte Pallavicina Nobles Hotel und zugleich eine Azienda Agricola der feinsten Art, die praktisch alle Produkte versammelt, welche die Emilia einzigartig machen. René Red-zepi und Massimo Bottura be-ziehen ihre Schinken von Haus-herr Massimo Spigaroli.
AAA Strada Palazzo due Torri 3, IT-43016 Polesine Parmense,

Tel. 05 24 93 65 39, www. anticacortepallavicinarelais.it, 11 Zi., DZ ab € 210 R QHO

2La Razza
Paolo Zoboli ist Hotelier, Wirt, Bauer und Winzer. Sein Agritu-rismo bietet einen Golf-Kurz-platz, Reitkurse, Bogenschie-ßen, Yoga, geführte Radtouren und einen Außenpool. Im Restaurant kommt alles Selbst-produzierte auf den Tisch.
A Via Monterampino 3, IT-42123 Reggio nell’Emilia, Tel. 05 22 59 93 42,
www.agriturismolarazza.it,
12 Zi., DZ ab € 120 R Q H JO

3Palazzo di Varignana
Villa aus dem 18. Jahrhundert mit großem Privatpark und hy-permodernen Anbauten für die Gäste. Auf den 230 Hektar ste-hen 75 000 Olivenbäume, seit Neuestem wird auch Wein pro-duziert. Spa und Fitnessbereich, Tennisplätze, sogar ein Basket-ball-Halbcourt. Im Sommer kom-men weitere 20 Suiten hinzu.

AAAB Loc. Varignana,
Via Ca’ Masino 611A,
IT-40024 Castel San Pietro Terme, Tel. 051 19 93 83 00, www.palazzodivarignana.com, 150 Zi. und Suiten, DZ ab € 163 R Q H JO
AB „Aurevo“, mittags und abends geö net, Hauptgerichte € 22-26 K

4Roncolo 1888
Traumhaft gelegenes Hotel im Weingut Venturini Baldini: der

Besuch: Sa, So und Feiertage 11-14 Uhr RQ

3Casa Los Frailes
Eines der ältesten Weingüter Spaniens geht zeitgemäße Wege mit Demeter-Zertifi zie-rung, fein ausbalancierten Weinen aus alten Reben sowie Fokus auf der großen, lokalen Rebsorte Monastrell.

Weintipps: 2019 Dolomitas (R), 2016 1771 (R)
Bezugsquelle: www.andupez.de AAAB Casa Los Frailes s/n, ES-46635 Fontanars dels Alforins, Tel. 962 22 22 20, www.casalosfrailes.es
Besuch: Sa, So ab 12 Uhr n.V. RQ

4Celler del Roure
Pablo Calatayud gilt mit seinen frischen, schlanken Weinen als Pionier für die Wiederentde-ckung fast vergessener alter Rebsorten und die Rückbesin-nung auf eine traditionell hand-werkliche Weinbereitung (se-henswerter Amphorenkeller). Weintipps: 2020 Cullerot (W), 2020 Safrà (R)
Bezugsquelle: www.blauwein.de AAAB Los Corrales de Ruiz, ES-46640 Mogente/Moixent, Tel. 962 29 50 20,
www.alcusses.es,
Besuch: Mo-Fr 9-17.30 Uhr;
Sa, So 10-15 Uhr n.V. RQ

5Rafael Cambra
Cambra, vinologisch gestählt in Frankreich und Rioja, startete 2001 mit acht Holzfässern in

einer Garage und hat heute einen Namen für leichte, elegan-te Rote mit niedrigem Alkohol-gehalt aus alten Sorten wie Forcallà.
Weintipps: 2919 Forcallà de Antonia (R), 2015 Casabosca (R) Bezugsquelle:
www.viniberica.com
AAA Naus Artesanals 14, ES-46635 Fontanars dels Alforins, Tel. 626 30 93 27, www.rafaelcambra.es

Besuch: n.V. Q

Restaurants mit

gutem Weinangebot 6Cà Pepico
Hier gehen viele Winzer essen – das einfache Lokal liegt am grü-nen Stadtrand und bietet nicht nur eine sehr gute Weinkarte, sondern auch eine gute lokale Küche.
A C/ Mediterrani, 1, Barri Roca, ES-46133 Meliana,
Tel. 961 49 13 46,
www.capepico.com,
Mo, Di mittags, Mi-Sa mittags und abends geö net,
Menü € 40 R Q IKN

