52 Seiten: 60 Tipps für Urlaub in Deutschland

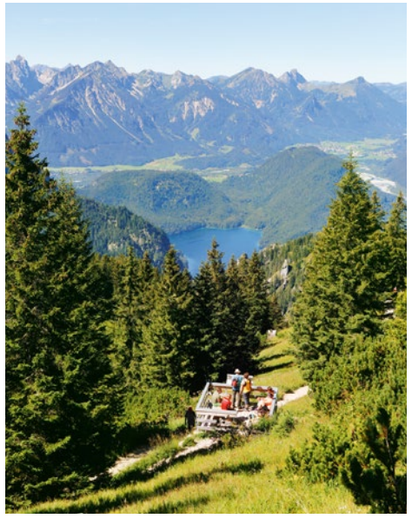
SYLT Nordisch lässig **OSTSEE** Strand & Genuss **RHEINHESSEN** Zu Besuch bei den jungen Winzerinnen **PFALZ** Eine Liebeserklärung **BREISGAU** Kaiserlich genießen **SCHWARZWALD** Schlaraffenland mit Tradition **BAYERISCHE SEEN** Fast wie in Italien **ALLGÄU** Wellness & Wandern

Unsere besten Jahrgänge?
Die Geburtsjahre unserer Winzer.

Junge Winzer finden in Rheinhessen beste Bedingungen für eine grosse Karriere: traumhafte Lagen, wunderbare Rebsorten, hervorragende Ausbildung und viel Raum, eigene Wege zu gehen. So wachsen bei uns stetig neue Weintalente heran – und über sich hinaus. Lernen Sie sie und ihre fantastischen Weine kennen auf rheinhessenwein.de

Rheinhessen
DIE WEINE DER WINZER

Rheinhessen liegt am Rhein zwischen Mainz, Worms und Bingen und ist das größte deutsche Weinbaugebiet. Im warmen Klima am 50. Breitengrad wachsen zu 70 % weiße Rebsorten – vor allem Riesling, Weiß- und Grauburgunder, Müller-Thurgau und Silvaner. Bei den Roten dominieren Dornfelder und Spätburgunder. Die Festlegung der Reifegrade, der Weinbereitung und die sensorische Prüfung der Weine aus der gU Rheinhessen unterliegen dem Reglement der EU und sind zugleich Ausdruck der Weinkultur am Rhein. **Rheinhessen ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung**



Auf den Tegelberg wandern und wechselnde Blicke auf Seen und Täler genießen: Urlaub im Allgäu

Die Sonne schickt letzte Strahlen nach Sylt, im „Gut Kaltenbrunn“ über dem Tegernsee wird gebeizter Lachs serviert

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

planen Sie etwa, in den Urlaub zu fliegen? Lassen Sie's lieber, das macht nur Stress: überfüllte Airports, verspätete Flüge, obendrein wäre Greta sehr traurig. Um all das zu vermeiden, haben wir uns in Deutschland umgetan. In klassischen Urlaubsgebieten wie Nord- und Ostsee, Oberbayern, Schwarzwald und in Genießerregionen wie Pfalz und Baden. Manches Vorurteil verkrümelte sich, wir haben Entwicklungen kennengelernt, die uns erstaunten. Folgen Sie unseren Tipps, und entdecken auch Sie, welche sinnlichen Vergnügungen unser Land bereithält. Wir wünschen eine gute Reise!

Ihre FEINSCHMECKER-Redaktion

FOTOS: VIVI D'ANGELO, CHRISTIAN BÄCK/HUBER-IMAGES, TIM LANGLOTZ/JALAG/SEASONS.AGENCY

4 SYLT Die große Freiheit – einfach gut! 12 OSTSEE Urban Lifestyle von Heiligenhafen bis Scharbeutz 16 PFALZ Wo die Zitronen auch blühen 22 RHEINHESSEN Wein, Weib und Erfolg – fünf Winzerinnen-Porträts 25 BREISGAU Seliges Baden – rund um Freiburg 30 SCHWARZWALD Isst ja alles gut hier! 37 OBERBAYERN Viel Vergnügen – an Tegernsee, Ammersee & Starnberger See 42 ALLGÄU Eine königliche Landschaft! 47 INFO-GUIDE Adressen und Bewertungen 50 IMPRESSUM

DIE GROSSE FREIHEIT

Nirgendwo setzt Erholung so schnell ein wie an der Nordsee. Die gewaltige Natur schrumpft Alltagsprobleme auf ein erträgliches Maß, selbst Gernegroße werden hier zu netten Menschen. In der Gastronomie ist Snobismus keine Währung mehr. Aber gut muss sie sein – einfach gut!

TEXT: UWE RASCHE

Auch ein Holzweg kann mal in die richtige Richtung führen, beispielsweise zum Sandstrand und zum Meer bei Wenningstedt

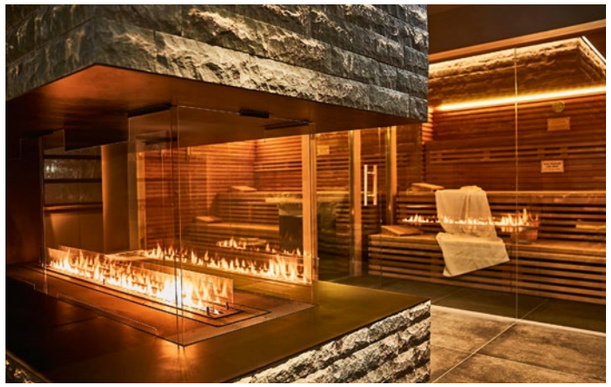
FOTOS: MICHAEL JOLZ

Unter traulichem Reetdach wartet der Luxus des „Severin's Resort & Spa" in Keitum. Dessen Restaurant „Tipken's" folgt einem neuen, legeren Konzept.

FOTOS: MICHAEL MAGULSKI (2), MARIA SCHIFFER

Normen Eller, der Chefkoch im „Tipken's", lädt zum Probieren ein. Alle Gänge eines Menüs können von den Gästen geteilt werden, auch Desserts wie Valrhona-Schokolade mit Roten Johannisbeeren und Portwein (oben)

Holger Bodendorfs Restaurant bleibt das Herzstück des „Landhauses Stricker“ in Tinnum. Aber die neue Wellness-Lounge (rechts) ist auch ganz stark!



Tim Högy (sitzt) und Jan Ole Sander blicken über ihren „Tellerrand“ in Westerland. Und servieren *ceviche* von Jakobsmuschel und Garnele mit Zwerggurke

FOTOS: LUBENOW SABINE/HUBER-IMAGES, YDO SOL, MARC REHBECK

W

Was Süßes zum Schluss? Warum nicht zu Anfang – erst recht, wenn man Kinder dabei hat, die nach langer Anreise eine Entschädigung erwarten. Also auf nach Rantum, am Ortseingang links ab in die Hafenstraße, zur „Sylter Bonscherei“. Tür auf, alles strahlt in Rosa und Türkis – und was für ein Duft! „Wir machen gerade Bananenbonbons“, sagt Melanie Jacobsen, Tochter eines Sylter Bauunternehmers, die sich mit ihrer im April eröffneten Manufaktur einen Traum erfüllt hat. „Ich habe es erst in der Firma meines Vaters versucht“, erzählt die 39-Jährige, „aber eigentlich liebe ich das Bunte, Kreative. Rezepte entwickeln und handwerklich mit Zucker zu arbeiten, einem ganz sensiblen Material – das finde ich unheimlich spannend.“

Zucker kochen, Bonbons walzen, Lollies drehen – zweimal am Tag wird in der gläsernen Küche vor den Augen der Besucher produziert. Dabei entstehen salzig-süße Lakritz-Bonbons, mit Sole von der „Sylt Quelle“ gleich gegenüber. Oder Waldfruchtbonbons, in die klitzeklein die Insel-Silhouette eingearbeitet ist. Kinder können an Mitmachkursen teilnehmen oder sich im großen Spielgarten austoben. „Der ist hermetisch dicht umzäunt“, sagt Melanie Jacobsen, selbst zweifache Mutter. „So können Eltern in aller Ruhe Kaffee trinken und unseren hausgemachten Käsekuchen probieren.“

Das Nachtleben mag früher aufregender gewesen sein, gastronomisch bleibt Sylt unter den deutschen Inseln jene, die niemals schläft – und Inspiration heute vor allem aus der Großstadt saugt. Die Berlinerin Franziska Schubert versorgt aus ihrem petrolfarbenen Streetfood-Anhänger vor „Edeka Gehrke“ in Westerland Insulaner und Gäste mit Eintopf, Suppen, Chili con Carne – völlig autark, dank Sonnenkollektoren und ausfahrbarem Windrad. Die Zutaten, etwa für die thailändische Hühnersuppe *tom ka gai,* sind frisch, die Löffel aus Maisstärke. Oben in List, neben der „Sylter Eismanufaktur“, steht mit dem „Sylter Suppenmobil“ von Maurice Morell das vegane Pendant. Was der aus einer Worpsweder Künstlerfamilie stammende 58-Jährige mit Lister Meersalz, Inselkräutern, Biomöhren oder Belugalinsen im Thermomix zubereitet, schmeckt auch Spitzenkoch Alexandro Pape, der regelmäßig vorbeischaut. „Jeden Abend irgendwo das große Menü – so wird hier nicht mehr Urlaub gemacht“, sagt Holger Bodendorf vom „Landhaus Stricker“ in Tinnum. Sein ganzer Stolz ist die neue Wellness-Lounge im Keller mit Box-Sack und wuchtigen Rindsledersesseln – eine Mischung aus Fightclub und schummriger Cocktailbar.

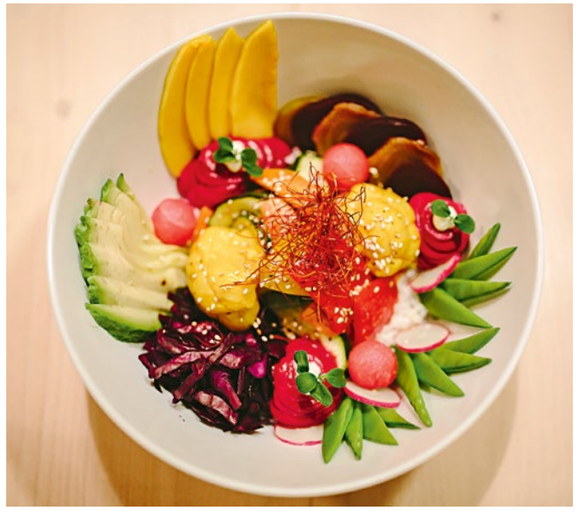
Bei einer solchen Dynamik ist erstaunlich, wenn ein Duo seit zwei Jahren dabei ist und immer noch als Geheimtipp gehandelt wird – wie Gastgeber Tim Högy und Küchenchef Jan Ole Sander mit ihrem Westerländer Restaurant „Tellerrand“. Fast immer, wenn man auf der Insel mit Gästen vom Nebentisch ins Gespräch kommt und die noch eine Empfehlung loswerden wollen, fällt dieser Name. Zu Recht: Das *ceviche* von der Jakobsmuschel und Garnele ist zum Niederknien – frisch wie Nordseegischt, ein perfekt austarierter sauersüßscharfer Mix aus Limettensaft, Tomatensud, Brunnenkresseöl, Tomatenchutney, in Wasabi eingelegter Zwerggurke, roter Shiso-Kresse, Blutampfer- und Korianderkresse. Ebenso stimmig in Sachen Süße und Schärfe präsentiert sich die gebratene Blutwurst auf Wasabi-Püree, Schmorzwiebeln und glasierten Äpfeln. Und wer beim Rinderfilet-Hauptgang dem Trüffelpüree verfällt, sollte ruhig den Finger heben. „Wir halten die Beilagen klein und bringen gern was nach, so müssen wir kaum etwas wegwerfen“, sagt Högy, der seinen Kompagnon Sander einst im Kampener „Rauchfang“ kennenlernte.

Ganz neu auf der Insel ist Bastian Falkenroth. Der 37-jährige Spitzenkoch hat seine Düsseldorfer Restaurants („Nenio“, „U. Das Restaurant“) geschlossen und in der Westerländer Wilhelmstraße das „Goldgelb“ aufgemacht: Bistro mit Edel-Tapas, Weinbar mit mehr als 200 Positionen auf der Karte, der Gast wird geduzt und hat die große Freiheit

Zugegeben, so leer wie an diesem Strand ist es zur Sommersaison auch auf Sylt nicht. Aber einen ruhigen Platz findet jeder. Versuchen Sie das mal an der Adria

JEDEN ABEND EIN GROSSES MENÜ? FRÜHER MAL! JETZT WERDEN EINTÖPFE UND SUPPEN SERVIERT. ABER WAS FÜR WELCHE!

