

INHALT

ARZAK:

Orangensaft und Bohnenkraut verleihen der *mendreska* vom Thunfisch eine ganz eigene Note



BLUMENTHAL: Englands

Molekularmeister gibt allem eine ungewohnte Wendung



DALSASS: Hoch über Lugano liegt die angenehmste Terrasse weit und breit



HANNER:

Wildfang-Hecht aus dem Attersee mit Gurken und Pfifferlingen (r.)

GRANDITS:

Die schwäbische Wahlschweizerin liebt Gewürzdüfte



Massimiliano Alajmo

10 ALAJMO DER GROSSE

Erstauulich lang schon zählt der 34-Jährige zu Italiens Besten. In einem Vorort von Padua verblüfft er mit kühnen Aromenharmonien

Yannick Alléno

18 AUF DEM THRON VON PARIS

Der Chefkoch des Traditionshotels „Meurice“ entdeckt die alten Rezepte der Hauptstadt neu und serviert sie in moderner Klarheit

Elena und Juan Mari Arzak

26 DIE AROMENSAMMLER

Vater und Tochter haben in San Sebastián eine zeitgemäße baskische Küche ausgetüfelt, die ihre Anregungen aus aller Welt bezieht

Bo Bech

34 EIN SEGEN FÜR KOPENHAGEN

Molekularküche und die Liebe zu heimischen Produkten sind kein Widerspruch, das zeigt der Däne mit seinem „Alchemistenmenü“

Martin Berasategui

42 BASKISCHE MODERNE

Kühne Innovationen liegen ihm ebenso wie Mutters Klassiker: Martín Berasategui glänzt mit regional verwurzelter Erfindungsfreude

Heston Blumenthal

50 HESTONS HEXEREIEN

Großbritanniens einfallreichster Koch experimentiert bei Windsor im Küchenlabor, verfremdet Porridge oder *ham and eggs*

Martin Dalsass

58 EIN KÖNNER AUF RUHIGEM KURS

Oberhalb des Luganer Sees kocht der Südtiroler ganz entspannt und mit einem Faible für die Vielfalt feiner Olivenöle

Nicole Fagegaltier

66 DIE WELT DER MADAME NICOLE

In der einstigen *auberge* ihrer Vorfahren verwandelt die Patronin rustikale Produkte der Auvergne in Genüsse von hohem Rang

Peter Goossens

74 DER NEUE FLÄMISCHE MEISTER

Der belgische Überflieger überrascht auf dem Land in Ostflandern mit überaus kreativen und dabei puristischen Rezepten

Tanja Grandits

82 AROMEN FÜRS AUGE

Eine geschmacksintensive und farbenfrohe Weltküche pflegt die neue Chefköchin im Basler Traditionshaus „Stucki“



INHALT



HERMAN: Die Speiseräume spiegeln mit hellem Holz, grauen Tischdecken und dunklen Ledersesseln Sergio Hermans Faible für japanische Klarheit wider

SANTAMARIA: Unter dem Tonmantel gart das Lammfilet mit Piniennadeln butterzart

PETZ: „Mein Wirtshaus“ nennt der Meister sein edles Restaurant ohne Koketterie



SCHWAIGER: St-Pierre mit Weißbrotkruste auf confiierten Tomaten, geschmortem Spargel und Basilikum

Wie Restaurants bewertet werden:

- FFFFF** In jeder Hinsicht perfekt
- FFFF** Küche und Service herausragend, Ambiente mit großem Komfort
- FFF** Kreative Küche, sehr guter Service, Komfort und Ambiente bemerkenswert
- FF** Sehr gute Küche, guter Service, angenehmes Ambiente
- F** Küche/Komfort überdurchschnittlich
- F** Halber Punkt

□□□□□ Bewertung ausgesetzt

★ Interessante Location mit einem besonderen Konzept/Ambiente/Angebot

Was die Symbole bedeuten:

- 🚗 Garage oder Parkplatz
- ☂️ Terrasse und/oder Garten
- 🏠 Übernachtung möglich
- 🍷 Bemerkenswertes Weinangebot
- ☒ Keine Kreditkarten
- OT = Ortsteil

Heinz Hanner

90 EIN FELS AUF DER LICHTUNG

Heimisches Wild und Computertechnik, leichte Schäumchen und kräftige Würze – im Wienerwald passt das alles zusammen

Sergio Herman

98 DER REBELL VOM MEER

Mit seinen eigenwilligen Kreationen gehört der Niederländer zu Europas Avantgarde

Dieter Koschina

106 GASTARBEITER IM PARADIES

Der Österreicher serviert an der Algarve Mediterranes mit Akzenten aus seiner Heimat

Johanna Maier

114 FIRST LADY AUS FILZMOOS

Durch viel „Gspür“ für die Harmonie von Zutaten und Aromen erleichtert Österreichs beste Köchin die schwere Landküche

Thierry Marx

122 FRANZÖSISCHE REVOLUTION

Mit ultramodernen Regionalgerichten und fernöstlichen Noten mischt der Pariser die konservative Gastronomie bei Bordeaux auf

Norbert Niederkofler

130 GIPFELSTÜRMER VON ST. KASSIAN

Der Südtiroler Küchenchef erträgt keinen Stillstand – außer beim langsamen Garen

Christian Petz

138 EIN KOCH BLEIBT AUF DEM BODEN

Mit umwerfender Sicherheit bereitet der Chefkoch des Wiener „Palais Coburg“ zu, was ihm gefällt – von Kutteln bis Kaviar

Santi Santamaria

146 ZURÜCK ZU DEN WURZELN

Der Katalane ist ein Meister von Gartentechnik und Würzung – und ein Erzfeind aller Chemie

Nadia Santini

154 IHRE NUDELN MACHEN GLÜCKLICH

In der Po-Ebene kann man die Delikatesse von gekonnt modernisierten Traditionsgerichten aus regionalen Bioprodukten entdecken

Gerhard Schwaiger

162 DER PIONIER VON MALLORCA

Der Allgäuer verwöhnt das Publikum der Insel mit einer elegant-unpräzisen Urlaubsküche