

DER  
**FEINSCHMECKER**

Österreich € 10,30 · Schweiz sfr 18,90

Heft 10 Oktober 2013 Deutschland € 9,95

DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

# Elsass

Comeback des Klassikers:  
junge Küche, neue Weine

## PASSIONEN

Lackschuhe, Papageien  
und Kunst aus Knochen:  
die Hobbys der Köche

## POMMES

Fritten für Verwöhnte:  
So gelingen sie perfekt

## AMSTERDAM

Koch des Monats  
Moshik Roth vom  
„&samhoud places“

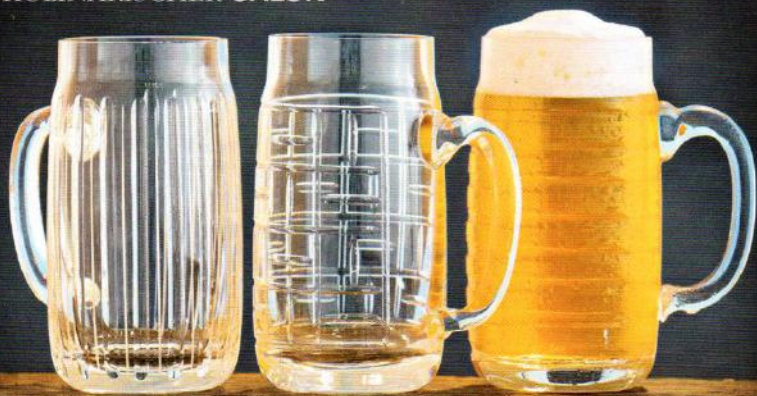


# Rote Schnäppchen! Weine unter 15 Euro

Sorgen Sie jetzt für den Herbst vor – mit Geheimtipps der FEINSCHMECKER-Experten





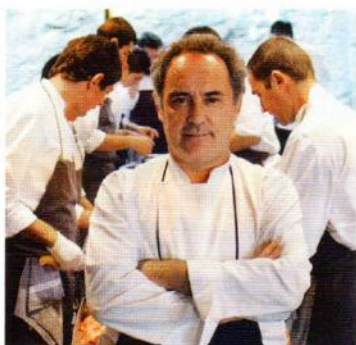


Must-have!

### OKTOBERFEST MIT FEINSCHLIFF

Ein zünftiges Bier trinken wir gern, nicht nur jetzt zur Wiesn-Zeit. Ohnehin schmeckt es uns aus dem Halblitriglas oft besser als aus dem Maßkrug, da wird das Bier schließlich nicht so schnell schal ... Mit wie viel Stil man sich zuprosten kann, beweist die Kristallglasmanufaktur Theresienthal mit ihrer Luxuslinie „Joseph“. Die Gläser aus weichem Glas sind nicht nur mundgeblasen, von Hand geschliffen und poliert, sie machen auch Eindruck mit ihren schlicht-geometrischen und somit außergewöhnlichen Mustern, die jedes kühle Helle oder Dunkle geheimnisvoll funkeln lassen.

Preis: ab € 165, Bezug: [www.artedona.com](http://www.artedona.com), [www.theresienthal.de](http://www.theresienthal.de)



„El Bulli‘ war purer Masochismus.“

Ferran Adrià, der sich an die Kritiken erinnert, die er für sein weltberühmtes Restaurant einstecken musste

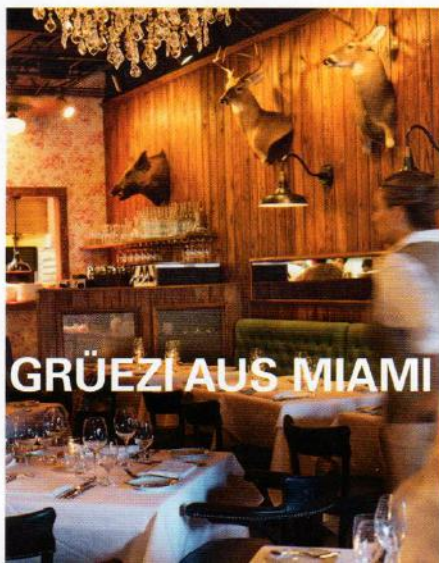
## GESCHMACKS SACHE

Die gut gefüllte Hausbar war der Großbürgertraum des 20. Jahrhunderts. J. R. Ewing lehnte stets an ihrer kalten Schulter, und Anne Bancroft füllte Dustin Hoffman mit häuslichen Drinks ab, bevor sie abschließend zur Reifeprüfung schritt. Alles vorbei, nur in Hotelzimmern feiert dieses Accessoire ein Dauerrevival. Falsch, sprechen wir lieber von einer randständigen Existenz. Denn Minibars sind meistens eine trostlose Angelegenheit, anscheinend die Stiefkinder des Managements. Voller Erwartung öffnet man die Tür, doch der Blick fällt auf die immer gleichen Massenprodukte. Ob Schokolade, Nüsse oder Chips, lauter alte Bekannte aus dem Supermarkt, dazu Bier, Whiskey und No-Name-Wein. Das kann ja selbst das Bordbistro



besser! Diese Ödnis herrscht sogar in vielen Hotels, die sich ehrgeizige Küchen leisten.

Dabei könnte die Minibar ein Umsatzbringer sein: In fast jeder Stadt sitzen Chocolatiers, die Pralinen mit Klasse formen, an Luxus-Snacks herrscht kein Mangel, es gibt handgebraute Biere und Spirituosen für Entdecker. Aus der Blackbox mit Minimal-Standard könnte eine echte Maxi-Bar werden – mit schmackhaften Betthupferln statt Billigware zum Gähnen. *Gabriele Heins*



GRÜEZI AUS MIAMI

Nein, dies ist kein Schweizer Berglokal im neo-alpinen Hüttenlook, sondern das neueste Restaurant in Miamis hipstem Design District. Im „Cypress Room“ des Starkochs Michael Schwartz speisen die Gäste unter Jagdtrophäen: An den Wänden aus rohem Zypressenholz hängen Köpfe von Hirschen und einem kapitalen Keiler – Forsthaus-Feeling im Sonnenstaat.