

DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

SÜDAFRIKAS ATTRAKTIVSTE
METROPOLE BLÜHT AUF

KAPSTADT

Der Kulturen-Mix
inspiriert junge Köche.

EXTRA: Tipps
für Franschhoek



Alle Hotels
und Restaurants
getestet
und bewertet

MARKTHALLEN

Kathedralen für Foodies,
von Lyon bis Lissabon,
von Florenz bis Amsterdam

WINZERPORTRÄT: VICTORIA TORRES

DIE WETTERFESTE VON DEN KANAREN

EXTRA:

Praktischer Info-Guide
zum Herausnehmen.
Mit allen Adressen für
Ihre Reise

Langustinen
mit Yuzu-Beurre-blanc
aus dem „Blueness“,
neu in Sergio Hermans
Genuss-Reich

E 15,50 €
P (cont.) 15,50 €
DK 129,95 DKR

BeNeLux 13,90 €
F 15,50 €
I 15,50 €

D 11,90 €
A 12,40 €
CH sfr 23,40

DER FEINSCHMECKER
Ausgabe 3/2020
März

4 191752 711903 03

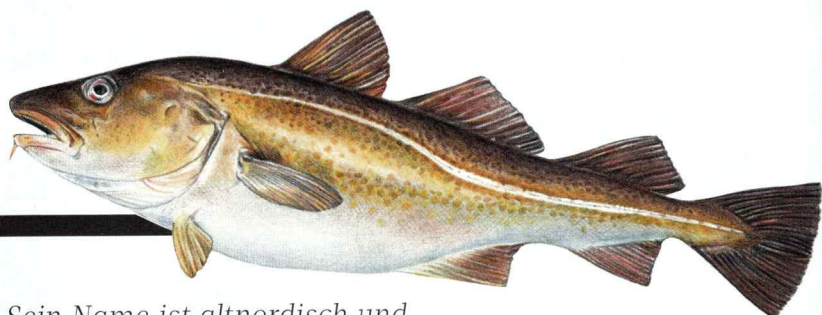


Eingenistet

Wie das Nest eines Wasservogels ruht das „Arctic Bath Hotel“ im ruhigen Wasser des Lule-Flusses im schwedischen Lappland. Im Sommer schwimmt es, im Winter ist es vom Eis umschlossen und von Nordlichtern beschienen. Jedes Element des Polarpalasts passt sich an die spektakuläre Naturkulisse an. Es gibt einen runden Innenhof-Spa mit *treatments*, Saunen und einem kalten Bassin in der Ringmitte, nur zwölf Zimmer (Kabinen genannt) im Skandi-Stil und mit Täfelung aus hellem Holz – und ein Restaurant, das natürlich ganz auf Nordische Küche setzt. www.arcticbath.se

Das Beste im MÄRZ

TRENDS, WISSENSWERTES, **NEUIGKEITEN**,
TIPPS UND VIELE EMPFEHLUNGEN



Endlich wieder ... **Skrei**. Sein Name ist altnordisch und bedeutet „Wanderer“. Denn jedes Jahr im Januar schwimmt der Winterkabeljau von der arktischen Barentsee in den Norden Norwegens, um dort zu laichen. Die lange Reise lässt sein Fleisch unvergleichlich zart und aromatisch werden. Garen Sie ihn langsam und sachte, damit es saftig bleibt!

WWW.DEUTSCHESEE.DE

DIE CRÈME DE LA CRÈME

Haselnussig, zartbitterschokoladig, nicht zu süß – so soll die perfekte Nougatcreme schmecken. „Viallella fondente“ stammt vom Biohof La Vialla in der Toskana. Kakao, Nüsse und Honig verrührt die Familie Lo Franco dort nicht etwa mit Palmöl, sondern mit (geschmacksneutralem) Olivenöl aus eigenem Anbau zu einer geschmeidigen Creme. Die ist nicht nur auf Brot köstlich, sondern auch auf Eis oder in einer Schokoladentorte.

4 Gläser à 200 g € 19,20, www.lavialla.it