7Casa Montaña
Emiliano García Llinares und Sohn Alejandro sind Weinfreaks, deshalb gibt es in ihrer exzellen-ten Tapas-Bar im Hafenviertel El Cabanyal über 500 Etiketten, rund die Hälfte rund die Hälfte davon aus der Region.
AA Calle José Benlliure, 69, ES-46011 Valencia,
Tel. 963 67 23 14,
www.emilianobodega.com,

Mo-Sa mittags und abends, So mittags geö net,
Haupt gerichte von € 10-42 RQIN

8Pitxo
Das einfache Lokal im Dorf Moixent (nur am Wochenende) wird von der gleichen Familie betrieben wie das nahe gelege-ne Weingut Celler del Roure. B CV-651, KM 2, ES-46640 Mogente/Moixent,
Tel. 626 45 60 63,
www.pitxo.negocio.site,
Sa, So mittags geö net, Hauptgerichte € 12-45 RQKN

UNTERWEGS
SEITE 118

Martin Fausters langjährige Wirkungs-
stäe, der Münchner Königshof, schlos
Ende 2018. Während er gebürtige Öster-
reicher geduldig der ichtigen Gelgenheit
harte, kümerte r sich um seine drei
kleine Kinder. Nachdem sich das erste
Projekt im Markgräfler Hof zerschlagen
hate, popte Fauster vergangens Jahr
temporä beim Weingut Franz Kelr auf.
Schließlich übernahm der 50-Jährige in
der pitoresken Freiburger Altsadt ein
gemachtes Nest: Vorgänger Sascha Weiß
hate die kurz uvor enovierte „Wolfs-
höle“ aus gesundheitlchen Gründen
aufgebn müsen. Fauster ergänzte die
klaren Linen aus Ledersitzbänken und
holzvertäfeltn Wänden der großzügi
geschniten Traditonsadrese um ge-

FULMINANTES

COMEBACK! Ochsenzungensalt für schwelgerischen

Genus – mit einem eindeutigen Star: einer
herlich intensiven Sauce voler Feinheit
und Facetenreichtum. Bei desr in sich
ruhenden Handwerks- und Produktüche
freut man sich über modernes Traditons-

bewustsein etwa bei gelungen Des-
sertklasikern aus Schoklade oder Grieß.
Die anhaltende Verbundenheit zum

Weingut Franz Kelr zeigt sich, wen-
gleich zwei georderte Weine nicht verfüg-
bar waren, an der hauptsächlich deutsch-
öster ichisch-französichen Weinkarte

mit Jahrgangstief und fairen Preisen.
Freiburg darf sich dies Neuzgangs
glücklich schätzen! Stefan Chmielwski

schmackvole Portäsiebdrucke und ein
farbenfrohes Fischkarkasen-Kunstwerk
von Hans Has als Blickfang.
Zu desen maritmer Optik paste zum
Star das Jakobsmuschel-Duo: ein gebra-
tens Prachtexmplar und azu ein von
herber Pomelo-Frische verfinertes, ideal
temperites Tatr, puristch nur von
Brokoli und aromatischer Beure blanc im

Spanungsfeld von Kraft und Säure kon-
genial begleit. Auch bei bodenständige-
ren Zutaen, atürlich bester Herkunft, und
Gerichten wie steirschem Backhendl mit
süffigem Kartoffelsalt zeigte Fauster
großes Gespür für natürlichen Eigen-
geschmack und ie Sogwirkung fantasti-
scher Saucen. So geriten lauwarme,
hauchdüne, leicht galertige Kalbskopf-
scheiben auf ideal zart-bisfesten Kraut-

fleckerl mit knusprigem Bries und aromati-
scher Périgord-Trüffel zur famosen Ineri-
en-Delikatese in fein abgestufen
Texturen. Perfkt gebratenm Seteufel,
mediteran interpetirt, folgte mit ge-
schmorter Ochsenbacke der abendliche
Höhepunkt. Zum zarten, gleichzeitg exakt
kernigen Fleisch sorgten Ochsenmark und

A A B „Martin Fauster – Zur
Wolfshöle“, OT Altsadt, Kon-
viktsr. 8, 79098 Freiburg im
Breisgau, Tel. 0761-30 03, ww.
wolfshoehle-freiburg.de, Di-Sa
abends, Fr-Sa mitags geöffnet,

Hauptgerichte € 38-46 QRIN
TIP: Gleich nebna bei „Käse
und Wein Rücker“ einschauen.

Nach der Schließung des
Münchner Königshofs
ist Martin Fauster in der
Freiburger „Wolfshöhle“
bravourös zurückgekehrt

ALE HOTELS UND
RESTAURANTS
ANONYM GETESTET!

UNTER
WEGS

KLARE LINEN bei Bänken

Tisch und Holztäflug,
für Farbe srg ein bntes
Kunstwrk von Has Ha (l.)

