

DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

HOTELS FÜR GENIESSER

Kleine Häuser, gute Küche,
persönlich geführt:
20 Tipps in Deutschland



Alle Hotels
und Restaurants
getestet
und bewertet

KOCH DES JAHRES

Felix Schneider aus dem
„Sosein“ in Heroldsberg

ZÜRICH

Europas neues
Gastro-Trendziel

GESCHENKT!

Selbstgemachtes zum
Fest: Schokolade, Gebäck,
Konfitüre, Gewürzsalz



TOP 50 WEINE

Acht Kategorien:
Die besten Empfehlungen
für 2021



ALTE SCHULE, FÜRSTENHAGEN IN MECKLENBURG

Wie gerät ein weltläufiger österreichischer Koch an die Mecklenburgische Seenplatte? Durch Nicole. Sie und Daniel Schmidthaler lernten sich bei gemeinsamer Arbeit in Kitzbühel kennen und lieben, nun führen sie in Nicoles Heimat in einer ehemaligen Dorfschule ein Landhotel mit insgesamt 18 Zimmern, acht im Hauptgebäude, zehn Maisonette-Appartements in einem Neubau nebenan. Der Chef serviert in den ehemaligen Klassenzimmern mit Witz und Raffinesse, was Fischer, Bauern und Jäger der Region ihm bringen.



DAS GUTSHAUS STOLPE in Vorpommern lohnt auch im Herbst und im Winter einen Kurzbesuch. Weil man dann wirklich seine Ruhe haben kann. DAS HOTEL PAPA RHEIN macht in Bingen Furore. In der Küche steht Spitzenkoch Nils Henkel (I.), die Lobby macht ein Kamin gemütlich (u.)

GUTSHAUS STOLPE, STOLPE IN VORPOMMERN

Dieses Gutshaus steht zwar nicht in der Mark Brandenburg, aber seine lange, wechselvolle Geschichte wäre guter Stoff für Theodor Fontane. Ein bisschen gute alte Zeit ahnt man in den Zimmern und Suiten, die mit Antiquitäten und Stilmöbeln komfortabel ausgestattet sind. Besonders schön sind die Zimmer in der Remise, mit Terrasse zum Garten. Die Küche ist ganz von heute. Chef Stephan Krogmann präsentiert französisch grundierte Gerichte von einer Raffinesse, die wir hier nicht erwartet haben. Die Miéral-Taubenbrust mit Taubenleber- und -herzragout in Sauce périgourdine – eine Wucht!

HOTEL PAPA RHEIN, BINGEN AM MITTELREIN

Ehrlich gesagt, dieses brandneue Haus entspricht nicht ganz den Kriterien für diese Auswahl. Aber wenn einer der besten Köche Deutschlands mit seiner bisherigen Arbeit bricht und etwas völlig Neues beginnt, folgen wir ihm auch in ein großes Lifestyle-Hotel mit 114 Zimmern und Wellness mit Außen- und Innenpools. Nils Henkel, ehemals Burg Schwarzenstein in Geisenheim, pflegt im großen Restaurant „Bootshaus“ eine Topküche für jeden Tag, fisch- und gemüsebetont, so leicht wie geschmackvoll. Zum Reinsetzen: der „Segler-Snack“ mit Räucheraal, Rührei, Schinken und Gewürzbrot. Oder lieber Schweinebauch mit intensiver Teriyaki-Jus? Beides, versteht sich! Das Hotel, gestaltet von Riviera Maison, gibt sich superlocker und (die Rheinlage am Binger Hafen!) maritim im Dekor. Die Zimmer heißen Kojen oder Suiten oder Lodges und sind nicht nur stylish, sondern so bequem wie funktionell. Ebenfalls klasse: die Rooftop-Lounge mit Rundumblick. ||

Was könnte einen guten Koch aus Österreich wohl nach Mecklenburg bringen? Na klar, die LIEBE! Aber nicht nur ...



alles im Fluss