

Erschwinglicher

„Junge Küchengewalt“

Nirgendwo treffen Jung und Alt so regelmäßig zusammen wie in der gehobenen Gastronomie: Die Köche sind oft sehr jung, die solventen Gäste meist jenseits der Rock-'n'-Roll-Grenze. Damit auch Jüngere den Weg ins Sterne-Restaurant finden, offerieren flämische und französische Köche Twen-Tarife. In Flandern haben sich gerade 39 junge Spitzenköche zusammengetan: Für Gäste von 18 bis 30 bieten sie ein dreigängiges Menü zum Selbstkostenpreis von 45 Euro an. Ausgesuchte Weine oder Biere inbegriffen. Stichwort: „Junge Küchengewalt“. Im Bild: Küchenchef Renout Reniere vom Restaurant „Zeno“ in Brügge. In Frankreich bemüht man sich im Elsass um junges Publikum. Unter dem Schlachtruf „Formule Jeunes“ gibt es preisreduzierte Menüs unterschiedlicher Stufen. Für alle bis 35. Dass auch die Familie Haerberlin in ihrer „L'Auberge de l'III“ mitmacht (100 Euro), beweist, wie ernst es den Elsässern ist. Aufs Motorrad und los!



Origineller Bier

Sie heißen Felsenkeller Spezial, Störtebeker, Pinkus, Neumarkter Lammsbräu oder Artländer Pils – und machen den Bieren der Großbrauereien ernsthaft Konkurrenz: Die Zahl der privat geführten Kleinbrauereien in Deutschland steigt. Aber auch Spezialbiere wie das sechs Monate im Sherry-Fass gereifte Ale von Duckstein (Carlsberg) bereichern die Hopfenlandschaft.

GENUSS-SPECIAL

TRENDS

Bier im Sherry-Fass, Sterne-Menüs zum Studententarif, flirtige Supper-Clubs und ökologisch korrekter Kaviar:
Die Gourmet-Welt rockt!

150

Tonnen Zuchtkaviar*

vom Stör sind jährlich weltweit auf dem Markt. **Genussfaktor: Er wird immer besser.** Seit wilder Kaviar verboten ist, achten immer mehr Produzenten auf natürliche und tiergerechte Zuchtbedingungen

Quelle: ZwyerCaviar

FOCUS 49/2012



Intimer Supper-Clubs

Losgegangen ist es, na klar, in London, New York und Berlin. Aber eine gute Idee streut schnell: **Private Supper-Clubs, in denen Hobbyköche wildfremde Menschen an den Tisch bitten**, gibt es inzwischen in ganz Deutschland. Sie heißen „thyme“ (Berlin) oder „Rebelote“ (Düsseldorf) und kochen nach dem Guerilla-Prinzip: Alles ist streng geheim, aber wenn es losgeht, wissen die Richtigen Bescheid. Organisiert wird dies übers Internet. Der Gast zahlt eine „Spende“. Damit die Gewerbeaufsicht locker bleibt, **werden die ambitionierten Menüs „für Freunde“ zum Selbstkostenpreis serviert.** Das ist ein Grund für den Erfolg der Privaten. Ein anderer: Hier lässt es sich prima flirten. Singles sind in der Überzahl. Für ein Diner à deux bucht man besser im Restaurant.

Anspruchsvoller Olivenöl

Olivenöl ist der Wein der Nullerjahre. Wie bitte? „Ein ehrliches Olivenöl ohne Fehltonne zu finden ist gar nicht so einfach“, sagt **Öl-Sommelière Michaela Bogner**, die in München Verkostungen organisiert: „Schließlich ist Olivenöl das meistgepanschte Produkt in der EU.“ Den Kennern geht's dann wie beim Wein: **Einmal einen guten Tropfen genossen, macht Supermarkt-Ware nicht mehr richtig froh.** Zwar achten inzwischen viele Verbraucher auf Extra-vergine-Qualität. Doch was darunter angeboten wird, entspricht häufig nicht dem Gesetz und ist nicht selten ranzig. Letzteres gilt auch für teure Flaschen mit Bio-Siegel. Bogners Faustregel: „Produzent und Abfüller sollten identisch sein. Fragen Sie nach.“ (www.dasgoldderbauern.de)



Fotos: Michael Dehaspe, Getty Images

Baden wünscht
 genussreiche Festtage!



**Probierpaket
 FESTTAGS-EDITION!**

Jetzt bestellen unter
www.badischerwein.de



Knisterndes Kaminfeuer, besinnliches Kerzenlicht, ein herrlich duftendes Festtagsmenü – und Badens exklusive Weine!

Was kann es Schöneres geben, als im Kreise der Familie die Feiertage zu genießen oder mit Freunden ins neue Jahr zu starten? Die Einladungen sind verschickt, das Menü ist zusammengestellt und die Vorfreude groß. Dann brauchen Sie nur noch die passende Begleitung! Testen Sie unsere Festtags-Edition 2012 mit prämierten Weinen Badens – unsere Empfehlung für die schönsten Stunden des Jahres!

Katharina Zimmer
 Badische Weinkönigin 2012/13



BADISCHER WEIN
 Von der Sonne verwöhnt

FOCUS 49/2012