B-EAT Nº6/2019 6,90 €

B-EAT Nº6/2019 6,90 €

B-EAT

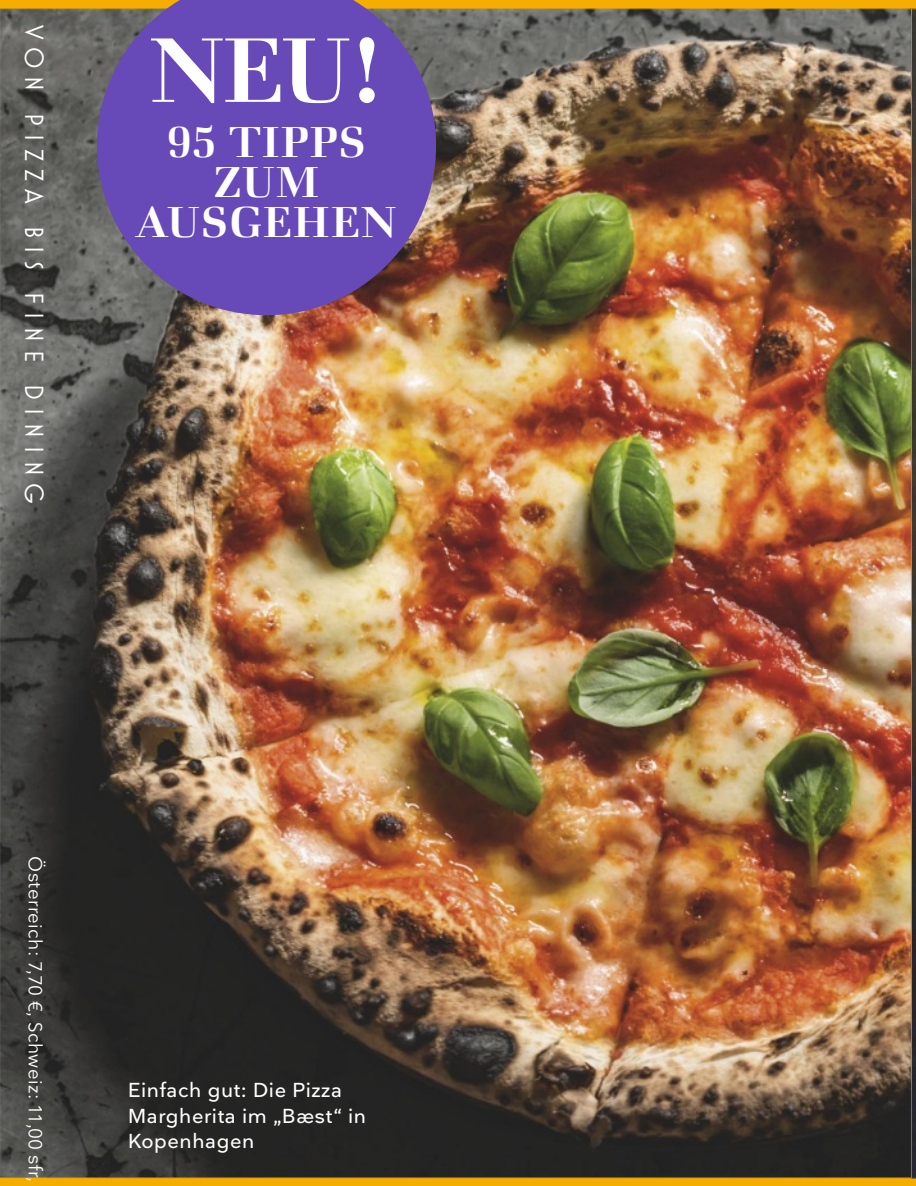
FOOD
TRAVEL
CHEFS

DIE BESTEN RESTAURANTS UNSERER ZEIT

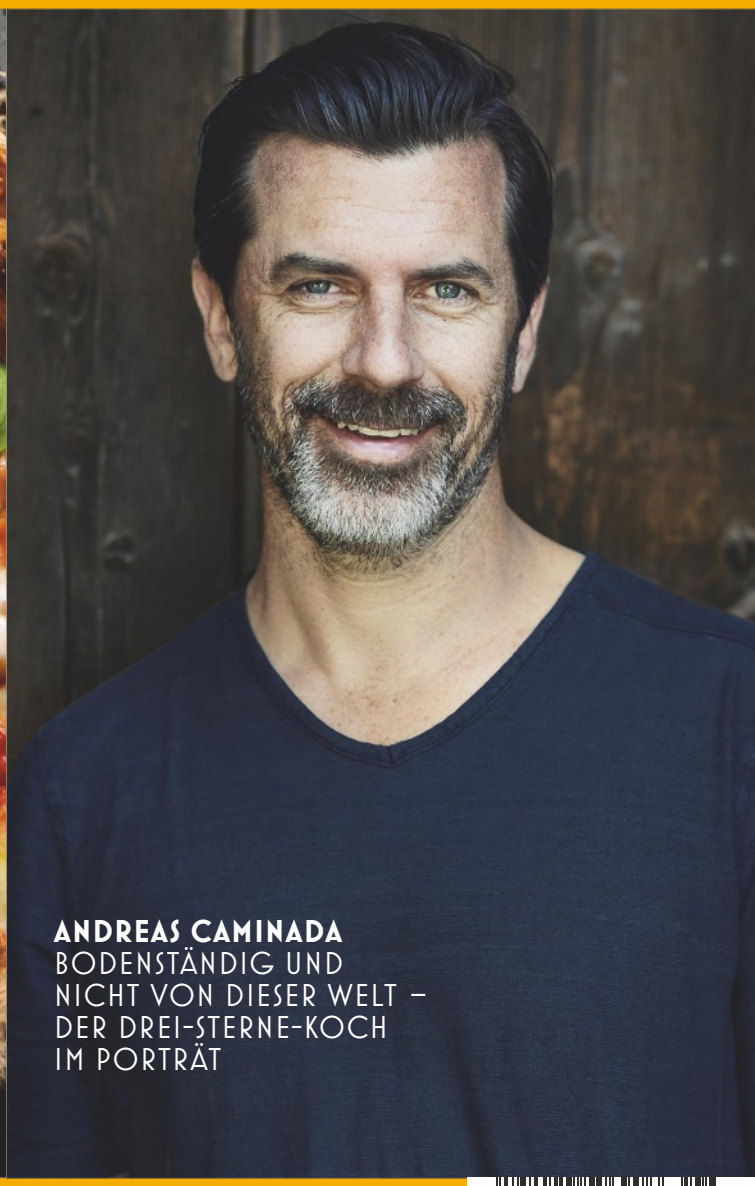
VON PIZZA BIS FINE DINING

Österreich: 7,70 €, Schweiz: 11,00 sfr, Luxemburg: 8,10 €

NEU!
95 TIPPS ZUM AUSGEHEN



Einfach gut: Die Pizza Margherita im „Bæst“ in Kopenhagen



ANDREAS CAMINADA
BODENSTÄNDIG UND NICHT VON DIESER WELT – DER DREI-STERNE-KOCH IM PORTRÄT

4 192024 506906 06

VON PIZZA BIS FINE DINING – DAS MACHT GLÜCKLICH

DIE NEUERFINDUNG DES WIRTSHAUSES **Deutschlands schönste Neobistros** / FLASCHENWEISE **Johannes King über Portwein** / WENN JETZT SOMMER WÄR **7 Ziele, die im Winter noch besser sind** / NOMAS ERBEN **Kopenhagens coolste Köche** / WHAT? **Chefs und ihre Lieblingssongs**

13/

ASTREIN **Köln**

„Das Perfekte liegt im Einfachen“ – so hat Eric Werner, der zuletzt im „Himmel un Äd“ im Kölner Wasserturm einen Stern erkochte, das Konzept seines neuen Restaurants Astrein im Agnesviertel überschrieben. In direkter Nachbarschaft zum Zwei-Sterner „Le Moissonnier“ will er lässigen