

DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIEßEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

Balsamico

Der große Experten-Test:
Diese Essige sind wirklich gut

ITALIENS KLASSIKER

Von Caprese bis Brasato:
Neue Rezepte für Ikonen

KÜß DIE HAND

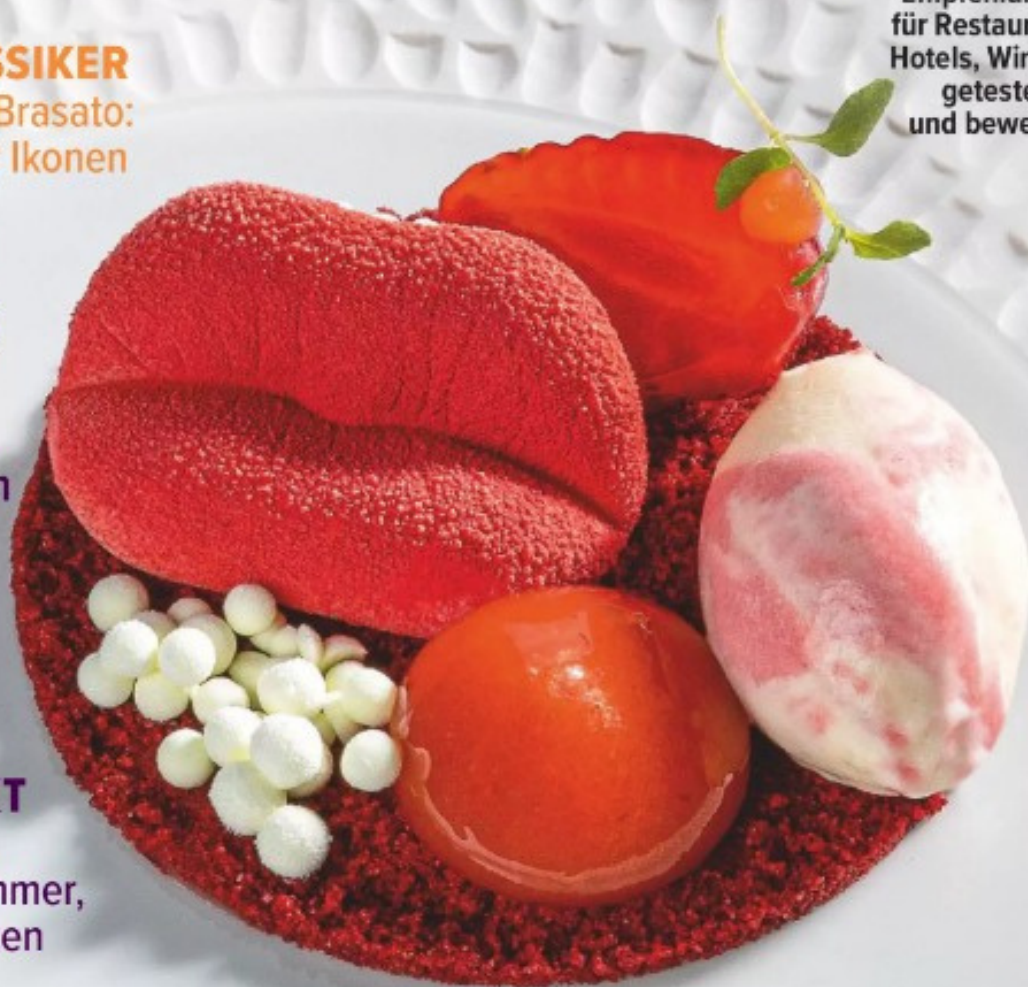
Sören Herzig:
Zu Gast bei
Wiens kreativem
Kochstar

EINGESCHENKT

Bordeaux 2022,
Rosé für den Sommer,
Weinreise Abruzzo



Über 50
Empfehlungen
für Restaurants,
Hotels, Winzer –
getestet
und bewertet



Bretagne

Genusstour an Frankreichs wilde Küste

MALLORCA / THE LODGE IM LEUCHTENDEN BLUMENMEER

WEIT REICHT DER BLICK von hier oben. Sehr weit. Bis zur Bucht von Alcúdia nach links und über Campanet hinaus nach rechts. Ein karger Sandweg, umgeben von knorrigen Olivenbäumen und zerfallenen Steinmauern, führt hinauf zur „The Lodge“. 157 Hektar Naturschutzgebiet am Fuß der Sierra de Tramuntana gehören dazu, ein Haupthaus mit Original-Olivenpresse von 1888, das Restaurant „Singular“, ein Infinity-Pool und 24 Suiten in geschickt in die Landschaft verteilten Nebengebäuden.