Bastian Falkenroth (r.) aus Düsseldorf eröffnete das Restaurant „Goldgelb“. Mit Restaurantleiter Oliver Pidde (l.) erfreut er seine Gäste mit flexiblen Angeboten



Das urige Restaurant „Strænd“ wurde in den Sand der Hörnumer Dünen gesetzt. Die Küche tischt Trendgerichte auf wie „Veggie-Bowl mit Ofengemüse“ (o.), „geile“ Currywurst, Burger und Pasta – alles geschmackvoll zubereitet

FOTOS: LAURA MUELLER (2), PHILIPP NEUMANN-WOLFF, MICHAEL HOLZ

Maurice Morell hat für sein „Suppenmobil“ (r.) einen festen Standort in List. Bei aller neuen Einfachheit: Ein Glas Champagner passt auf Sylt noch immer überall

beim Bestellen. „Sylt ist ein Ferienort ohne festen Tagesablauf“, sagt Falkenroth, „wer will, bekommt bei uns morgens ein Steak und abends *eggs Benedict.*“ Der Frühstücksklassiker, den es hier in sechs Varianten (zum Beispiel mit Krabben oder Avocado) gibt, hat Referenz-Potenzial. Falkenroth gart Bio-Eier *sous vide* bei knapp unter 62 Grad, „so ziehen sie sehr langsam an, alles wird extrem schlonzig und behält trotzdem die Form“. Beim Kochschinken nimmt er den Gran Biscotto Classico, er gilt als bester Italiens, und das Toastbrot aus Dinkelmehl backt er selbst.

Richtig Wumms hat Falkenroths Tatar vom Husumer Weiderind mit eingelegtem Gemüse – Düsseldorfer Senf und Piment d’Espelette leisten ganze Arbeit. „Wir schmecken es so ab, dass zum reinen Fleischaroma noch Umami-Power kommt, dann macht Essen Spaß.“ Auch das Labskaus mit 24 Stunden geschmorter Ochsenbacke oder die Bouillabaisse mit Steinbutt, Dorsch und Garnelen (allesamt aus der Nordsee) strotzen vor Kraft. Erwarten würde man ein solches Niveau in der Fußgängerzone zwischen Raucherkneipe und Kindermode-Laden nicht. „Es war schwierig, überhaupt eine Location zu finden“, sagt Falkenroth, der nach einem Gastkoch-Auftritt beim jährlichen Gourmetfestival mit seiner Frau beschloss, auf die Insel zu ziehen. „Es ist eine Lauflage, aber ich möchte, dass die Leute gezielt zu uns kommen, weil sie wissen, dass es hier was Gutes gibt.“

Das Gegenteil von Lauflage, dafür einer der entspannendsten Plätze für einen Abend am Meer sind die Dünen am Hörnumer Campingplatz. Auf ihnen thront neuerdings das „Strænd“, das sich binnen eines Jahres zur Pilgerstätte für *soul-food*-Fans entwickelt hat. Aushängeschild des Hauses sind die angesagten Bowls. Zum Beispiel mit gebratenem Thunfischfilet in Soja-Teriyaki-Marinade, Wakame-Salat, Ingwer, Chinakohl, Avocado, Mango, Wasabicreme und Sesam – gebettet auf Basmatireis. Egal, wohin man die Gabel in der Schüssel setzt, immer landet man aromatische Volltreffer.

Das Restaurant ist ein Herzblutprojekt zweier Hörnumer Jungs, die sich seit der Grundschule kennen: Jan Wehrheim und Dennis John. Unzählige Würste hätten sie probiert, sagt John, bevor sie mit Sabine Opfer von der gleichnamigen Landschlachterei im hessischen Ringgau die perfekte Produzentin für eine „geile, ehrliche“ Currywurst gefunden hätten. Der Tipp kam von Ingo Holland, der auch die Gewürzmischungen für die zwei wählbaren Saucen (fruchtig oder scharf) beisteuert. Weil sie kein Geld hatten, gestalteten die beiden Mittdreißiger das gesamte Interieur des Restaurants selbst. „Wir durften in Rantum alte Stege von Strandübergängen abbauen und haben daraus Tische, ja sogar Lampen gemacht“, sagt John.

Obwohl eine der feinsten Adressen der Insel, kultiviert das „Severin’s Resort & Spa“ in Keitum seit jeher Sylter Lockerheit. Im „Tipken’s“, dem Gourmetrestaurant des Hauses, wird das neuerdings durch ein *shared-dining*-Konzept unterstrichen: Zwei- bis Vier-Gänge-Menüs, bei denen alle Gerichte in die Mitte des Tisches gestellt und geteilt werden. „Es ist beim Essengehen doch inzwischen normal, dass man vom Teller des anderen probiert“, sagt der neue Küchenchef Normen Eller. „Wir wollten, dass diese Neugier mit einem gewissen Stil befriedigt werden kann.“

Ob beim Vorspeisen-Reigen aus Rindertatar, *hamachi* (Gelbflossenmakrele) und Jakobsmuschel oder der Hauptgang-Runde mit *onglet* (Nierenzapfen), US *short rib* und Steinbutt – jeder befördert sich auf den Teller, worauf er Lust hat. Reihenfolge? „Da kann man wenig verkehrt machen“, sagt Eller. Die abgeflämmten, hauchdünnen Tranchen des Fisches mit Mango, *sea grapes* und Wakame-Salat kommen ebenso leicht und elegant daher wie die Jakobsmuschel mit Grapefruit und Blumenkohlpüree. Das Tatar darf warten, weil ihm kein Temperaturverlust droht, aber von seiner milden Würzung her hätte man mit ihm auch beginnen können. Eller, zuvor Souschef im Hamburger „The Fontenay Hotel“, vertraut der Eigenaromatik des Produkts. Das funktioniert so gut, dass man beim langzeitgegarten *short rib* mit Nussbutterstampf glatt vergessen kann, die separat servierte Pfefferjus (die Pfefferkörner wurden in Sherry weich gekocht, wunderbar!) anzugießen. Zweiter Versuch? Mal sehen, ob in der Tischmitte noch ein Exemplar übrig ist.

URBAN LIFESTYLE AN OPAS STRAND

Vor ein paar Jahren ging es los. Mutige Optimisten weckten den Tourismus in Schleswig-Holstein aus seiner Schlafmützigkeit. Mit schicken Hotels und Restaurants bereiten sie Spießern weiterhin schwere Zeiten

Heiligenhafen möchte nicht mehr nur der liebe, nette Ferienort für Vater, Mutter, Kind und Hund sein. Das Design-Budget-Hotel „Bretterbude" zielt auf sportliche Hipster

FOTOS: ANDREA FLAK, CHRISTIAN PERL

HEILIGENHAFEN BRETTERBUDE UND BEACH MOTEL

Gleiche Lage an der Seebrücke und der naturgeschützten Nehrung Graswarder, gleicher Investor (Hotelier Jan-Ulfert Sroka), aber für unterschiedliche Gäste. Während das „Beach Motel" (kleines Foto) mit elf Doppelzimmer-Kategorien ab 85 Euro Besserverdienern flexible Angebote macht und deren Bedürfnisse mit schicker Bäderarchitektur (Cape Cod, nicht Usedom!), großzügigem „Ocean Spa" und *clam chowder* oder Steaks vom Grill im Restaurant „Holyharbour" bedient, dürfen es in der „Bretterbude" die Kids in den „Butzen" genannten Zimmern (ab 40 Euro für 13 Quadratmeter) krachen lassen. Segler, Skater, Surfer und Kiter finden fachlichen Rat und weite Reviere für ihre Passion, im „Strandschuppen" werden Burger, Salate, Flammkuchen, Currywurst und andere Mainstream-Gerichte serviert. Dass die beiden Häuser nachhaltigst geführt werden, versteht sich heute ja wohl von selbst!

SCHARBEUTZ BAYSIDE **Sobald das Restaurant „Roof“ öffnet, werden alle Plätze besetzt sein, bei Sonne draußen, bei Regen drinnen. Auf dem Dach des Hotels ist zu allen Tages- und Jahreszeiten Hochbetrieb. Weil zur großartigen Aussicht eine asiatisch geprägte Küche geboten wird, die Showeffekte liebt, aber von Jahr zu Jahr besser wird. Auch die Übernachtung macht Spaß mit großzügigen, bequem möblierten Zimmern, vielfältigen Wellnessangeboten und einem bestens sortierten und gepflegten Frühstücksbuffet. Wenn man diesen Komfort drinnen genießt, verzeiht man, dass der Komplex, von außen besehen, eine Nummer zu groß für den braven Badeort ist.**

TIMMENDORFER STRAND
STRANDHOTEL FONTANA
Lutz Niemann in der „Orangerie“ des „Maritim Hotels“ bleibt die kulinarische Nummer eins am Ort. Aber Sebastian Hamester sorgt im „Horizont“ des „Strandhotels“ für Abwechslung. Standard ist die kreative Sushi- und Sashimi-Auswahl, mit zwei wechselnden Menüs versucht der Chef, Fortschrittsfreunde in Staunen zu versetzen, ohne Traditionalisten, die ein saftiges Steak wollen, zu verprellen. Bislang gelingt ihm das. Gehobene Stimmung garantiert im Übrigen schon die Strandlage.

SCHARBEUTZ BELVEDER **Während Heiligenhafen um hippe Youngsters wirbt, finden deren Eltern an der Lübecker Bucht Erholung jenseits klassischer Grandhotels. „BelVeder“ am Ortsrand des Seebades lockt mit direktem Zugang zur benachbarten „Ostsee Therme“ und gastronomischem Anspruch. Im „DiVa“ schafft es die Brigade um Chefkoch Gunter Ehinger mit zwei Menüs, sowohl konservativen als auch neugierigen Genießern gleichermaßen Spaß zu bereiten. Aber Meerblick – das bleibt ein Manko – haben nur Gäste des Tagesrestaurants.**

FOTO: MARIA SCHIFFER

WEISSENHAUS GRAND VILLAGE RESORT & SPA
Ein Schlossgut mit traumhaftem Park und einer Anlage aus 40 restaurierten historischen Gebäuden – und das direkt am Ostseestrand? Das „Grand Village Resort & Spa“ gehört zu den schönsten Resorts der Republik, und sein Toplokal „Courtier“ hat die absolut beste Küche. Wie Chef Christian Scharrer auch mit diesem luftigen Dessert aus Sauerrahm, Rhabarber, Lavendel und Honig beweist.

WO DIE ZITRONEN AUCH BLÜHEN

Immer wieder wird behauptet, die Deutsche Weinstraße führe durch eine Toskana-ähnliche Landschaft. Nach ausführlicher Besichtigung können wir feststellen: Das stimmt vollkommen!

TEXT: CHRISTOPH RUF

Christine und Eckhard Walter in Niederhorbach sind nicht nur Winzer. Zu ihrem Weingut Fritz Walter gehören auch Restaurant, Hotel und eine Destillerie

PHOTO: MARTIN LEUTHOLD

Victoria Lergenmüller ist Pfälzer Winzertochter. Nun führt sie erfolgreich ihr eigenes Anwesen: Sankt Annagut in Burrweiler

S

Südliche Landschaften mögen wir lieber als nördliche, kräftige Farben statt Pastell, das üppige Grün eines Nussbaums statt das depressive Grau des Schilfgrases. Also machen wir gern Urlaub im Land, wo die Zitronen blühen. Wenn es aber mit Italien nicht klappt, sind wir auch nicht traurig. In der Pfalz gedeihen neben Zitronen auch Kiwi, Mandel, Feige, Oliven und Pfirsich.

Wir kommen aus dem nahen Baden, dessen Bewohner eine leicht bräsige Genussfähigkeit ausgezeichnet. Wenn wir erst mal sitzen, dann sitzen wir. Aber verglichen mit Pfälzern sind wir ungemütliche Aktionisten. Die lassen sich wirklich noch Zeit. Die „Anonymen Giddarischde“ besingen in ihrem „Palzlied“ die kleinen Freuden des Alltags: Wanderungen im Morgennebel, verdöste Hitzetage am Baggersee, Tagträumereien unterm Blätterdach der Bäume. „Des wer alles nix Besonnres sagscht du, un du mischt jetzt geh, weil es gäb auser de Palz jo a noch onneres zu seh“, heißt es im Refrain. Und: „Sicher hoscht du recht, wonn du sagscht dass ders onnerschtwu a gfallt, awwer onnerschtwu is onnerscht, und halt net wie in de Palz.“

Wir bleiben jedenfalls gerne und hören in Neustadt an der Weinstraße Christoph Vogel zu, einem der besten deutschen Konditoren, wenn er von den Früchten des Feigenbaums schwärmt. Im warmen Rheingraben wächst der überall. Als der gebürtige Bayer 1980 in die Pfalz kam, wunderte er sich, was hier alles gedeiht. Seither macht er das Beste daraus: Die Kunigundentorte, die aus Mandeln, Feigen und Kastanien besteht. Alle Zutaten stammen aus der Region.

Nehmen Sie eine Landkarte, und ziehen Sie mit dem Zirkel einen Kreis um Vogels Café „Sixt“. Ein Radius von 20 Kilometern genügt, um mehr als ein Dutzend Restaurants einzukreisen, von denen Sie schwärmen werden. Probieren Sie das mal in Schleswig-Holstein. Und einige der besten Winzer Deutschlands sind hier auch noch zu Hause! Dank der Römer, die vor ziemlich genau 2000 Jahren in der Pfalz auftauchten und die Rebe mitbrachten. Längst werden neben vorzüglichen Rieslingen auch prima Rotweine angebaut. Probieren Sie mal einen St. Laurent, zum Einstieg vielleicht den „Erlesen“ (2016) vom Weingut Fritz Walter in Niederhorbach. 2045 Sonnenstunden wurden hier im Jahr 2018 gezählt, 50 mehr als in Freiburg.

