

genießer-guide

Von Norddeutschland bis Südafrika – hier gibt's gutes Essen



Hövelhof-Riege Gasthaus Spieker

Die Geschwister Beate und Franz Spieker arbeiteten im „Hotel InterContinental“ in Chicago, als sie ein erster Brief der Tante erreichte: „Ihr müsst nach Hause kommen, Eure Eltern können nicht mehr so.“ Das war 1992 und der „Spieker“ in Hövelhof-Riege bei Paderborn ein Dorfgasthof, in dem man sonntags nach dem Kirchgang Korn trank und sich aufs Jägerschnitzel freute. Ein Schnitzel gibt es noch immer. Allerdings kommt es heute hauchdünn auf den Teller, mit Zitronenbutter beträufelt und auf Rauke gebettet. Franz Spieker, der unter anderem im „Tristan“ auf Mallorca gearbeitet hat, kocht kreativ, mediterran inspiriert, ohne seine konservativen Landgäste zu überfordern. Die Kapern zum Risotto, das die Jakobsmuscheln trägt, werden frittiert, sodass sie milder und leicht nussig schmecken. Gleichzeitig entschlackt der 43-Jährige das Bodenständige. Den dicken Bohnen, die seine in Rotwein geschmorten Kalbsbäckchen begleiten, zieht er in mühsamer Kleinarbeit die Haut ab – „so wird das, was sonst oft in einer Mehlpampe mit Speck daherkommt, ein ganz feines und zartes Gemüse“. Es sind Gerichte wie die Westfälischen Antipasti mit Rote-Bete-Carpaccio und gebackener Blutwurstpraline, die Slow-Food-Anhänger genauso hierher locken wie die Schützen von der örtlichen Bruderschaft. Sie schätzen, dass Geflügel, Lamm, Forelle oder Saibling von Erzeugern aus der Region stammen, die für anständige Zuchtbedingungen stehen. Und weil die Geschwister bei der Neugestaltung ihrer Räume mit derselben Mischung aus Mut, Geschmack und Behutsamkeit vorgegangen sind wie in der Küche, ist den Spiekers auch dort die Kombination aus traditionell und modern gelungen: vergilbte Schwarzweißfotos von Schlachtfesten oder Familienfeiern auf violetten Wänden. Helle Ahornische, manche ein halbes

Restaurant (oben) und Küche sind mediterran inspiriert – Franz Spieker (unten) hat einige Zeit auf Mallorca verbracht. Extrem gut: das warme Schokoküchlein (links)



SÜDAFRIKA

Durban The Oyster Box

Der Name ist Programm. Hier gibt es Austern. Und zwar zum Frühstück, Lunch, Dinner oder auch mal zwischendurch zu einem Glas Sparkling aus den südafrikanischen Weinbaugebieten. Die Schalentiere wachsen nur ein paar Meter entfernt vor der mondänen Hotelterrasse im Indischen Ozean und könnten frischer nicht sein. Nicht nur die Lage direkt am Leuchtturm in Umhlanga Rocks nördlich von Durban und der koloniale Charme von „The Oyster Box“ bezaubern den Besucher. Das Haus verfügt auch über eines der besten Restaurants. In „The Grill Room“ bietet Küchenchef Kevin Joseph feinstes Seafood und geangelten (!) Fisch: Der Crayfish and Prawn Cocktail ist klassisch im Martiniglas angerichtet, Avocado und Rauke unterstreichen die Frische des Hummers. Die gegrillten Riesengarnelen Cingalaise werden von



Zum Ausklang einen Cocktail auf der Terrasse mit Blick aufs Meer

einer leichten Currysauce begleitet, die exakt die richtige Schärfe hat. Dazu gibt es natürlich den passenden Wein aus den Anbaugebieten rund um Kapstadt. Der Service des gut gelaunten Personals ist unübertroffen. RENATE FRANK

2 Lighthouse Road
Umhlanga Rocks 4319, KwaZulu-Natal
Tel. 00 27/31/5 14 50 00
www.oysterbox.co.za
Mo–So 18–23 Uhr
Hauptgericht ab 12 Euro