Stil mit gehobenem Ambiente kombinieren. Die Einrichtung ist schlicht und elegant, wird aber aufgebrochen durch eine farbenfrohe Dschungeltapete, von der ein gewaltiger Gorilla und ein Pavian den Gästen beim Essen zuschauen. Wählen kann man zwischen zwei Menüs, Fisch und Fleisch oder vegetarisch. Wer weniger Hunger mitbringt, kann auch einzelne Gänge à la carte bestellen. Dass sich Eric Werner hier dem Einfachen verschrieben hat, ist erst mal nicht erkennbar: Das Duett von Kabeljau und Taschenkrebs mit Kokos-Melonen-Kaltschale und Eis von Koriander und Granny Smith bringt gleich so viele Komponenten auf einen Teller, dass der charmante Service noch sichtlich mit seinem Text kämpft. Klassischer ist das Zweierlei vom Münster Weiderind mit Chicorée und Pistazie – wunderbar zart und mit tiefroter Sauce. Die vegetarischen Gänge machen auch Fleischessern Spaß: etwa der seltene Waldpilz „Krause Glucke“, überzogen mit sahniger Haselnusssauce. Ein herrlich cremiges Risotto mit Kokos und Mango bringt die Philosophie von der Perfektion im Einfachen schließlich doch noch auf den Punkt. *Maike von Galen*

