

DER FEINSCHMECKER

Heft 1 Januar 2018

DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN • ESSEN • TRINKEN

Feines von der Hand in den Mund

Party-Food

Alles schon fertig,
wenn die Gäste kommen
Rezepte für Silvester

BAYERN-SCHMECKEN
Entdeckungen
im
Oberallgäu
rund um
Oberstdorf!

MOSKAU

Starkoch Wladimir Muchin

SRI LANKA

Das neue Trendziel

ROEDERER

Eine Champagner-Dynastie

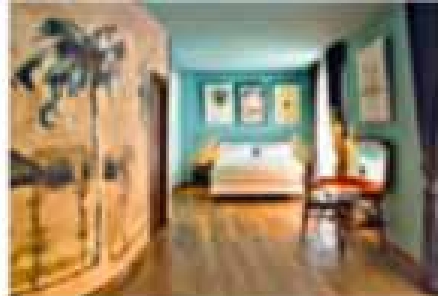
Wunderbare Hotels, raffinierte neue Alpenküche

Winter in Tirol

Von Entenleber-Eis auf pikantem Rhabarber bis Speckknödel

EXTRA: Praktischer Info-Guide zum Herausnehmen! Mit allen Adressen für Ihre Reise





FEINSCHMECKER UNTERWEGS

Wien

MEISSL & SCHADN: DIE ERSTE ADRESSE FÜRS SCHNITZEL

Der Name klingt appetitlich nach Wiener Gastlichkeit, wobei niemand, der des Wienerischen nicht bis in seine feinsten Vorstufungen mächtig ist, sagen könnte, ob damit ein klassisches Wirtshaus gemeint ist oder ein raffiniert geschritztes Stück Rindfleisch. Antwort: weder noch. Der Grazer Gastronom Andreas Weitzer hat den Namen des 1945 zerbröckelten Hotels „Meissl & Schadn“ übernommen, um den kulinarischen Neustart seiner Brasserie im Erdgeschoss des Hotels „Grand Ferdinand“ anstiftend zu illustrieren. Und wo doch fast jeder Tourist mit dem Vorsatz anreist, sich am Originalschauplatz ein Schnitzel zu gönnen, hat sich das „Meissl & Schadn“ der Aufgabe verschrieben, erste Anlaufstelle zu sein. Jedem Arbeitsschritt – Plattieren, Mehlen, Panieren – kann man in der offenen Küche zusehen. „Herausgebacken“ wird das Schnitzel nach Wahl in Schweineschmalz, Butterschmalz oder Pflanzenöl; Schweineschmalz erzeugt die knusprigste Panier. Dazu gibt es die „Wiener Garnitur“ aus Petersilie, Schallotten, Zitronenfilets, Kapern, Ei und Sardellenfilets, klein gehackt, die man nur hier bekommt. Flankiert werden die erfreulichen Schnitzel von vielen weiteren Klassikern der Wiener Küche.

Christian Seiler

☺☺☺☺ „Meissl & Schadn“, im Hotel „Grand Ferdinand“, 1. Bezirk, Schuberting 10-12, AT-1010 Wien, Tel. 0043-1-882 12, www.meisslundschn.at, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 14-24 ☺☺☺☺ ☺☺☺☺

Tipp: Wiener-Schnitzel-Kochkurs (jeweils dienstags und freitags 17 bis 18 Uhr, € 38).



Bestes Wiener Schnitzel

Rom

HOTEL DE' RICCI: WEINE EN SUITE NAHE DEM TIBER

Das intime Boutiquehotel in Rom's historischem Zentrum, einen Katzensprung von der Piazza Farnese entfernt, hat nur acht Suiten, zwischen 24 und 47 Quadratmeter groß, möbliert im Stil der 50er- und 60er-Jahre. Einige haben eine Terrasse zum ruhigen Innenhof oder zur malerischen Via della Barchetta.