Hamburg Trific

Oliver Trific, gestandener Kochprofi, Food-Stylist und langjähriger Mitarbeiter der »e&t«-Versuchsküche, hat jetzt ein eigenes Restaurant im Hamburger „Generalsviertel“ zwischen Eppendorf und Eimsbüttel. Das ist eine gute Nachricht als solche – dieser Mann kann kreativ kochen, ist bio-orientiert und weltläufig – und für mich persönlich im Besonderen, denn ich wohne nur drei Straßen weit entfernt. Man verzeihe die subjektive Äußerung, aber bei einem Exkollegen kann man ohnehin nicht wertneutral sein. Endlich ein Laden, der frische Austern auf der Karte hat, endlich wieder mal ein Koch, der sich weise auf jeweils vier, fünf wechselnde Vorspeisen und Hauptgerichte beschränkt und die vom Aussterben bedrohte Kultur des Mittagstisches pflegt. Im März des wir Skrei, Milchlamm, Bärlauch-Gnocchi, Lachstatar, Topfenknödel und Rhabarber – alles angenehm bodenständig und doch fein in



Klares Ambiente, kleine Karte, süffige Weine: das neue Restaurant des »e&t«-Mitarbeiters Oliver Trific und seiner Frau Tanja

Szene gesetzt, begleitet von einem süffigen slowenischen Sauvignon Blanc und einem unkomplizierten Rioja von der schlanken Weinkarte. Dank ein paar nostalgischer bzw. skurriler Bilder wirkt der klar gestaltete hohe Gastraum cool, aber nicht kalt, Olivers Frau Tanja, von Haus aus Stylistin, macht einen sympathischen Service, und draußen auf dem breiten Trottoir gibt es Plätze in der Abendsonne. Was will man mehr? Wir wünschen den beiden viel Erfolg! ECKARD KRÜGER

Eppendorfer Weg 170
20253 Hamburg
Tel. 0 40/21 99 69 27
www.trific.de
Mo–Sa 12–15 Uhr und 18.30–23 Uhr
Hauptgerichte ab 15 Euro





Wer hier Platz nimmt, den erwartet mit Sicherheit Ungewöhnliches

Während wir in der Handfläche unseren Thunfisch eigenhändig zu Temaki, zu Tütchen, aus knisterndem Seeweizen rollen und das Freilandhuhn vom Grillspieß knabbern, schauen wir den Köchen in der offenen Küche durch Dampf und Funkenflug zu. Uns wiederum betrachten Passanten dabei, wie wir an einer langen Fensterfront auf weißen Stühlen sitzen und bei jeder Portion diskutieren, was genau wir vor uns haben. INGE AHRENS

Rosenthaler Straße 53
10178 Berlin
Tel. 0 30/20 00 34 13
www.dospalillos.com
Di-Do 18.00-23.30 Uhr,
Fr/Sa 12.30-23.30 Uhr
Menü ab 45 Euro

Berlin Dos Palillos

Das kommt uns spanisch vor: Das Restaurant im Hotel „Casa Camper“ ist ein Ableger des gleichnamigen Hotels in Barcelona, es sind aber Stäbchen gedeckt. Zwei Stäbchen genau genommen, „dos Palillos“. Im ebenso getauften Restaurant vermählt sich dann auch das Mediterrane mit dem Fernöstlichen und kommt wahlweise in zwölf oder 16 Gängen japanisch, thailändisch, chinesisch oder koreanisch

daher. Der Spanier Albert Raurich, der erst Küchenchef im „El Bulli“ war und später das „Dos Palillos“ in Barcelona eröffnete, hat für die neue Berliner Dependence gleich mehr als eine Handvoll spanische und deutsche Köche engagiert. Die haben sich zum Auftakt einen Aperitif mit Gurken ausgedacht. Es folgen mikroklares mariniertes Gemüse, fleischgefüllte gebackene Won Ton, also Teigtaschen, japanische Seeteufelleber und ein wenig Tempura. Der in der Austernschale erhitzte Sake birgt das lauwarme Meerestier, und ein bei 63 Grad halb gegartes Ei wird recht flüssig serviert.