Der Marktplatz in Neustadt an der Weinstraße mit seinen zahlreichen Restaurants ist an langen Sommerabenden ein quirliges Zentrum für Genießer

Beginnen Sie den Abend mit einem Winzersekt zwischen Oleandersträuchern und Zypressen, blicken Sie ins Rheintal oder auf die Vogesen am Horizont hinter dem schier endlosen Meer aus Reben. Gehen Sie dazu nach Rhodt unter Rietburg, auf die Wachtenburg bei Forst, oder fahren Sie einfach gleich nach Burrweiler zum Sankt Annagut. Wählen Sie aus den gut 40 offen ausgeschenkten Wein aus und schauen Sie sich um. Sie werden es nicht glauben: Sie sind tatsächlich in Deutschland.

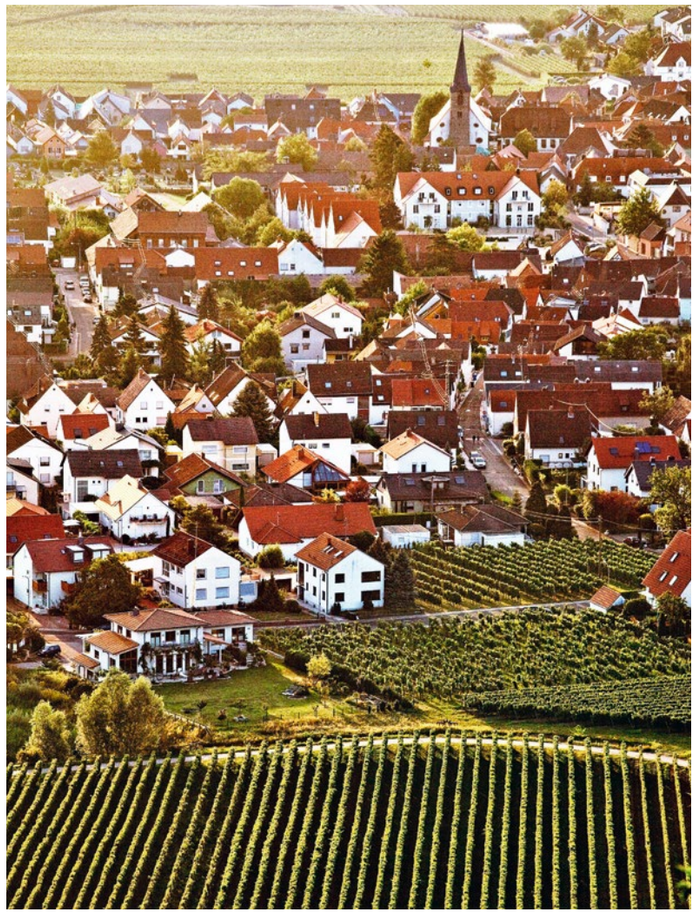
Das ist umso verwunderlicher, wenn Sie feststellen, dass Sie von jedem freundlich gegrüßt werden, der Ihnen beim Wandern oder Radfahren entgegenkommt. Bis zum Beweis des Gegenteils geht man in der Pfalz davon aus, dass der Mitmensch ganz nett sein könnte. Anderswo soll es umgekehrt sein. Egal, wie Sie sich fortbewegen, Sie sehen schon

MIT EINEM PRICKELNDEN WINZERSEKT UNTER ZYPRESSEN BEGINNT DER ABEND. OLEANDERDUFT LIEGT IN DER LUFT, DER BLICK GEHT ÜBER WEITE REBFELDER ZUM RHEIN UND ZU DEN VOGESEN

FOTOS: FABIAN HENSEL, REINHARD SCHMID/HUBER-IMAGES

Das Dorf Neuleiningen hat eine pittoreske Ortsmitte und eine berühmte Burg. Ebenfalls rühmenswert ist das Restaurant „Alte Pfarrey“, in dem Bettina und Silvio Lange die herzlichen Gastgeber sind. Der Hausherr beeindruckt seine Gäste etwa mit Jakobsmuschel, Blumenkohl und Mandel (o.)

FOTOS: LARS KEHREL, YDO SOL, LUIGI VACCARELLA/HUBER-IMAGES



In Rhodt unter Rietburg wird seit über 1200 Jahren Wein angebaut. Im charmanten Ort sind viele denkmalgeschützte Häuser und Gassen erhalten

IN NEULEININGEN MUSS MAN ZUERST DIE BURG BESUCHEN UND DEN PANORAMABLICK AUFS RHEINTAL GENIESSEN. DANACH ABER SCHNELL IN DIE „ALTE PFARREY“!

bald die erste Straußenwirtschaft oder Wanderhütte, die gehaltvolle Pfälzer Spezialitäten parat hält. Zu Leberknödel und zum Saumagen empfiehlt sich eine Weinschorle. Die kommt im Halbliter-Glas und wird oft im Verhältnis neun zu eins gemischt. Wasser ist in warmen Gegenden ein kostbares Gut.

Es wird nicht nur gegessen in der Pfalz, es wird auch gefeiert, immer, in jedem Dorf. Der Anlass ist egal, hat aber meistens mit Wein zu tun. Setzen Sie sich jedoch bloß nicht an einen freien Tisch. Das würden Einheimische nie tun. Setzen Sie sich einfach zu ihnen.

Wir setzen uns jetzt an einen Tisch in der „Alten Pfarrey“ in Neuleiningen. Hausherr Silvio Lange kommt aus Waren an der Müritz, er hat in Berlin, Hamburg, Wolfsburg und in Baden gekocht. Im Südwesten fand er die besten Bedingungen und das beste Publikum für seine Küche. Und in Neuleiningen eine Heimat: „In Hamburg kannten wir auch nach Jahren unsere Nachbarn nicht. Das würde dir hier nie passieren.“ Von seinem Restaurant im alten Fachwerkgemäuer kann er zu Fuß nach Laumersheim gehen. Das Weingut Knipser steht dort und das von Philipp Kuhn. Lange zählt die Top-Winzer in der Nachbarschaft auf. Das dauert ein paar Minuten.

Das Abendmenü wird beginnt mit einem Paukenschlag, einem herrlichen Pinot brut von Karl-Heinz Gaul aus Sausenheim, nur zwei Kilometer entfernt. Es folgen Gänseleber mit weißer Schokolade, Erdbeere und Pfeffer, ein raffiniertes Arrangement aus Karotte, geräuchertem Pfälzer Ziegenkäse und Orangen-Karotten-Sud, formidabler Lammrücken mit Mini-Aubergine und schwarzem Knoblauch und ein tolles Dessert aus Salzkaramell, Erdnuss und Mango. Noch ein Espresso auf der Terrasse mit Blick auf einen uralten Walnussbaum. Einen Digestif dazu? Tresterbrand oder Williams-Christ? Man sollte nicht widerstehen.

WEIN, WEIB UND ERFOLG

Früher galt Testosteron als unverzichtbare Zugabe bei der Weinherstellung. Unsere Studienreise zu fünf Winzerinnen erschüttert diese These nachhaltig

S

SINA MERTZ WECKT, WAS IN DER SCHEUREBE STECKT

Seit drei Jahren ist die 26-Jährige verantwortlich fürs Familiengut in Eckelsheim am nordwestlichen Rand des rheinhessischen Weinbaugebiets. Prägend für ihr Wein-Weltbild sind ihre Erfahrungen auf dem Gut des regionalen Spitzenwinzers und Nachwuchsförderers Klaus Peter Keller in Dalsheim. (Der übrigens unter www.keller-wein.de auch für Laien lesenswerte Jahrgangsberichte seiner Weine veröffentlicht.) Sina Mertz' Aushängeschilder sind der „Riesling P", dessen Reben auf Porphyrboden wachsen, und die „Scheurebe vom Kliff", die die umtriebige Winzerin zum 100. Jubiläum der wieder in Mode gekommenen Traubensorte ausgebaut hat.

J

JULIANE ELLER RIESLING JUWEL: DIESEN ALSHEIMER VERGISST MAN NICHT!

Mit Konventionen brechen? Das selbstverständliche Recht der Jugend! Aber wenn man mit 23 Jahren für das Erbe von Generationen verantwortlich ist? Da gehören schlaflose Nächte zum Alltag. Juliane Eller hat vor vier Jahren mit Konventionen gebrochen und kann heute so ruhig schlafen, wie das ein Winzer halt kann, der nicht nur 20 Hektar, sondern auch Ethos hat. Zum Erfolg trägt die Digitalisierung bei. Dank Facebook und Instagram kennen auch Amerikaner und Thailänder Ellers Gut in Alsheim. Ihre Top-Weine heißen „Juwel".

K

KATJA RETTIG MIT ZEIT KOMMT RAT, KOMMT GUTER WEIN

Es ist kein Marketing-Gag, dass Weine vom Gut Rettig in Westhofen „Gazelle", „Kudu" und „Oryx" heißen. Die Familie hat einen Zweig in Namibia, und Katja hat, bevor sie 2017 das Gut übernahm, in Südwestafrika bleibende Eindrücke gesammelt. Der vielleicht wichtigste ist der Umgang mit der Zeit. Die 33-Jährige will sich nicht hetzen lassen und achtet im hektischen Berufsalltag auf Ruhephasen. Zeit lässt sie auch ihren Weinen, und die danken es mit Tiefe, Würze und subtiler Feinheit. Vor allem die Spätburgunder, die sie besonders schätzt.

L

LISA BUNN WEINKÖNIGIN, WINZERIN, WUNDERKIND

Die 32-jährige Niersteinerin (im Foto mit Ehemann Bastian) hat auch mal gemacht, was einer Winzertochter nach traditioneller Lesart geziemt: 2008 fungierte sie als rheinhessische Weinkönigin. Fachlich lernte sie da kaum etwas, umso mehr dann aber im Studium der internationalen Weinwirtschaft an der Hochschule Geisenheim. Mit Wissen und Fleiß kreiert sie Rieslinge – mineralisch, säurebetont, feinfruchtig –, die mittlerweile auch im Ausland für Furore sorgen und ihr das Etikett „German Wunderkind“ einbrachten.

G

GESINE ROLL SO MACHT MAN SAUVIGNON BLANC!

Eine Diva ist diese Traubensorte, und so verhält sie sich, weiß die 34-jährige Weinmacherin in Monzernheim. Konzentration, Fingerspitzengefühl und das richtige Timing sind die Voraussetzungen, um Spitzenergebnisse zu erzielen. Inzwischen reißen sich die Kenner um die präzisen, Finesse-reichen, eleganten Weine vom Roll'schen Gut Weedenborn. Wer den Terra Rossa probiert, weiß, warum. Und erst der Fumé! Den bekommen sie an der Loire nicht besser hin. Übrigens: Gesines Rieslinge sind auch nicht übel!

NAH DRAN: ÜBER NACHT UND ZU TISCH BEI WINZERN:
Fünf Tipps für Weinreisende

Wasems Kloster Engelthal, Ingelheim
Weingut, Hotel, Restaurant: Bester Tafelspitz, Kalbsleber.
www.wasem.de

Weinrestaurant Espenhof, Flonheim
Weingut, Hotel, Restaurant. Tipp: Schokoladen-Soufflé!
www.espenhof.de

Meyerhof, Flonheim
Weingut, Gästehaus: feines Frühstück, Sonnenterrasse.
www.weingut-meyerhof.de

Kaupers Kapellenhof, Selzen
Weingut, Restaurant: Lammrücken mit Ur-Karotte.
www.kaupers-kapellenhof.de

Winzerhotel am La Roche, Flonheim
Weingut, Hotel, Bistro: Tapas, Bowls, Flammkuchen.
www.winzerhotel-la-roche.de

FOTO: MELANIE HUBACH

EINLADUNG ZUM TRÄUMEN

Wo sind wir hier eigentlich? Nahe Freiburg, zwischen Schwarzwald und Rhein. Das ist die profane Antwort. Aber zwischen Rebfeldern und Gasthöfen ahnen wir: Dies ist der Garten Eden!