ENDLICH ANGEKOM EN:

Martin Fauster (5. v l.) und
se Tem i nuen Domizl

a a a PERFEKT a a HERAUSRAGEND a a EXZELENT a SEHR GUT a GUT

a a

NEUERÖFNUNG
DS MOATS

FOTS: ANETE SANDER

1 8 DER FEINSCHMECKER 5/20 2 5/20 2 DER FEINSCHMECKER 19

FRÜHLINGSBOTEN:
Hum er, Spargel, Morcheln
nd Dicke-Bohn -Kr

Neuerö nung
Martin Fauster –
Zur Wolfshöhle
In elegant-lockerem Rahmen serviert Martin Fauster eine schwelgerische Küche im Span-nungsfeld von zeitgemäßem Fine Dining etwa mit Jakobs-muscheln und Pomelo und Wohlfühlgerichten wie Back-hendl mit Karto elsalat. Seine Handschrift zeigt sich vor allem bei fantastischen Saucen. AAAB OT Altstadt, Konvikt-straße 8, 79098 Freiburg im Breisgau, Tel. 0761-303 03, www.wolfshoehle-freiburg.de, Di-Do abends, Fr-Sa mittags und abends geö net, Hauptgerichte € 38-46 RQK

Deutschland
Gut Immenhof
Unter dem Namen „Immenhof“ war Gut Rothesande in den 50er-Jahren Schauplatz von Heimatfi lmen – jetzt hat es unter diesem Namen neu erö net als stilvolles Hotel mit Wellness, Reitmöglichkeiten und zwei Res-taurants. Im Gourmetrestaurant „Rodesand“ werden internatio-nale und regionale Produkte zeitgemäß inszeniert, etwa Thunfi schtatar im Schweine-bauch mit eingelegtem Gemüse.

A A OT Hechtsheim, Linden - platz 6, 55129 Mainz, Tel. 06131-95 77 80, www.restaurant pankratz.com, Mi-Sa morgens und Do-Sa abends geö net, Menü € 100 RQ

Italien
Manna Resort
Ultramodernes Resort mit Holz, Kupfer und Glas. Im lichten „L’Orangerie“ serviert Manuel Astuto seine anspruchsvolle Version italienischer Küche mit leichten asiatischen Akzenten. Weine vom Weingut Franz Haas. AAAB Vicolo Klamm, 3 Dola-dizza, IT-39040 Montagna (BZ), Tel. 0039-047 11 43 00 95, www.mannaresort.it, 15 Zi. und Suiten, 3 Chalets, DZ ab € 560 R QFH JKOP
AAB „L’Orangerie“, mittags geö net, Hauptgerichte € 26-29 RQIMN

Frankreich
Jean Imbert au Plaza Athénée Opulenz beim neu gestalteten Ambiente mit goldenem Stuck und Kristalllüstern. Jean Imbert hat Alain Ducasse abgelöst: Luxuriös- schwelge risch sind die Gerichte wie „Hummer Belle-vue“– mit Hummer und Langus-te kombiniert. Eine Küche im Stil von Esco er und Carême. AAAA im Hôtel Plaza Athénée,
8. Arr., 25 Avenue Montaigne, FR-75008 Paris, Tel. 0033-
01 53 67 65 00, www.dorches-ter collection.com, Di-Fr abends, Sa mittags und abends geö net, Menü € 296 RQMN

AAA Rothensande 1,
23714 Malente, Tel. 04523-882 80, www.gut-immenhof.de, 50 Zi. und Suiten,
6 Ferienwohnungen,
DZ ab € 182 R QFHKO AAB „Rodesand“, Tel. 04523-882 84 41, Mi-Sa abends

geö net, Menü € 109 RQM

Hotel Luc
Das neue Hotel spielt mit der preußischen Tradition: Zeitge-nössische Kunstfotografi en etwa setzen Rokokofi guren im heuti-gen Berlin in Szene. Elegante, hochwertig ausgestattete Zim-mer in Preußischblau. Im Res-taurant „Heritage“ serviert Flori-an Glauert Wohlfühlgerichte wie vegetarisches Tatar oder Mee-resfrüchte und Schweinebauch. AAA OT Mitte, Charlotten-str. 50, 10117 Berlin, Tel. 030-587 09 77 10, www.hotel-luc.com, 92 Zi. und Suiten,
DZ ab € 290 R QFKHPO AA „Heritage“, Tel. 030-
587 09 77 19 10, Di-Sa abends geö net, Hauptgerichte
€ 26-42 R QFKM

Pankratz
Delikatessladen, Bäckerei, Manu-faktur und Gourmetrestaurant von Paul Schmiel. Das kreative Menü umfasst bis zu 18 Gänge im Häppchenformat: „Was auf den Tisch kommt, entscheidet die Natur.“ Viele rheinhessische Pro-dukte, hausgemachter Coppa. Großer Grill etwa für Short Ribs mit Zwetschgen. Weinreise auch mit Naturweinen oder alkoholfrei.

