

DER FEINSCHMECKER

Österreich € 6,95 · Schweiz sfr 12,00
Heft 3 März 2011 Deutschland € 6,00



DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

WEIN *Gourmet*

Gut & günstig: Gastropubs in

London

Geflügel-Kurs
neue Serie, 1. Teil:
Ente, Huhn und
Nachtel im Ganzen

Hinter den Kulissen
Die besten Chef's
ables: Essen, wo die
köche arbeiten

Rotwein-Probe
Ribera del Duero:
10 Stars aus Spanien

Happy Hour
Das Comeback
des Hausbar

Entdeckungen
in Deutschland:
Baden-Baden
Berlin
Düsseldorf
Elmau
Frankfurt
Hamburg
Köln
Leipzig
Rinteln
Trier

Der große

Kaffee-Test

Für Filter und Espressomaschinen: Die feinsten Bohnen für jeden Typ



Köstliche Öle, Essige und mehr im Olive (l.), Estlands Bester kocht im Alexander (M.), im Prager La Gare gibt's Bistroküche (r.)

GUTES GESCHÄFT

Barcelona. Wir sitzen in der Oktobersonne auf der Plaça de les Olles, in Barcelonas buntem Altstadtviertel Born, und naschen ordentliche Kleinigkeiten im „Lonja de Tapas“. Da fällt unser Blick auf das schöne graue Eckhaus gegenüber. Dort ist ein Geschäft namens „Olive“ untergebracht, ein schmaler, elegant-puristisch gestalteter Tempel für alles rund ums Olivenöl: natürlich alle feinen Öle Spaniens – vornehmlich aus Katalonien –, aber auch umwerfend edle Flakons von Château d'Estoublon aus Frankreich (das klare Glas ist allerdings unpraktisch zum Lagern von Öl!), dazu Seifen und Handcremes, feine alte Sherryessige, köstliche Zitrusirupe und Fleur de Sel von Mallorca. Man kann fast alles probieren, das macht die Kaufentscheidung leicht; vieles gibt's in kleinen Flaschen, die noch in den Koffer passen. Madeleine Jakits

„Delicatessen del Mediterraneo“, OT El Born, Plaça de les Olles 2, 08003 Barcelona, Tel. 0034-933 10 58 83, Mo-Sa 10-21 Uhr, So 11-20 Uhr

ESTLAND

ALEXANDER: Nordische Inselküche Bestes Hotel, bester Spa, bestes Restaurant im Baltikum: Martin Breuer und Miteigner Imre Sooäär haben mit ihrem „Pädaste Manor“ große Ziele. In dem klassischen Feldsteinbau-Ensemble auf der Insel Muhu residierte einst baltisch-deutscher Adel, heute ist es Estlands erstes Fünf-Sterne-Hotel. Dazu erkochte Küchenchef Peeter Pihel dem Haus im „Alexander“ Auszeichnungen mit osteuropäischen Rezeptinnovationen, die er „Nordic Island Kitchen“ nennt.

Pihel verwendet heimische Produkte, darunter viele, die es ausschließlich auf der Insel gibt: geräucherten Elch mit grünem Spargel, Dressing aus kalt gepresstem Rapsöl und gerösteten Wildzwiebeln oder Ziegenkäse vom Petre-Hof mit gebackenen Roten Beten und gebratener Jerusalem-Artischocke zum Entree, Hecht mit Blumenkohl, mariniertem Bärlauch und Staudensellerie als Hauptgericht oder Meersanddorn-Eiscreme mit geröstetem Buchweizen. Die opulente Weinkarte dagegen ist natürlich international.

Eine wichtige Nachricht zum Schluss: Seit November kann man Pihels Küche auch in Tallinn genießen. Während der Winterpause des Hotels zieht die Crew immer ins bistroartige „Neh“ (bis 30. April und ab 1. September, www.neh.ee). Jürgen Sorges

Geeignet für: „Noma“-Fans und andere Anhänger der nordischen Naturküche

„Pädaste Manor“, Insel Muhu, 94716 Estland, Tel. 00372-454 88 00, www.padaste.ee, geöffnet 1. März-15. Okt., 24 Zi., 12 Suiten, 1 Farmhouse, DZ ab € 190

„Alexander“, kein Ruhetag, Menüs € 42-62

PRAG

LA GARE: Paris an der Moldau Liebhaber von traditionellen französischen Gerichten hatten in Tschechien bis jetzt nicht allzu viele Gelegenheiten, ihrer Leidenschaft nachzugehen. Das einzig Authentische in den sogenannten Brasserien waren bisher die französischen Speisekarten. Jetzt aber gibt es mit dem „La Gare“ eine neue, recht erfolgreiche Brasserie in der Hauptstadt. Der Name bezieht sich auf die Lage nahe dem Prager Hauptbahnhof. Der Küchenchef Pavel Veltruský ist zwar Tscheche, hat aber einige Jahre in Frankreich gekocht und seine Erfahrungen in die Heimat mitgebracht.

Auf seiner Speisekarte bietet er Gerichte an, für die Feinschmecker bisher nach Frankreich reisen mussten. Wir schwelgten in Kalbskopf und gefüllten Kalbsfüßen, Enten-cassoulet, hausgemachter andouillette de Cambrai, baeckeoffa im kleinen Steinpotpf, Coq au Vin und tarte flambée. Die andouillette, gefüllt mit Kalbskutteln, begeisterte mit kräftigem Aroma. Im Dampf gegarter Kalbskopf wird wie im Elsass mit sauce ravigote serviert. Auch der Rochenflügel mit Beurre blanc war ausgezeichnet.

Groß ist die Auswahl an französischen Weinen, überwiegend von kleineren Gütern zu moderaten Preisen. Zum Restaurant gehört der Feinkostladen „Boutiques Gourmandes“ mit einem reichen Angebot an Backwaren, Metzgerwaren, Käse, Pâtés, Confits und Quiches. Vladimír Postulka

Geeignet für: Frankophile

„La Gare“, OT Prag 1, V Celnici 3, Tel. 00420-222 31 37 12, www.lagarecz, kein Ruhetag,

Hauptgerichte € 9-20

FOTO: A. SORGES