

DER FEINSCHMECKER

DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

Österreich € 10,30 · Schweiz sfr 18,90
Heft 12 Dezember 2011 Deutschland € 9,95



Sachsens ewige Rivalen

Dresden gegen Leipzig

Mit **WEIN** Gourmet

Getestet

- Räucherlachs
- Grünkohl
- Champagner

Glückwunsch

Das „Tantris“ in München wird 40!

Kochkurse

Was lernt man bei den Spitzenköchen?



Entdeckungen
in Deutschland:
Dortmund
Frankfurt
Hohenlohe
Holstein
Mittelfranken
Rheingau
Rüsselsheim
Zweibrücken

Koch des Jahres

Tim Raue

Zu Hause in Berlin, von Asien inspiriert: So wie er kocht keiner!



Bodenständig Italienisches im Bordsesholmer **Makkarita**, nordischer Schick im Berliner **H'Otello**, Jakobsmuscheln im Dortmunder **Palmgarten**

HOLSTEIN

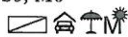
MAKKARITA: Mediterrane Küche und gute Stimmung in Bordsesholm „Hexenhaus“ nennt Margrit („Makkarita“) Ackermann gern ihr kleines Restaurant in der alten Güterhalle gegenüber dem Bordsesholmer Bahnhof. Einst führte die leidenschaftliche Köchin mit ihrem damaligen Partner das legendäre „Gino Carone“ in Hamburg-Altona, nun kocht sie ihre schnörkellosen mediterranen Hausfrauengerichte in der Kleinstadt bei Kiel.

Gemütlich ist es in dem kleinen Gastraum mit Blick in die offene Küche. In der Mitte dominiert eine große Tafel, an der sich gern Menschen zusammenfinden, die nicht allein essen möchten. Die kleine Karte wechselt täglich nach Marktangebot, verarbeitet werden vorwiegend Produkte regionaler Anbieter. Beliebt sind die knackigen Gemüse-Antipasti vom Buffet, die selbst gemachten Tagliatelle – *alla carbonara*, mit Lachsauce oder in Pilzsauce – und die kräftige Auberginenlasagne mit einer großen Portion Salat. Das Hauskaninchen mit Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen überzeugte ebenso wie die Scholle in Salbeibutter mit italienischem Kartoffelsalat und das Tagesdessert, Rhabarberkompott mit Mascarpone-Quark.

Ehrlich und gut wie bei *mamma* sind Makkaritas Speisen in dem gemütlichen Ein-Frau-Betrieb: Sie kocht, serviert und sorgt für gute Stimmung. Ihre Weine kommen natürlich aus Italien und sind von ein-facherer Qualität. *Silvia M. Propp*

Geeignet für: Liebhaber zwangloser italienischer Gastfreundschaft

* „Makkarita“, Mühlenstr. 5, 24582 Bordsesholm, Tel. 04322-88 88 00, www.makkarita.de, Sa mittag, So, Mo geschl., Hauptgerichte € 6-22



BERLIN

H'OTELLO K'80: Weiter Blick über Charlottenburg

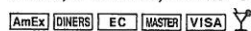
Spanier, Italiener, Skandinavier – die anderen Europäer haben Berlin längst als Hotelstandort entdeckt. Jetzt kommen auch die Bayern dazu. Am Savignyplatz, in bester Charlottenburger Lage, hat die Münchner H'Group ihr schickes Flaggschiffhotel eröffnet, mit nordischem Retro-Design und einem prasselnden Kamin in der Lobby, taubengrauen und schieferfarbenen Wänden sowie hellem Holz in den minimalistischen Zimmern. Statt eines Schrankes gibt es leider nur eine etwas klein geratene Kleiderstange, dafür gefallen der große Schreibtisch, die vielen Ablagen, die bequemen Betten und auch der Ganzkörperspiegel.

Am schönsten sind die fünf Studios im obersten Stockwerk mit umlaufendem Balkon, von dem man weit über den grünen Platz bis hin zum Charlottenburger Rathaus schaut. Unsere Favoriten sind die Studios 703 und 705; in der Nummer 704 wohnen die Eigentümer, wenn sie mal nach Berlin kommen. Falls die Studios ausgebucht sind, sollte man unbedingt nach den sonnigen Eckzimmern fragen.

Fitness und Sauna befinden sich im Untergeschoss. Die Bar ist einen Besuch wert, im Restaurant „K'80“ wird internationale Küche serviert. Ausgesprochen freundliches Personal. Im kleinen Garten darf auch geraucht werden. *Stefan Elfenbein*

Geeignet für: Fans von West-Berlin mit Sinn für dezenten Schick

„H'Otello K'80“, OT Charlottenburg, 10623 Berlin, Knesebeckstr. 80-81, Tel. 030-680 73 10, www.hotello.de, 78 Zi., 5 Studios, DZ ab € 157



DORTMUND

PALMGARDEN: Es schmeckt wieder im Spielcasino

Nach dem Wechsel von Thomas Bühner ins Osnabrücker „La Vie“ gab es in den letzten Jahren wenig Gründe, im Spielcasino Hohensyburg zu essen. Jetzt regt sich neues Leben im chic gestylten Restaurant „Palmgarten Fine Dining“, das nicht als Zweitauflage des einstigen „La Table“ verstanden werden will, sondern als ganz neue und vor allem eigenständige Adresse.

Der Hoffnungsträger am Herd heißt Michael Dyllong und zählt mit gerade mal 24 Jahren zu Deutschlands jüngsten Chefköchen. Wenn er in Limettenöl konfierten Hummer und eine angenehm rauchige Bonitomousse mit Wildkräutern, pikanten Gurkenscheibchen und Tomatenchutney kombiniert, zeigt dies ein feines Gespür für das Zusammenspiel von Aromen. Sehr zart schmeckte der perfekt gegarte Lammrücken mit Kräuterbiskuit auf einer intensiven Rotweinjus nebst Auberginen-Porree-Gemüse und Kartoffelbordüre. Aus der Patisserie gefiel ein leichtes Beerentörtchen mit Crème de Cacao und einem kleinen Paprika-Himbeer-Sorbet.

Den ebenso aufmerksamen wie netten Service dirigiert der erfahrene Restaurantleiter und Sommelier Christian Epp. Internationale Weinkarte mit kleiner Raritätenabteilung. *Helmut Krause*

Geeignet für: Gambler und Gourmets

„Palmgarten Fine Dining“ im Casino Hohensyburg, OT Hohensyburg, Hohensyburgstr. 200, 44265 Dortmund, Tel. 0231-774 07 00, www.casino-hohensyburg.de, nur Abendessen, Mo geschl., Hauptgerichte € 22-27