48 STUNDEN IN NANCY
SEITE 124

UNTERWEGS

FREITAG
15.30 UHR Gerade inmal 120 Kilometr
sind es aus dem Sarland oder aus Baden-Ba-
den, und schon parkt der Wagen unteridsch,
und wir checken ein m Hôtel d’Hausonvile im

Herzen Nancys. Historischer kan man icht
übernachten: 1528 wurde der Grundstein gelgt
für diesn Renaisance-Palst – die britschen
Wirtnen haben ihn sorgfältig und sehr liebvol
ins Heute versetz. Drei Zm er und vier Suiten
warten auf Stadtliebhaber und bietn ultrawei-
che Beten und elgante Möbel, die den Gast
auf eine luxriöse Zeitreise schicken.
16.30 UHR Ein erster Spaziergang durch
Nancy, Kleinod er Renaisance und es Ju-
gendstil: In der Altsadt wechseln die Epochen
– deutlich sichtbar, mit den bemalten Blumen-
fasaden im Thermalviertl oder den steinerne
Monumenten. Und im er landen Besucher auf
der Place Stanisla, dem alten Königsplatz, ei-
nem der gößten und herschaftlichsten Plätze
des ganzen Landes, auf dem an sich wie n
Versailes fühlt.
19.30 UHR Ein par Wochen alt ist das
Bistro „L’Arsenal“, das die Bewohner Nancys
direkt erobert haben– Gäste solten auf jedn
Fal resrviern. Die beiden Patrons, gerade mal
23 Jahre alt, kochen lokal und saional: Gran-
dios ind gebackenr Chicorée („endive braisée“)
mit Bleu-d’Auvergne-Käse oder Rotbarbe mit
Fenchel-Carpacio, sehr talentiert ist auch die
Patisère, die mit hre Pekanus-Tarte oder
der gebacken Ana s in Erinerung bleibt.
2.30 UHR Zum Digestif ns „Le Ch’tim“.
Hier wird nicht nur den tolen Braserin im El-
sa s wie Metor und Co gehuldigt, in der kleine
Bar gibt es 150 Bier aus aler Welt. Ein stim-
mungsvoler Ort für eine Absacker.

SAMSTAG
8.30 UHR Brunch und er beste Kaffe
der Stadt finden sich im Café Quoka mit aus-
tralischen Baristas. Hier gibt es Lachs-Bagels
und Sandwiches mit Pastrami sowie klasiche
Eiergerichte wie Egs Florentie, modern arn-
giert. An der Wand hängen Surfboards.
10 UHR Gut gestärkt feirn wir mit Nancy
das UNESCO-Jubiläumsjahr der Glaskunst: Die
Musen der Stadt, alen voran das Musée des
Beaux-Arts, widmen sich den renomiertn
Glasmachern, etwa der Dynastie von Jean
Daum, mit so feine Exponaten aus Glas, das
der Besucher ins Staune gerät.
12.30 UHR Zum Dejuner wagen wir uns
ins „L’Excelsior“: Seit 191 serviern die legan-
ten Kelner im Art-déco-Ambiente, inklusive al-
tem Zinktresn, wunderbarem Stuck und großen
Wandspiegln. Herausragend sind ie Meres-
früchteplaten mit Austern, Crevten, Bulots
(Mereschnecken) und Merespinen. Die
Stam gäste komen aber vor alem wegn der
Quiche Loraine, der Lachsforel mit Mandeln
und Nusbuter sowie dem Eisbein mit Pom es
frites und einer formidablen Sauce béarnaise.
14 UHR Die Küche der Loraine ist deftig
– ein Glück, das der Jardin Botanique nicht weit
ist. 12 00 Pflanzen aus alen Kontienten sind

hier während eines Rundgangs zu bestaune,
Orchiden, Kakten, Ban en. Die Gewächs-
häuser sind herlich und bietn eine Exkurs in
Frankreichs Kolnialgeschichte.
16 UHR Wie schön ist dies alte Patiseri
im Herzen der Stadt: Im holzgetäfeltn Maison
des Sœurs Macrons backt Nicolas Génot (Fot)
Tag für Tag die zwei süßen Spezialtäen Nancys:
Die Macrons aus Ostfrankreich, die her wie
übergoße Amaretin ausehn, aber so fluffig
nach Mandel und Som er schmecken. Und ie
Bergamote, hauchzarte Bonbons aus Zitrone-