München L'Amar Organic Café

Ob frisches Frühstück, leichter Lunch, Chai-Tee am Nachmittag oder Gourmet-Menü am Abend – die Devise heißt: bewusster Genuss. Christiane Metzner und Marcus Zettlitzler kochen mit Leib und Seele biologisch, mediterran und auf hohem Niveau. Wir freuen uns über knackigen Wirsing-Apfel-Salat und feinen Meerrettich-Dattel-Strudel, das auf den Punkt gebratene Rinderhüftsteak und Kräuterforelle mit Limonen-Jasminreis. Die Speisen sind so sensibel gewürzt, dass der Eigengeschmack aller Zutaten wunderbar zur Geltung kommt. Tipp: Wer auf den Geschmack gekommen ist, lässt sich eine Flasche Wein oder besten Aceto balsamico einpacken. Das „L'Amar“ ist auch Feinkostladen für Produkte aus Italien. Natürlich bio. SUSANNA BINGEMER

Pestalozzistraße 28, 80469 München
Tel. 0 89/54 89 23 27, www.cafelamar.de
Mo-Sa 9-23 Uhr, So 10-23 Uhr
Menü ab 33 Euro (Fr und Sa),
Hauptgericht ab 10,50 Euro



FRANKREICH

Saint Cyr au Mont d'Or L'Ermitage

Eine schönere Aussicht auf Lyon und Umgebung gibt es wohl kaum: Von der Terrasse des im letzten Jahr eröffneten Hotels „L'Ermitage“ geht der Blick bis zu den Alpen. Die Augen schweifen, die Küche der jungen Chefin Audrey de Pouilly bleibt auf dem Boden. Sie ist auf halbem Wege zwischen deftiger Lyonnaiser Bouchon-Küche und Spitzenküche à la Bocuse angesiedelt: So werden die feinen Vorspeisen wie in den Bouchons in großen Schalen und Töpfen serviert, „à partager“, zum Teilen. Schön, aber ohne Chichi möchte Audrey de Pouilly ihre Speisen präsentieren. Bei der Komposition des Menüs lässt sie sich vom aktuellen Angebot leiten. Bestimmte Zutaten ziehen sich thematisch durch alle Gänge – etwa Nuss und Feige. Sie finden sich im Sprossen-Bohnen-Feigen-Salat mit Honig-Nuss-Vinaigrette und in den kräftigen Saucen, die die Haupt-



Freiluft-Genuss über Lyon im Hotel L'Ermitage

gerichte begleiten. Das Rindersteak kommt mit Schalotten und Feigen-Portwein-Chutney, der gewürfelte Sellerie zum Thunfischsteak ist in Nussöl geschmort. OLAF TARMAS

Mont Cindre
69450 Saint Cyr au Mont d'Or
Tel. 00 33/4 72/19 69 69
www.ermitege-college-hotel.com
Mo-So 12-14 Uhr und 19.30-21.45 Uhr
Menü ab 24 Euro



Eichsfeld Klausenhof

Rund 500 Jahre war der Thüringer „Klausenhof“ unterhalb Burg Hanstein an der Werra ein Gasthaus – außer zu DDR-Zeiten. Da hatte man kurzerhand den zweiten Stock des historischen Fachwerkhäuses abgetragen und den Rest zur Näherei umfunktioniert. Familie Röhrig verwandelte das Ganze mit viel Enthusiasmus zurück in das ursprüngliche Wirtshaus mit urigen Stuben, historischen Schlafräumen unterm Dach und einem lauschigen Lindengarten vor der Tür. Was drinnen und draußen auf den Tisch kommt, ist regionalen Ursprungs: Wild und Fisch stammen aus dem Revier, die Rohmilchkäse von der benachbarten Bio-Käserei, Gemüse und