Herzstück des Hotels ist der Weinkeller mit rund 1500 Sorten. Jede Suite hat einen eigenen Flaschenkühlschrank, den der Gast (kostenpflichtig mit bis zu vier Weinen füllen lassen kann; auf Anfrage steht das Coravin-Zapfsystem zur Verfügung. Man kann schon bei der Buchung seine Wünsche äußern oder den hauseigenen Sommeliers die Auswahl anvertrauen. Dazu bringt der Service passende Häppchen in die Suite oder auf die private Terrasse. Dort nimmt man auch das Frühstück ein, das es in drei Standard-Varianten oder à la carte gibt. Wenn nach Gesellschaft ist, der setzt sich in die stimmungsvolle „Charade Bar“ (mit Raucherbereich).

Thomas Miggé

☺☺☺☺ „Hotel De' Ricci“, Via della Barchetta, 14, IT-00186 Rom, Tel. 0039-06 887 47 75, www.hotelde Ricci.com, 8 Suiten, ab € 220 ☺☺☺☺

Tipp: Auf Wunsch individuelle Weinproben im Keller und Weingutbesuche.

Kanada

FOGO ISLAND INN: EISBERGE VOR DER TÜR UND IM GLAS

Auf diese Insel muss man erst einmal gelangen: von London nach Gander in Neufundland, dann mit dem Mietwagen 126 Kilometer nach Nordosten, Fahrtzeit inbegriffen. Am Ziel geht es unwirtlich zu: Schäumend krachen die Wellen des Nordatlantik gegen die Felsenküste, Eisberge glitzern auf dem tosenden Meer. Kaum zu glauben, dass es in dieser gewaltigen Natur ein Luxushotel gibt. Aber „Fogo Island Inn“ ist eins, mit 29 Suiten und rooftop-Sauna. Alle sind farbenfroh in einem modern-rustikalen Stil gestaltet und haben Meerblick aus bodentiefen Fenstern.

Den Anstoß zum Bau der minimalistischen Stahl- und Holzkonstruktion gab die Multimillionärin Zita Cobb, die auf Fogo Island geboren ist. Mit ihrer Stiftung wollte sie auf der 3500-Einwohner-Insel Arbeitsplätze schaffen. 100 Angestellte hat das Hotel heute. Mittags und abends bietet die Küche ein Drei-Gänge-Menü. Als Hauptgerichte gibt es etwa Steinbutt mit Pfifferlingen, Zwetschgen und Kichererbsen oder Salzlamm mit Roten Bieten, Linsen und Schwarzen Johannisbeeren, alles solide zubereitet. Als Apéritif passt hier natürlich am besten ein Iceberg-Beer aus der Quad-Viel-Manufaktur in St. John's, gebraut mit dem Wasser 25 000 Jahre alter Eisberge.

Bernd Meier

☺☺☺☺ „Fogo Island Inn“, 210 Main Road, Joe Batt's Arm CA-NL A0G 2X0, Tel. 001-709-658 34 44, www.fogolandinn.ca,



29 Suiten, Suite ab € 1120 ☺☺☺☺

Tipp: Wandern auf dem Lion's Den Trail entlang der wilden Küste.

SMALLTALK

• **Brandenburg.** Der „KochZIMMER“ zieht von Beetzko nach Potsdam, Am Neuen Markt 10. Zum Restaurant mit 30 Plätzen gehört ein schöner Innenhof für 40 Gäste.

• **Hannover.** Der Berliner Markus Semmler hat jetzt auch ein Standbein in Hannover: Er führt das neue Restaurant „Zeit für“ im niedersächsischen Landtag. Ab sofort gibt es von 11 bis 17 Uhr einfache Tagesgerichte; ab Februar wird auch eine Abendkarte mit modern interpretierten Klassikern angeboten.

• **Berlin.** Im „Crackers“ führt jetzt Daniel Lengsfeld die Küche. Zuletzt war er Chefkoch im „So Blue by Tim Raue“.