Vorwahl: 03
SCHLAFEN
A Hôtel d’Hausonvile
9, Rue Monseigneur Touilet,
FR-540 Nancy,
Tel. 03 83 5 85 84,
hotel-hausonvile.fr,
7 Zi. und Suiten,
DZ ab € 18 R Q fho
ESEN

Café Quoka
• 1 Rue St Nicolas, FR-540
Nancy, Di-Fr 9-15, Sa 9-21 Uhr
geöffnet, ww.facebok.com
QI
a b L’Arsenal
24, Place de l’Arsenal,
FR-540 Nancy,
Tel. 03 83 2 1 01,
w w.restaurant-larsenal.fr,
Di-Sa mitags und abends
geöffnet, Hauptgerichte
€ 26-28 RQI
a L’Excelsior
50 Rue Henri-Poincaré,
FR-540 Nancy,
Tel. 03 83 5 24 57,
w w.excelsior-nacy.fr,
Mo-So ganztags geöffnet,
Hauptgerichte € 15-49
R Q IF
Le Ch’tim
• 17 Pl. Saint-Epvre,
FR-540 Nancy,
Mo, Di 16-1 Uhr, Mi-Fr 1.30-
2 Uhr, Sa 10.30-2 Uhr,
So 9.30-21 Uhr geöffnet
Q IK
a b Transparence
28 Rue Stanisla,
FR-540 Nancy,
Tel.03 83 2 0 2,

w w.restaurant-

transparence.fr, Di-Sa mitags
und abends geöffnet,
Menüs € 40-90 R Q IK

und Orangenzesten und jeder Menge Zucker
– „incroyable bon“.
20 UHR Der Name ist hier Pogram: Im
„Transparence“ kocht Patrick Fréchin hinter iner
gläserne Trenwand für ale Gäste gut sichtbar.
Seit diesm Jahr biet der hochgelobte Ost-
franzose keine Speisenkarte mehr, sondern
wechselt das Menü beinahe täglich – ganz im
Spiegel der Jahreszeitn und mit dem, was
Gärtner und Züchter tagtäglich vorbeibrngen.
So ist der Kapun mit Kastanien vorzüglich, ge-
nau wie der Adlerfisch mit kleine Krustentiern.
Tole Weinempfehlungen aus der angrenzenden
Region Mosel.
2.30 UHR Nach dem Diner noch ein
Spaziergang? Auf der Place Simone Veil, be-
na nt nach der ehmaligen Präsidenti des
Europäischen Parlments, erstahlen 756 Glas-
platen i bunten Farben, ein wunderschönes
Bild in der Nacht.
SONTAG
9 UHR Französiches Frühstück geht auch
„à emporte“: In der kleine Boulangeri Chastel
gibt es belgte Baguets und herliche Tört-
chen zum Mitnehmen: Paris–Brest und Mile-
feuile schmecken am besten auf einer Bank in
der Altsadt, umgebn von Flaneuren im feine
Sontagstat.
10 UHR Sehn und geshen werden –
Sontags geht’s in den Park de la Pépinère.
Einst war hier die königlche Baumschule und
heute ist es das grüne Herz für Joger, Flaneure
und Familen, eine Steinwurf entfernt von den
Kirchtürmen der Stadt.

1 UHR Kulinarische Mitbringsel finden
sich in der alten Hale des Marché Central. Seit
vier Jahrundertn ist hier die Speisekamer
von Nancy – über 60 Händler bietn regionale
Spezialtäen der Loraine. Alexander Oetker

Stunden in FR 16.30 Uhr SO 1 Uhr

FR 15.30 Uhr

FR 19.30 Uhr
SA 10 Uhr SA 14 Uhr
SA 12.30 Uhr

SA 16 Uhr

NANCY

48

ADRESEN, KARTEN UND BEWERTUNGEN ZUM HERAUSNEHMEN AUF SEITE 130

FOTS: ALEX HERAIL, SIMÉON LEVAILANT, ALEXANDRE MARCHI, L'OEIL CREATIF, E. SCHITENHELM/STOCK.ADOBE.COM, PIERE-FRANCOIS VALCK/JBN, VILE D NACY

124 DER FEINSCHMECKER 5/202 5/202 DER FEINSCHMECKER 125

Hotel
1Hôtel d’Haussonville
Der zentral gelegene Renais-sance-Palast wurde von zwei britischen Wirtinnen sorgfältig und sehr liebevoll ins Heute versetzt. Drei Zimmer und vier hochwertig ausgestattete Suiten stehen zur Verfügung. Eine Bleibe im Stil einer luxuriösen Zeitreise.