TEXT: CHRISTOPH WIRTZ

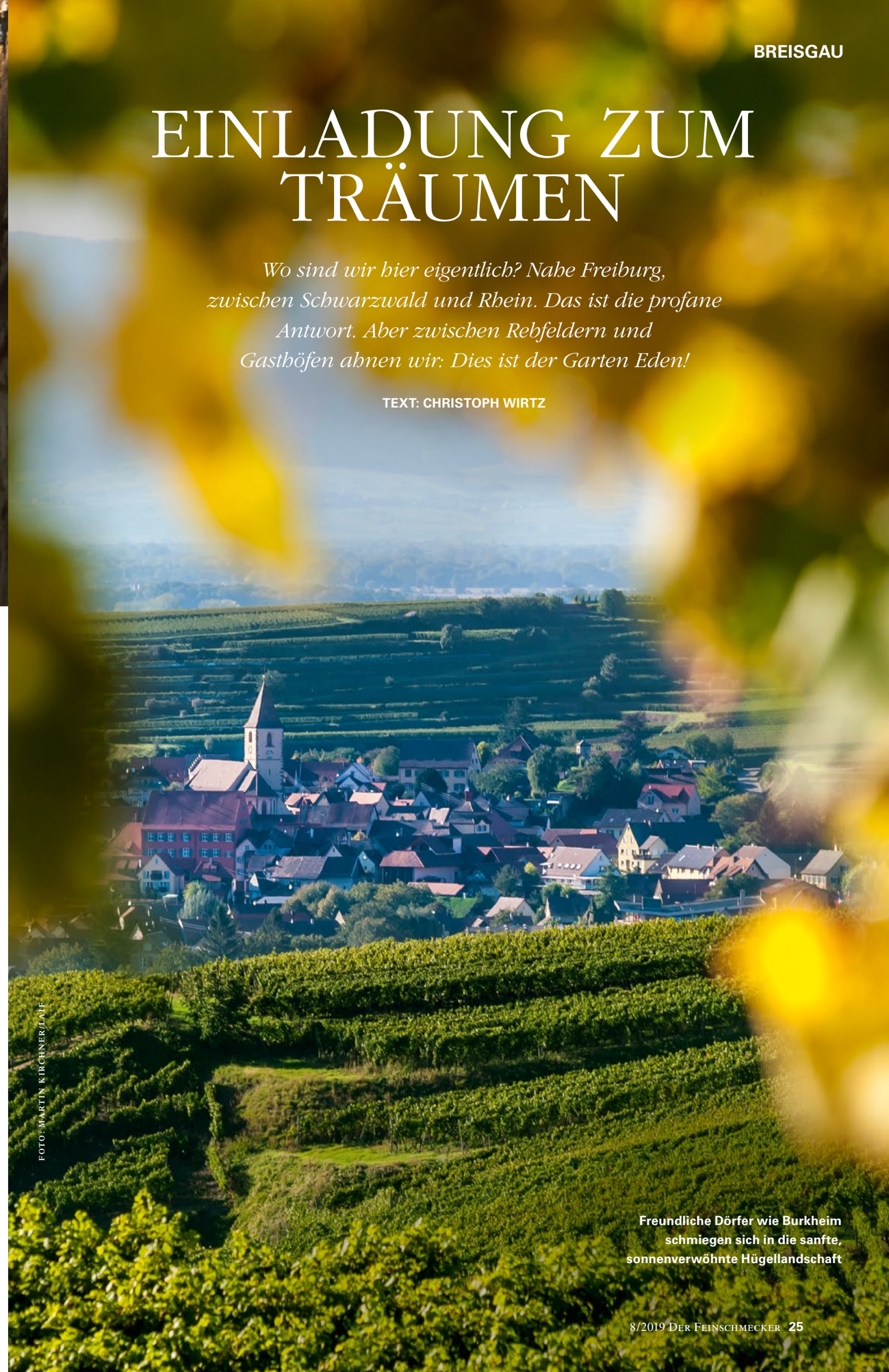


FOTO: MARTIN KIRCHNER/LAIF

Freundliche Dörfer wie Burkheim schmiegen sich in die sanfte, sonnenverwöhnte Hügellandschaft

Julian Huber (links), der junge Chef des Weinguts Bernhard Huber in Malterdingen, sorgt nach getaner Arbeit für einen fröhlichen Feierabend. Nördlich von Freiburg gedeihen in alten Rebgärten Trauben, aus denen der Winzer trockene weiße und elegante rote Weine in Spitzenqualität erzeugt

Prima, die badisch-französische Küche in Denzlingens „Rebstock-Stube“! So sieht ein Saibling blau aus, wenn er aus der Küche von Juniorchef Axel Frey (l.) kommt

FOTOS: MICHAEL WISSING BFF (2)

Ein Landgasthof, wie man ihn beinahe ausgestorben wähnte, steht in Kenzingen, „Scheidels Restaurant zum Kranz“!

D

Das Problem mit dem Breisgau beginnt schon mal damit, dass keiner so ganz genau weiß, ob es überhaupt „der Breisgau“ heißt (oder nicht vielmehr „das Breisgau“?) und wo er oder es geografisch beginnt und endet. Politisch existiert die heitere Region zwischen Ortenau, Schwarzwald, Markgräflerland und dem Rhein in Form des Landkreises Breisgau-Hochschwarzwald, historisch sind ihre Grenzen unklar, weinbaulich sieht die Sache wieder anders aus… „Wir nehmen einfach dazu, was uns gefällt, den Rest lassen wir weg“, bietet Julian Huber lächelnd eine badisch-entspannte Lösung an – und nach ein, zwei Gläsern seines hinreißenden 2011er Blanc de Blancs brut nature lösen sich alle Detailfragen ohnehin in heiteres Wohlgefallen auf.

Gemeinsam mit seiner Mutter Barbara führt der sympathische junge Winzer in der Nachfolge seines legendären Vaters Bernhard eines der Topweingüter Badens, erzeugt Pinots, die zur Spitze dessen gehören, was man hierzulande bekommen kann. Sie wachsen nördlich von Freiburg in alten Weinbergen mit schönen Namen – Malterdinger Bienenberg, Hecklinger Schloßberg, Sommerhalde –, umgeben von einer kleinteiligen Traumlandschaft aus Wiesen und Feldern mit knorrigen Obstbäumen, eingerahmt von sauber gestutzten Hecken.

Ein malerisches, mildes Hügelland ist dieser Breisgau, dahinter der Schwarzwald und weiße Schäfchenwolken. Angenehmer als mit einer kleinen Verkostung bei den Hubers kann man eine kulinarische Landpartie durch die Region nicht beginnen. Und eine solche lohnt unbedingt! Bietet der Breisgau nämlich auch außerhalb seiner berühmten Epizentren Freiburg und Kaiserstuhl neben landschaftlicher Vielfalt eine beeindruckende Ansammlung erstklassiger Adressen.

Zum Beispiel in Kenzingen, einen Katzensprung nördlich vom Weingut der Hubers gelegen, wo mit „Scheidels Restaurant zum Kranz“ ein Landgasthof lockt, wie man ihn schon längst ausgestorben wähnte: gestärkte Tischwäsche und sorgsam polierte Gläser im schönen alten Saal mit umlaufender Holzvertäfelung, dazu eine wunderbar geradlinige Küche – Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Kalbsgeschnetzeltes, Zanderfilet in Champagnersauce. Ein Elsässer Wurstsalat im Feinschnitt ist selbstverständlich ebenso gesetzt und dazu, damit hier kein falscher Eindruck entsteht, auf Wunsch auch gerne mal ein gereifter Saint-Émilion vom Château Cheval Blanc zu gastfreundlichen Tarifen. So sieht gastronomische Souveränität aus!

Große klassische Küche gibt’s ein paar Kilometer südlich in der ebenso traditionsreichen wie weithin gerühmten „Rebstock-Stube“ der Familie Frey in Denzlingen, an deren Herd Vater Adolf und Sohn Axel einträchtig daran arbeiten, Gutes immer noch besser zu machen, während Mutter Gabi im Saal wie eh und je für Wärme und gute Stimmung sorgt – die sich bei Hechtklößchen, Froschschenkel provençale (in Knoblauchbutter), gefülltem Ochsenschwanz und dem berühmten elsässischen Lachssoufflé „Auberge de l’Ill“ aber ohnehin schlagartig einstellt. Überhaupt ist die Nähe zu Frankreich natürlich der große kulinarische Segen des Breisgaus – hier wurde schon ambitioniert gekocht, als die

HIER WURDE SCHON GUT GEKOCHT, ALS DIE KÖCHE ANDERSWO IHRE TELLER NOCH MIT MEHLSCHWITZE LUFTDICHT VERSIEGELTEN

Auch die „Sternen Post“ in Oberried lockt mit gemütlichen Plätzen an der Sonne. Und ebenfalls mit badischer Hochküche

Die „Enoteca“ in Breisach serviert tolle Pasta und Roten Thunfisch als Carpaccio

Seit mehr als 30 Jahren zählt Fritz Zehner zu den Spitzenköchen in Südbaden. Er steht für eine opulente, sinnliche Küche mit Gänseleber, Hummer – und Rehrücken mit Sellerie und Aprikosen (Foto oben)

FOTOS: MICHAEL WISSING BFF (2)

Schnitzelschwenker im Rest der Republik ihre Teller noch luftdicht mit steifer Mehlschwitze versiegelten. Und man profitierte von kulinarischen Entwicklungshelfern aus dem Westen! Wie zum Beispiel Thierry Falconnier, der als Wehrpflichtiger Anfang der 70er über den Rhein kam und bis heute die Gegend ebenso gekonnt wie entspannt mit Austern, Artischocke mit Vinaigrette, Kalbszunge in Madeira oder gegrilltem Wolfsbarsch (aus Wildfang, *bien sûr)* beglückt. Alles tadellos gekocht und angenehm kalkuliert, Sonderwünsche sind kein Problem. Kurz: Falconniers „Bahnhöfle“ im beschaulichen Denzlingen ist ein Restaurant, wie es sich jeder Genussmensch in der Nachbarschaft wünschte!

Ein paar Hundert Meter südlich beginnt Freiburg, die Kapitale des Breisgaus, die wir diesmal zügig links liegen lassen. Über die Habsburgerstraße und den Schlossbergring geht’s in wenigen Minuten hinaus ins luftige Dreisamtal, wo der Breisgau irgendwo weiter hinten in den Hochschwarzwald übergeht: Bilderbuchlandschaft! Rechter Hand liegt das sanfte Oberrieder Tal und mitten darin der schöne Landgasthof „Sternenpost“. Ohne Bollenhut-Folklore und kreative Ausfälle wird auch hier eine selbstverständliche Gastlichkeit gepflegt, wie sie selten geworden ist. Sorgfältiger, souveräner Service verbinden sich aufs Schönste mit einer ebensolchen geschmackssatten Küche – mit rosigem Rehherz auf Salat, einer süffig-mürben Wildbolognese mit Selleriepüree, perfekt gebratenem Seeteufel auf Blattspinat. Wer möchte, kann in ländlich-behaglichen Zimmern und herrlich klarer Schwarzwaldluft übernachten und am nächsten Morgen über den Schauinsland direkt hinterm Haus gondeln.

Von dort führt der gewundene Weg mit wunderbaren Rundblicken über Horben und Wittnau wieder hinunter in die Rheinebene, wo zum Mittagessen ein absoluter Klassiker an der Grenze zum Markgräflerland winkt: Fritz Zehner in seiner Stube in Pfaffenweiler. Als Altmeister am Herd und Servicechef in Personalunion ist der Zehner Fritz für seinen Eigensinn mindestens so berühmt, wie für sein opulentes Hummersüpple, seine aromatische Gänseleber, sein *crépinette* von der Taubenbrust. In Zeiten stromlinienförmiger, so angepasster wie fotogener Jungköche und pseudopuristischem Teller-Ikebana lohnt ein Besuch hier schon aus kulturhistorischen Gründen: So hat ein klassischer Küchenchef auszusehen, so hat eine Beurre blanc zu schmecken. Nichts wie hin!

Und anschließend unbedingt noch ganz in den Westen, am Kaiserstuhl südlich vorbei, nach Breisach mit seinem Stephansmünster und der malerischen Altstadt. Nirgendwo im Breisgau ist der Sonnenuntergang schöner als hier, auf dem Münsterberg. Der Rhein glitzert, die Vogesenkämme leuchten glutrot am Horizont. Und anschließend lockt unten in den engen Gassen mit der Enoteca auch noch ein apulischer Wirt samt neapolitanischem Koch, der, wenn man ihm nur tief genug in die Augen schaut, eine spitzenmäßige Pasta kocht und eine ordentliche Flasche aufzieht. Eine echte Rarität! *Mezzi paccheri* mit Seeteufel – tatsächlich al dente! – im uralten Breisgauer Städtle ganz nah an der französischen Grenze. *Vive l’Europe!*

Badhotel ★★★★★S Sternhagen

ORIGINAL NORDSEE-THALASSO-HOTEL

GENUSS UND HERZLICHKEIT

Prämiert:
Panorama-Gourmet-Restaurants, u. a. 1 Michelin-Stern und Dünen-Weinkeller.
Panorama-Café.
Hauseigene Konditorei.
Sonnengarten am Meer.

Zertifiziert:
Nordsee-Spa & Day-Spa: Schönheits-, Gesundheits- und Physiotherapieabteilung.
Original Thalasso-Anwendungen.
Meerwasser-Badelandschaft.

Wir freuen uns auf Sie.

Cuxhavener Straße 86
D-27476 Cuxhaven-DUHNEN
Telefon +49 (0) 4721/434-0
Arrangements unter:
WWW.BADHOTEL-STERNHAGEN.DE

HIER ISST MAN IMMER RICHTIG!

Natürlich lieben wir die Natur, wandern gern und erklimmen manchen Gipfel. Aber jetzt mal ganz ehrlich … Noch mehr Spaß macht es doch, im Tal ein gutes Wirtshaus zu besuchen!

