

DER
FEINSCHMECKER

Österreich € 10,30 · Schweiz sfr 18,90

Heft 11 November 2013 Deutschland € 9,95

DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

London

Ollie Dabbous: Der Koch,
bei dem alle essen wollen

MIAMI

Adieu, Winterblues:
Neue Restaurants und
schicke Hotels

WEINREISE

Der Eisenberg:
Österreichs Idylle für
den Blaufränkisch

ROTE BETE

Jetzt erntefrisch:
Da kommen unsere
Rezepte gerade recht



IM TEST:

**Deutschlands
beste Italiener**

50



DIE 50 BESTEN *Italiener*

KEINE ANDERE KÜCHE LIEGT UNS SO AM HERZEN
WIE DIE ITALIENISCHE. WO DIESE LIEBE GARANTIERT
NICHT ENTTÄUSCHT WIRD, ERFAHREN SIE HIER:
DEUTSCHLANDS BESTE RESTAURANTS UND TRATTORIEN

Ja, wir lieben sie, unsere italienischen Wirte, weil sie für genussfreudige Lebenslust stehen und für authentische Gastlichkeit mit Herz. Wo sonst wird man mit so unbekümmerter Liebenswürdigkeit umsorgt wie in ihren Restaurants? Wo wird man mit so charmantem Nachdruck zur Wahl der richtigen Pasta gedrängt, und wo sonst trägt der Padrone schon mal das quengelnde Kleinkind durchs Lokal, damit die Eltern in Ruhe ihren *branzino* essen können? Die italienische Küche steht aber vor allem auch für reueloses Schlemmen. Wo beste Produkte das Herzstück einer Lebenshaltung sind, wo gutes Olivenöl, Fisch und Meeresfrüchte die Hauptrollen in vielen Rezepten spielen, die das Einfache in Vollendung feiern, da speisen wir gern und bedenkenlos. Und wer wird schon ans Kalorienzählen denken, wenn der Kellner liebevoll am Tisch herrlich duftende Alba-Trüffel über dampfende hausgemachte Tagliolini hobelt.

Bei der Bewertung der Restaurants haben wir natürlich auch dieses Mal vor allem die Leistung der Küche beurteilt. Frische und Qualität der Produkte, deren Zubereitung und Präsentation sowie das Angebot waren für uns die zentralen Kriterien. Dabei würdigen wir eine sehr klassische italienische Küche auf hohem Niveau ebenso wie eine kreativ modernisierte Interpretation. Eine Nudel soll auch eine Nudel bleiben dürfen, finden wir. Wie authentisch ein Lokal mit seinem Team und seinem Angebot inklusive der Weine wirkt, war neben der Qualität des Services ein weiteres zentrales Kriterium. Wir möchten bei unserem Lieblingsitaliener nicht in steifer Förmlichkeit erstarren, aber eben auch nicht mit allzu aufgesetztem „*Buon giorno, dottore!*“ begrüßt werden. Schließlich bewerten wir auch das harmonische Gesamterlebnis, das uns ein Lokal vermittelt.

Hier sind sie nun, unsere Favoriten: die 50 besten Italiener in Deutschland. *Buon appetito!* ▶▶▶



„Cornelia Poletto“: Die Hamburger lieben das kleine unkomplizierte Ecklokal der Fernsehköchin, das auch einen Feinkosthandel hat.

16. MINNECI LEONARDO *Nürnberg*

Das historische Gemäuer beherbergt ein italienisches Bilderbuch-Restaurant mit groben Steinwänden und authentischem Charme. Beste Produkte werden hier zu anspruchsvoll-klassischen Gerichten verarbeitet, dafür sorgt Waldemar Nagel, der vorher im Münchner „Acquarello“ gekocht hat. Die Pasta ist köstlich, nicht nur, wenn offene Ravioli mit Meeresfrüchten und Safransauce auf der Karte stehen. Raffinierteres wie Carpaccio vom Rind mit *caponata* und gebackener Rucolapraline kann ebenso uneingeschränkt überzeugen wie *piccata* vom Kalbsrücken mit gebratenen Pilzen und Trüffelschaum.

17. LA GRAPPA *Essen*

Das bunt dekorierte Restaurant zwischen Hauptbahnhof und Philharmonie gehört zu Essen wie die Grugahalle. Seit 1978 erfreuen Padrone Rino Frattesi und Chefkoch Hatm Salim Srouf mit einer hochklassigen, undogmatischen Küche auf italienischem Fundament, die auch französische und anderweitig mediterrane Anleihen nimmt. Immer wieder wird das Thema Carpaccio variiert – vom Bison, vom Pulpo, von Fenchel. Wir mögen besonders die tadellosen Fischzubereitungen wie Wolfsbarsch, in der Folie gegart oder auf aromatischem Ratatouille-Gemüse, und vergessen darüber nicht das gratinierte Lammkarree. Enorm lange Wein- und Grappakarte, immer gute Stimmung.

18. VILLA MEDICI *Krefeld*

Unbeirrt von Trends hält man in der Jugendstilvilla an der klassischen *cucina italiana* fest. Der Fisch stammt aus Wildfang, die Pasta ist hausgemacht, Lamm und Kalb sind von bester Qualität. Wunderbare Geschmackserlebnisse beim fein aromatischen Carpaccio vom Tintenfisch, bei mit Ricotta und Spinat gefüllten *agnolotti* oder beim cremigen Safranrisotto zum *ossobuco*. Ausgesprochen netter und aufmerksamer Service. Spätestens wenn Padrone Giuseppe Buonanno von Tisch zu Tisch geht und nicht nur mit seinen Stammgästen plaudert, stellt sich jenes typisch italienische Gefühl von Wohlbefinden ein. Familie eben.

19. CORNELIA POLETTO *Hamburg*

In dem winzigen Eppendorfer Eckbistro mit Feinkosthandel der Fernsehköchin sitzt man Schulter an Schulter, so dicht stehen die kleinen Tische, wenn man nicht ohnehin an der

großen Tafel Platz nimmt. Produkte prägen die unpräzise, schmacksintensive Küche: Die Poletto-Klassiker wie Antipasti (einfach und „deluxe“), Vitello tonnarese, Filetsteaks, *pollo alla Poletto*, Hähnchen, das es zu medialem Erfolg brachte – sowie gut dazu Tagesgerichte wie Eisberg mit eigenem Kaviar, marinierte Kartoffeln und *salsa verde*.

20. ENOTECA *Freiburg*

Dass die Pasta hier nicht aus dem Ausland kommt, ist für Manfred Schröder ein Muss – er war der erste Gastrokritiker in Freiburg, der den Geschmack der Nudeln nahebrachte. Besteht im Mittelpunkt der bayerischen Küche: bei kräftig-aromatischem Risotto (ligurischer Fischeintopf), bei Kräutersalat mit Paprikaterrien, bei geräucherter Pulpo, bei cremigem Safranrisotto mit gebratenen *seppioline* (kleine Tintenfische) und Paprika-Confit. *Tagliata* vom Ochsenskotelett mit dem Wein-Schalotten-Sauce, Bohnen, würzigen Parmesan-Gnocchi. Neben den Gerichten aus Italien.

Adressen und Bewertungen im Info-Guide ab Seite 120