AA 9 Rue Monseigneur Trouillet, FR-54000 Nancy,
Tel. 03 83 35 85 84,
hotel-haussonville.fr,
7 Zi. und Suiten, DZ ab € 118 R QFOP

Restaurants/Cafés/Bars 2Café Quokka
Aus tralische Baristas servieren Lachs-Bagels und Sandwiches mit Pastrami und machen den besten Ka ee der Stadt. An der Wand hängen Sur oards. Brunch-Angebot.
• 1 Rue St Nicolas, FR-54000 Nancy, Di-Fr 9-15 Uhr,
Sa 9-21 Uhr geö net,
www.facebook.com QI

3L’Arsenal
Das neue Restaurant ist vom Start weg gut besucht: Die bei-den jungen Patrons kochen lo-kal und saisonal, etwa gebacke-

nen Chicorée (endive braisée) mit Bleu-d’Auvergne-Käse oder Rotbarbe mit Fenchel-Carpac-cio. Feine Patisserie als Dessert, zum Beispiel Pekannuss-Tarte. AAB 24 Place de l’Arsenal, FR-54000 Nancy,
Tel. 03 83 32 11 01,
www.restaurant-larsenal.fr, Di-Sa mittags und abends
geö net, Hauptgerichte € 26-28 RQI

4L’Excelsior
Große stilvolle Brasserie mit Art-déco-Ambiente, inklusive altem Zinktresen, Stuck und großen Wandspiegeln. Heraus-ragende Meeresfrüchteplatten. Die Karte bietet vor allem klassische Gerichte wie Forelle mit Mandeln und Nussbutter sowie Eisbein mit Pommes frites und Sauce béarnaise.
A 50 Rue Henri-Poincaré, FR-54000 Nancy,
Tel. 03 83 35 24 57,
www.excelsior-nancy.fr, Mo-So ganztags geö net, Hauptgerichte € 15-49
R Q IF

5Le Ch’timi
Die Bar ist ein stimmungsvoller Ort für einen Absacker – mit Cocktails und 150 Bieren aus aller Welt.
• 17 Pl. Saint-Epvre, FR-54000 Nancy, Tel. 383 32 82 76, www.facebook.com,
Mo, Di 16-1 Uhr, Mi-Fr 11.30-2 Uhr, Sa 10.30-2 Uhr,
So 9.30-21 Uhr geö net
Q IK

AAA OT Holzhausen, Hohen-haus, 37293 Herleshausen, Tel. 05654-98 70, www.hohen haus.de, 22 Zi. und Suiten, DZ ab € 243 R QFH JOP AAA „La Vallée Verte“, Menüs € 110-200Kn

Allgäu
Hotel Ellgass
Das moderne Designhotel grenzt an ein historisches Bauernhaus; die hauseigenen Rinder grasen im Sommer auf der eigenen Alpe auf 1100 Meter Höhe.

aa OT Eglofs Dorfplatz 10, 88260 Argenbühl, Tel. 07566-15 78, www.hotel-ellgass.de, 29 Zi., DZ ab € 151 R QFHO

ÖSTERREICH
Vorwahl 0043

Salzburger Land
Designhotel Wiesergut Urlaub auf dem Bauernhof de luxe: Zum Haus gehört ein tradi-tioneller Hof, Hotelier Sepp Kröll ist Landwirt mit Leib und Seele. Er züchtet selbst Pinzgauer Rinder, hält Hühner, baut Obst, Gemüse und Kräuter an. aaab Wiesern 48, AT-5754 Hinterglemm, Tel. 6541-63 08, www.wiesergut.com,
24 Suiten ab € 400
R Q H JOP

Tirol
Stanglwirt
Traditionsreiche Hotellegende am Fuß des Wilden Kaiser, seit

1722 in der gleichen Familie, heute von der jungen Genera-tion ökologisch geführt. Eigene Landwirtschaft mit Kühen, Schweinen, Schafen, Kaninchen und Hühnern. Selbst produziert werden etwa Heumilch, Alm-käse, Brot und Fisch.
aaa Kaiserweg 1, AT-6353 Going am Wilden Kaiser,
Tel. 5358-20 00,
www.stanglwirt.com,
170 Zi. und Suiten,
DZ ab € 476 R QFH JOP