TEXT: ULF SUNDERMANN

FOTO: TOBIAS GERBER/LAIF

Dunkler Tann? Den gibt es. Aber ebenso sattgrüne Täler und Hänge, am eindrucksvollsten zu erleben auf der Schwarzwaldhochstraße

Ein Symbol der südbadischen Gastlichkeit ist der „Rebstock“ in Waldulm. Ein prächtiges Haus, elf Zimmer, tolle Küche, eigene Weine und Schnäpse

Claus-Peter Lumpp, souveräner Herr der Töpfe im „Bareiss“, schöpft aus dem Vollen. Mit Lust und Liebe. Immer. Welch ein Glück für seine Gäste!

FOTO: GÜNTER STANDL

Familie Wernet sorgt in fünfter Generation für gute Laune in ihrem „Kirnbacher Hof“. Das Hotel wurde von Grund auf renoviert, in den neuen „Forest“-Zimmern laden weiche Boxspringbetten vor der Fototapete zur Übernachtung im vermeintlichen Wald

Sieht gut aus und schmeckt grandios, der Kabeljau von Claus-Peter Lumpp im „Bareiss“. Den sanft pochierten Fisch begleiten Kürbis, Verveine und Trompetenpilze

FOTOS: HANS-JÖRG HAAS, GÜNTER STANDL, CARLE TRIBERG

W

„Wer durch Schwaben reist, der sollte nie vergessen, auch ein wenig in den Schwarzwald hineinzuschauen; nicht der Bäume wegen, sondern wegen der Leute.“ Noch fern späterer Badenser Animositäten lockte Wilhelm Hauff seine Leser 1829 auf eine Gespensterfahrt in den noch unerschlossenen Nordschwarzwald. Schlängelt man sich heute per Pkw durch dessen neblige Kurven, lassen sich Glasmännlein und Holländer-Michel des Württemberger Märchenautors immer noch zwischen den Fichten erahnen. Am Mummelsee kann man sich auch ganz gegenwärtig gruseln: Zwischen Reisebusbuchten und Karsee thront ein Souvenirladen voll Kirschwasser, Motiv-Badeenten und eingesiegelten Schinken von Schwarzwälder Phantom-Schweinen. Aber zum Glück, es gibt ja die Leute: „Isch hör’s nimma!“, lacht die Kassiererin über die Kakophonie aus Kuckucksrufen und volkstümlichen Schlagerschnipseln hinweg; auch den deftigen Geruch der Wurstringe verdränge sie.

Die Badener, sie scheinen ein optimistischer Menschenschlag. Und sie genießen; die Böden sind fruchtbar, das Elsass ist nah. Gar prächtig zeigt sich die Verbundenheit der Alemannen im Waldulmer „Rebstock“, Uhren und Elsässer Geschirr sind die Sammelleidenschaft des Hausherrn. Karl Hodapp kocht urklassisch-schmackig, aus dem Ofen kommt eine überbackene Kräuterrahmsuppe mit Schnecken oder eine mit Apfel und Blutwurst gefüllte Wachtel, dazu Rahmspitzkraut – eine Küche mit Lust an Butter und Sahne. Nach hinten raus, in Südhanglage, wächst der eigene Wein.

Weiter gen Osten kommt man Hauff noch näher, Baiersbronn hat seiner Märchenwelt ein ganzes Museum gewidmet. Links und rechts des Gebäudes kämpft auch die größte Kommune des Schwarzwalds mit Kleinstadtrealitäten, es gibt viel Leerstand, nach einem ordentlichen Café kann man länger suchen. Nah liegt da die Weiterfahrt ins Mitteltaler Hotel-Märchenland der Familie Bareiss, in dessen Kuchenbuffet sich die Torten aus dem Rezeptbuch von Hotelgründerin Hermine reihen. Im Frühjahr verordneten Sohn Hermann und Enkel Hannes dem Haus einen knapp sechswöchigen Umbau. Mitarbeiterräume, Aufzüge und Küche wurden aus den Angeln gehoben, Gebäudeteile buchstäblich ausgehöhlt. Pünktlich zu Ostern war Wiedereröffnung.

Unverändert blieb die kulinarische Wunderkammer, das Restaurant „Bareiss“. Vor 35 Jahren startete Claus-Peter Lumpps Karriere im Haus. Heute ist er souveräner Lenker einer Genussküche, die aus dem Vollen noch den Rahm abschöpft. Seine Karte hat etwas ungemein Melodisches, die bis zu vier Menüs sind Suiten für großes Orchester. Ihre ganze Pracht entfaltet die Küche jedoch à la carte als barocker Variationensatz eines Produktthemas. „Gänseleber“ überschreibt schlicht eine Tellerparade aus Terrine, Praline, Gebrannte-Creme-Schnitte, Lebertranche und Eis, jede Spielart eigenständig, mit dezent wiederkehrenden Geschmacksmustern aus Nuss, Rhabarber und Karamell. Ebenso der Saibling: confiert auf schwarzem Reis mit Safransauce, als gebratene Leber mit Safranfenchel und roh mariniert mit Sauerrahm und Fenchelsalat – ein Schlaraffenland für alle, die das Schmausen nicht verlernt haben!

Wer Lumpp bei dessen Honneurs nach seinem Fischlieferanten fragt, kann gleich im Kreis der Bareissianer bleiben. Im Buhlbachtal, knapp sieben Kilometer vom Restaurant entfernt, sorgt Fischwirt Richard Eifler für das exzellente Grundprodukt. Seit 2016 gehört der malerisch runderneuerte „Forellenhof“ zum Hotel. In 13 Zuchtteichen schwimmen Saiblinge und Goldforellen, Felchen und Edelkrebse sollen zukünftig einen der Weiher bevölkern. Neben Stammhaus und Baiersbronner Gastronomen beliefert die Bilderbuch-Anlage natürlich auch ihr eigenes pittoreskes Wirtshaus zwischen den Becken.

„GÄNSELEBER“ STEHT AUF DER KARTE. ES TRETEN AUF: TERRINE, PRALINE, SCHNITTE, CRÈME BRÛLÉE, EIS – IM „BAREISS“ DARF GESCHWELGT WERDEN!

Ob heil und lieblich oder etwas bieder: Wie immer man den Schwarzwald bis hierhin finden mag, er hat auch andere Seiten. Im Kirnbachtal, Heimat des ikonografischen Bollenhuts, hat Martin Wernet den Familiengasthof „Kirnbacher Hof“ in ein durchdesigntes Landhotel verwandelt. „Forest“ nennt er die modernen Zimmer mit Boxspringbetten, Regendusche und waldgrüner Fototapete,

Baden und Elsass inspirieren die Küche von Patron Karl Hodapp in seinem Waldulmer „Rebstock“. Die Forelle begleiten Weinbergschnecken und Kalbskopfwürfel

Der Kuckucksuhr hat hier das letzte Stündlein geschlagen. Zum puristischen Design im Hotel „Die Alm“ passt sie nicht

Im „Ritter“ zu Durbach nennen Direktor Dominic Müller und Chefkoch André Thienelt ihr Restaurant „[maki:'dan]“. Klingt fremd, aber mit Dillparfait, Apfel, Gin und Gurke (o. r.) haben wir uns schnell angefreundet

gerade fertig geworden ist eine neue Juniorsuite in Hellholz-Aquamarin-Optik. Aus Sauna und Freiluftwanne des Spas geht der Blick auf die sich im Grün windende Kinzig.

Wieder weiter nördlich, in Oberkirch-Ödsbach, lockt „Die Alm“ ebenfalls mit einem stilisierten Trachtenhut im Logo. Tradition trägt im Hotel Pink und Apfelgrün, „Thank God For heimat“ stoßseufzt im Gang ein Plakat von Stefan Strumbel. „Die Originale kosten heute fünf- bis sechsstellige Summen“, erfahren wir beim Auschecken – seit Karl Lagerfeld Strumbels neonbunte Kuckucksuhr-Interpretation für sich entdeckte, ist der Marktwert des Offenburger Street-Art-Künstlers in Hochstraßenhöhen geschossen.

Was ist Tradition, was ist ihre Zukunft? Die Frage bewegte auch Dominic Müller. Sein „Ritter“ gehört zu den Klassikern der Ortenau, von Oberkirch nur eine kurze Autofahrt über die Badische Weinstraße entfernt. Für sein Haus hat er eine mutige Lösung gewagt. „Badische Stube“, Hausgast-Restaurant und die Gourmetküche des ehemaligen „Wilden Ritter“ wurden zusammengefasst, „[maki:'dan]“ soll persische Mezze-Tradition an den Durbach bringen. „Gleiche Produktqualität, aber weniger Handgriffe beim Anrichten“, wird der gastgewandte Hausherr nicht müde zu betonen, wenn er die Ringblock-Karte am Tisch erklärt. Befreit von der Schwerkraft klassischer Vor-, Haupt- und Nachspeisen, sollen die Gänge nach schrittweiser Bestellung zu Tisch schweben: Drei Ibérico-Dim-Sums mit Miso und wildem Brokkoli folgt Wolfsbarsch mit *rouille* und Sepiastreifen, folgt gebackener Sellerie mit Schnittlauchöl, gehobelter Haselnuss und Bergamotteschaum. Eine Idee, die Überzeugungsarbeit fordert. Die französische Runde nebenan, noch ein klassisches *restaurant étoilé* erwartend, fremdelte zunächst mit der gelösten Atmosphäre um sie herum. Zur Lockerung füllte sie rasant zwei Flaschen Pinot Noir in die Gläser – die Weinkarte reicht immer noch für 1001 Nacht.

Wir kommen wieder! Für Wolfsbarsch, wogende Wälder, Schnecken, Spätburgunder, vor allem aber: für die Leute.

FOTOS: PAUL GAERTNER, JENS PFISTERER

GRÜSS GOTT, VIEL VERGNÜGEN!

Seen sind schön. Berge auch. Wenn beide zusammenkommen, wird es noch schöner. Also ab in die Bilderbuchlandschaft südlich von München! Schönheit allein aber macht noch keinen perfekten Urlaub. Was es dazu noch braucht (und gibt!), zeigen wir auf den nächsten Seiten

TEXT: ACHIM BECKER

FOTO: VIVI D'ANGELO

TEGERNSEE HAUBENTAUCHER

Patron Lois Neuschmid (r.) und Co-Koch Sven Krause hocken locker am Ufer von Rottach. Wenn sie in der Küche des „Haubentauchers“, eines ehemaligen Bootshauses, stehen, geht es allerdings ernst zur Sache. Alles, was im Bistro serviert wird, ist hausgemacht, Brot, Gebäck. Pasta. Tagsüber gibt es leckere Imbisse und Kuchen, abends ein Überraschungsmenü von großer Klasse. Die Zutaten für Seeforellen-Sashimi, Tandoori-Blumenkohl oder ein Rehragout stammen zumeist aus nächster Nachbarschaft – versteht sich!

TEGERNSEE DICHTERSTUB'N

Thomas Kellermann heimste erste Auszeichnungen in Berlin ein, als Chefkoch im damals neu eröffneten „The Ritz-Carlton" am Potsdamer Platz. Die größeren Erfolge kamen, als er die Küche des Restaurants „Kastell" auf der oberpfälzischen „Burg Wernberg" übernommen hatte. Vor gut einem Jahr ist der Oberbayer in seine Heimat zurückgekehrt. In den „Dichterstub'n" des feinen Hotels „Egerner Höfe" weht neben den Düften heimatlicher Spezialitäten wie Kalbsbries mit Kohlrabi oder Poltinger Lamm mit Auberginen auch eine frische Meeresbrise, wenn etwa Seezunge mit Petersilienwurzel, Kapern und Beurre blanc serviert wird. Keinesfalls Kellermanns Paradegericht verpassen: Fenchel aus dem Salzascheteig!

TEGERNSEE LEEBERGHOF

Wenn in der Saison das Getümmel am See überhandnimmt, ziehen sich Kenner in das freundliche Anwesen am Hang zurück. Sie genießen neben dem Panoramablick Ente, Schnitzel oder Forelle im Restaurant, ebenfalls von hoher Qualität sind neben klassischen Tapas auch die „Alpentapas" in der „Sassa Bar": etwa Tatar, Obazda, Saibling auf Kraut. Sechs oder zehn Portionen werden im Holzbrett serviert.

