

Info GUIDE



ZUM HERAUSNEHMEN:
Alle Infos und Adressen

ISTRIEN

Top-Adressen für die kroatische Halbinsel

OBERPFALZ

Rostbratwurst & Bison-Steak

WIEN

Kaffeehäuser mit Tradition

TOP 5

Logenplätze an der Ostsee

HOTEL-TEST

„Die Sonne Frankenberg“, Hessen

KOCH DES MONATS

Jens Rittmeyer, „KA13“, Hörnum/Sylt

BAYERNS PRODUZENTEN

Käser, Brauer, Fischer, Bäcker, Metzger

48 STUNDEN

in Triest

F

Alle Hotels & Restaurants getestet und bewertet

UNSER BEWERTUNGSSYSTEM:

Alle Adressen sind von erfahrenen FEINSCHMECKER-Redakteuren und -Autoren getestet: Hier finden Sie alle Informationen zu den in dieser Ausgabe vorgestellten Restaurants **F**, Hotels **F** und Weingütern **F**.

RESTAURANTS:

- FFFFF** In jeder Hinsicht perfekt
- FFFF** Küche und Service herausragend, Ambiente und Komfort außergewöhnlich
- FFFF** Exzellente Küche, sehr guter Service, Komfort und Ambiente bemerkenswert
- FFFO** Sehr gute Küche, guter Service, angenehmes Ambiente, komfortabel
- FOOO** Gute Küche, ansprechendes Ambiente
- FOOO** Halber Punkt
- OOOO** Bewertung ausgesetzt
- *** Interessante Location mit einem besonderen Konzept/Ambiente/Angebot

HOTELS:

- FFFFF** In jeder Hinsicht perfekt
- FFFF** Außergewöhnliches Haus mit hervorragendem Service in bemerkenswerter Lage
- FFFF** Großer Komfort bis ins Detail, sehr guter Service, rundum Wohlbefinden
- FFFO** Sehr guter Komfort, freundliche Atmosphäre
- FOOO** Guter Komfort und freundliche Atmosphäre
- FOOO** Halber Punkt
- €** Preisgünstiges Haus mit Komfort

WEINGÜTER:

- FFFFF** Einer der besten Weinproduzenten
- FFFF** Herausragende Weinqualität
- FFFF** Sehr gute Weinqualität
- FFFO** Gute bis sehr gute Weinqualität
- FOOO** Gute Weinqualität
- FOOO** Halber Punkt

SYMBOLE

- Bar
- BIO** Bioangebot
- Garage oder Parkplatz
- Mittags geöffnet
- Pool
- Terrasse und/oder Garten
- Imbiss/Bistro/Weinstube
- Übernachtung möglich
- Versand
- Bemerkenswertes Weinangebot
- WLAN gratis
- Zimmerservice
- Keine Kreditkarten

F

Alle Hotels & Restaurants getestet und bewertet

FFFFO Montalbano 75, HR-52210 Rovinj, Tel. 052 83 02 03, www.monte.hr, außer Sa, So nur Abendessen, Hauptgerichte € 33-35
AmEx **MASTER** **VISA**

16 Pepenero

Zum Top-Restaurant gehören auch die „PepeBar“ und Bistro „Pepebianco“.
FFFFO Porporela bb, HR-52466 Novigrad, Tel. 052 75 77 06, www.pepenero.hr, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 21-29 **AmEx** **MASTER** **VISA**

17 Villa Ariston

Italienisch-istrische Küche ohne Fehl, ohne Wagnis.
FFFOO Maršala Tita 179, HR-51410 Opatija, Tel. 051 27 13 79, www.villa-ariston.hr, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 12-19 **AmEx** **DINERS** **MASTER** **VISA**

Konobas

18 Batelina

Am besten sind die Tapas-großen Vorspeisen.
FFFOO Čimulje 25, Banjole, HR-52100 Pula, Tel. 052 57 37 67, nur Abendessen, So geschl., Hauptgerichte € 15-35

19 Cok

Zarter Oktopussalat, saftige Goldbrasse vom Grill.
FFFOO Sv. Antona 2, HR-52466 Novigrad, Tel. 052 75 76 43, Mi geschl., Hauptgerichte € 12-22 **AmEx** **DINERS** **MASTER** **VISA**

20 Tu Tamo

Adlerhorstlage. Gute regionale Hausmannskost.