Kräuter aus dem Burggarten. Sie begleiten etwa den traditionellen Kräuterbraten aus der Röhre mit saurem Kohl und warmem Pellkartoffelsalat oder die leichte Kaninchensülze mit Wildkräutersalat und Korianderschmand. Ein Muss sind die hausgemachten Schinken und Würste. Allen voran der Feldgieker, eine luftgetrocknete, lang gereifte Salami, die Röhrigs mit Landbrot und Schmand servieren, aber auch im Hofladen verkaufen. Sohn Martin sorgt mit seinen ambitionierten Desserts und Menüs für moderne Anklänge. ROSEMARIE KOLEP

Unterm Hanstein 1
37318 Bornhagen/Eichsfeld
Tel. 03 60 81/6 14 22, www.klausenhof.de
März–Dezember Mi–So ganztägig
Hauptgerichte ab 10 Euro, Menüs auf Vorbestellung für zwei Personen ab 50 Euro
🍷 🍴 🛏



Über den Dächern von Bremen: das „Outer Roads“

Bremen Outer Roads

Der Sternenhimmel hoch über der Bremer Altstadt scheint hier oben in der sechsten Etage der Beluga Shipping Company zum Greifen nahe. Im neuen Restaurant „Outer Roads“ funkelt dazu die sterneverdächtige Küche. Chef Sven Niederbremer paart hanseatische Geradlinigkeit mit fantasievoller Moderne, und Restaurant-Managerin Katrin Wössner schaut fast allabendlich in ein volles Reservierungsbuch. Dieses Restaurant ist in Bremen angekommen und liegt nicht mehr auf der Außenreede (engl.: Outer Roads). Wie die Schiffe auf den Weltmeeren kennt die Küche keine Grenzen. Beim Doradenfilet im Pancettamantel schauen die Köche nach Italien. Mit spanischen Anleihen verzaubert die

Rotbarbe mit Kalbsbäckchen und Crème Catalan von Manchegokäse. Beim Blick über den großen Teich harmoniert das Texas-Rind mit Brunnenkresse-Crème-Reis. Schockierender Abschluss: Parfait, Eis und Panna cotta treten als köstlicher „Karamell-Schock“ auf. Übrigens: Die Gäste können sich ihre Menüs selbst zusammenstellen, und im Sommer tafeln sie, dem Sternenhimmel noch ein Stückchen näher, auf der Dachterrasse.

WERNER SCHWARZ

Teerhof 59
28199 Bremen
Tel. 04 21/33 32 31 00
www.outer-roads.de
Mo–So 12–14.30 Uhr und 18–22 Uhr
Menü ab 35 Euro,
Hauptgericht ab 23 Euro
🍷 🍴 🛏

ITALIEN

Castelnuovo Berardenga La Contrada

Kirchenmänner wussten schon immer zu genießen. Mitten in den Weinbergen nahe Siena bauten Mönche im 11. Jahrhundert das Monastero d’Ombrone – einen Hort der Andacht und des Weinbaus. 2009 wurde das gesamte Klosterdorf zum Luxushotel „Castel Monastero“ umfunktioniert. Als Pate für die Küche im Restaurant „La Contrada“ zeichnet der britische Starkoch Gordon Ramsay verantwortlich, von dem Küchenchef Alessandro Delfanti das schlichte Credo übernahm: „Allerbeste Zutaten, die so wenig wie möglich bearbeitet werden.“ Zum Start lockt etwa ein Tomatenelixier mit Stockfischklößchen und Olivenölschaum, dann ein Risotto vom grünen Apfel und Meerrettich und als Hauptgang toskanisches Chianina-Rindersteak mit Certaldo-Zwiebel-Marmelade und knusprig gebratenen Artischockenravioli.

MARION TRUTTER



Toskana wie aus dem Bilderbuch

Loc. Monastero d’Ombrone 19
I-53019 Castelnuovo Berardenga (SI)
Tel. 00 39/05 77/57 00 01
www.castelmonastero.com
Mo–So 12.30–14.30, 19.30–22.30 Uhr
Hauptgericht ab 30 Euro

🍷 🍴 🛏