Teils nur zwei Suiten pro Haus bieten Privatsphäre sowie eine eigene Terrasse, von der die Obst-, Johannisbrot- und Mandelbaumfelder sowie die zwölf Hektar großen Lavendelplantage überschaut werden. Für das Ambiente zeichnet Pilar García-Nieto verantwortlich mit dezent stimmigem Luxus in minimalistischem Design mit Erdtönen, Messingarmaturen, Natursteinböden und Textilien. Für das Restaurant konnte beratend der Spitzenkoch Ramón Freixa aus Madrid gewonnen werden. Seine Köche vor Ort, Mateo García und Sergi Fernandez, fokussieren sich im „Singular“ auf lokale Produkte, teils aus dem eigenen Garten, die sie auf offenem Feuer zu zart-saftig mediterranem Comfort Food grillen – wie den Petersfisch, im Ganzen tranchiert und mit selbst gezogenem Salat, Lauch und Artischocken serviert. Oder Spanferkel, Lamm und Wachteln. Ein feiner Einstieg war die Fenchelsuppe mit Ziegenkäse und Mandeln.

Alexandra Kilian

●●●● Salida 37 Autopista MA13 a Alcúdia. Via de servicio a Pollença, km 1, ES-07420 Sa Pobla/Mallorca, Tel. 0034-971 90 01 08, www.thelodgemallorca.com, 24 Suiten ab € 470



●● „Singular“, Hauptgerichte € 25-42 ⚡

TIPP: Zum Abschluss selbst gemachtes Lavendeleis.

GENUSSORT: Ramón Freixa entwarf die Karte fürs neue Resort



STYLISH: türkische Küche, zeitgemäß in Szene gesetzt

ISTANBUL / BIZ ISTANBUL KULINARISCHE ZEITREISE

INS KULTURZENTRUM AM TAKSIM-PLATZ kommen neben Oper, Kino und Bibliothek immer mehr Cafés und Restaurants. Am spektakulärsten ist das neue „Biz Istanbul“ im oberen Stock, ein Terrassenlokal mit umwerfender Aussicht über den Bosphorus und typischen Speisen der Istanbul-Küche. In der Stadt standen einst die Esskulturen der muslimischen, christlichen und jüdischen Gemeinschaften in Austausch miteinander, hier vermischten sich ihre Traditionen zu einem ganz eigenen Stil.

Die Küche zitiert raffinierte Rezepte aus dem osmanischen Kaiserpalast ebenso wie einfache Speisen der sephardischen Juden. Diese Gerichte führen quasi durch das riesige, extravagant ausgestattete Lokal: über eine Lounge, Brasserie und Bar mit guter Hausmannskost, die man an der Theke vor der Küche auswählen kann, bis zum eingedeckten Fine-Dining-Bereich. Hier werden elaborierte und zeitgemäß interpretierte Spezialitäten serviert wie die erfrischend leichte Istanbul-Artischocke mit Püree-Tupfen von Erbsen, Möhren und Kartoffeln oder die Joghurtsuppe mit großen grünen Mandeln. Sehr pikant war das fein aufgeschnittene Lammfleisch mit süßsaurer Zwiebelsauce. Die Weinkarte umfasst ausgezeichnete Flaschen aus der Türkei, darunter einige sehr gute Weine auch glasweise. Und ein Kadayif zum Dessert (Brotpudding mit Aprikosenaroma) oder einen der süffigen Cocktails an der Bar.

FAZIT: Schöne Location für viele Gelegenheiten. Caro Maurer

●● OT Beyoğlu, Gümüşsuyu Mah., Mete Cad. No. 2, Tel. 0090-539 551 41 76, www.bizistanbul.com.tr, Mo-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 22-33 ⚡

TIPP: Einen Drink auf der Terrasse nehmen und den Blick über den Bosphorus genießen.