FOOOO Mošćenice 50, HR-51417 Mošćenička Draga, Tel. 051 73 72 33, www.konoba-tutamohr, Mo-Mi geschl., Hauptgerichte € 9-47 **MASTER** **VISA** **EC**

Bars

21 Kantinon

Hippes Bar-Restaurant, *shabby chic* am Hafen.
 • Obala A. Rismondo bb, HR-52210 Rovinj, Tel. 052 81 60 75, Di-So 12-22 Uhr **MASTER** **VISA**

22 Kontiki-Bar

Die Terrasse auf der Hafennole eignet sich perfekt für den Sundowner.
 • Obala Frana Supila 6, HK-51410 Volosko, Tel. 051 70 16 61, So-Do 8-24 Uhr, Fr, Sa 8-2 Uhr

23 Rigo

Gesellige Weinbar in einem Barockpalazzo.
 • Velika Ulica 5, HR-52466 Novigrad, Tel. 052 75 86 81, tgl. 18-24 Uhr **AmEx** **MASTER** **VISA**

24 Valentino

Sitzen auf dem Fels, vor sich die Adria, in der Hand ein Glas Champagner.
 • Sveti Križa 28, HR-52210 Rovinj, Tel. 052 83 06 83, www.valentino-rovinj.com, tgl. 18-1 Uhr **AmEx** **MASTER** **VISA**

Einkaufen

25 aROMA gelato

Das beste Eis der Region. Über 40 Sorten.
 • Obala maršala Tita 18b, HR-52440 Poreč, kein Tel., www.aroma-gelato-experience.com, April-Okt. 8-24 Uhr

26 Benvenuti

Das Weingut macht mit frischem Malvasia Furore.
 • Kaldir 7, HR-52424 Motovun, Tel. 052 69 13 22, www.benvenutivina.com, Besuch n.V. **AmEx** **DINERS** **EC** **MASTER** **VISA**

27 Chiavalon

Renommierter Olivenölmühle. Top-Produkt: „Ex Albis“.
 • Vladimira Nazora 16, HR-52215 Vodnjan, Tel. 052 51 19 06, www.chiavalon.hr, Besuch n.V. **AmEx** **MASTER** **VISA**

28 Kabola

Eins der wenigen Güter, das Wein in Amphoren ausbaut.
 • Kanedolo 90, HR-52462 Momjan, Tel. 052 77 92 08, www.kabola.hr, Mo-Sa 10-20 Uhr **AmEx** **MASTER** **VISA**

29 Latus

Sehr gute Biomilchprodukte.
 • Gornji Orbančić 12 d, HR-52341 Žminj, Tel. 052 84 62 15, www.mljekaralatus.hr, Mo-Fr 7-20 Uhr, Sa 8-16 Uhr

30 Natura Tartufi

Beste Trüffel und viele Trüffelprodukte.
 • Srnegla 21, HR-52420 Buzet, Tel. 052 55 40 57, www.naturatartufi.com, tgl. 9-20 Uhr **EC** **MASTER** **VISA**

31 Tončić

Feinste luftgetrocknete Schinken und Würste.
 • Čabarnica 42, HR-52428 Zrenj/Oprtalj, Tel. 052 64 41 46, www.agroturizam-toncic.com, Fr-So 12.30-23 Uhr

OBERPFALZ

SEITE 38



Hotel

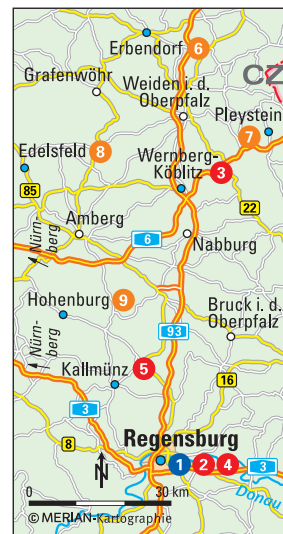
1 Domresidenz

Neu eröffnet: eleganter, Mix aus Eames-Klassikern und Empire-Möbeln.
FFFFO Tändlergasse 6, 93047 Regensburg, Tel. 0941-37 80 64 30, www.domresidenz.de, 3 Suiten, Suite ab € 159 **AmEx** **EC** **MASTER** **VISA**

Restaurants

2 Historische Wurstkuchl

Älteste Bratwurstbude, vor über 800 Jahren eröffnet.
 * Thundorferstr. 3, 93047 Regensburg, Tel. 0941-46 62 10, www.wurstkuchl.de, Mo-So 9-19 Uhr, Gerichte € 7-15







WELTKULTURERBE MIT GESCHMACK



Regensburg mal deftig, mal luftig: Bratwurst in der „Wurstkuchl“ (o. l.), Bison mit Artischocken im „Storstad“ (u.) hoch über verwinkelten Altstadtgassen. Schön, dass viele Wege dorthin führen!





←
Schweinsbratwürstel mit Kraut, freundlich serviert in der „Wurstkuchl“ – und das schon seit mehr als 800 Jahren!



