

# DER FEINSCHMECKER

Österreich € 10,30 · Schweiz sfr 18,90  
Heft 6 Juni 2012 Deutschland € 9,95



DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

Neu, frech, bunt: Insidertipps für

## Berlin

### Cool down!

Gute Eismaschinen  
für Hobbyköche

### Sylter Höhenflug

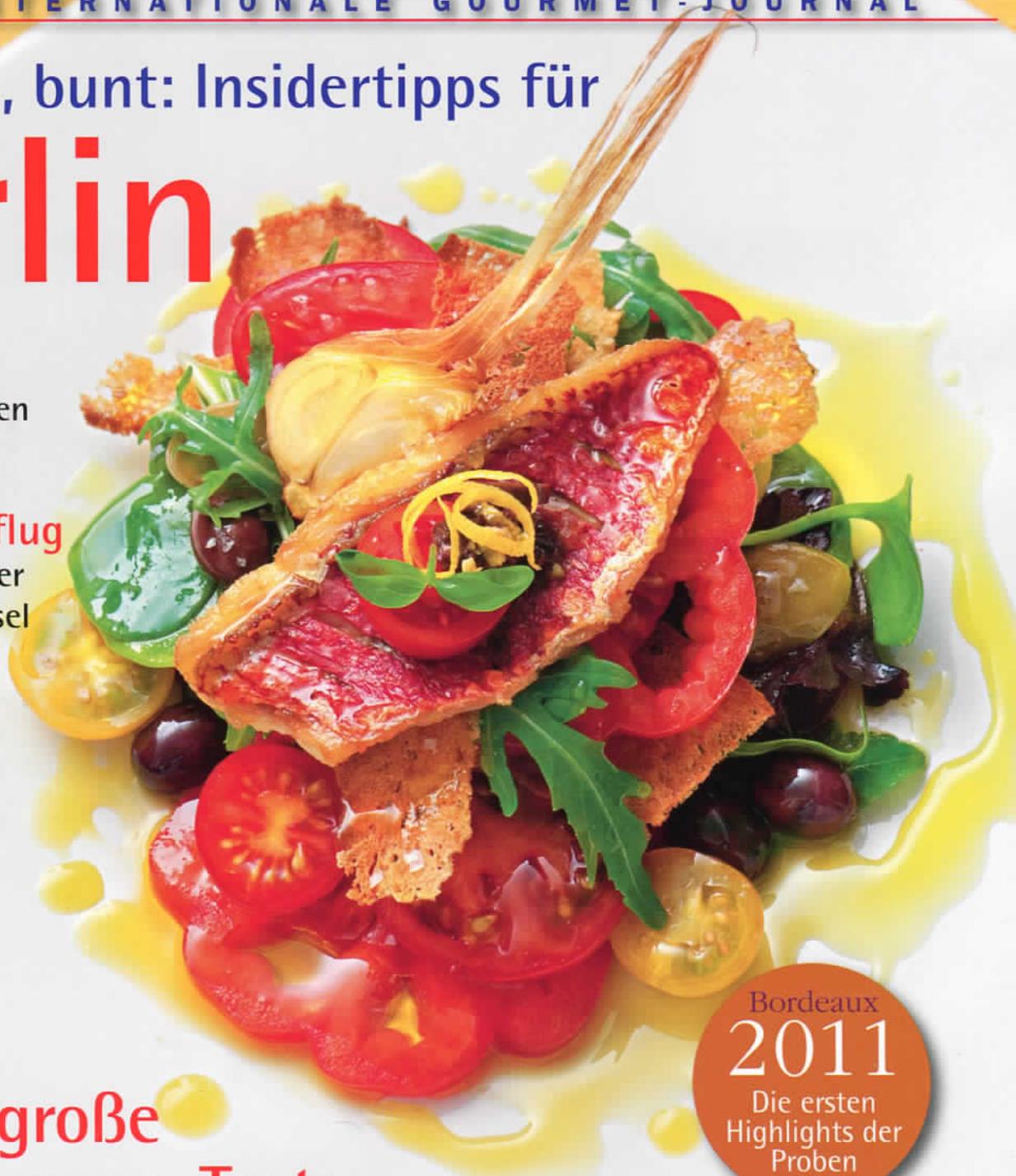
Sebastian Zier, der  
neue Star der Insel

### Balsamico

So erkennen Sie  
das Original

### Morcheln

Die schönsten  
Frühlingsrezepte



Bordeaux  
**2011**  
Die ersten  
Highlights der  
Proben

Der große  
FEINSCHMECKER-Test:

# Die besten Olivenöle

*Reisen mit Genuss:*  
EUROPAS BESTE STRASSEN UND  
PLÄTZE FÜR GOURMETS (TEIL 3)

**BERLIN**

Die **Goltzstraße** in Schöneberg sollten Gourmets kennen: • Bei „Kochen & Würzen“ (Nr. 51, [www.kochenundwuerzen.de](http://www.kochenundwuerzen.de)) findet sich von Kräutern über Tischdecken und Töpfen bis zu Kochbüchern fast jedes Küchenaccessoire. • In der „Apfelgalerie“ (Nr. 3, [www.apfelgalerie.de](http://www.apfelgalerie.de), Foto) werden im Jahresverlauf 150 seltene Apfelsorten wie der Weiße Winterglockenapfel angeboten. • Delikatessen aus Griechenland gibt es bei „Pikilia“ (Nr. 5, [www.pikilia.eu](http://www.pikilia.eu)), unter anderem kalt gepresstes Öl aus handgepflückten Oliven, die der Vater der Inhaberin anbaut. • Bei „Smiling Kangaroos“ (Nr. 45, [www.smilingkangaroos.de](http://www.smilingkangaroos.de)) werden Weine aus Australien, Spanien, Chile und Neuseeland verkostet und verkauft. • „Winterfeldt Schokoladen“ (Nr. 23, [www.winterfeldt-schokoladen.de](http://www.winterfeldt-schokoladen.de)) in einer denkmalgeschützten ehemaligen Apotheke hat Schokolade in allen erdenklichen Formen und Geschmäckern vorrätig.



