

DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN



Alle Hotels
& Restaurants
getestet
und bewertet

2019 DAS BESTE VOM BESTEN

DAS WAR EINE ERFAHRUNG: WIE REDAKTEURE AM „SERVICE DAY“ IN GANZ DEUTSCHLAND BEDIENT HABEN. **DAS IST IRLANDS KULTURHAUPTSTADT 2020: GALWAY,** DAS AUSTERN-PARADIES. **DAS IST DER GIPFEL:** REZEPTE AUS SÜDTIROLS ALPENKÜCHE. **DAS IST TREUE:** PHÄNOMEN STAMMGAST

UNTER WEGS

**BESUCHT,
BESCHRIEBEN,
BEWERTET:**

HOTELS, RESTAURANTS,
BAR UND CAFÉS
IN DEUTSCHLAND UND
IN ALLER WELT:

LIEBLINGSZIELE DER REDAKTION



Die Redaktion hat sich für dieses Jahr eine Auswahl an Lieblingszielen ausgesucht, die wir Ihnen hier vorstellen. Es handelt sich um eine Mischung aus bekannten und weniger bekannten Orten, die uns besonders anziehen. Wir haben versucht, eine Vielfalt an Stilen und Umgebungen zu zeigen, um Ihnen Inspiration zu geben. Die Auswahl ist natürlich subjektiv, aber wir hoffen, Sie finden hier etwas, das Sie begeistern wird. Wir laden Sie herzlich ein, diese Orte zu besuchen und Ihre eigenen Erfahrungen zu sammeln. Viel Spaß bei der Entdeckung dieser wunderbaren Orte!



DIE KÖSTLICHKEITEN des Landes im Laden und auf dem Tisch

TOSKANA / FATTORIA LA VIALLA DER DUFT VON BROT UND KÄSE, VON WEIN UND ÖL

EINMAL IM JAHR FAHRE ICH IN DIE TOSKANA, zu einem Freund, der so verrückt war, vor 30 Jahren einen alten Einsiedlerhof mitten im Wald bei Arezzo zu kaufen. Man braucht einen Geländewagen, um hinzukommen. Aber wenn man da ist: Wein und Käse, später dann Pizza backen im selbst gebauten Ofen oder *bistecca fiorentina* auf den Grill legen. Doppelkopf mit Freunden. Und wieder Wein.

Fast alles, was ich in so einer Woche mit Freunden esse und trinke, kommt von der nahe gelegenen „Fattoria La Vialla“, einem biodynamischen Familienbauernhof mit ausgezeichneten Produkten. „La Vialla“ erreicht man, im Gegensatz zu dem Haus im Wald, bequem mit dem Auto. Ich aber wandere am liebsten dorthin, setze mich, nach drei bis vier Stunden im Wald, unter einen Feigenbaum an einen der Holztische mit karierten Tischdecken und halte erst einmal die Nase in die Luft, denn irgendwas wird in der „Fattoria“ immer gerade produziert: Es riecht nach Mehl oder frischen Tomaten oder warmer Milch. Ich lasse Wein, Olivenöl, Brot und Käse kommen und denke einfach an nichts – das gelingt im Alltag selten, hier aber immer.

Wer keine Gelegenheit hat, die „Fattoria“ selbst zu besuchen, kann ihre Produkte auch online erwerben. *Patrick P. Bauer*

„Fattoria La Vialla“, Via di Meliciano, 26,
IT-52029 Castiglion Fibocchi, Tel. 0039-05 75 47 77 20,
www.lavialla.it, April-Okt. Mo-Fr 10-18 Uhr ☎ 📧 📱 🏠

JERUSALEM / GATSBY COCKTAIL ROOM WO MAN EINFACH MAL DURCH DIE WAND GEHT

WIE ES SICH FÜR EINE HOMMAGE an die *speakeasys* der US-Prohibitionszeit gehört: Das „Gatsby“ wird einem als Tipp zugehört und ist schwer zu finden. Wir klingeln an einer mit grünem Plastikbewuchs verkleideten Tür und werden eingelassen. Etwas ratlos stehen wir in einem kleinen Lesezimmer mit Ledersesseln und mit Lektüre gefüllten Regalen. Keine Reservierung? Na gut, es ist noch früh, geht mal rein, am Tresen sind noch zwei Plätze. Ja, und wo geht's rein?

Die Empfangslady lächelt und zieht zwei Bücherregale auseinander: Dahinter ist die „Gatsby“-Bar. Schummeriges Licht, Art-déco-Look mit Vintage-Charme, freundliche Barmänner mit Weste und Fliege, die shaken und rühren: „Rising Sun“ aus Tequila, Kirsch-Wein, Minze, Agavensirup, *yuzu*, Limette und Fliegenderbeerlikör oder „What's Up, Doc?“ aus Plantagen-Rum, Limettensaft und hausgemachtem Sirup aus lila Karotten, „The Fitzgerald“ aus Gin, Bitters, Zucker, Zitrone und Eiweiß – die Drinks sind wirklich gut. Eine kleine Auswahl an gutem *bar food* (um die 12 Euro) gibt es auch, das einfachste zum Beispiel eine große Brezel mit Sesam, dazu Tomatenkompott und Olivenöl.

Das Publikum ist jung und wie überhaupt die Israelis: ausgehfreudig und fröhlich. „*Le Chaim! Auf das Leben!*“ *Madeleine Jakits*

„Gatsby Cocktail Room“, Innenstadt, Hillel St. 18,
IL-9458118 Jerusalem, Tel. 00972-54-814 71 43,
www.gatsby.co.il, Di-So 18-1 Uhr, Cocktails um € 15 ☎

TIPP: Stellen Sie sich in der Hillel Street mit dem Rücken zum „Tower Hotel“ – Sie gehen gegenüber in eine unansehnliche Passage mit einer „Aroma Coffee“-Filiale. Rechts, am Ende der Passage, sind Sie am Ziel. Nicht weitersagen! ▶

DAS BÜCHERREGAL öffnet sich und gibt den Weg in die Bar frei