↗
Kontrastprogramm zur Tradition: nordische Moderne im Restaurant „Storstad“ mit guten Aussichten, auch auf die Türme des Doms

Spötter behaupten ja, die deutsche Straßenverkehrsordnung kenne nur ein einziges Verkehrszeichen, das einen U-Turn auf der Autobahn zulasse: „Herzlich willkommen in der Oberpfalz!“ Das ist natürlich eine Frechheit. Denn dass hier, im nordöstlichsten Zipfel Bayerns, im ehemaligen Zonenrandgebiet nahe der tschechischen Grenze, gar nichts los sei, stimmt ja nun auch nicht. Immerhin gibt es in der Oberpfalz nach Angaben der örtlichen Tourismusförderung das „tiefste Loch der Erde“ sowie den „schönsten Basaltkegel Europas“. Und außerdem das „Deutsche Knopfmuseum“. Das ist doch schon mal was. Und dann gibt es schließlich auch noch die Hauptstadt der Oberpfalz, Regensburg, und die zählt immerhin zum Weltkulturerbe.

Genussmenschen wird dortselbst allerdings vor allem ein mittelalterliches Relikt interessieren: die älteste Bratwurstbude der Erde – seit über 800 Jahren ununterbrochen in Betrieb, seit mehr als 200 Jahren in Familienbesitz. Unmittelbar neben der berühmten Steinernen Brücke, am Donaustudel, stärkten sich hier schon um 1200 die Hafenarbeiter und Steinmetze der Dombaustelle. Die alte Regel, dass man in und bei Touristenattraktionen grundsätzlich schlecht isst, findet dort ihre goldene Ausnahme: Andreas Meier, der das Familienerbe in fünfter Generation sorgsam hütet, hält auf Qualität und Handwerksehre! Auf dem offenen Holzkohlegrill der „Historischen Wurstkuchl“ rösten traumhafte Bratwürstel, eher grob als fein, leicht pfeffrig und von fein-schweinernem Aroma. Dazu gibt es mildes Sauerkraut und traditionell süßen Senf mit einem Hauch Meerrettich. Selbstverständlich ist der Senf hausgemacht, ebenso die Würstel aus reinem Hinterschinken und Rückenspeck – für das Kraut gibt es einen eigenen Gärkeller samt traditionellen Holzfasern. Einzig die guten, natürlich handgeformten, Kümmel-Kipferl werden von der Bäckerei „Schwarzer“ zugekauft, das allerdings inzwischen nun auch schon deutlich länger als hundert Jahre. „Wir waren halt immer relativ stur“, sagt Meier nur dazu, auf dem blanken Holztisch vor ihm liegen blütenweiß gestärkte Stoffservietten, das feine Naturtrübe aus der großen Bügelflasche von der Familienbrauerei Jacob wird im dünnen Rotweinpokal serviert. Am schönsten trinkt sich so ein Weizen in der „Wurstkuchl“ am späten Vormittag, wenn ein mildes Licht in die winzige Gaststube scheint und ein feiner Duft von frischer Buchenholzkohle in der Luft liegt.

Ein paar Meter die verwinkelten Altstadtgässchen in Richtung Dom hoch liegt das Restaurant „Storstad“ von – welch ein fabelhafter Name für einen Koch! – Anton Schmaus.

Gemahnt die „Wurstkuchl“ an mittelalterliche Romantik, Enge und Beschränkung, herrscht hier, in der luftig-lichten Höhe des fünften Stocks eines alten Patrizierhauses, ein gänzlich anderes Klima: nordisch schlicht, zeitgemäß elegant, mit freiem Blick auf die herrlichen Domtürme. Im Sommer kann man auf einer kleinen Terrasse sitzen, ansonsten hinter der breiten Fensterfront im Inneren. Serviert wird hier wie dort eine heitere Weltküche ohne Manschetten – Tandoori, grünes Curry, Tamarinde und Kimchi sind gesetzt. Es gibt Jakobsmuscheln mit Banane, Kalbsbries mit Crue de Cacao und Rhabarber mit Olive, das meiste gelingt sehr erfreulich, die Stimmung ist prächtig, der Laden auch mittags voll, das Publikum jung und ziemlich großstädtisch. Wer abends kommt und übernachten will, der findet gleich um die Ecke in der jüngst eröffneten „Domresidenz“ einen traumschönen Mix aus Eames-Klassikern und Empire-Möbeln – eleganter wohnt man in ganz Regensburg derzeit nirgendwo!

