

WIR WAREN ESSEN

Unsere Autoren aßen bei wagemutigen Köchen, die gern Heimisches mit Internationalem mixen – an der Ostsee und in der Oberpfalz



Neuentdeckt

TIMMENDORFER STRAND

Horizont

— Bisher war ich davon überzeugt, der Strandkorb sei der beste Platz am Timmendorfer Strand. Nun aber sitze ich im Restaurant „Horizont“ in einem Cocktailsessel mit freier Sicht auf die Ostsee und bin mir nicht mehr so sicher. Gemütlich ist es hier, vor allem aber begeistert, was Sebastian Hamester und sein Team servieren. Nach Stationen in Sterne-Restaurants ging der Küchenchef nach Los Angeles, um beim bekannten Sushi-Meister Toshi Sugiura zu lernen. Zurück kam er mit einem eigenen Stil, der sich am besten als nordisch mit japanischen Einflüssen umschreiben lässt. Eine Sushi-Rolle, die mit einer in Tempura-Teig ausgebackenen Garnele gefüllt ist, umwickelt er kurzerhand mit Rinderfilet; Schollenfilets verpasst er eine Algencreme und gießt Miso dazu (Foto). Und der Steinbeißer kommt in Begleitung einer Speck-Dashi. So ein Mix der Esskulturen kann danebengehen, bei Hamester fügen sich alle Teile harmonisch zusammen. Ich finde das alles viel spannender als die Ostsee da draußen. *Sarina Hunkel*

Hauptgerichte ab 21 Euro

Strandallee 49, 23669 Timmendorfer Strand, Tel. 0 45 03/87 04 14, Di-So ab 18 Uhr, www.strandhotel-fontana.de



Wiederentdeckt

AUERBACH, OBERPFALZ

Soulfood

— Vom Hype um die regionale Küche hält sich Michael Laus fern. Was der Küchenchef des „SoulFood“ mit seiner Lebensgefährtin Christine Heß (Foto) im historischen Ortskern des Städtchens Auerbach zwischen Bayreuth und Nürnberg serviert, ist im allerbesten Sinne international. In den zwei Menüs, die „DasEine“ und „DasAndere“ heißen, wechseln sich heimatische, asiatische und mediterrane Geschmacksrichtungen munter ab. Das erscheint auf den ersten Blick gewagt, erwies sich aber nach vier Gängen – und drei Grüßen aus der Küche – als eine minutiös durchdachte, gekonnt umgesetzte Komposition. Meine zwei Favoriten waren der perfekt cremige Bärlauch-Risotto mit karamellisierten spanischen Mandeln und das Dessert: Iranische Pistazien und Himbeersorbet waren die perfekten Kontrapunkte zu einer dezent mit Rosmarin aromatisierten Joghurt-Panna-cotta. Kein Wunder, dass sich das engagierte Team schon drei Jahre nach der Eröffnung über einen Stern freuen durfte. *Marianne Zunner*

4-Gänge-Menüs 54 und 64 Euro

Unterer Markt 35, 91275 Auerbach i.d.OPf., Tel. 0 96 43/2 05 22 25, Mi-Sa 12-14 und 17.30-22 Uhr, www.restaurant-soulfood.com



Winzer von Beruf. In Rheinhessen ein köstliches Vergnügen.

Unsere Winzerinnen und Winzer sind sich einig: Leidenschaft kann man schmecken.

Deshalb ist ihr größter Antrieb, geniale Weine und Sekte zu kreieren. Und weil ihnen das so hervorragend gelingt, wächst ihre weltweite Fangemeinde rasant. Alles über ihre Liebe zum Wein auf rheinessenwein.de



Rheinhessen

DIE WEINE DER WINZER



Rheinhessen liegt am Rhein zwischen Mainz, Worms und Bingen und ist das größte deutsche Weinbaugebiet. Im warmen Klima am 50. Breitengrad wachsen zu 70% weiße Rebsorten – vor allem Riesling, Weiß- und Grauburgunder, Müller-Thurgau und Silvaner. Bei den Roten dominieren Dornfelder und Spätburgunder. Die Festlegung der Reifegrade, der Weinbereitung und die sensorische Prüfung der Weine aus der gU Rheinhessen unterliegen dem Reglement der EU und sind zugleich Ausdruck der Weinkultur am Rhein. **Rheinhessen ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung**