TEGERNSEE ÜBERFAHRT

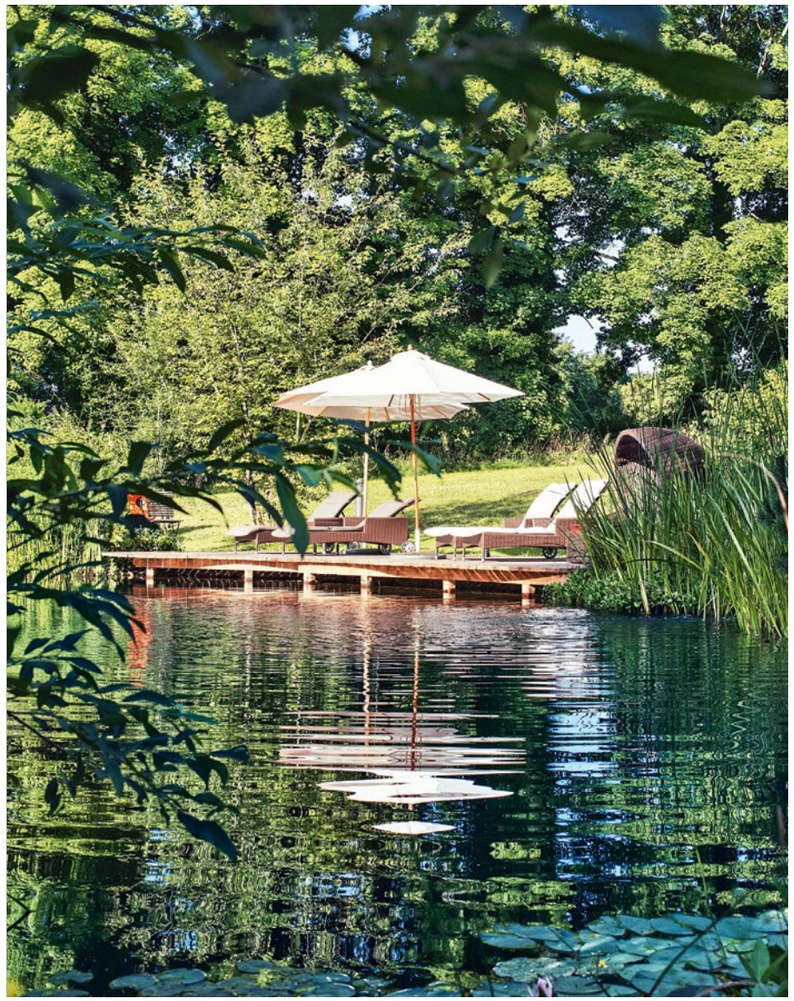
Das „Seehotel Überfahrt" am Ufer von Rottach-Egern hat großzügige Zimmer und ein riesiges Wellnessangebot. Schön und gut. Das haben andere auch. Was sie aber nicht haben: einen Koch wie Christian Jürgens! Der lässt Gerichte wie dreidimensionale Gemälde servieren, witzig in der Idee, ästhetisch in der Anrichtung und dabei voller aromatischer Finesse!

FOTOS: VIVI D'ANGELO (3), ALEX STARK

STARNBERGER SEE
SEEHOTEL LEONI

Das Wort See (oder Strand oder Park) führen viele Hotels im Namen. Oft ist das Hochstapelei. In Leonie am Ostufer wird das Versprechen eingelöst – wie das Foto beweist, trennt nur die Liegewiese das 1978 eröffnete Haus vom Badesteg. Bei Regenwetter erhellt ein kleiner Wellnessbereich die Gemüter.

STARNBERGER SEE BISCHOFFS HAUS AM SEE **Rindertatar mit Meerrettich und Wachtelei ist ein schönes, aber konventionelles Gericht. Viel zu klassisch für den Chef Thilo Bischoff. Also gibt er eine Prise von der ägyptischen Würzmischung Doa hinzu, und schon entsteht aus Bekanntem ein neues Geschmacksbild. Beim Ziegenkäse ist es Ras el-Hanout, beim Zander Chili und Thymian. Zur kreativen Küche kommen im weißen Pavillon am Südufer in Seeshaupt eine große Terrasse und eine Weinauswahl, die mit Roederer-Champagner beginnt und mit Château Margaux nicht endet.**



STARNBERGER SEE
SCHLOSSGUT OBERAMBACH
Schöne Landschaften haben einen Nachteil: Sie ziehen viele Besucher an. Was macht man, wenn man den populären See ebenfalls mag, aber im Urlaub seine Ruhe haben möchte? Man lässt sich auf dem Hügel über Ambach im „Schlossgut“ nieder. Es steht umgeben von Wald und Wiesen und ist ein Vorzeigebetrieb des ökogisch einwandfreien Wirtschaftens. Dazu gehören auch Bio-Lebensmittel und der Naturbadeteich im Park.

STARNBERGER SEE
AUBERGINE
Mit Aussichten auf den See kann das Restaurant des Starnberger Hotels „Vier Jahreszeiten“ nicht aufwarten. Aber der Blick auf die Teller aus Maximilian Mosers Küche fasziniert nicht weniger. Er stellt jeweils ein Produkt in den Mittelpunkt („Es muss einen Helden geben“), um das herum ein Gericht komponiert wird. So können Mispel, Pfifferlinge und grüne Mandeln einen Maibock begleiten oder Blumenkohl, Pinienkerne und Holunderblüten die Renke aus dem See, und für die glanzvolle Inszenierung einer braven Gurke sorgen Erdbeere, Zwetschge und Limette. Im Monat August bitte keinen Besuch planen. Da nimmt sich die „Aubergine“ eine Auszeit.

FOTOS: ROBERT KITTEL/BIOHOTEL SCHLOSSGUT OBERAMBACH, FANNING TSENG

AMMERSEE SEEHAUS
Wenn es ruhig ist im und ums Restaurant in Riederau, hört man das Schilf am Ufer rauschen. Meistens hört man es nicht, weil es ein sehr beliebtes Ausflugsziel ist. Aus triftigem Grund: Der langjährige Patron Hubert Houillot sorgt für eine klassische und dabei abwechslungsreiche Küche, die nie langweilt. Wie wäre es mal mit Wasabi-Frischkäsecreme oder Roastbeef und Honigjus? Genau, das macht neugierig. Und es schmeckt!

EINE KÖNIGLICHE LANDSCHAFT

Wir beginnen unsere Tour dort, wo der Bayer Ludwig II. seine Schlösser bauen ließ. Schön ist es hier! Und so romantisch! Wir bleiben. Aber was wird dann mit dem Bilderbuchgasthaus in Hindelang, mit der Topküche in Oberstdorf? Etwa verzichten? Unmöglich! Also weiter nach Westen!

TEXT: ACHIM BECKER

PFRONTEN DAS BURGHOTEL FALKENSTEIN

Das hatte sich der „Kini" Ludwig II. fein ausgedacht: ein Schloss in 1267 Meter Höhe auf dem Falkenstein über Pfronten. Daraus wurde nichts. Aber aus einem Hotel unter der mittelalterlichen Burgruine wurde etwas! So genießen heute dessen Gäste spektakuläre Blicke auf die Zugspitze oder den Forggensee und das Vilstal. Aus der Jausenstation von 1893 wurde nach und nach ein veritables Wellness-Resort, das mittlerweile auch mit seiner Küche beeindruckt. Die Hoteliersfamilie Schlachter trägt dem Genius Loci mit Themenzimmern Rechnung, die „Sissis Herz" oder „Ludwigs Traum" heißen. In denen kann uns der Alltag gern haben!

FOTOS: ANDRE SCHÖNHERR (2)

PFRONTEN BERG UND TAL ALLGÄU-LOFTS
Die „Schlossanger Alp“ über Pfronten ist seit vielen Jahren eine verlässliche Adresse für naturnahen Wellnessurlaub bei hervorragender Küche (den Weinkeller nicht zu vergessen!). Getoppt wird das Angebot mit acht Lofts zwischen 70 und 150 Quadratmetern am grünen Rand von Pfronten mit Balkon oder Terrasse, luxuriöser Küche, eigener Sauna, Frühstücksservice, Limousinentransfer zur Wellness oder zu den Restaurants der „Schlossanger Alp“ und, und, und. Im Bild: „Loft Nr. 8“.

BAD HINDELANG
OBERE MÜHLE **Milchprodukte und Fleisch, die besten Gaben der Region, prägen die Speisenkarte dieses Bilderbuch-Gasthauses mit Käserei. Also immer wieder gern die Trilogie aus Maultaschen, Kässpatzen und -knödel oder Kopf, Zunge und Haxensülze vom Kalb! Auf dem Gelände des 2017 niedergebrannten Hotels werden luxuriöse Appartements gebaut. Eröffnung 2020.**

FOTO: TOM KOENIG

OBERSTDORF DAS FREIBERG
Das ständig bestens in Schuss gehaltene Hotel der engagierten Gastronomenfamilie Bolkert-Fetz hat kuschelige Zimmer und Suiten. Man könnte auch das Chalet mit Wohnküche mieten. Aber wer kocht denn selbst, wenn er ein Restaurant wie das „Maximilians“ vor der Haustür hat? Hochküche, so heimatliebend wie weltgewandt, mit Witz und Augenmaß: „Dessertgeflüster“ mit Himbeere, Mohn, Aprikose und Estragon. Heute lieber eine einfachere Mahlzeit? Im „Fetzwerk“ gibt’s Delikatessen im Tapas-Format.

SCHAFFAU ALPENLOGE
Die Unternehmensberaterin Anja Engelke und der Fotograf Michael Schott führen im grünen Hügelland des südlichen Allgäus ein stilvolles Hotel mit neun Zimmern und Suiten. In der Dorfschule aus den 1930er-Jahren wählten die Besitzer jedes Designdetail mit Bedacht aus – vom edlen Eichenparkett über die grünen Samtsessel der Bielefelder Werkstätten und die Messingarmaturen aus Italien bis zu den historischen Berker Lichtschaltern. In der intimen Atmosphäre fühlt man sich wie in einem Privathaus. Kleiner Spa mit Panorama-Sauna und Sole-Dampfbad. Beim Abendessen schaut man von der verglasten Veranda in den Bregenzerwald und genießt Leibgerichte wie Wiener Schnitzel mit warmem Kartoffelsalat und Moosbeeren-Chutney oder Saiblingsfilet mit Risotto, Pilzen und Wermutsauce. Das Frühstück wird am Tisch serviert.

SCHÖNEN URLAUB!

Hotels, Restaurants, Gasthäuser, Hütten und Wirtschaften: Wir geben Empfehlungen für lange und kurze Reisen in acht deutsche Regionen

PFRONTEN
HÜNDELESKOPFHÜTTE

Als „erste vegetarische Berghütte" firmiert die Jausenstation 1180 Meter hoch über Pfronten. Da müssen sich die Geister nicht scheiden, bei der Hüttenwirtin Silvia Beyer gibt es die Alltagskost der Allgäuer Bauern – gut gemacht aus besten Zutaten: eine Schüssel frischer Salat, Käsebrot, Krautkrapfen (rechts), Kaiserschmarren. Die veganen Kässpatzen müssen aber vorbestellt werden. Vom Waldseilgarten im Pfrontener Ortsteil Kappel wandert man in einer Dreiviertelstunde zur Hütte.

FOTOS: VIPASANA ROY (2)

Wie wir bewerten

RESTAURANTS
- Ⓕ Ⓕ Ⓕ Ⓕ Ⓕ In jeder Hinsicht perfekt
- Ⓕ Ⓕ Ⓕ Ⓕ ○ Küche und Service herausragend, Ambiente und Komfort außergewöhnlich
- Ⓕ Ⓕ Ⓕ ○ ○ Exzellente Küche, sehr guter Service, Komfort und Ambiente bemerkenswert
- Ⓕ Ⓕ ○ ○ ○ Sehr gute Küche, guter Service, angenehmes Ambiente, komfortabel
- Ⓕ ○ ○ ○ ○ Gute Küche, ansprechendes Ambiente
- Ⓕ ○ ○ ○ ○ Halber Punkt

HOTELS
- Ⓕ Ⓕ Ⓕ Ⓕ Ⓕ In jeder Hinsicht perfekt
- Ⓕ Ⓕ Ⓕ Ⓕ ○ Außergewöhnliches Haus mit hervorragendem Service in bemerkenswerter Lage
- Ⓕ Ⓕ Ⓕ ○ ○ Großer Komfort, sehr guter Service, rundum Wohlbefinden
- Ⓕ Ⓕ ○ ○ ○ Sehr guter Komfort, freundliche Atmosphäre
- Ⓕ ○ ○ ○ ○ Guter Komfort und freundliche Atmosphäre
- Ⓕ ○ ○ ○ ○ Halber Punkt
- € Preisgünstiges Haus mit Komfort

WEINGÜTER
- Ⓕ Ⓕ Ⓕ Ⓕ Ⓕ Einer der besten Weinproduzenten
- Ⓕ Ⓕ Ⓕ Ⓕ ○ Herausragende Weinqualität
- Ⓕ Ⓕ Ⓕ ○ ○ Sehr gute Weinqualität
- Ⓕ Ⓕ ○ ○ ○ Gute bis sehr gute Weinqualität
- Ⓕ ○ ○ ○ ○ Gute Weinqualität
- Ⓕ ○ ○ ○ ○ Halber Punkt

SYMBOLE
- Bar
- BIO Bioangebot
- Garage oder Parkplatz
- M Mittags geöffnet
- Pool
- Terrasse und/oder Garten
- Imbiss/Bistro/Weinstube
- Übernachtung möglich
- Bemerkenswertes Weinangebot
- WLAN gratis
- Zimmerservice
- EC EC-Cash
- Kreditkarten
- Keine Kreditkarten