**STOCKHOLM**

Am **Östermalmsplatz** steht die 3000 Quadratmeter große **Kaufhalle** ([www.oestermalmshallen.se](http://www.oestermalmshallen.se), dort Links zu den Läden), an deren Art-déco-Ständen Delikatessen gehandelt werden: • bei „Lisa Elmquist“ (Foto) in vierter Generation der frischeste Fisch der Stadt, • bei „Amandas Brödbod“ handgemachtes Brot nach Rezepten aus aller Welt, finnisch, russisch, deutsch oder griechisch, dazu hauchdünnes schwedisches Knäckebrot sowie feines Hefengebäck. • Für „Betsy Sandberg“ werden seit 1926 erstklassige Pralinen aus belgischer Schokolade, frischen Früchten und Likören gefertigt. • Direkt gegenüber ist die Auslage des Geflügel- und Wildspezialisten „B. Andersson“, wo faustgroße Trüffel neben handgerupften Auerhähnen und Hirsch-, Ren- und Elchschinken liegen. • Ist der Einkaufskorb voll, bestellt man sich gegenüber der Halle bei „Lisa på Torget“ ([www.lisapatorget.se](http://www.lisapatorget.se)) Schwedens besten Skagen-Toast mit Garnelen, Dill und Maränenrogen.



**WIEN**

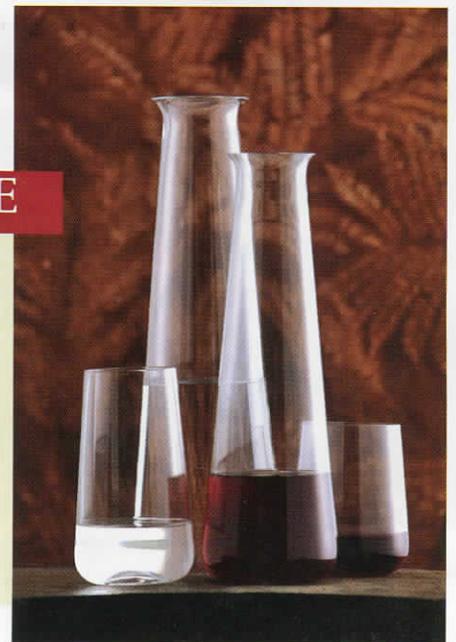
Die **Schleifmühlgasse** führt quer durchs beliebte Freizeiviertel. • Erster Stopp ist das „Sektcomptoir“ (Nr. 23, [www.sektcomptoir.at](http://www.sektcomptoir.at)), wo alle 30 Sekte der Kellerei Szigeti aus dem Burgenland ausgeschenkt werden. Die Jause dazu darf man hier selbst mitbringen. • Direkt nebenan wird man wieder wach: Denn in der Kaffeerösterei „Alt Wien“ (Nr. 23, [www.altwien.at](http://www.altwien.at), Foto o. r.) werden sortenreine Lagenkaffees aus Afrika, der Karibik, Mittel- und Südamerika täglich frisch geröstet. • Das „Café Anzengruber“ (Nr. 19) ist bekannt für sein wunderbares Gulasch. • Bei „Babettes“ (Nr. 17, [www.babettes.at](http://www.babettes.at), Foto o. l.) stehen rund 2500 Kochbücher sowie unzählige Gewürz- und Kräutermischungen in den Regalen; mittags gibt es stets etwas „aus der Testküche“, außerdem besondere Tartes, Kuchen und Kekse. • Im „Côté Sud“ (Nr. 8, [www.cotesud.at](http://www.cotesud.at)) schließlich wird mit saisonalen Slow-Food-Produkten nach französischen Rezepten gekocht.



**ELEGANTER GIESSEN**

**MUST HAVE**

Schlicht sind sie und zeitlos schön – die Karaffen und Gläser, die Herbert Schultes für die Manufaktur Auerberg entworfen hat. Aus zartem Kristallglas, in Buchenholzformen mundgeblasen, ohne jeden Schnörkel die Gläser und ohne Griff die Karaffen, nur mit leicht ausgestelltem Gießrand. Sie fügen sich auf einer opulent geschmückten Tafel genauso perfekt ein wie auf einem familiären Abendbrotstisch. Schultes war jahrelang Chefdesigner von Siemens und entwarf nebenher Stühle für Bulthaupt, eine Kleinbildkamera für Agfa, aber auch die Gummistiefel der Marke Elefanten – Designklassiker allesamt. Wir prophezeien: Diese Karaffen und Gläser werden es auch! Wein: Karaffe 1 l, 28 cm, € 105, Glas 11 cm, € 28; Wasser: Karaffe 1,5 l, 32 cm, € 115, Glas 14 cm, € 29. Bezug: [www.auerberg.eu](http://www.auerberg.eu)



FOTOS: M. BERNHARDI, F. BOLK, ROIS & STUBENRAUCH/LAIF (2)