„Astrein“ ist hier zwar noch nicht alles – aber vor allem die vegetarischen Gerichte machen Lust auf einen zweiten Besuch!

ASTREIN Krefelder Straße 37, Köln
Tel. +49/221-95 62 39 90
astrein-restaurant.de

PREISE Fünf- bis Sieben-Gänge-Menüs zwischen 89 und 109 Euro, Hauptgänge 25 bis 39 Euro

5 BEATS
(lässig & kreativ)

€€€

1 Pompös – auf gute Art: Zweierlei von der Gillardeau-Auster, roh und geliert, Algen, Kartoffelcreme, Imperial-Kaviar

2 Design – auf zweierlei Art: Im Gastraum paart sich dezente Eleganz mit opulenten Elementen

Foto: Sonja Ahmed

14/

WAIDWERK **Nürnberg**

Meer trifft Weide: Gelbschwanzmakrele (Hamachi), Ochsenschwanz, Kohl und Winterrettich (Daikon)

Foto: Christian Höhn

Wenn man allein in einem Restaurant sitzt – als einziger Gast und ohne Begleitung – schärft das die Sinne. Aus dem Biergarten vor der Tür hört man jedes Lachen und jedes Anstoßen. Man hat Zeit, über die Geweihe an der Wand und den Sauerampfer in der Vase nachzudenken – und darüber, dass der Küchenchef Valentin Rottner, 30, selbst Jäger, auf der Website seines Restaurants Waidwerk mit Gewehr posiert und das einzige Wild im regulären Menü eine Wildschweinschnitte als Gruß aus der Küche ist, serviert auf einem Stück Baumrinde. Ab zwei Personen könnte man sich Reh- oder Lammrücken teilen. Im April 2018 hat Rottner im Gasthaus seiner Eltern bei Nürnberg sein Restaurant eröffnet, zehn Monate später hat er bereits einen Stern bekommen. Rottner interpretiert regionale Gerichte modern, teils asiatisch. Ingreisch, eine regionale Delikatesse aus Samen und Rogen vom Karpfen, backt er mit Kräuter-Panko aus. Zum Schweinebauch gibt es einen Dashi-Sud, für den der Kellner dezent einen Löffel neben den Teller legt. Die Beurre-blanc-Sauce mit Pistazien zur Forelle und der Holundersud zur gebeizten Forelle (eine Wiederholung – aber geschenkt) wurden zuvor mit der Gabel zusammengekratzt. Der Dashi-Sud ist eine Umami-Wucht. Dazu Stangenkohlblätter und eine Liebstöckelcreme. Zum Wagyu gibt es Varianten von Blaubeeren und Karotten und eine Creme aus Karottengrün. Bei so viel Gemüsekunst ist es schade, dass das vegetarische Menü einfach das reguläre ist – nur ohne Fleisch- und Fischkomponenten.
Kathrin Hollmer

Der Junge ist wieder da! Nach Stationen bei Alexander Hermann, Johannes King und Nils Henkel kocht Valentin Rottner jetzt im Gasthaus seiner Eltern – Heimatküche trifft Asien.

WAIDWERK Winterstraße 15–17, Nürnberg
Tel. +49/911-61 20 32, *waidwerk-restaurant.de*

PREISE Vier-Gänge-Menü 120 Euro, Sechs-Gänge-Menü 140 Euro, vegetarisches Sechs-Gänge-Menü 120 Euro, Weinbegleitung 52 Euro

7 BEATS
(lässig & kreativ)

€€€