SYLT

Hotels

Landhaus Stricker
Elegantes Landhaus mit fröhlicher Atmosphäre und originellem Fitnessbereich. Für die Qualität im Toprestaurant zeichnet Hausherr Holger Bodendorf persönlich verantwortlich.
Ⓕ Ⓕ Ⓕ Ⓕ ○ Boy-Nielsen-Str. 10, 25980 Tinnum, Tel. 04651-889 90, www.landhaus-stricker.com, 38 Zi. und Suiten, DZ ab € 260
Ⓕ Ⓕ Ⓕ Ⓕ ○ „Bodendorf's", nur Abendessen, So, Mo geschl., Hauptgerichte € 42-56 EC

Severins Resort & Spa
Das Luxushotel im Friesenhausstil ist ein ebenso komfortabler wie lässiger Rückzugsort in Wattnähe. Zwei Restaurants, edle Bar mit Raucherlounge, großer Spa. Im Toprestaurant „Tipken's" eignen sich Normen Ellers fein austarierte Gerichte perfekt für das neue Shared-Dining-Konzept.
Ⓕ Ⓕ Ⓕ Ⓕ ○ Am Tipkenhoog 18, 25980 Keitum, Tel. 04651-46 06 60, www.severins-sylt.de, 62 Zi. und Suiten, 22 App., DZ ab € 320
Ⓕ Ⓕ ○ ○ ○ „Tipken's", So, Mo geschl., nur Abendessen, Hauptgerichte € 39-43 EC

Strand am Königshafen
Exponierte Lage direkt am Meer, lichtdurchflutete Zimmer, das Frühstück mit viel Fisch und Sylter Produkten. Dazu eine Segler-Lounge, in der Surfunterricht stattfindet – unmittelbarer erlebt man selten, was die Insel ausmacht.
Ⓕ Ⓕ Ⓕ ○ ○ Hafenstr. 41, 25992 List, Tel. 04651-88 97 50, www.hotel-strand-sylt.de, 30 Zi. und Suiten, DZ ab € 160 EC

Villa Monika
Frisch sanierte Villa von 1893, nur wenige Meter vom Strand entfernt, sehr persönlich geführt. Manche der schönen Zimmer verfügen über Balkon oder Dachterrasse.
Ⓕ Ⓕ ○ ○ ○ Johann-Möller-Str. 32, 25980 Westerland, Tel. 04651-446 17 52, www.hotel-villa-monika-sylt.de, 8 Zi. und Suiten, DZ ab € 219 EC

Restaurants

Eintopf Sylt
Die umwerfend freundliche Franziska Schubert bietet täglich drei frisch gekochte Eintöpfe und Suppen an, immer mit einem gewissen Pfiff.
Ⓕ ○ ○ ○ ○ Andreas-Nielsen-Str. 3, 25980 Westerland, Tel. 0151-27 23 86 79, eintopfsylt@gmail.com, Sa, So geschl. EC M

Goldgelb
Exzellente *eggs Benedict,* edle Tapas und eine vertikal aufgebaute Weinkarte, bei der man sich durch die Jahrgänge von Spitzengütern probieren kann.
Ⓕ Ⓕ ○ ○ ○ Wilhelmstr. 5, 25980 Westerland, Tel. 04651-806 99 00, www.goldgelb-sylt.de, kein Ruhetag, Hauptgerichte 19-48 EC M

Strænd
Chillen an der Südspitze: Hoch über dem Meer und doch geduckt in den Dünen, genießt man Currywurst, Burger und Bowls.
Ⓕ ○ ○ ○ ○ Am Campingplatz 3, 25997 Hörnum, Tel. 04651-936 43 33, www.straend-sylt.de, Di geschl., Hauptgerichte € 13-25 EC M

Sylter Suppen
Als „Premium auf Bordsteinkanten-Niveau" bezeichnet Maurice Morell seine veganen, schmackhaften Suppen. Um den Hänger herum hockt man in geschützten Strandhafer-Mulden.
Ⓕ ○ ○ ○ ○ Dünenstr. 1, 25992 List, Tel. 0160-430 70 70, www.sylter-suppen.de, nur tagsüber geöffnet, Sa, So, Mo geschl. EC M

Tellerrand
Aromenstarke, euro-asiatisch inspirierte Küche, lockerer Service – ein Wohlfühlort, der seine Fangemeinde hat.
Ⓕ ○ ○ ○ ○ Sankt-Nicolai-Str. 1, 25980 Sylt/Westerland, Tel. 04651-446 53 00, www.tellerrand-sylt.de, nur Abendessen, ▶▶▶

Di geschl., Hauptgerichte € 22-43
EC

Einkaufen

Sylter Bonscherei
Bei Melanie Jacobsen an der Rantumer Hafenmeile kann man beim Bonbonmachen zuschauen und süße Mitbringsel kaufen.
• Hafenstr. 4, 25980 Rantum, Tel. 04651-299 09 09, www.sylter-bonscherei.de, tgl. 11-18 Uhr EC

OSTSEE

Hotels

Bayside
Dominantes Gebäude an der Seebrücke, großer Komfort mit Wellness, freundlicher Service, gute Frühstückskultur. Vorwiegend Asiatisches im Dachrestaurant „Roof".
FFF○○ Strandallee 130a, 23683 Scharbeutz, Tel. 04503-609 60, www.bayside.de, 134 Zi. und Suiten, DZ ab € 156 EC
F○○○○ „Roof", außer Sa/So nur Abendessen, Hauptgerichte € 19-28 EC

Beach Motel
Junges Hotel im Neuengland-Stil, Zimmer verschiedener Kategorien, 600 Quadratmeter Wellness mit Saunen und Pool.
FF○○○ Seebrückenpromenade 3, 23774 Heiligenhafen, Tel. 04362-500 30, www.beachmotel-hhf.de, 115 Zi. und Suiten, 62 App., DZ ab € 85 EC

Bretterbude
Für hippe Youngsters mit klammem Geldbeutel: kleine Zimmer, aber mit Design und natürlich nachhaltig ein- und ausgerichtet.
F○○○○ Seebrückenpromenade 4, 23774 Heiligenhafen, Tel. 04362-500 40, www.bretterbude.de, 84 Zi., DZ ab € 39 EC

Gran BelVeder
Direkt am Strand, Bademantelgang zur „Ostsee Therme", Feinschmecker-Küche im „DiVa".
FFF○○ Strandallee 146, 23683 Scharbeutz, Tel. 04503-352 66 00, www.belveder.de, 98 Zi. und Suiten, DZ ab € 170 EC
FF○○○ „DiVa", nur Abendessen, So-Di geschl., Hauptgerichte € 42-47

Grand Village Resort & Spa
Edle Räume, über mehrere Gebäude im Schlosspark verteilt, dazu Strand, Wellness und gute Restaurants, Flaggschiff ist das „Courtier" im Schloss.
FFFF○ Parkallee 1, 23758 Weissenhaus, Tel. 04382-926 20, www.weissenhaus.net, 56 Zi. und Suiten, DZ ab € 310
EC
FFFFF „Courtier", nur Abendessen, Mo, So geschl., Hauptgerichte € 54-69

Strandhotel Fontana
Geschmackvolles Duo aus altem und neuem Haus am Strand, sehr gutes Restaurant „Horizont" mit europäisch-asiatischer Küche.
FF○○○ Strandallee 47, 23669 Timmendorfer Strand, Tel. 04503-87 04 14, www.strandhotel-fontana.de, 19 Zi., DZ ab € 150 EC
FF○○○ „Horizont", Mo geschl., Hauptgerichte € 16-32 M

WINZERINNEN IN RHEINHESSEN

Lisa Bunn
Die Senkrechtstarterin am Roten Hang mit geschliffenem Riesling und tiefgründigem Chardonnay.
FF○○○ Mainzer Str. 86, 55283 Nierstein, Tel. 06133-592 90, www.lisa-bunn.de, Besuch: Di-Fr 13-17 Uhr, Sa 10-16 Uhr EC

Juwel Weine (Juliane Eller)
Das Glamour Girl unter Rheinhessens Winzerinnen, ihre Weine gewinnen stetig an Profil.
FF○○○ Ausserhalb 9, 67577 Alsheim, Tel. 06249-46 66, www.juwel-weine.de, Besuch: Mo-Fr 8-12 und 13-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr EC

Sina Mertz
Eines der Top-Talente in der Region, das beweisen Rieslinge und Scheureben.
F○○○○ Hauptstr. 16, 55599 Eckelsheim, Tel. 06703-12 71, www.weingut-mertz.de, Besuch: n.V. EC

Katja Rettig
Sie hat ein Faible für Spätburgunder, auch die Weißweine zeigen Format.
FF○○○ Gundheimer Str. 1, 67593 Westhofen, Tel. 06244-49 28, www.weingut-rettig.de, Besuch: n. V. EC

Gesine Roll (Weedenborn)
Kaum eine deutsche Winzerin versteht sich so auf Sauvignon blanc wie sie.
FF○○○ Am Römer 4-6, 55234 Monzernheim, Tel. 06244-387, www.weedenborn.de, Besuch: n.V. EC

PFALZ

Restaurants

Alte Pfarrey
Topküche mit Ausblick im Herzen des pittoresken Städtchens.
FFF○○ Untergasse 54, 67271 Neuleiningen, Tel. 06359-860 66, www.altepfarrey.com, außer Fr-So nur Abendessen, So abend, Mo geschl., Hauptgerichte € 28-40 EC M

Hubertushof
Wieder Blutwurst mit Walnuss-Krokant und Gewürzchutney? Schmeckt wunderbar im stimmungsvollen Innenhof des ehrwürdigen Anwesens.
FF○○○ Arzheimer Str. 5, 76831 Ilbesheim, Tel. 06341-93 02 39, www.restaurant-hubertushof-ilbesheim.de, außer Sa nur Abendessen, So, Mo geschl., Hauptgerichte € 23-32 EC

Café

Sixt
Die führende Konditorei der Region, viele Torten mit regionalen Produkten wie Feigen, Mandeln, Kastanien.
• Hauptstr. 3, 67433 Neustadt, Tel. 06321-21 92, www.cafesixt.de, Di-Sa 8-18 Uhr, So 10-18 Uhr EC

Weinwirtschaften

Alter Kastanienhof
Romantik pur im Garten unter Weinlaub, dazu Leber-Blutwurst-Pudding.
• Theresienstr. 79, 76835 Rhodt, Tel. 06323-988 13 00, www.alter-kastanienhof.de, Mo-Mi und Fr-So 11-22 Uhr (Feb.-März Mi/Do geschl.), Hauptgerichte € 9-24 EC M

Burgschänke Wachtenburg
Panoramablick von der Terrasse unterhalb der Burgruine bei solide zubereiteten Pfälzer Leibgerichten.
• Waldstr. 95, 67157 Wachenheim, Tel. 06322-646 56, www.wachtenburg.de, Mai-Okt. Mi-Fr 12-19 Uhr, Sa 11-19 Uhr, So 10-19 Uhr (Nov-April Do. geschl.)

Gutsschänke St. Annaberg
Saumagenmaultaschen oder Bœuf Bourgignon mit Ausblick, feine Weine und gemütliche Zimmer.
• Sankt-Anna-Str. 203, 76835 Burrweiler, Tel. 06345-32 58, www.sankt-annagut.com, Di-Sa 15-21 Uhr EC

Weingüter

Knipser
Das Familienweingut gehört zur absoluten Spitze der Pfälzer Erzeuger.
FFFFF Hauptstr. 47, 67229 Laumersheim, Tel. 06238-742, www.weingut-knipser.de, Mo-Fr 10-12 und 14-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr EC

WeinHaus Fritz Walter
Die ganze Palette der Pfälzer Weinsorten, dazu feine Küche und schöne Zimmer am Haardt-Rand.
FF○○○ Landauer Str. 82, 76889 Niederhorbach, Tel. 06343-93 65 50, www.fritz-walter.de, Weinverkauf: Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 9-18 Uhr, So 10-16 Uhr, Weinrestaurant: Di-Fr 17-22 Uhr, Sa/So 11-22 Uhr EC

SCHWARZWALD

Hotels

Bareiss
Ein Urlaubshotel der Superlative, liebevoll geführt in dritter Generation. Riesiger Wellnessbereich und großes Sportangebot. Ein Muss: das Top-Restaurant „Bareiss".
FFFFF OT Mitteltal, Hermine-Bareiss-Weg 1, 72270 Baiersbronn, Tel. 07442-470, www.bareiss.com, 99 Zi. und Suiten, DZ ab € 430
FFFFF „Bareiss", Mo, Di Ruhetag, Hauptgerichte € 86-98 EC M

Die Alm
Modernes Designhotel mit Sinn für Street-Art-Kunst. Großzügige Zimmer mit Blick auf Reben und Obstgärten.
F○○○○ OT Ödsbach, Alm 32, 77704 Oberkirch, Tel. 07802-13 19, www.hotel-die-alm.de, 17 Zi. und Suiten, DZ ab € 114 EC

Kirnbacher Hof
Bollenhut trifft Fototapete und Designer-Kuckucksuhr: Martin Wernets runderneuertes Hotel setzt auf das Spiel mit Tradition und Schwarzwald-Image.
FF○○○ Untere Bahnhofstr. 6, 77709 Wolfach, Tel. 07834-61 11, www.kirnbacher-hof.de, 21 Zi. und Suiten, DZ ab € 144 EC

