

DER FEINSCHMECKER

Österreich € 10,30 · Schweiz sfr 18,90

Heft 8 August 2014 Deutschland € 9,95

DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

Frankreich *Special*

• MITTELMEER

Genuss von der Rhône bis zu den Pyrenäen

• BIARRITZ

Cédric Béchade von der „L'Auberge Basque“

• LOIRE

Die besten Weine der Generation Bio

• PROVENCE

Claudine Vigier und ihre 200 Käse

SORBETS

Pikant gewürzt mit Pfeffer, Wasabi, Safran und Chili

KRABBEN

Klein, aber fein: Das Beste aus der Nordsee

EXTRA
ZUM
HERAUSNEHMEN!
**30 NEUE
PASTA
IDEEN**



Wiener Heurige

Gemütliche Weinlokale – DER FEINSCHMECKER führt Sie zu den Originalen



Schweinebauch serviert die **Ole Deele**, viele Köche veredeln den Brei im schönen Hattinger Gasthaus **Diergardts Kühler Grund**

HANNOVER

OLE DEELE: Brennessel-Vielfalt

Nach dem Abgang von Andreas Tuffenthammer ist Tony Hohlfeld vom Souschef zum Chefkoch der „Olen Deele“ in Burgwedel nördlich von Hannover aufgestiegen. Er macht seine Sache ausgezeichnet

Hohlfeld plant ein Gericht von den Zutaten bis zur Ausführung minutiös durch, präzise und geradlinig, ohne Schnörkel. Das ging schon mit den erstklassigen Brotsorten los, zu denen cremige Butter aus dem Pacojet mit Kräutern gereicht wurde. Gänseleber interpretierte Hohlfeld mit Sauerklee-Beigaben in mehreren Variationen und Karamellkrokant mit schwarzem Salz. Dem Schweinebauch konnte er ebenfalls neue Facetten hinzufügen, indem er ihn mit Blumenkohl röstete. Schön überraschend war auch das Dessert, das schlicht „Brennessel“ hieß: Serviert wurde das Kraut als Eis, kandiert und als Gel, dazu Pumpernickel als Biskuit sowie Quarkmousse.

Der Service ist der Küchenleistung ebenbürtig, gelobt werden muss unbedingt auch das großartige Preis-Leistungs-Verhältnis.

Heinz Holtgreve

☎☎☎☎☎ „Ole Deele“, OT Großburgwedel, Heinrich-Wöhler-Str. 14, 30938 Burgwedel, Tel. 05139-998 30, www.ole-deele.de, nur Abendessen, So, Mo geschl., Hauptgerichte 28-38, Menüs € 61-109      

RUHRGEBIET

DIERGARDTS KÜHLER GRUND:

Braten aus eigener Zucht

Im Hattinger Restaurant „Kühler Grund“ wird größter Wert auf Transparenz gelegt. In der Speisekarte informiert Patron Friedel Diergardt über Produkte und Lieferanten. Von der Schwäbisch-Hällischen Erzeugergemeinschaft beispielsweise stammt der Honigschinken, vom dänischen Biohof Knuthenlund der Ziegenfrischkäse. Dessen

milder Geschmack harmonierte gut mit dem süßsauerlichen Wechselspiel von Salaten, mariniertem Spargel und Akazienhonig. Der saftige Label-Rouge-Lachs unter aromatischer Bärlauchkruste kam aus schottischem Wildfang, und das Fleisch für den zarten Sauerbraten stammte von Charolais-Rindern, die Chefkoch Fritz Berghoff selber züchtet.

Im internationalen Weinangebot ist neben anderen großen deutschen Namen das Weingut Meyer-Näkel im Ahrtal besonders gut vertreten. Kein Wunder, Sommelier Philipp Diergardt hat dort eine Winzerlehre absolviert. Empfehlenswert ist auch ein Blick in die kleine Bordeaux-Sammlung mit Jahrgängen ab 1985. *Helmut Krause*

☎☎☎☎☎ „Diergardts Kühler Grund“, Am Büchenschütz 15, 45527 Hattingen, Tel. 02324-960 30, www.diergardt.com, Do (ab 1. August immer Mo) geschl., Hauptgerichte € 17-32         

So schmeckt Schleswig-Holstein!



Der Titel ist Programm: **[Mohltied!]**, plattdeutsch für: Mahlzeit, ist Ihr kulinarischer Reiseführer durch Schleswig-Holstein. Viermal im Jahr macht das Besseresser-Magazin auf jeweils 180 Seiten Lust auf Genuss im Norden. Freuen Sie sich auf reich bebilderte Café-, Restaurant- und Hof-Porträts, auf Rezepte und Reportagen, Hintergrundgeschichten und Veranstaltungstipps. Erhältlich ist **[Mohltied!]** im Zeitschriftenhandel für 6,80 Euro – oder für 24,90 Euro im Jahres-Abonnement.

www.mohltied.de