Posthotel Achenkirch
Der Großteil der Fleisch- und Milchprodukte, die im natur-nahen Wellnesshotel am Karwendel auf den Tisch kom-men, stammen aus eigener Landwirtschaft, zu der 250 Hek-tar Almen gehören.
aab Obere Dorfstr. 382, AT-6215 Achenkirch,
Tel. 5246-65 22,
www.posthotel.at,
17 Zi. und Suiten, DZ ab € 393 R QFH JOP

SCHWEIZ
Vorwahl 0041

Tessin
Castello del Sole
Im 150 Hektar großen eigenen Landwirtschaftsbetrieb Terreni alla Maggia wird Reis, Hartwei-zen und Mais (für Polenta) ange-baut, außerdem Weinbau im großen Stil. In den eigenen Gär-ten wachsen Gemüse, Kräuter und Obst, darunter auch viele Exoten wie Yuzu, Zitronengras

und Bergpfe er. Küchenchef Matthias Roock ist sehr enga-giert in der Arbeit mit dem Gar-ten, dem er ein eigenes Menü widmet „Sapori del nostro orto“, Aromen aus unserem Garten. AAAAB Via Muraccio 142, CH-6612 Ascona,
Tel. 917 91 02 02,
www.castellodelsole.com,
78 und Suiten, DZ ab 456
R QFH JKOP
AAAA „Locanda Barbarossa“, Hauptgerichte 55-72 n

Zürich
Hotel Storchen
und Hotel Widder
Die beiden Häuser im Herzen der Altstadt teilen sich eine eige-ne Landwirtschaft: das ökolo-gisch bewirtschaftete Schlattgut auf einem Wiesenplateau ober-halb von Herrliberg. 31 Hektar Milchwirtschaft, Kühe, Rinder, Kälber und Hühner. Gäste beider Hotels können die Tiere besu-chen und im Hofl aden einkaufen. AAAA Hotel Storchen, Heinplatz 2, CH-8001 Zürich, Tel. 44 227 27 27,
www.storchen.ch,
64 Zi. und Suiten, DZ ab € 361 R QFHOP
A A a b „La Rotisserie“, Hauptgerichte € 60-65 n
A A A A Hotel Widder, Rennweg 7, CH-8001 Zürich, Tel. 44 224 25 26,
www.widderhotel.com,
49 Zi. und Suiten, DZ ab € 419 R QFHOP
aaaab „Widder Restaurant“, Menü € 215-275 n

KOCH DES MONATS
SEITE 46

KOCH DES MONATS

KO CH D E S M ON ATS

HERR DER DÜNE Der „Skiff Club“ an der berühmten

Atlantikdüne von Pilat ist das Werk des

Franzosen Stéphane Carade. Mit höchstem
Respekt vor dem Produkt und großzügiger
Gastlichkeit prägt er eine neue Genuskultur

TEXT ALEXANDER OETKER FOTOS ANJA JAHN & MARKUS BASLER
NAME: Stéphane Carde. ALTER: 53. STAIONEN: Le Château
Belmont, Tours (Ausbildung), 198 „Chez Ruffet“ in Jurançon,
209 „La Guérinère“ in Gujan-Mestras, 2014 Le Grand Hôtel Bor-
deaux, seit 2016 „Le Skiff Club“. MITARBEITER: 24 Mitarbeitr in
der Küche, 21 Mitarbeitr im Service. Gastgebr ist Somelir
Simon Verger. PRIVAT: Stéphane Carde lbt mit seiner Fau nd
zwei Kndern i La-Teste-de-Buch am Basin von Arcahon. Er teilt
die Rugby-Leidenschaft der Südwestfranzosen, genießt lange
Spaziergänge in den ozeanahen Wäldern und besucht die un-
blutigen Stierkämpfe der Landes. In der Küche arbeit Carde
gern mit den Pflanzen des Meres, die r auf den Salzwiesn des
Basins jedn Morgen samelt: Salicorne, Mereslavendel und
die Strandaster. WAS ONST? Den Eigentümern des „Skiff Clubs“
im Hotel Ha()ïtza gehört auch das Nachbarhotel Co()rniche. Der
Apéro mit einem einzigartigen Blick auf die größte Düne Europas
ist ein „Einmal-im-Lebn-Augenblick“.
46 DER FEINSCHMECKER 5/202 5/202 DER FEINSCHMECKER 47

Pyla-sur-Mer
Le Ski Club
Stéphane Carrade ist ein Mann der leisen Töne. Mit Ruhe und exquisitem Geschmackssinn ge-staltet er die Zukunft der Gran-de Cuisine im Restaurant „Ski Club“ an der berühmten Atlantik-düne von Pilat. In der Küche arbeitet Carrade gern mit den Pfl anzen des Meeres, die er auf den Salzwiesen des Bassins sammelt. Edles Holz und mariti-me Verspieltheit prägt das Am-biente des Restaurant im Hotel