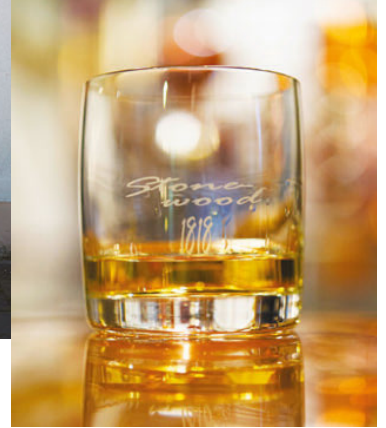
Natürlich ist Regensburg an der Grenze zu Niederbayern als Hauptstadt der Oberpfalz für diese etwa so repräsentativ wie Berlin-Mitte für Deutschland. Schon ein paar Kilometer außerhalb der Stadt beginnt die waldreiche Weite. Man könnte die A 93 nach Norden nehmen,



Quereinsteiger mit dem Herz am rechten Fleck: Richard und Waltraud Luber im Gasthaus „Zum Goldenen Löwen“



Stapeln nur den Käse hoch: Rainer Gnahn und Sandro Pignotti (v. r.), Biokäserei „Wohlfahrt“



Der älteste deutsche Whisky kommt aus der Steinwälder Hausbrennerei „Schraml“: Single Grain Stonewood 1818

weitaus schöner jedoch ist der kurvige Weg entlang des Flüsschens Naab, das wenige Kilometer westlich der Stadt in die Donau mündet. In sanften Schwüngen geht es das Flusstal entlang, bis schließlich die trutzige Burgruine von Kallmünz auf ihrem Felsvorsporn hoch über dem Wasser in Sicht kommt. Darunter ein steinernes Brücklein, bunte Häuschen und schmale Gassen, Kopfsteinpflaster, alte Obstgärten hinter verwitterten Holzzäunen, Angler auf der Jagd nach kapitalen Welsen und – am wichtigsten – ein vitaler Landgasthof!

Als sich Wassily Kandinsky und Gabriele Münter im Sommer 1903 im Überschwang eines Malereiaufenthalts in Kallmünz verlobten, gab es den „Goldenen Löwen“ schon seit mehr als 200 Jahren am Ort. Seit mehr als drei Jahrzehnten steht nun Richard Luber hier in der Küche, Ehefrau Waltraud sorgt mit mütterlicher Herzlichkeit für die Gäste in der historischen Stube. Quereinsteiger sind beide: Er war Kindergärtner, sie Kunstlehrerin – eine bessere Ausbildung kann es für Wirte gar nicht geben. Vielleicht fällt es den Lubers auch deshalb so leicht, ihren ererbten Gasthof als Gesamtkunstwerk zu begreifen, als nachgerade gastronomisch-pädagogische Einrichtung. Alle Zutaten kommen aus der

nahen Umgebung, alle Rezepte aus der regionalen Tradition. Zu Kutteln „böhmischer Art“ (die tschechische Grenze ist nah), Bauchstecherla aus nichts als Mehl und Eiern mit angeröstetem Räucherspeck oder luftigen Schwammerl-Maultaschen wird ungeschöntes und ungespundetes Bier serviert, das oberpfälztypische hausgebraute Zoigl: herrlich süffig, feinmalzig und hopfenherb, mit cremigem Schaum. Schnaps wird ebenfalls gebrannt, manchmal gibt es reine Innereien-Menüs, außerdem alten Essig von der Brauwürze und sonntagsmittags fluffige Knödel.

Das auffallend gute Brot des „Löwen“ liefert Donatus Lorenz aus Allersburg, auch seine „Kreuzermühle“ lohnt unbedingt einen Abstecher! Wo gibt es das heute noch: eine Mühle, die ausschließlich Getreide aus der eigenen Landwirtschaft verarbeitet – und eine haus-eigene Bäckerei betreibt, wo sie das Mehl direkt einsetzen kann? Den Käse zum hervorragenden Brot bekommt man bei der Biokäserei „Wohlfahrt“ in Edelsfeld an den Ausläufern des Oberpfälzer Jura. Jede einzelne der inzwischen rund 90 Sorten wird mit der Hand ge-

HANDWERK MIT HERZ

schöpft, der gute Frischkäse darf hier noch wie früher drei Tage lang ohne Druck im Leinensack abtropfen. Sämtliche Kuhmilchkäse entstehen aus vollfetter Rohmilch, die – ebenso konsequent – stets von denselben zwei Biobauern der Gegend stammt. Besonders empfehlenswert für ein zünftiges Brotzeit-Picknick am Wegesrand: der würzige Weißenberger nach Tilsiter Art oder eine dicke Scheibe vom Emilio, einem wunderbar kräftigen Weichkäse mit Rotschmiere.

Ein anderes interessantes kulinarisches Souvenir aus der Oberpfalz wäre der – nach allem, was man weiß – älteste deutsche Whisky, wie er bis heute nach Originalrezept in der Steinwälder Hausbrennerei „Schraml“ in Erbendorf produziert wird. „Wir haben eigentlich immer darauf gewartet, dass einer kommt und uns erklärt, wir hätten nicht das älteste Rezept“ sagt Gregor Schraml, Brennereibesitzer in sechster Generation, „aber irgendwie kam nie einer.“ Also destilliert auch er seinen Single Grain Stonewood 1818 aus einer un-