

DER FEINSCHMECKER

Österreich € 6,95 - Schweiz sfr 12,00
Heft 6 Juni 2008 Deutschland € 6,00



DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

Winzerporträt
Vincent Klink
über den Elsässer
Jean-Michel Deiss

Großes EM-Special

Schweiz & Österreich

Die acht Fußball-Städte
im kulinarischen Test

Broschüre

Olivenöl

Die 250 Sieger der
großen FEINSCHMECKER-
Verkostung 2008

Talent-Wettbewerb
Wer wird
der Aufsteiger
des Jahres?

Weinprobe
Weißer aus
der Rebsorte
Viognier

Beim Koch des Monats in

Berlin

Ein Menü aus Mitte: Drei Gänge von Christian Lohse, alias „Fischers Fritz“



* Im Genre-Ranking der LeadAwards 2008



Bella Italia Weine: eine neue Institution in Stuttgarts Westen? Maximilian: Alpenchic

STUTT GART

„Bella Italia Weine“: Einfach, nicht simpel

Was in ihrem kleinen Weinladen an ein paar Tischen inmitten von Weinkisten begann, könnte ein paar Häuserblocks weiter zu einer neuen kulinarischen Institution im Stuttgarter Westen werden: Im „Bella Italia Weine“ serviert die Sizilianerin Maria Patane in edel-gemütlichem Ambiente (originell: die unzähligen Spiegel an der Decke) echte italienische Küche – einfache Gerichte, die jedoch alles andere als simpel schmecken. Das gegrillte Gemüse ist zart und aromatisch, der Tomaten-sugo zur Pasta herrlich fruchtig, die Kalbsleber mit Steinpilzen würzig. Gekocht wird jeden Abend ein günstiges Vier-Gänge-Menü. Was die Küche zu bieten hat, schreibt die Patronin auf eine Tafel an der Wand. Für die italienischen Weine wird der Ladenpreis plus Korkgeld verlangt. Schön, dass man nicht immer nach Italien fahren muss, um sich wie im Urlaub zu fühlen. *Anke Krohmer*

• „Bella Italia Weine“, OT Stuttgart-West, Vogelsangstr. 18, 70176 Stuttgart, Tel. 071-615 98 28, Fax 615 98 62, info@bella-italia-info.de, www.bella-italia-weine.de, Menü ab € 28

OBERBAYERN

„Hotel Maximilian“: Arme Ritter deluxe

Am Rande des Ortszentrums entstand ein kleines, feines Hotel im lokalen Baustil. Typisch alpine Materialien wie Holz, Stein,

minus

Karlsruhe. Auch nach dem jüngsten Kochwechsel ist die Küche in der „Oberländer Weinstube“ zu empfehlen. Aber: Wer mittags zu spät kommt, den bestraft der Chef persönlich. Nach eingehender Musterung und der überflüssigen Frage, was man denn wolle, darf der Gast um 13.30 Uhr nur noch maximal zwei Gerichte aus der Karte auswählen.



Fell und Filz ergänzen sich in den großzügigen Zimmern mit klarem Design und moderner Technik. In den Suiten sind Wohn- und Schlafbereich mit riesigen Flat-Screen-Fernsehern und DVD-Playern bestückt. Einige Bäder haben eine große Wanne, eine Dusche und ein separates WC. Etwas klein wirkt der hübsche Wellnessbereich mit Sauna, Dampf- und Brechelbad (Kräuterdunstbad), Beauty und Massage.

Über den ausgezeichneten Service freut man sich nicht nur beim exzellenten À-la-carte-Frühstück, wo auch Arme Ritter mit Gänseleber frisch zubereitet werden. Im eleganten Abendrestaurant „St. Benoît“ kombiniert Alexander Schütz (zuvor bei Harald Wohlfahrt und Johann Lafer) regio-

nale und internationale Zutaten stimmig. Schon die Variation von der Entenstopfleber als Amuse-Bouche verriet souveränes Handwerk. Überzeugend war auch das Duett von Ammertaler Flusskrebse und Kalbskopf mit vollreifer Thaimango und zartcremiger Erbsenmousse. Das zarte Filet vom Voralpenrind wurde zu gutem Shiitakepilz-Perlzwiebel-Ragout auf einem Püree aus Bamberger Hörnchen mit Gletschertaler Käse serviert. Die Weinkarte umfasst 350 Positionen. Bierfreunde trinken im rustikalen „Ammergauer Maxbräu“ das süffige Selbstgebraute, dazu gibt's Braten, Brotzeiten und einen himmlisch fluffigen Kaiserschmarren. *Albrecht Heinz*

„Hotel Maximilian“, Ettaler Str. 5, 82487 Oberammergau, Tel. 08822-94 87 40, Fax 948 74 49, hotel@maximilian-oberammergau.de, www.maximilian-oberammergau.de, 17 Zi., 3 Suiten, DZ ab € 255

„St. Benoît“, www.st.benoit.de, So, Mo geschl., nur Abendessen, Hauptgerichte € 19-40