Ha(a)Ïtza ganz nah am Meer. A A A A im Hotel Ha(a)ïtza,
1 Avenue Louis Gaume, FR-33115 Pyla-sur-Mer,
Tel. 0033-556 22 06 06, www.haaitza.com,
Mo-Fr abends, Sa mittags
und abends, So mittags Brunch, Menüs € 150-240
RQFHKMN

6Transparence
Patrick Fréchin kocht hinter einer gläsernen Trennwand. Er bietet keine Speisenkarte, son-dern wechselt das Menü fast täglich – ganz im Spiegel der Jahreszeiten und mit dem, was Gärtner und Züchter tagtäglich vorbeibringen. Sehr gute Wein-empfehlungen aus der angren-zenden Region Moselle.
AAB 28 Rue Stanislas, FR-54000 Nancy,
Tel. 03 83 32 20 22,
www.restaurant-transparence.fr, Di-Sa mittags und abends geö - net, Menüs € 40-90 R Q IK

Einkaufen
7Boulangerie Chastel
Die Bäckerei bietet sich auch fürs Frühstück an mit belegten Baguettes und herrlichen Tört-chen zum Mitnehmen.
• 15 Pl. du Colonel Fabien, FR-54000 Nancy,
Tel. 383 32 36 08, Mo-Mi 7-19.30 Uhr, Fr, Sa 7-19.30 Uhr, So 7.30-13.30 Uhr Q

8Maison des Sœurs Macaron Nicolas Génot stellt im hübschen holzgetäfelten Geschäft zwei süße Spezialitäten Nancys her: Die hiesigen Macarons, die an über große Amarettini erinnern, und Bergamotte, Bonbons mit Zi-tronen- und Orangenzesten.
• 21 Rue Gambetta, FR-54000 Nancy, Tel. 03 83 32 24 25, www.macaron-de-nancy.com Mo 14-19 Uhr, Di-Fr 9.30-12.30 und 14-19 Uhr, Sa 9-19 Uhr RQ

9Marché Central
Seit vier Jahrhunderten gibt es diesen Markt – über 60 Händler bieten regionale Spezialitäten der Lorraine in der alten Halle des Marché Central. Hier fi ndet man jede Menge kulinarische Mitbringsel.
• Place Henri Mengin, FR-54000 Nancy,
Tel. 03 83 85 32 93, Di-Sa 7-19 Uhr, So 9-13 Uhr geö net

regionaler Rezepte aus der Re-gion mit hauseigenen Produk-ten.

AA Bitburger Str. 1, 54675 Körperich, Tel. 06566-
933 54 00, www.sachsen-wagner.de, 10 Suiten ab € 220 (inkl. Frühstück, Nach mittags-Snack und Menü) FHKOP AB Restaurant Tel. 0177-
671 98 68, Mo-Sa HP-Menü, Fr-Sa abends à la carte, Haupt-gerichte € 16-30 RFHKOP

Holsteinische Schweiz Ole Liese
Das historische Hotel im nord-deutschen Stil gehört zum Land-gut Panker. Fisch aus eigenen Gewässern, Reh aus eigener Jagd, Gemüse, Obst und Kräu-ter aus eigenem Anbau. Im Gourmetrestaurant „1797“ kocht Volker Fuhrwerk fast ausschließ-lich mit Zutaten vom Gut. AAPanker 1007, 24321 Panker, Tel. 04381-906 90,
www.ole-liese.de, 23 Zi. und Suiten, DZ ab € 119
R QFHOP
AAB „1797“, Menü € 119 K

Nordhessen
Hotel Hohenhaus
Über 80 Hektar Landwirtschaft und 1600 Hektar eigener Wald und Wiesen inspirieren Peter Niemanns Küche im idyllisch gelegenen Haus am Waldrand. Vier fest angestellte Jäger sor-gen in der Saison für frisches Wild. Niemann bezieht weitere Zutaten fürs Regionalmenü von befreundeten Produzenten.

10:30 Seite 1

2.22 12:25 Seite 1 Foto: Wonge Bergmann für Nils Henkel

Fotos: Luigi Vaccarella/Huber-Images, Colin Page Foto: PR Foto: Markus Bassler Fotos: Markus Bassler (4) Fotos: Annette Sandner (3) Fotos: A. Herail, S. Levaillant, A. Marchl, L`oeil Creatif, Schittenhelm/stock.adobe.com, P.-F. Valck/CJBN, Ville de Nancy