Restaurants

Rebstock
Traditioneller Fachwerk-Gasthof. Restaurant, Weinhänge hinterm Haus und eine eigene Brennerei machen satt und zufrieden.
F○○○○ OT Waldulm, Kutzendorf 1, 77876 Kappelrodeck, Tel. 07842-94 80, www.rebstock-waldulm.de, 11 Zi., DZ ab € 104
FFF○○ kein Ruhetag, außer Sa, So nur Abendessen, Hauptgerichte € 23-32 EC M

Ritter Durbach
Das Traditionshaus im Weinort, hinter historischer Fassade modern gestylt. Neu konzeptioniert wurde die Gastronomie, symbadischer Service.
FF○○○ Tal 1, 77770 Durbach, Tel. 0781-932 30, www.ritter-durbach.de, 87 Zi. und Suiten, DZ ab € 142
EC M
FF○○○ „[maki:'dan] im Ritter", So, Mo geschl., Hauptgerichte € 16-19 EC M

Einkaufen

Forellenhof Buhlbach
Die Bilderbuch-Fischzucht ist ein Tochterbetrieb des „Bareiss", heiß- und kaltgeräucherte Fische zum Mitnehmen.
• OT Buhlbach, Schliffkopfstr. 64, 72270 Baiersbronn, Tel. 07442-470, www.bareiss.com, tgl. 9-12 Uhr (Laden), 11.30-17.30 Uhr (Gaststube)
EC M

BREISGAU

Restaurants

Bahnhöfle
Austern, Kalbszunge in Madeira, Wolfsbarsch vom Grill: Patron Thierry Falconnier kocht klassisch französisch mit viel Geschmack – und gutem Wein.
FF○○○ Bahnhofstr. 16, 79194 Gundelfingen, Tel. 0761-589 99 49, www.bahnhoeflegundelfingen.de, außer Sa/So nur Abendessen, Mi geschl., Hauptgerichte € 19-42 EC

Enoteca
Italienische Küche vom apulischen Chef und dem neapolitanischen Koch. Linguine mit Meeresfrüchten, Wolfsbarsch in der Salzkruste – und Wiener Schnitzel.
F○○○○ Rheinstr. 18, 79206 Breisach, Tel. 07667-941 57 78, www.enoteca-breisach.de, außer So nur Abendessen, Mo geschl., Hauptgerichte € 18-29 EC

Rebstock-Stube
Ein Musterbeispiel badischer Gastlichkeit, Familientradition und klassische deutsch-französische Küche mit Hechtklößchen und Froschschenkeln.
FF○○○ OT Unterdorf, Hauptstr. 74, 79211 Denzlingen, Tel. 07666-20 71, www.rebstock-stube.de, So, Mo geschl., Hauptgerichte € 22-38 EC M

Scheidels Zum Kranz
Bilderbuchgasthof in siebter Generation: geradlinige Küche mit Kalbsgeschnetzeltem oder Zander in Champagnersauce in der holzvertäfelten Stube.
FF○○○ Offenburger Str. 18, 79341 Kenzingen, Tel. 07644-68 55, www.scheidels-kranz.de, Mo, Di geschl., Hauptgerichte € 15-32 EC M

Sternenpost
Noch ein familiärer Gasthof bester Tradition. Regionale Gerichte mit einer Vorliebe für Wild (das Rehschäufele!). Schöne Zimmer.
FF○○○ Hauptstr. 30, 79254 Oberried, Tel. 07661-98 98 49, www.gasthaus-sternen-post.de, Mo abend und Di geschl., Hauptgerichte € 22-34 EC M

Zehners Stube
Friedrich Zehners süffige französische Küche lockt seit Jahrzehnten zahlreiche Kenner an den Oberrhein. Wir sagen nur: die Gänseleber!
FFF○○ Weinstr. 39, 79292 Pfaffenweiler, Tel. 07664-62 25, www.zehnersstube.de, Di mittag, Mo geschl., Hauptgerichte € 40-49 EC M

Wein

Weingut Huber
Pinots und Chardonnays von Weltklasse im badischen Top-Gut. Auch der 2016er Spätburgunder ist geradezu perfekt gelungen.
FFFFF Heimbacher Weg 19, 79364 Malterdingen, Tel. 07644-929 72 20, www.weingut-huber.com, Mo-Fr 14-18 Uhr, Sa 10-12 Uhr EC

BAYERISCHE SEEN AMMERSEE

Seehaus
Direkt am Ufer. Zeitgemäße Gerichte, gern mit mediterranen oder weltläufigen Noten. ▶▶▶

F○○○○ OT Riederau, Seeweg Süd 22, 86911 Dießen, Tel. 08807-73 00, www.seehaus.de, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 14-30 EC

STARNBERGER SEE

Aubergine

In einem Pavillon des Hotels „Vier Jahreszeiten“ die beste Küche am See.
FF○○○ Münchner Str. 17, 82319 Starnberg, Tel. 08151-447 02 90, www.aubergine-starnberg.de, nur Abendessen, Mo, So geschl., Menüs € 99-119 EC

Bischoffs Haus am See

Direkt am See. Bodenständige Gerichte, mit sicherer Hand zubereitet.
F○○○○ St. Heinricher Str. 113, 82402 Seeshaupt, Tel. 08801-533, www.hausamsee-seeshaupt.de, Mo, Di geschl., Hauptgerichte € 18-30 EC

Seehotel Leoni

Keine Architektur-Schönheit, aber tolle Lage: direkt am Ufer neben der Schiffsanlegestelle.
FF○○○ OT Leoni, Assenbucher Str. 44, 82335 Berg, Tel. 08151-50 60, www.seehotel-leoni.com, 69 Zi. und Suiten, DZ ab € 186 EC

Schlossgut Oberambach

Idyllische Lage zwischen Wald und Wiese über dem See, konsequent biologisch geführtes Hotel.
FF○○○ OT Oberambach, 82541 Münsing, Tel. 08177-93 23, www.schlossgut.de, 40 Zi. und Suiten, DZ ab 120 EC

TEGERNSEE

Dichterstub'n

Vielschichtige Geschmackserlebnisse und herzlicher Service im Pavillonrestaurant.
FFF○ im Park-Hotel „Egerner Höfe“, OT Egern, Aribostr. 19-26, 83700 Rottach-Egern, Tel. 08022-66 60, www.egerner-hoefe.de, nur Abendessen, Mo, Di, So geschl., Menüs € 128-218 EC

Gasthof zur Weissach

Klassische Moderne im Restaurant des originellen Hotels im Regional-Design.
FF○○○ im Hotel „Bachmair Weissach“, OT Weissach, Wiesseer Str. 1, 83700 Rottach-Egern, Tel. 08022-2780, www.bachmair-weissach.com, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 28-34 EC

Haubentaucher

Direkt am See. Tagsüber Bistro mit Suppen, Salaten, hausgemachter Pasta und einem wechselnden Hauptgericht), abends (nur mit Reservierung) Menüs mit weltläufigen Gerichten.
FF○○○ OT Rottach, Seestr. 30, 83700 Rottach-Egern, Tel. 08022-661 57 04, www.haubentaucher-tegernsee.de, So, Mo geschl., Menüs € 58-70 EC

Leeberghof

Krosse Bauernente mit Blick auf die Egerner Bucht vom Hang über dem Ort.
FF○○○ Ellingerstr. 10, 83684 Tegernsee, Tel. 08022-18 80 90, www.leeberghof.de, Mo geschl., Hauptgerichte € 12-33 EC

Überfahrt

Topkoch Christian Jürgens liefert zuverlässig hinreißende Kreationen!
FFFFF im „Seehotel Überfahrt“, OT Egern, Überfahrtstr. 10, 83700 Rottach-Egern, Tel. 08022-66 90, www.seehotel-ueberfahrt.com, Mi, Do mittag, Mo, Di geschl., Menüs € 249-299 EC

ALLGÄU
Hotels & Restaurants

Alpenloge

Aus der Dorfschule von 1930 wurde ein stilsicher eingerichtetes, individuell geführtes Refugium.
FF○○○ Kirchanger 6, 88175 Scheffau, Tel. 08381-912 36 00, www.alpenloge.com, 9 Zi., DZ ab € 210 EC

Berg und Tal Allgäu Lofts

Von den Machern des Wellnesshotels „Schlossanger Alp“: ultimative Appartements am grünen Rand von Pfronten.
FF○○○ OT Meilingen, Falkensteinweg 19, 87459 Pfronten, Tel. 08363-91 45 56 60, www.berg-tal.com, 8 Lofts, ab € 310 EC

Das Burghotel Falkenstein

Komfortables Wohnen, feines Essen und grandiose Blicke auf die Bergwelt.
FFF○○ Auf dem Falkenstein 1, 87459 Pfronten, Tel. 08363-91 45 40, www.burghotel-falkenstein.de, 16 Zi. und Suiten, DZ ab € 220 EC
FF○○○ Im Restaurant kein Ruhetag, Hauptgerichte € 18-34

Das Freiberg

Über die Jahre gewachsenes, persönlich geführtes Ferienhotel mit vier Restaurants. Im „Maximilians“ kreative, regional orientierte Küche.
FFF○○ Freibergstr. 21, 87561 Oberstdorf, Tel. 08322-967 80, www.das-freiberg.de, 28 Zi. und Suiten, DZ ab € 180 EC
FFF○○ „Das Maximilians“, www.das-maximilians.de, nur Abendessen, So/Mo geschl., Hauptgerichte € 35-38 EC

Hündeleskopfhütte

Wunderbare Kässpatzen mit gebratenen Zwiebeln und samtige Kürbissuppe auf 1180 Meter Höhe in Bayerns erster vegetarischer Hütte.
F○○○○ OT Kappel, Am Hündeleskopf, 87459 Pfronten, Tel. 0160-90 11 34 31, www.huendeleskopfhuette.de, Mo/Di geschl., Hauptgerichte € 9-13 EC

Obere Mühle

Bilderbuchgasthaus in ehemaliger Sägemühle. Sehr gute Regionalküche, beste Käse aus eigener Produktion.
FF○○○ OT Bad Oberdorf, Ostrachstr. 40, 87541 Bad Hindelang, Tel. 08324-28 57, www.obere-muehle.de, nur Abendessen, Mo, Di geschl., Hauptgerichte € 16-32 EC

IMPRESSUM
Chefredakteurin: Madeleine Jakits **Stv. Chefredakteurinnen:** Deborah Gottlieb, Gabriele Heins **Redaktion dieser Beilage:** Deborah Gottlieb, Achim Becker **Layout:** Anja Winteroll (fr.) **Textredaktion:** Sabine Michaelis, Karin Szpott **Bildredaktion:** Antje Elmenhorst (Ltg.), Helgard Below, Susanne Friedrich (fr.) **Dokumentation:** Birgit Lütke-Glanemann **Leitender Redaktionsmanager:** Bartosz Plaksa **Titelfotos:** Vivi D'Angelo, Christian Bäck/Huber Images, Tim Langlotz/Jalag/seasons.agency (2), **Lithographie:** K+R Medien GmbH, Darmstadt **Druck und Bindung:** Frank Druck GmbH & Co. KG, Industriestraße 20, 24211 Preetz
© Diese Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen Beiträge, Abbildungen, Entwürfe und Pläne sowie die Darstellung der Ideen sind urheberrechtlich geschützt. Mit Ausnahme der gesetzlich zugelassenen Fälle ist eine Verwertung einschl. des Nachdrucks ohne schriftliche Einwilligung des Verlages strafbar.

DER FEINSCHMECKER

ZUM PROBIEREN!

3 x DER FEINSCHMECKER
LESEN PLUS GESCHENK NACH WAHL!

Die DER FEINSCHMECKER OLIO Award Testsieger 2019
Wählen Sie als Abo-Geschenk eine Flasche Olivenöl aus den Kategorien „leicht fruchtig“, „mittelfruchtig“ oder „intensiv fruchtig“. Flasche 0,5 l
Je 1 Euro Zuzahlung

JETZT FÜR NUR 23,40 EURO BESTELLEN UND 35 % SPAREN!

040-21031371

der-feinschmecker.de/test
leserservice-jalag@dpv.de

Bitte Bestell-Nummer 1862385 angeben.

Weitere Angebote für Sie: **shop.jalag.de**

Das Abo-Angebot gilt nur innerhalb Deutschlands und solange der Vorrat reicht. Ihr Geschenk erhalten Sie nach Zahlungseingang. Hinweise zum Datenschutz und zur Widerrufsgarantie siehe shop.jalag.de

Geldermann
WAHRE SEKTKULTUR SEIT 1838
ZEIT FÜR GENUSS. SEIT 180 JAHREN.
Geldermann steht seit 1838 für deutsch-französische Handwerkskunst und wahre Sektkultur. Unsere erlesenen Cuvées reifen mindestens ein Jahr in traditioneller Flaschengärung und erhalten so ihren charaktervollen Geschmack.
Erfahren Sie mehr über wahren Sektgenuss auf www.geldermann.de
Geldermann
1838
GEGRÜNDET BEI REIMS
Geldermann
BRUT
TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG