

ff

THE

ART



DI



SURRE



J

Je mehr wir uns der unendlichen Welt des Internets öffnen, desto mehr schätzen wir auch wieder, es uns besonders schön zu machen, uns zu begegnen und unsere Wertschätzung in Gesten zu zeigen, die man mit Geld nicht bezahlen kann.

Viele Persönlichkeiten, die in diesem Magazin vorgestellt werden, leben Wertschätzung in ihrem Alltag und gehen mit ihren Arbeitsmitteln um wie mit kleinen Kostbarkeiten. Der Hamburger Sternekoch Boris Kaspruk zum Beispiel legt den Fokus ganz und gar auf seine Produkte, hebt sie in fast künstlerischer Manier hervor und schärft damit die Sinne seiner Gäste für gute Produkte. Oder Jan van Riepen, der Head-Concierge des Hotels »The Fontenay«, dessen Berufsalltag kleine und größere Gesten ausmachen und ohne Wertschätzung für seine Gäste in dem Maße gar nicht zu bewältigen wäre.

Auch unsere Arbeit ist nicht ohne Wertschätzung machbar – sei es in der Produktion, im Design, im Vertrieb oder in kleinen und großen Verhandlungen. Gerade auch in Bezug auf Nachhaltigkeit ist es wichtig, sich den Wert von allem immer wieder vor Augen zu führen und mit diesem Bewusstsein durchaus auch mal das Gehen einer »Extrameile« in Kauf zu nehmen.

Auf den folgenden Seiten nehmen wir Sie mit auf eine Reise. Durch Hamburg, zu interessanten Persönlichkeiten, die tolle Dinge machen, und zu einigen der schönsten Restaurants Deutschlands und Europas, die allesamt eines gemein haben: Man sitzt auf Freifrau-Stühlen.



T

The more we discover the endless world of the Internet, the more we also come to value opportunities to treat ourselves, get together with others, and show our appreciation with gestures you simply can't buy with money.

Many of the people introduced in this magazine embrace appreciation on a daily basis and treat the tools of their trade like small treasures. Take, for example, top chef Boris Kaspruk in Hamburg, who focuses entirely on his products, distinguishes them in an almost artistic manner, and thus fine-tunes the senses of his guests for good products. Or Jan van Riepen, the head concierge at the Fontenay hotel, whose workday is dominated by gestures big and small and would be just about impossible without appreciation for his guests.

Not even our work would be possible without appreciation – whether it's in production, design, sales, or negotiations big and small. Particularly in reference to sustainability, it's important to remember the value of everything at all times and, with this awareness, occasionally go the extra mile.

On the following pages, we'll take you on a journey through Hamburg, introducing you to interesting people who make wonderful things as well as some of the best restaurants in Germany and Europe, which all have one thing in common: Freifrau chairs.

Viel Spaß beim Lesen! / Enjoy reading the magazine!

Hansjörg Helweg,
Inhaber & Geschäftsführer / Owner & Managing Director

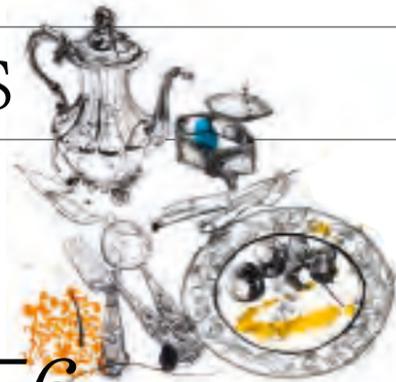
THE STORIES



4

PORTRAIT

bianc: Der erste Stern kam direkt nach Eröffnung: Matteo Ferrantino vom Restaurant bianc im Interview. / bianc: He garnered his first Michelin star for bianc on opening: we interview Matteo Ferrantino.



56 FINE DINING

10 Restaurants in Deutschland und Europa, in denen nicht nur beste Küche, sondern auch gutes Sitzen genossen werden kann. / Join us in 10 restaurants across Europe in which both the cuisine and the seating are among the very best.



88

DESSERTS

Süßes und Herzhaftes zum Nachschmecken. In der Patisserie Bergers Feinheit in Form von Schokolade – sogar als Frühstück in 3 Gängen. / The last course can be sweet – or savoury. We let Patisserie Bergers take us through their chocolate creations for dessert and for a three-course breakfast.



92 VARIETY OF DRINKS

Zum Essen und zum Anstoßen. Bar-Tipps, gute Weine und Menübegleitungen mit 0 % Alkohol. / Whether you just want a drink or some food to go with it, we look at bars offering great wine (and great non-alcoholic options, too).

Impressum, Nachweise & Credits: Seite 112 / Imprint, notifications & credits: Page 112

18



ART OF DINING

Ein Dinner ist immer auch Sache des Gastgebers – ein gut gedeckter Tisch die halbe Miete. Mit Tipps von Tim Labenda und Nata Pestune. / A dinner party is always a reflection on the person who is holding it, and a well-laid table is half the battle. We get tips from Tim Labenda and Nata Pestune.



28

ART OF LIVING

Für ein bisschen Farbe im Zuhause sorgen – mit Innenarchitekt Gisbert Pöppler. / We talk to interior designer Gisbert Pöppler about how to get a splash of colour into your home.

34

HAMBURG-TOUR

Oh du liebes Hamburg! Die schönsten Ecken und die besten Tipps, um die Hansestadt zu entdecken. / Hamburg is a city that sets hearts racing. We take a look around its best bits – and get top tips in how to discover northern Germany's gem.



Die Elbphilharmonie: kein Geheimtipp mehr, aber immer lohnenswert. Unter dem Dach des Konzerthauses – im Hotel The Westin – kann man sogar übernachten. / The Elbphilharmonie: No longer an insider tip, but still worthwhile. Under the roof of the concert house – at the Hotel The Westin – you can even stay overnight.



Das Interieur: helles Holz, keine Tischdecke und akkurate Spotbeleuchtung. / The interior is styled in light-toned wood, unfettered by tablecloths and presented using pinpoint spotlights.

PORTRAIT

b i a n c

Sterne Koch Matteo Ferrantino hat Hamburg das kulinarische Mittelmeer gebracht.

—
Star chef Matteo Ferrantino has brought his interpretation of Mediterranean cuisine to Hamburg.



Zur Vorspeise bringt Ferrantino das Brot höchstpersönlich. Focaccia - nach Rezept seiner Mutter. / To go with the starter, Ferrantino brings focaccia baked using his mother's recipe to the table - in person.

MATTEO FERRANTINO



M

Matteo Ferrantino ist der Neue unter Hamburgs Spitzenköchen. Ein drahtiger Mann aus Apulien, der sein Englisch mit Italienisch, Portugiesisch und ein wenig Deutsch mischt und dessen Energie locker eine Kleinstadt versorgen könnte. Vor zwei Jahren hat er in der Hafencity das Restaurant »Bianc« eröffnet. Dort bietet er moderne Mittelmeerküche an – und bekam dafür schon nach einem Jahr den ersten Stern.

FREIFRAU: Wenn man Ihr Restaurant betritt, fühlt man sich wie in einem Spa, so fein und gut riecht es hier nach Holz.

MATTEO FERRANTINO: Das sind die Deckenverkleidung aus Pinienholz und das Olivenholzparkett. Ihr Duft ist Teil der Atmosphäre, die wir hier schaffen wollen: eine Piazza am Mittelmeer.

FF: Haben Sie nach der manchmal Heimweh?

MF: Nein. Aber was ich hier koche, ist

von der mediterranen Küche meiner Kindheit inspiriert, und dieser Ort bietet dafür den passenden Rahmen. Die Materialien stammen alle aus meiner Heimatstadt Mattinata in Apulien. Der Belag auf Boden und Wänden kommt aus einem Steinbruch in der Nähe und das Olivenholz vom Land meiner Familie – wir produzieren Olivenöl und besitzen 7000 Bäume. Den Baum, der hier in der Mitte des Raumes wächst, habe ich in unserem Garten ausgraben und herbringen lassen.

FF: Nur die Stühle sind nicht italienisch.

MF: Die haben wir hier in Deutschland gefunden. Ich mag sie, weil sie drehbar und so bequem sind. Man kann ein Menü mit acht Gängen essen und sitzt immer noch entspannt. Und sie sehen modern aus, das passt gut zum Konzept meiner Küche.

FF: Sie haben mit Spitzenköchen wie Eckart Witzigmann und Dieter Koschina zusammengearbeitet, komponiert man dann Aromen so,

wie ein Parfümeur einen neuen Duft – im Kopf?

MF: Wir müssen nicht mehr probieren, das ist eine Frage des Trainings und der Vorstellungskraft. Bei mir kommen die Einfälle spontan, und während ich daran arbeite, ändere ich die Idee noch 10.000 Mal. Gerade habe ich ein neues Gericht ausprobiert: Eine Basilikumwaffel mit Pinienkernen und Carabinero, den roten Riesengarnelen, Carabinero-Mayonnaise, Basilikumcreme und Salzzitrone aus Capri – magisch wurde es, als ich entdeckte, wie gut es mit Olivensud harmoniert!

FF: Wie lernt man so kochen?

MF: Ich hatte schon immer sehr viel Ehrgeiz, Energie, wohl auch Talent – und alles, was ich mache, mache ich mit Liebe. Meine Karriere begann, als ich neun war und in einer Pizzeria jobbte und von der Aushilfe bald zum Koch aufstieg. Genau so, wie ich es mir vorgenommen hatte. Später sagte mir Eckart

»Jeder Koch auf der Welt will drei Sterne haben.
Jeder, wirklich jeder. Ich auch.«

Insgesamt 16 Tische hat das
»Bianc«. Die Gäste nehmen bequem
an großen, runden Tischen Platz. /
Bianc has 16 tables, generously
proportioned and round in shape.

PORTRAIT

Witzigmann, ich bräuchte keinen
Lehrer, sondern hätte genug Talent,
mir meine Sterne zu erkochen.
Das war eine große Motivation.

FF: Das »Bianc« ist Ihr erstes eigenes
Restaurant. Warum haben Sie es
in Hamburg eröffnet?

MF: Weil hier mein Investor lebt. Wir
kannten uns von Dieter Koschinas

»Vila Joya« an der Algarve, wo
er Stammgast und ich neun Jahre
Küchenchef war. Er bot mir an,
hier meinen Traum von einem
eigenen Restaurant zu erfüllen.
Ich kam, sah die Stadt und hier
meine Zukunft.

FF: Vermissen Sie die Wärme nicht?

MF: Ich komme aus einer sehr heißen,

sonnigen Stadt und auch an der
Algarve sind es oft 40, 42 Grad,
da stirbt man in der Küche. Nein,
ich mag die Kälte.

FF: Wollen Sie eigentlich einen zweiten
Stern?

MF: Ich will drei! Jeder Koch auf der
Welt will drei Sterne haben.
Jeder, wirklich jeder. Ich auch.

An den Holztischen mit weißem Fuß
stehen Leya Armchairs. Bezogen mit
Leder und Stoff. / Around wooden
tables with white feet, Leya
Armchairs upholstered in leather
and fabric take their place.

MATTEO FERRANTINO



M

The new kid on the block among Hamburg's top chefs, Matteo Ferrantino is a wiry Apulian who speaks English with liberal dashes of Italian and Portuguese, as well as the odd German word, and whose energy would, in kilowatt terms, be enough to keep the lights of a small town on. Two years ago, he devoted this dynamism to *Bianca*, a new restaurant in Hamburg's redeveloped docklands, *HafenCity*, in which he offers his contemporary take on Mediterranean cuisine – and for which he has already garnered his first Michelin star.

FREIFRAU: Walking into your restaurant looks and feels like walking into an exclusive spa – and has a beautiful smell of fresh wood...

MATTEO FERRANTINO: What you can smell is the pine ceiling panels and the olive-wood parquet flooring. Both are part of the atmosphere we are trying to create here – that of a Mediterranean piazza.

FF: Do you feel homesick then?

MF: No, but my cooking here is very much inspired by the Mediterranean cuisine of my childhood, and



Die Keramik und das Porzellan sind ein Kunstwerk für sich. / The restaurant's porcelain and ceramics are works of art in their own right.



this is just the right place to do it. All of the materials are from my home town, Mattinata in the Apulia region of Italy; the stone on the walls and floor is from a quarry in the immediate surroundings and the wood is from my family's groves, where we have 7,000 olive trees from which we produce olive oil. The tree in the middle of the room here is one I had dug up and brought here.

FF: So it's only the chairs which aren't Italian...?

MF: We found them in Germany, and I like them because they swivel and are very comfortable – so comfortable, in fact, that you can eat an eight-course meal and still feel relaxed in them. They look very contemporary, too, and so suit my culinary approach.

FF: You've worked with top chefs such as Eckart Witzigmann and Dieter

Koschina: how do you go about developing new flavours. Is it like a perfume-maker imagining new aromas and then trying them out?

MF: We're past the stage of needing to experiment endlessly: we now have the training necessary, so all I need is my imagination. In my case, I tend to have new ideas spontaneously, while I'm working – even if I then go on to change them

Fast wie ein Testlabor scheint die Küche, die nur mit Glasfronten vom Gastraum getrennt ist. / The kitchen, separated from the dining room by nothing more than a glass wall, almost has the air of a laboratory.



»Every chef on the planet wants three Michelin stars – every last one. And I’m no different.«

again and again. I’ve recently just tried out a new dish, for instance: a basil waffle with pine kernels and Carabinero prawns, combined with a prawn mayonnaise, basil cream, and preserved lemons from Capri. It was great – and became truly magical when I discovered how well it all works with olive broth!

FF: How do you learn to cook like you do?

MF: I was never short on ambition, energy, or – I guess – talent. What is more, I throw myself into everything I do because I love it. My career started back when I was nine and helped out in a pizzeria;

I soon became the chef – and that had been my plan all along. Later on, Eckart Witzigmann said to me that I didn’t need a teacher because I had enough talent to get my Michelin star by myself. Hearing that motivated me greatly.

FF: Bianc is the first restaurant with your name above the door. Why did you decide to open up in Hamburg?

MF: Because this is where my investor lives. We knew each other from Dieter Koschina’s Vila Joya restaurant on the Algarve, where he was a regular during my nine-year tenure as chef de cuisine. He made me an offer: come to Hamburg

and you can fulfil your dream of having your own restaurant. I came, saw the city – and saw my future here, too.

FF: Don’t you miss the warm weather?

MF: I come from a very hot, sunny part of the world; on the Algarve, too, it can often get up to 40 or 42°C, and that makes the kitchen absolutely unbearable. So actually, I quite like the cold.

FF: Are you gunning for a second Michelin star?

MF: A second? I want three! Every chef on the planet wants three Michelin stars – every last one. And I’m no different.



FOCACCIA À LA BIANC



Das Focaccia ist das Pausenbrot aus Kinderzeiten Ferrantinos und wird nach dem Originalrezept seiner Mutter gebacken.

Zutaten für ein Brot

375 g Mehl
187 g Kartoffeln
50 ml Milch
12,5 g frische Hefe
175 ml Wasser
1 Knoblauchzehe
10 g frischer Rosmarin
Olivenöl
mediterranes Kräutersalz

- 1. Vorbereitung:** Die Kartoffeln mit Schale im Backofen oder in Wasser weich garen, die Pelle entfernen und zu einer weichen Masse pürieren. Rosmarin und Knoblauch fein hacken.
- 2. Mehl-Kartoffel-Masse:** Das Kartoffelpüree, Mehl, Rosmarin und Knoblauch im Mixer vermischen, bis eine homogene Masse entsteht. Beiseitestellen.
- 3. Salzwasser:** Wasser und Salz in einem separaten Gefäß vermischen.
- 4. Hefemilch:** Milch und Hefe in einem separaten Gefäß vermischen.
- 5.** Nun die drei Elemente miteinander vermengen. Zuerst das Salzwasser zur Mehl-Kartoffel-Masse hinzufügen und danach die Hefemilch dazugeben. Das Ganze ca. 5 Minuten verrühren, sodass ein homogener Teig entsteht.
- 6.** Die Hände mit Olivenöl einreiben und den Teig in eine runde Form bringen.
- 7.** Eine Form (30×20 cm) mit Backpapier auslegen und leicht mit Olivenöl einfetten. Den Teig hineinlegen und mit Olivenöl massieren.
- 8.** Die Form mit einem feuchten Tuch abdecken und bei ca. 30–35 Grad für ca. 1 Stunde quellen lassen. Bei niedrigerer Temperatur mehr Zeit einplanen.
- 9.** Den Teig leicht in die Form drücken und im Ofen bei 200 Grad für 20 Minuten backen. Mit etwas mediterranem Salz bestreuen, schneiden und servieren.

FOCACCIA À LA BIANC



As a child, Ferrantino used to get this focaccia as a packed lunch – and he still follows his mother's original recipe.

Ingredients for one bread:

375 g flour
187 g potatoes
50 ml milk
12.5 g fresh yeast
175 ml water
1 clove of garlic
10 g fresh rosemary
Olive oil
Mediterranean herb salt

- 1.** Prepare the potatoes by cooking them in the oven or boiling them, removing the skins, and mashing them to a smooth purée. Mince the garlic and rosemary.
- 2.** Use a food processor to mix the finely-chopped rosemary and garlic with the potato purée and flour to a smooth blend; leave to rest.
- 3.** In one jug, dissolve some salt in the water.
- 4.** Use another jug to mix the milk and yeast.
- 5.** Now combine the three components, starting by adding the salted water to the flour-potato mixture; then add the yeast milk and stir everything for around five minutes until the ingredients have formed a smooth dough.
- 6.** Shape the dough into a round ball and rub it with olive oil to prevent it from sticking to your hands.
- 7.** Cover a 30×20 cm baking form with greaseproof paper and brush it lightly with olive oil; put the dough into it and oil the surface.
- 8.** Leave the dough to rise in a warm place (approx. 30–35°C) under a damp tea-towel for around an hour. (If you leave it to rise in a cooler place, allow more time.)
- 9.** Gently push the dough back down into the form and then bake in an oven pre-heated to 200°C for 30 minutes. Sprinkle some of the Mediterranean herb salt over it to finish; slice and serve.

DER GEDECKTE TISCH

Tischdekoration ist eine schöne Geste –
und muss gar nicht aufwendig sein



THE LAID TABLE

Table decoration is a beautiful gesture –
and doesn't need to be elaborate.

3 TAGESZEITEN DAYTIMES

Der gedeckte Tisch für drei
verschiedene Anlässe.
How to style a table for three different
meals and times of day.

Es ist noch gar nicht so lange her, da hat Tim Labenda noch seine eigene Mode im Vogue-Salon während der Fashion Week gezeigt. Dann hat er sein Label langsam aufgelöst und man möchte fast sagen: gut so! Denn der Designer, der quasi nahtlos bei Missoni als Kreativ-Berater eingestiegen ist, pendelt seither zwischen Berlin und Mailand und hat nebenbei noch die Zeit, seine Inspiration auf Instagram unter dem Namen @timlabenda mit uns zu teilen. Besonders seine Wohnung, die einem urbanen Jungle gleicht, tut es einem an. Tim hat das gewisse Extra, um Eleganz so einfach und mühelos wirken zu lassen – deshalb haben wir ihn um Tischstylings zu drei verschiedenen Anlässen gebeten. Ein entspanntes Frühstück, ein lockeres Mittagessen und ein festliches Abendessen.



TIM LABENDA,
CREATIVE CONSULTANT AT MISSONI,
INTERIEUR-ENTHUSIAST

It isn't such a long time ago that Tim Labenda was organising Vogue salon shows during Fashion Week for clothes he had designed, but since then, he's slowly wound up his label in search of pastures new. And for many, that is good news, because the designer – who more or less immediately took on a new role as creative consultant at Missoni – now has the time to go back and forth between Berlin and Milan, posting things which inspire him on Instagram as @timlabenda. A lot of photos are from his urban-jungle-style apartment, but whatever the subject that gets his creative juices flowing, Tim has that special something which helps him make elegance appear easy. It is this uncomplicated approach that led us to ask him to style a table for three meals: a relaxed breakfast, a laid-back lunch, and a dinner party.

Blume im Serviettenring:
Die Serviette ist locker durch den
Serviettenring gezogen und mit
einer kleinen Blume dekoriert. /
Flower in napkin ring: The serviette
sits loosely in the ring and is fin-
ished with a small flower.



9.00

Ob mit Gästen oder nicht – für ein entspanntes Frühstück am Morgen richte ich gerne den Tisch etwas her. Genug Zeit zum Zeitunglesen und Zeit, um einen grandiosen Kaffee aus der Chemex aufzubrühen und zu genießen.

Über Kleinanzeigen habe ich den Onyx-Tisch gefunden. Ein absolutes Schmuckstück! Die Musterung ist so wunderbar, dass ich für ihn keine Tischdecke benötige. Ich füge nur natürliche Materialien wie Leinen und rohes Porzellan hinzu, um den Stein im Gesamtbild etwas wärmer wirken zu lassen. Accessoires aus Messing – in meinem Fall das Besteck – sind superedel und runden die Kombination ab.

Für das zusätzliche bisschen Deko bringe ich mir gern noch ein paar frische Kleinigkeiten wie die Zitronen und ein paar Zweige und Blümchen vom Markt mit.

Whether I have guests or not, I like to make something of the breakfast table – even if it's just for a relaxed morning meal. I always think there should be enough time to read the paper with a fantastic coffee from my Chemex filter.

I found the onyx table on eBay, and it's an absolute treasure. It has such a fantastic natural banding that it would be shame to cover it with a tablecloth, so I limit the materials in use to linen napkins and unfired china, which make the overall look of the stone table somewhat warmer and more rounded. Accessorising with brass – as I have done here with cutlery – completes the ensemble with a touch of sheer class.

To finish with a few bits and bobs, I've opted for fresh products from the farmer's market – in this case, a few lemons and the odd sprig or flower.

Geschirr: Das Geschirr scheint wie aus einer anderen Zeit. Gefunden hat Tim es in Paris, bei Astier de Villate. / Crockery: Found by Tim at Astier de Villate in Paris, the plates look like they've been locked away in a time capsule.

Kaffee: Zum Frühstück gehört ein guter Kaffee – für Tim kommt er frisch gebrüht aus dem Kaffeezubereiter von Chemex. / Coffee: You can't have a good breakfast without good coffee, and Tim likes his fresh from a Chemex filter.

13.00

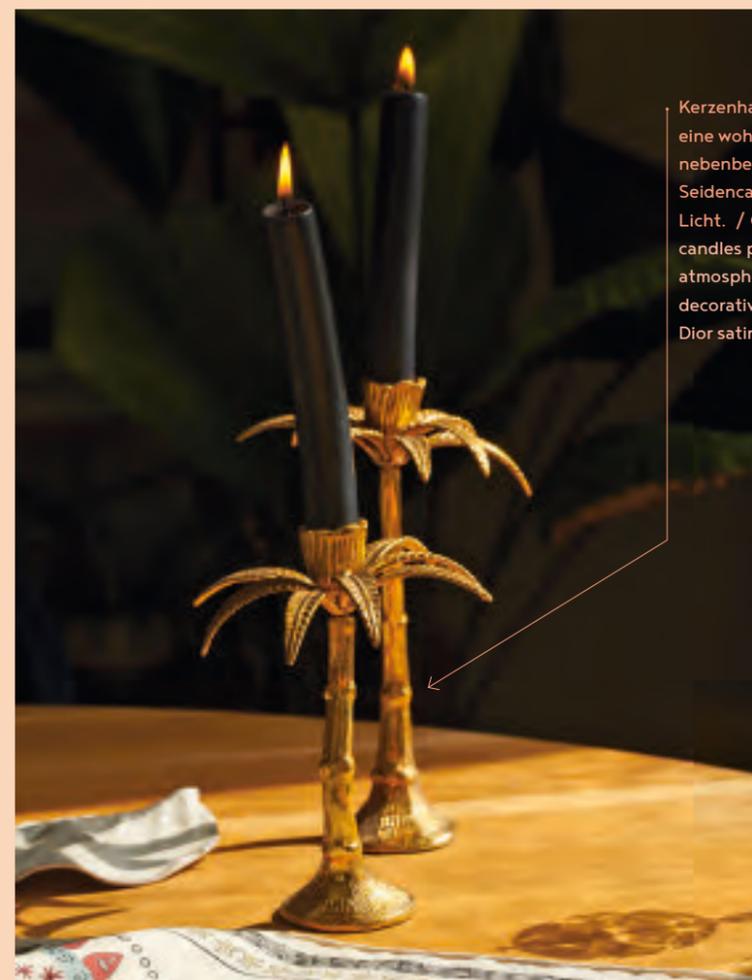
Wenn ich für ein lockeres Mittagessen decke, gehen wir an den großen Tisch. Schön ist es, die Farbe der Stühle aufzugreifen. Ich habe das mit Geschirr gemacht, das funktioniert aber auch mit den Blumen oder ein paar Serviettenringen sehr schön. Dazu passen die Salatschüsseln, die ich mir aus Marokko mitgebracht habe – in typischem Steingrün. Für die Tischdeko habe ich auf Basics gesetzt: Tischwäsche aus Leinen in Braun, Beige und Weiß, dazu ein paar Feldblumen, locker mit einem Band verschnürt und in einer Vase drapiert, ein Laib Brot mit Salz und Butter sowie Wasser aus der Karaffe. Auf einem Holztablett verweilt das übrige Geschirr – für weitere Spontangäste oder den großen Hunger.

If I'm setting the table for an informal lunch, then I use the big table. It's always a good idea to incorporate the colours of the chairs into the table styling, so I've done that here with the plates, but you could also use flowers or serviette rings to achieve the same effect. The salad bowls I brought back from Morocco in typical stone green work very well here, too. When it comes to table decorations, I've kept things simple: linen fabrics in brown, beige, and white, complemented by a few wildflowers loosely bound with a ribbon in a vase; a loaf of bread with salt and butter, and a jug of water. The rest of the crockery is on a wooden tray – in case we're particularly hungry or unannounced guests decide to drop in.



Brot: Ein bisschen Brot und Salz hilft über den kleinen Hunger hinweg und sieht dazu noch hübsch aus. / Bread: As well as looking good, bread and salt are great for keeping hunger at bay.

Geschirr: Das Geschirr ist farblich auf die Stühle abgestimmt – in diesem Fall Teller von House Doctor in einem Aqua-Ton. / Crockery: The plates – here aqua-coloured crockery by House Doctor – match the chairs.



Kerzenhalter: Kerzenlicht macht eine wohlige Stimmung und taucht nebenbei die Tischdeko – ein Seidencarré von Dior – ins schönste Licht. / Chandelier: Not only are candles perfect for creating a cosy atmosphere, they also highlight decorative elements such as this Dior satin.



Gläser: Ein Gedeck mit verschiedenen Gläsern verheißt Festlichkeit. Sie dürfen gern schon gefüllt werden, sobald die Gäste da sind. / Glasses: A range of glasses set at each place is a clear signal that this is a festive occasion – and should be filled as soon as the guests arrive.

21.00

Zu festlichen Anlässen dekoriere ich den Tisch gerne opulenter und doch aufgeräumt. Ich greife gerne zu verschiedenen Trinkgläsern, in denen ich später Wasser, Aperitif und Wein servieren werde. Die Tischservietten fächere ich breit auf und drapiere sie mit einer kleinen Blume im Serviettenring. Für das gewisse Extra bediene ich mich an meinem Kleiderschrank und drapiere ein Seidencarré in der Mitte des Tisches. Ein einfaches wie effektvolles Highlight – vor allem im Licht der Abendstimmung. Daneben, ganz klassisch, weißes Porzellan mit Goldrand und modernes Besteck. Dies, tolle Weine und ein schönes Menü – mehr braucht ein gelungener Abend nicht.

If the evening is more formal, I like to go for a more opulent look, but one that is nevertheless not overbearing. I have a range of glasses laid at each place for water, aperitifs, and wine; serviettes are folded into fans and put into rings with a small flower; and for a little something extra, I rummage around in my wardrobe for a centrepiece like the satin square you see here. It's a simple, but effective highlight, especially in dimmed, flickering candlelight. Then there is classic white porcelain with golden rims and contemporary cutlery which, along with good wine and delicious food, are all you really need for a successful dinner party.

TISCH- KULTUR

TABLE CULTURE

Elegant und simpel – die feine Keramik von Nata Pestune soll genutzt werden. / Simple and elegant, Nata Pestune's fine china is made to be used.



Nata Pestune,
Geschirrdesignerin / Crockery designer

Nata Pestune, 31, entwirft und erstellt in ihrem »Suntree Studio« in Hamburg wundervoll elegante Teller, Schüsseln und Tassen. Bevor sie zur angesagten Selfmade-Designerin wurde, studierte die gebürtige Lettin Asienwissenschaften in Riga und lebte zwei Jahre als Kunstgeschichtsstudentin in der chinesischen Neun-Millionen-Metropole Hangzhou. Nach Hamburg brachte sie 2013 ein Job bei einem Internetunternehmen. Nach einem Jahr gab sie ihn auf und setzte sich an eine Töpferscheibe.

Working in her Suntree Studio in Hamburg, Nata Pestune, 31, designs and produces beautiful, elegant plates, bowls, and cups. Before becoming an independent designer, Pestune, originally from Latvia, did a degree in Asian Studies in Riga and spent two years studying art history in the Chinese nine-million metropolis Hangzhou, before coming to Hamburg to work for a tech company in 2013. A year later, she gave up her office job, sat down at the potter's wheel, and started building up her following.

»Hier trinkt man Tee am liebsten aus großen Tassen«

sagt Nata Pestune, lettische Geschirrdesignerin in Hamburg-Eppendorf. Ein Gespräch über Tischkultur, vorbildliche Chinesen und den perfekten Teller.

FREIFRAU: Frau Pestune, Sie haben als Studentin zwei Jahre in China gelebt. Was haben Sie da über Geschirr gelernt?

NATA PESTUNE: Ich habe es zu schätzen gelernt, Tee aus kleinen Tassen zu trinken. Die Teekultur ist in China sehr ausgeprägt. Ich saß mindestens eine Stunde pro Tag mit einer filigranen Tasse in der Hand in irgendeinem Teehaus. Toll, wie viel Zeit sich die Menschen dort fürs Teetrinken nehmen, wie sie sich in aller Ruhe nachfüllen und dabei unterhalten.

FF: Beobachten Sie solche Szenen auch in Deutschland, wo Sie seit 2013 leben?

NP: Selten. Meine Erfahrung ist eher: Hier trinkt man Tee am liebsten aus großen Tassen. Funktionalität ist den Deutschen wichtig. Mich hat meine Zeit in Asien künstlerisch sehr inspiriert. Als ich anfing, mich in Hamburg mit Tassen, Tellern und Schüsseln zu beschäftigen, passte ich meinen Stil an: Alles wurde etwas robuster, als ich es aus Asien kannte. Ich will ja, dass mein Geschirr genutzt wird.

»People here like to drink tea out of big cups«, says Nata Pestune, a Latvian crockery designer based in Hamburg's upscale Eppendorf area. We stop by to talk to her about table culture, what we can learn from the Chinese, and what makes the perfect plate.

FREIFRAU: Ms. Pestune, when you were a student, you spent two years living in China. What did you learn about crockery there?

NATA PESTUNE: I learned to enjoy drinking tea out of small cups: China has a strong tea culture, and I found myself spending at least an hour a day in some teahouse or other with a delicate cup in my hand. It's fantastic to see how much time people in China take to drink tea, to see how they pour themselves another cup whenever they want and talk to each other as they sip.

FF: Is that something you haven't seen much of Germany since you came here in 2013?

NP: Not as much, no. People here like to drink tea out of big cups: it's about functionality. In artistic terms, my time in Asia was very inspiring, but when I started making cups, plates, and bowls here in Hamburg, obviously I made some adaptations: what I produce here is more robust than what I had found in Asia, but obviously I want people to actually use it.

- FF:** Porzellan oder Ton – womit arbeiten Sie lieber?
NP: Mit beidem. Bei manchen meiner Teller und Tassen vermische ich auch Porzellan und Steinmaterial.
FF: Machen sich die Menschen hierzulande genügend Gedanken, wie sie ihren Tisch eindecken?
NP: Ich denke, schon. Da hat sich die letzten Jahre viel getan. Zu erkennen ist das etwa daran, dass immer mehr Restaurants auf Geschirr von kleinen Manufakturen setzen. Auch bleiben vor meinem Studio mehr Leute als früher stehen und gucken ins Schaufenster. Eine Entwicklung, die sicher auch mit Instagram zu tun hat – eine große Inspirationsquelle für gutes Design.
FF: Schon mal auf einer Party eingeladen gewesen, auf der es nur Plastikgeschirr gab?
NP: Ja, ist mir vor kurzem passiert. Ich habe aber nichts gesagt, da es mein Onkel war. Mich frustriert so was. Wir sollten alle gucken, dass wir so wenig Plastik wie möglich verbrauchen und die Umwelt nicht noch weiter belasten.
FF: Was macht für Sie den perfekten Teller aus?
NP: Auch ich mag es mittlerweile, wenn ein Teller etwas dicker und schwerer ist. Dann kann man ihn in die Spülmaschine tun, ohne dass etwas passiert.
FF: Ihre Tassen haben fast nie einen Henkel. Warum ist das so?
NP: Er ist für mich ganz einfach Zeitverschwendung. Es dauert ewig, ihn zu modellieren – und am Ende braucht ihn doch niemand so richtig.
FF: Welches Essen passt am besten zu Ihrem Geschirr?
NP: Darüber habe ich noch nie nachgedacht. Ich arbeite aber gerade mit einem Catering-Service zusammen, um herauszufinden, wie ich Geschirr verändern muss, damit es noch besser zu bestimmten Gerichten passt. Was muss erfüllt sein, damit eine Sauce ideal verläuft? Wie sieht der ideale Risottoteller aus? Eine sehr spannende Sache.
FF: Träumen Sie davon, dass Ihre Teller eines Tages in einem bestimmten Restaurant stehen?
NP: Nein, einen speziellen Namen habe ich da nicht im Kopf. Ich träume allgemein von einem Ort, an dem Essen und Geschirr immer zusammengedacht werden – und sich zu einem großen Kunstwerk vereinen.



»People here like to drink tea out of big cups«

- FF:** Which do you prefer working in, porcelain or clay?
NP: I don't mind; in some of my pieces, I even mix porcelain and other ceramic materials.
FF: Do you think people here give due attention to how they lay their tables?
NP: Yes, I think they do; a lot has changed in recent years. You can see that a lot of restaurants are now using crockery from small-scale workshops, and increasingly, I see people stop in front of my studio and peer in through the window. I'm sure a lot of it is due to Instagram, which is a fantastic place to get design inspiration.
FF: But don't you still find yourself every now and then at a party where there's only plastic plates...?
NP: Yes, just recently, in fact, but since it was my uncle, I didn't say anything. It really frustrates me, though, because we should all be trying to make sure that we minimise our use of plastics to avoid any further strain on the environment.
FF: What, in your view, makes a plate perfect?
NP: I've got used to the idea that a plate can be a bit chunkier, a bit more solid: that way, you can put it in the dishwasher without worrying...
FF: Your cups rarely have handles: is there a reason for that?
NP: In my view, a handle is a waste of time: it takes ages to shape, but in the end, no-one really needs it.
FF: What kind of food best suits the crockery you make?
NP: I've never really thought about that, although I am currently working with a catering service in order to get a better understanding of how I need to change what I make for it to be suitable for certain dishes. What, for instance, needs to happen for a sauce to run just perfectly? What characteristics should an ideal plate for risotto have? It's all very exciting.
FF: Do you dream of seeing your plates in a particular restaurant some day?
NP: No, I don't have a specific name in mind. It's more a general dream of there being a place in which food and crockery are made to suit each other, joining forces to make a real work of art at the table.



Alle Stücke werden traditionell an der Töpferscheibe gefertigt. / Pestune makes each and every piece in the traditional way on the potter's wheel.



DAS
BUNTE
LEBEN
—
A
COLORFUL
LIFE



Weg mit dem Grau und her mit den Farben.
Bunt lässt es sich nämlich sehr gut leben. /
Away with the grey, let in brighter shades: living
in color is the only way to truly live.

DIE MACHT THE POWER DER FARBEN OF COLORS

N

Nähert man sich den Arbeiten von Innenarchitekt Gisbert Pöppler an, hat man ein Attribut im Kopf: Mut. Und dann wird man inspiriert, selbst mutiger zu sein.

Die Farbwelten, in die Pöppler die Wohnungen seiner Auftraggeber taucht, reichen von Smaragdgrün über Sonnengelb bis hin zu Schweinchenrosa – alles in einer Wohnung. Wer hier schon bei der Vorstellung seine Augen anstrengen muss, den belehrt Gisbert Pöppler eines Besseren. Alles ist wunderbar stimmig, man möchte morgens seinen Kaffee in den Räumen trinken und kann nicht erwarten, in welche Stimmung das Abendlicht die Farben tauchen wird.

Wir haben uns mit Gisbert Pöppler und seinem engsten Mitarbeiter Remo Lotano zu einem Interview verabredet, um zu fragen: Wie bekommt man Farbe ins Leben?

FREIFRAU: Ihre Konzepte enthalten viele verschiedene Farben, die man auf den ersten Blick nicht zusammenbringen würde. Und doch passt es. Wie macht man das?

GISBERT PÖPPLER: Man sollte so abstrakt wie möglich bleiben – allein schon wegen der Darstellung auf dem Monitor sollte man sein Farbkonzept nicht visualisieren. Wenn man sich die Farben als Originalmuster nebeneinander auf den Tisch legt, dann müssen sie schon miteinander funktionieren. Wenn man ein Farbkonzept dann auf die Wände bringt, dann komplett. Beim Auftragen nicht an einer Stelle anfangen, sich ausprobieren und dann stoppen. Die Farben wirken immer in Kombination am besten, manche funktionieren sogar nur durch die nächste.

A

As you approach the work of interior designer Gisbert Pöppler, one attribute in particular comes to mind: courage. And then you're inspired to be more courageous yourself.

Pöppler has immersed his clients' apartments in worlds of color ranging from emerald green and sun yellow to piggy pink – and that's just in one apartment. While the mere thought might be enough to stress your eyes, one look at Gisbert Pöppler's actual work is sure to change your mind, as everything is wonderfully consistent. You can't wait to enjoy your morning cup of coffee in the inviting spaces and then experience the atmosphere created by the same colors in the evening light.

We arranged to meet with Gisbert Pöppler and his most trusted employee Remo Lotano for an interview and asked: how do you add a splash of color to your life?

FREIFRAU: Your concepts are full of many different colors that you might not think would go well together at first glance. But they do. What's your secret?

GISBERT PÖPPLER: You should always be as abstract as possible and never visualize your color concept – presentation on the monitor is just one of the reasons why. When you lay out the colors as original patterns next to each other on the table, then they need to work well together. When you apply your color concept to the walls, go all the way. Don't start applying the color at one spot to see what it looks like and then stop. Colors always look their best in combination and some even only work alongside the next.

»Die Farben wirken immer in Kombination am besten, manche funktionieren sogar nur durch die nächste.«

»Colors always look their best in combination and some even only work alongside the next.«





»Mit den Farben lässt sich eine Art Dramaturgie aufbauen, die sich durch die Wohnung zieht ...«

REMO LOTANO: Ich möchte noch hinzufügen, dass wir sehr räumlich arbeiten, d.h., wir schauen uns die gesamten Räumlichkeiten an und fragen uns, wie Farben sie betonen und zusammenbringen können. Starke Farben funktionieren z.B. besser in kleinen Räumen.

FF: Starke Farben in kleinen Räumen – ist das eine Faustregel?

GP: Nein – so kann man das nicht sagen. Aber: In einem Raum, in dem man sich nicht so lange aufhält, beispielsweise im Flur, kann man es eher krachen lassen als in Räumen, in denen man sich viel aufhält. Mit den Farben lässt sich ja eine Art Dramaturgie aufbauen, die sich durch die Wohnung zieht – da ist die Größe des Raumes entscheidend.

RL: Bringt der Kunde beispielsweise seine Lieblingsfarbe mit ein, die sehr kräftig ist, und möchte sie im Wohnzimmer haben, dann können wir nicht sagen: Das passt nicht.

FF: Was ratet ihr Kunden, die bisher wenig bunt gelebt haben und jetzt einmal mutig zur Farbe greifen wollen?

GP: Wenn der Wunsch schon besteht, dann ist es relativ einfach. Ab da ist es eher ein zeitlicher Prozess, den der Kunde durchläuft, um sich die Wohnung mit dem Konzept vorzustellen. Meistens bauen wir in unseren Projekten auch etwas, der Anstrich kommt also meistens ganz am Ende. Da geht oft ein Jahr ins Land, in dem sich mit den Farben beschäftigt werden konnte.

RL: Wir haben die Erfahrung, dass die Leute sich am Ende sehr freuen, dass sie es so bunt haben. Also mutig sein und durchziehen – das zahlt sich aus.

FF: Wie seid ihr zur Farbe gekommen?

RL: Das hat sich für mich Schritt für Schritt über die Jahre ergeben.

GP: Bei mir hat es sich über meine Bürogeschichte ergeben. Ich habe im Büro von Nana von Hugo gearbeitet, die sehr farblastig gearbeitet hat. Dann war es Übungssache ... mittlerweile können wir aus kleinen Farbschnipseln erkennen, wie etwas im Raum funktioniert.

FF: Mit all der Erfahrung: Was bedeuten Farbrends für euch?

GP: Interessieren uns nicht so.

RL: Nein – wirklich nicht.

»Colors allow you to develop a sort of dramatization that continues throughout the apartment ...«

REMO LOTANO: I'd like to add that we work very spatially, meaning we view all of the rooms as a whole and think about how colors could highlight them and bring them together. Strong colors work better, for example, in smaller spaces.

FF: Strong colors in smaller rooms – would you say that's a general rule?

GP: No, not necessarily. But in a room like a hallway, where you don't spend a whole lot of time, you can go for bolder colors than you would in rooms you tend to spend more time in. Colors allow you to develop a sort of dramatization that continues throughout the apartment, which is why the size of the room is key.

RL: For example, if the client wants to incorporate their favorite color, which is quite bright, and use it in the living room, we can't just say that it wouldn't work.

FF: What do you advise clients to do who have led less colorful lives up until now and suddenly want to go for bold colors?

GP: If that's the desire, then it's relatively simple. From that point onward, it's more of a time process that the client goes through to imagine the apartment with the concept. We usually also build something in our projects and, most of the time, the paint comes at the very end. Colors are often considered for a year.

RL: It's our experience that people are ultimately thrilled with all the color. So being brave and going all the way is well worthwhile.

FF: What brought you to color?

RL: It was a gradual process for me that took years.

GP: For me, it was the result of my time spent at the office. I worked at the office of Nana von Hugo, who was crazy about color. Then it was an issue of practice ... now all we need is little snippets of color to determine how something will work in a room.

FF: With all of your experience, what do color trends mean to you?

GP: They don't really interest us.

RL: No, not really.

HAMBURG

V I E W S

Die schönsten Orte, um Hamburg zu entdecken.
Bei Sonne oder bestem Schmuddelwetter.

The loveliest places to discover Hamburg – whether the
sun is out or, more likely, it's covered by rainclouds

ILLUSTRATION: KARIN KELLNER



THE FONTENAY

Hamburg

Wie ein großer, konvex-konkav geformter Findling ruht das »The Fontenay« am westlichen Ufer der Außenalster. Eine parkähnliche Anlage umschließt das Hotel. Die Straße, die den Hotelgarten und die Alster voneinander trennt, ist längst stillgelegt. Das »The Fontenay« ist Hamburgs neues Prestigehotel. Von fast allen Zimmern kann man einen herrlichen Blick auf die Alster genießen und in der obersten Etage findet man nicht etwa kaum bewohnte Präsidenten-Suites, sondern das Spa mit Infinity-Pool, ein Gourmetrestaurant und die Bar.

Der Hamburger Architekt Jan Störmer zeichnet für das Haus verantwortlich. Für die ersten Skizzen setzte er sich unter freiem Himmel – genau da, wo bald das Fundament für das neue Haus von Investor Michael Kühne stehen sollte. Die Inneneinrichtung komponierte der Berliner Architekt Christian Meinert, der alles Äußere nach innen holte und in seiner Einrichtung nebenbei noch die Historie Hamburgs berücksichtigt hat. Im Interview erzählt er, wie man ein Luxushotel einrichtet und was für ihn selbst Luxus bedeutet.

Much like an enormous boulder with both convex and concave shapes, the Fontenay is nestled on the western banks of the Outer Alster Lake. The hotel is surrounded by a park-like space, while the street that separates the hotel garden and the Alster Lake has long been closed down. The Fontenay is Hamburg's new prestigious hotel, with nearly all of the rooms offering an amazing view of the Alster Lake. And you won't find rarely used presidential suites on the top floor, but rather a spa with an infinity pool, a gourmet restaurant, and the bar.

Hamburg architect Jan Störmer is responsible for the building. For the initial sketches, he sat outside exactly where the foundation for the new building of investor Michael Kühne would soon be laid. The interior was created by Berlin architect Christian Meinert, who took everything from the outside and applied it to the inside, capturing Hamburg's history in his design. In this interview, he tells us how a luxury hotel is furnished and what luxury means to him.



Christian Meinert,
Interior Designer, Aukett + Heese

»Es ist dieses besondere Gefühl, die Räume das erste Mal zu betreten, die in meiner Vorstellung entstanden sind.«

Fragt man Christian Meinert, was ihn zum Träumen bringt, dann dauert es eine kurze Weile, bis er entschieden antwortet: »Gute Geschichten!« Der Innenarchitekt des Hamburger Hotels »The Fontenay« schaut sich diese nicht nur gern in Form von Filmen an – er schreibt sie auch. Auf seine ganz eigene Art und mit einer Vielzahl von Mitteln. Die Linien der Architektur aus der Feder von Jan Störmer sind organisch, keine Wand des Gebäudes ist gerade. Das Innere spiegelt die Umgebung wider, ein feiner maritimer Touch ist der Tradition der Stadt und dem Namensgeber des Hotels geschuldet: John Fontenay, ein Reeder, immigrierte 1800 aus Amerika nach Hamburg, kaufte sämtliche Grundstücke zwischen Dammtor und nördlicher Alster. Die Grundstücke wurden nie verkauft, so auch das, auf dem das The Fontenay steht und noch heute von der Stiftung »John Fontenay's Testament« verpachtet wird.

FREIFRAU: Das »The Fontenay« gilt als neues Prestige-Hotel in Hamburg. Welche Vorgaben haben Sie bekommen, um die Räume einzurichten?

CHRISTIAN MEINERT: Wir haben das Projekt übernommen, nachdem das erste Musterzimmer fertig war. Der Bauherr hat uns dann mit einer immer umfassenderen Umplanung betraut, die Vorgaben waren dementsprechend vielschichtig.

FF: Klingt nach einer umfassenden Aufgabe. Wie sind Sie bei der Entwicklung des Designs vorgegangen?

CM: Mein Wunsch war über die ganze Zeit hinweg, die Gäste das Gefühl einer Entdeckungsreise empfinden zu lassen, wenn sie das Hotel besuchen. Wir wollten einen Ort schaffen, an den man gerne zurückkehren möchte. Das Hotel ist aber vor allem auch ein sehr persönliches

Projekt der Familie Kühne. Wir haben versucht, ausgesprochene und unausgesprochene Wünsche des Bauherrn, die eher einem Bauchgefühl folgten, umzusetzen.

FF: Das erfordert sicher ein hohes Maß an Bereitschaft und Leidenschaft. Was macht für Sie immer wieder den Reiz aus, ein Großprojekt in Angriff zu nehmen?

CM: Es ist dieses besondere Gefühl, das erste Mal die Räume zu betreten, die in meiner Vorstellung entstanden sind. Wenn aus unzählbar vielen Komponenten etwas Ganzes geworden ist. Wie ein Roman, den man zu Ende geschrieben hat und in dem sich alle Charaktere und Spannungsbögen zu einer guten Geschichte ergeben haben.

FF: Hört sich ganz danach an, als seien Ihre Projekte für Sie gleichermaßen

sehr persönlich. Wie verhält es sich mit Ihren Projekten generell?

CM: Ich denke, dass es eine Stärke von mir und unserem Büro ist, Projekten nicht unseren eigenen Stempel aufdrücken zu müssen. Nichtsdestotrotz könnte ich keine Räume entwerfen, in denen ich selbst nicht arbeiten oder wohnen wollte. Sollte ich jemals ein Gefängnis entwerfen, sieht die Sache natürlich anders aus (lacht).

FF: Sie arbeiten für das Innenarchitekturbüro Aukett + Heese, das sich auf exklusive Möbel und Materialien spezialisiert hat. Worin sehen Sie den wahren Luxus in Dingen?

CM: Luxus ist für mich nicht mit Geld zu bemessen. Meine persönliche Interpretation von Luxus ist, etwas Neues zu erschaffen: einen einzigartigen Ort oder einen Eindruck. Ich gehe für jedes Projekt auf Entdeckungsreise und verbringe viel Zeit bei der Recherche. Das ein oder andere Möbel entwerfen wir letztlich auch selbst – auch eine Art von Luxus.

FF: Unser Leya Wingback hat seinen Platz an der Rezeption gefunden. In »The Fontenay« werden die Gäste sitzend an einem Tisch eingeecheckt. Wie kam es dazu?

CM: Den Gast nicht an einer Theke willkommen zu heißen, sondern ihn nach einer oft langen Reise bequem in einem Sessel Platz nehmen zu lassen, ist sicher etwas nicht Alltägliches. Es passt aber sehr zum Hotelkonzept und bringt die Gäste vom ersten Moment dazu, mit Geist und Seele anzukommen.

Der Leya Wingback schirmt den Gast vom geschäftigen Treiben der Hotelloobby ab und umarmt ihn mit einer klassischen Eleganz und hochwertigen Verarbeitung.



If you ask Christian Meinert what inspires his dreams, you don't have to wait long for his resolute answer: »Good stories!« The interior designer of the Fontenay hotel in Hamburg not only watches these in the form of films, but also writes them. In his very own way and with plenty of methods at his disposal. The architectural lines drawn by Jan Störmer are organic and not a single building wall is straight. The interior reflects the surroundings, with a subtle maritime touch as is tradition in the city, thanks to the hotel's namesake: John Fontenay, a shipowner, who immigrated from the US to Hamburg in 1800 and purchased all of the land between Dammtor and the northern Alster Lake. The land has never been sold, including the land on which the Fontenay is built and which the John Fontenay's Testament foundation still leases to this day.



»There is always something special about stepping into a room, for the first time, that has come from my mind, from my imagination.«

the wishes – whether spoken or unspoken – of the client, which tend to be based on gut feeling.

FF: That requires a lot of willingness and passion. What is it about large-scale projects that appeals to you?

CM: It's this unique feeling of entering, for the first time, rooms that I've created in my imagination. When countless components have been combined to form a whole. Like a novel you've finished writing in which all of the characters and suspenseful story lines come to-

FREIFRAU: The Fontenay is considered to be Hamburg's new prestigious hotel. Were you given any guidelines when it came to designing the rooms?

CHRISTIAN MEINERT: We took over the project once the first showroom had been completed. The client then entrusted us with more and more comprehensive redesigning, and the guidelines were correspondingly complex.

FF: Sounds like quite an involved task. What was your approach to developing the design?

CM: My desire the entire time was to give guests the feeling that they're on a journey of discovery when they visit the hotel. We wanted to create a place they would want to go back to. But more importantly, the hotel is a very personal project for the Kühne family. We did whatever we could to implement all

Der Blick ins Atrium des Hotels reicht alle sechs Stockwerke bzw. 27 Meter aufwärts. / The view into the hotel's atrium extends upward the length of all six floors, or 27 meters.

gether to create a good story.

FF: It sounds like your projects are also very personal to you. How does that affect your projects generally?

CM: We don't have to put our own stamp on the projects, which I think is a strength that I share with our office. All the same, I could never design rooms in which I wouldn't want to work or live in myself. If I were to design a prison, that would be a whole different story (laughs).

FF: You work for interior design firm AUKETT + HEESE, which specializes in exclusive furniture and materials. What does real luxury mean to you?

CM: I don't think you can measure luxury with money. My personal interpretation of luxury is creating something new: an extraordinary place or an impression. I embark on a journey of discovery for every project and spend a lot of time doing research. We also end up designing the odd piece of furniture ourselves – that's also a type of luxury.

FF: Our Leya Wingback has found its place at reception. Guests check in to the Fontenay seated at a table. Why is that?

CM: Rather than standing at a counter after a long journey, guests are comfortably seated in an armchair upon arrival, which is certainly something you don't see every day. But it fits in well with the hotel concept and encourages guests to feel right at home from the very first moment.

The Leya Wingback protects guests from the hustle and bustle of the hotel lobby and embraces them with traditional elegance and high-quality workmanship.



INSIDER-TIPPS

1 TOUR DURCH DIE MARSCH- UND VIERLANDE / TOUR THROUGH MARSCH-LANDE AND VIERLANDE



ILLUSTRATION: KARIN KELLNER

Toll ist es, wenn Gäste etwas mehr Zeit in Hamburg verbringen können und ich ihnen eine Tour durch die Marsch- und Vierlande empfehlen kann. Mit dem Fahrrad südlich Richtung Elbbrücken, über den Tatenberger Deich zu Kaffee und Kuchen. Dann weiter zu Hamburgs größter und ältester Windmühle – der Riepenburger Mühle, gebaut 1318. Ein tolles Bauwerk und ein schöner Platz, um sich die frische Luft um die Nase wehen zu lassen. Der Weg führt dann weiter zum Zollenspieker Fährhaus entlang des Deiches und wieder nördlich gen Innenstadt.

It's great when guests have a little more time to spend in Hamburg and I can recommend a tour through Marschlande and Vierlande. Cycling south toward the Elbe bridges and over Tatenberger dike for coffee and cake. Then on to Hamburg's largest and oldest windmill: built in 1318, Riepenburger Mühle is an impressive structure and a great place to enjoy the fresh air. The journey then continues on to the Zollenspieker Fährhaus building along the dike and again toward the north and downtown.



JAN RIEPEN
Head-Concierge, »The Fontenay«

Jan Riepen ist Head-Concierge von »The Fontenay« in Hamburg. Sein Beruf ist es, die großen, kleinen und manchmal sehr komplizierten Wünsche zu erfüllen. Angefangen hat alles mit einer Ausbildung zum Hotelfachmann – heute trägt er die kleinen goldenen Schlüssel an dem Revers seines Jacketts, die Clefs D'Or. Die Schlüssel zu einem riesigen Netzwerk, das das Wunscheerfüllen etwas einfacher macht. Wir haben uns von Jan Riepen fünf Hamburg-Tipps gewünscht.

Jan Riepen is head concierge at the Fontenay in Hamburg. His job is to fulfill wishes big and small, some of which can be quite complicated. It all began with his hotel management training – he now wears the small golden keys on the lapel of his jacket, the Clefs d'Or. Keys to an enormous network that make it a little easier to fulfill wishes. We asked Jan Riepen to provide us with five tips for Hamburg.

2 FLEETINSEL



In Sachen Kultur empfehle ich unseren Gästen gern die Fleetinsel bzw. den gesamten Gebäudekomplex an der Admiralitätsstraße und der Michaelisbrücke. Dort sind zahlreiche Galerien, die vom Innenhof zu erreichen sind und Kunst mit unterschiedlichsten Schwerpunkten präsentieren. /

For a dose of culture, I recommend our guests visit Fleetinsel, the entire building complex on Admiralitätsstrasse, and Michaelis bridge, where there are plenty of galleries that present many different types of art and can be accessed from the inner courtyard.

3 CHILEHAUS



Einer meiner Ansicht nach schönsten Orte in architektonischer Hinsicht ist das Chilehaus in der Hamburger Innenstadt. Es ist nicht nur eine Ikone, sondern zählt auch zum UNESCO-Weltkulturerbe. Mich faszinieren und beeindrucken die Formen jedes Mal, wenn ich dort bin. / In my opinion, one of the most beautiful places architecturally is the Chilehaus in downtown Hamburg. It's not only an icon, but also a UNESCO World Heritage Site. The shapes never fail to fascinate and impress me whenever I'm there.

4 RESTAURANT RIVE

Hier gehe ich selbst gern hin und unsere Gäste auch. Direkt am Kreuzfahrtterminal Altona gelegen, bietet das Rive ausgezeichneten Fisch und Seafood. Bei entspannter Atmosphäre genießt man eine Küche auf Top-niveau mit wunderbarem Blick in den Hafen, die Stadt und auf die Elbphilharmonie. / This is a place I like to go to myself, as do our guests. Located directly at the Altona cruise terminal, Rive offers outstanding fish and seafood. You can enjoy premium cuisine in a relaxed atmosphere and with an amazing view of the port, city, and Elbphilharmonie.

5 BUCHHANDLUNG FELIX JUD / FELIX JUD BOOKSHOP



Hamburgs älteste Buchhandlung, Antiquariat und Kunsthandel am Neuen Wall ist der perfekte Ort, um sich nach einem Museums- oder Galeriebesuch oder allgemein im Hinblick auf die schönen Künste zu vertiefen. Einfach herrlich, dort zu stöbern. / Located on Neuer Wall, Hamburg's oldest bookshop with new and old books and art is the perfect place to dive in a little deeper after a museum or gallery visit or simply explore fine art. It's a great place to browse.

ALLER GUTEN DINGE SIND DREI

—

GOOD THINGS COME IN THREES

Keine Zweifel: Die Gewohnheit, eine Ansammlung von Museen als Museumslandschaft zu bezeichnen, muss im Jenischpark entstanden sein! Es gibt nur wenige Orte auf dieser Welt, an denen Natur, Bildung, Müßiggang und sportlicher Eifer so mühelos ineinanderfließen wie auf der 42 Hektar großen, über zwei Jahrhunderte alten Grünfläche am Elbhang Othmarschens. Weitläufige Wiesen laden zum Grillen und Ballspielen ein, verschlungene Pfade zum Spaziergang. Und zwischendrin gleich drei Ausstellungshäuser. Besonders empfehlenswert: das Ernst Barlach Haus, das neben Werken des namensgebenden expressionistischen Zeichners, Bildhauers und Schriftstellers (1870 bis 1938) stets auch einen anderen Künstler präsentiert.

The practice of referring to a collection of museums as a museum landscape must have come from Jenischpark, which is more than 200 years old. There are few places in this world that seamlessly combine nature, learning, leisure, and sports quite like this 42-hectare park on the slopes above the Elbe River in the Othmarschen district. There's plenty of green space for barbecuing and kicking the ball around as well as winding paths just waiting to be explored. And between them three exhibition houses. Definitely worth a visit is Ernst Barlach Haus, which in addition to the expressionist printmaker, sculptor, and writer who gave it its name (1870 to 1938) also always presents one other artist.

Jenischpark; der beste Ort, um einen ausgedehnten Spaziergang mit Museumsbesuchen zu verbinden. / The best place to combine a leisurely stroll with a trip to the museum.

CULT & CULTURE

Vielfältig und bunt ist Hamburgs Kultur.
Hamburg's culture is diverse with a rainbow of colors.



1 MARKK

Das MARKK in Rothenbaum zählt zu den größten ethnografischen Museen Europas. Nachdem Barbara Plankensteiner Direktorin des Hauses wurde, hat sich nicht nur der Name geändert. Neben Ausstellungen gibt es auch Angebote wie Tangoabende oder Impro-Theater, um das Museum für ganz neues Publikum zu öffnen. / MARKK in Rothenbaum is one of Europe's largest ethnographic museums. Once Barbara Plankensteiner was appointed Museum Director, it was more than just the name that changed. In addition to exhibitions, there's now also a variety of offers such as tango evenings and improv theater, designed to open up the museum to a whole new audience.



2 SAMMLUNG FALCKENBERG / FALCKENBERG COLLECTION



Weit südlich der Elbe in den Harburger Phoenixhallen befindet sich die Sammlung Falckenberg. Allein die großzügigen Räume der denkmalgeschützten Industriearchitektur sind schon einen Besuch wert. / The Falckenberg Collection is housed at Phoenix-Hallen in Harburg district, far south of the Elbe River. As a designated landmark with spacious rooms, the industrial architecture alone is well worth a visit.

5 GALERIE SCHIMMING

Im schönen Eppendorf gelegen findet man die Galerie Schimming. Bekannte Künstler wie Alex Katz oder der Hamburger Simon Nelke bekommen hier eine Bühne, genau wie vielversprechende Nachwuchskünstler. / Located in the beautiful district of Eppendorf, Galerie Schimming provides a stage for well-known artists such as Alex Katz and Hamburg resident Simon Nelke as well as promising up-and-coming artists.

3 KAMPNAGEL

In einer ehemaligen Maschinenfabrik wird heute getanzt, gesungen und gespielt. In Winterhude – ganz nah zur Alster gelegen – bietet der Kulturkomplex alles von internationalen Musikacts über kleine, intime Theatervorführungen, Partys bis zu Flohmärkten. / A former machine factory is now the site of dancing, singing, and playing. In Winterhude – just a stone's throw from the Alster Lake – the cultural center offers everything from international music acts and smaller, more intimate theater productions to parties and flea markets.

4 SAUTTER + LACKMANN

In den großzügigen Räumen der Buchhandlung sind die Bücher zu Kunst, Kultur und Architektur bis unter die Decke verstaut und lassen sich zum Teil nur mit hohen Leitern erreichen. Hier kann man stundenlang schmökern! / The books on art, culture, and architecture are stacked as high as the ceiling in the spacious rooms of the bookshop and some of them can only be accessed with a tall ladder. You could easily spend hours here browsing through the books!



Alle Adressen finden Sie auf Seite 112 /
All addresses on page 112



DAS HYGGE

—
 Probier doch mal!
Taste this!

Das Wort »Hygge« stammt aus dem Dänischen und bedeutet so viel wie Gemütlichkeit. Auch hierzulande ist es immer häufiger zu hören, es gibt sogar ein Magazin, das so heißt. Im gleichnamigen Restaurant in Klein Flottbek im Westen Hamburgs dagegen wird nicht nur über diese besondere skandinavische Gemütlichkeit geredet, sie wird konsequent ausgelebt: In einem ehemaligen Stall, in dem sich früher Polo-Pferde von ihren schweißtreibenden Einsätzen erholten, sitzen nun Menschen ums Kaminfeuer, verwöhnt mit feinem, saisonalem Essen, das gerne auch mal am ganzen Tisch geteilt wird. Und dazu gibt's exquisite Drinks. So hyggelig, dass sogar Dänen über die Grenze kommen!

The word »Hygge« comes from Danish and basically means »coziness.« It's something you're more and more likely to hear around here, too. In fact, there's even a magazine by that name. At the restaurant of the same name in Klein Flottbek in western Hamburg, they not only talk about this extraordinary Scandinavian coziness, but also embrace it across the board: in a former stall, where polo horses once recovered from their sweat-inducing activities, people now sit around the fireplace, pampered with fine, seasonal cuisine that's often shared by everyone at the table. And there are also exquisite beverages. This Hygge is so cozy that it even draws Danes from across the border!



»NUR FÜR
GOURMETS
IST DIESER
PLATZ
LANGFRISTIG
ZU SCHADE«

—

»THIS PLACE
WOULD BE
WASTED ON
GOURMETS
ALONE«



Norman Etzold,
Chefkoch / head chef

LE CANARD NOUVEAU

A

Als er das Le Canard nouveau erstmals betrat, sei es in einem desolaten Zustand gewesen, erzählt Norman Etzold, während er an einem Montagabend durch die neuen Gasträume und die neue Küche führt. Ein Betongerippe – viel mehr sei nicht übrig gewesen von dem Laden in feinsten Elbhanglage mit Blick auf die Containerterminals. Zwei prägende Persönlichkeiten standen hier, in Hamburg-Othmarschen, über einen langen Zeitraum am Herd: der Österreicher Josef Viehauser und Ali Güngörmüş, der im Le Canard nouveau als erster türkischstämmiger Koch einen Michelin-Stern erkochte.

Das Restaurant galt als Treffpunkt der gehobenen Gesellschaft – fragt man den neuen Küchenchef, muss das in Zukunft nicht unbedingt so sein.

Norman Etzold, ein 35 Jahre alter Thüringer mit tätowierten Unterarmen, der zuletzt im Wiener Ein-Sterne-Restaurant „Palais Hansen“ kochte, war fast von Anfang an dabei und entschied mit, wie die traditionsreichen Räume umgestaltet wurden. Das neue Restaurant Le Canard nouveau kommt elegant-reduziert daher, 54 Gäste finden Platz an weiß eingedeckten Tischen, ringsherum dominieren helle Holztöne und an den Wänden hängen eingerahmte Skizzen des Stararchitekten Meinhard von Gerkan, des Besitzers des Restaurants. Zum Gespräch setzt sich Etzold mit einer Tasse Espresso an den Chefs Table, nur ein gläsernes Schiebefenster trennt ihn hier von seinem Arbeitsplatz.

FREIFRAU: Herr Etzold, Sie hatten in Wien einen Job als Chefkoch in einem Einsternerrestaurant. Statt nach einem zweiten Stern zu streben, fangen Sie jetzt in Hamburg noch mal von ganz vorn an. Was reizt Sie an dieser Aufgabe?

NORMAN ETZOLD: Dass ich hier von Beginn an meinen eigenen Drive reinbringen kann. Ich habe insgesamt 14 Jahre lang in verschiedenen Restaurants und Hotels gearbeitet. Es ist schön, das Know-how, das ich mir dabei angeeignet habe, jetzt gesammelt anzuwenden zu dürfen.

FF: Das Le Canard Nouveau hat prominente Vorgänger – Josef Viehauser und TV-Koch Ali Güngörmüş. Haben Sie Angst, mit Ihren Vorgängern verglichen zu werden?

NE: Absolut nicht. Klar ist es unser Ziel, wieder einen Stern zu bekommen, ich werde mich aber nicht daran messen, was die beiden hier gemacht haben. Josef Viehauser hat vor 15 Jahren im Le Canard gearbeitet. Da habe ich gerade erst angefangen zu kochen. Jeder weiß, wie schnell sich die Küche verändert. Auch zu Ali habe ich keinerlei Bezüge. Ich habe ihn nur kurz kennengelernt, als er neulich mal zum Lunch vorbeikam. Er hat arabisch-mediterran gekocht – meine Küche ist ja ganz anders.

FF: Wie kochen Sie denn?

NE: Produktfokussiert, ohne Chichi, mit vielen grünen Aromen. Ich nutze die Natur, bereite Gemüse und Früchte zu, die gerade Saison haben, und wenn es zu viele davon gibt, wecke ich sie ein oder fermentiere sie. Ich finde es schön, dem Gast zu sagen, dass er gerade eine Taglilienknospe isst, die es genau drei Wochen lang gibt. Da braucht es dann nicht viel mehr dazu als eine schmackhafte Mayonnaise. Regionalität schreibe ich mir trotzdem nicht fett auf die Brust.

FF: Warum nicht?

NE: Weil ich ab und zu gerne eine Jakobsmuschel oder einen Steinbutt zubereite. Das heißt aber nicht, dass wir nicht darauf achten, dass unsere Hauptprodukte aus der Gegend kommen. Zander, Kabeljau oder Lamm zum

Beispiel würde ich nie einfliegen lassen. Das finde ich dumm. Davon gibt's im Norden genug.

FF: Wie kommt diese Philosophie bei langjährigen Gästen an?

NE: Allgemein sehr gut. Ich glaube, sie merken, dass wir ein Team sind, das wirklich Lust hat, das Frische verspricht. Der eine oder andere Gast meint aber schon mal, dass es mehr Prunk bräuchte.

FF: Das Le Canard nouveau befindet sich in einem der nobelsten Stadtteile Hamburgs mit einer wunderschönen Aussicht auf die Elbe – aber recht weit außerhalb. Machen sich Gäste aus fern gelegenen Stadtteilen auf den Weg zu Ihnen?

NE: Ich hoffe es. Man muss heute auf jeden Fall keine Berührungsangst mehr haben, weil im Le Canard der Geldadel sitzt. Mir ist absolut wichtig, dass jeder willkommen ist. Ich begrüße alle gleich – egal, ob sie im T-Shirt oder in einem edlen Oberhemd kommen. Unser Lunch-Menü zum Beispiel kostet 45 Euro. Sehr erschwinglich, finde ich.

FF: Sie haben angekündigt, mindestens fünf Jahre in Hamburg zu bleiben. Wo steht Ihr Restaurant dann?

NE: Auf derselben Stufe, auf der es vor fünf oder zehn Jahren stand. Außerdem ist es mein Ziel, unsere Terrasse bis dahin zu öffnen, sie soll ein place to be für alle werden. Ich träume von einem Bio-Sonntagsbrunch mit Live-Ei-Station. Ich könnte mir auch vorstellen, alle paar Monate ein Spanferkel zu machen, mit dem Grill, den Ali hier stehen gelassen hat. Nur für Gourmets ist dieser Platz langfristig zu schade.

T

The first time he set foot in Le Canard Nouveau, it was in a bleak state, says Norman Etzold, giving a tour of the new dining areas and new kitchen one Monday evening. Located in an upscale neighborhood overlooking the Elbe River and container terminals, the venue was little more than a concrete shell. Two key figures have spent endless hours here in Hamburg-Othmarschen slaving over the stove: Austrian Josef Viehauser and Ali Güngörmüş, who at Le Canard Nouveau was the first chef with Turkish roots to earn a Michelin star.

While the restaurant was once a hot spot for high society, the new chef doesn't necessarily see the need to keep it that way.

Born in Thuringia, 35-year-old Norman Etzold has tattooed forearms and most recently worked at the one-star restaurant Palais Hansen in Vienna. He's been involved since nearly the beginning and even helped make decisions about redesigning the traditional rooms. The new Le Canard Nouveau is elegant and small, with seating for 54 guests at tables covered in white linens. The space is dominated by light-colored wood finishes and features framed sketches by leading architect Meinhard von Gerkan, the restaurant owner, on the walls. Etzold sits down for

a conversation and an espresso at the chef's table, with nothing but a sliding window between us and his workspace.

FREIFRAU: Mr. Etzold, you were head chef at a one-star restaurant in Vienna. Rather than pursuing a second star, you've chosen to start over in Hamburg. What is it about this challenge that appeals to you?

NORMAN ETZOLD: The fact that I can contribute from the beginning. I've been working at different restaurants and hotels for 14 years now. I love the idea of being able to put to use all of the knowledge that I've gathered in all that time.

FF: Le Canard Nouveau boasts prominent predecessors – Josef Viehauser and TV chef Ali Güngörmüş. Are you worried about being compared to your predecessors?

NE: Absolutely not. Our goal is, of course, to earn another star, but I won't measure my success by how I stack up compared with the other two. Josef Viehauser worked at Le Canard 15 years ago. I was just starting to cook. Everyone knows how quickly cuisine changes. I don't have any connections to Ali either. We met recently when he stopped by for a quick lunch. He focused on Arab/Mediterranean cuisine – mine is completely different.

FF: What's your cooking style?

NE: Focused on the product, with lots of green flavors and without all the chichi. I rely on nature and work with fruit and vegetables that are currently in season. And if there's just too much of it, I bottle or ferment it. I like the idea of being able to tell customers that they're eating a daylily bud that's only available for exactly three weeks. Served with not much more than a flavorful mayonnaise. At the same time, I don't go around talking about regional ingredients all the time.

FF: Why not?

NE: Because occasionally I like to serve up scallops and turbot. But that's not to say we don't make a real effort to source our main products locally. I'd never fly in, say, zander, cod, or lamb. That would be ridiculous. There's enough of those up here in the north.

FF: How do long-standing guests respond to this philosophy?

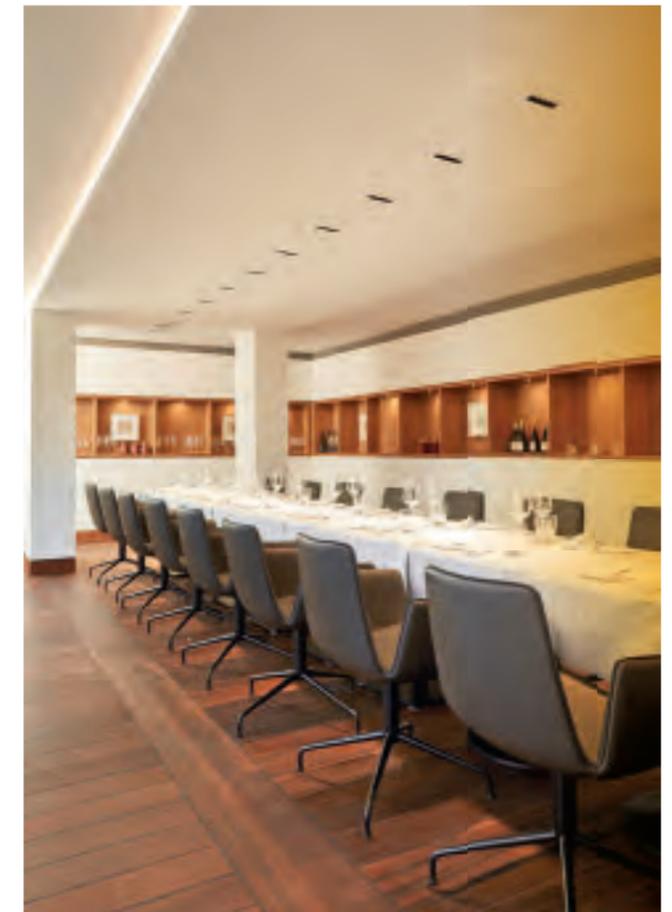
NE: Generally very well. I think they see that we're a team that wants nothing more than to serve up fresh ingredients. Occasionally a guest will say that we could do with a bit more fanfare.

FF: Le Canard Nouveau is located in one of the wealthiest districts in Hamburg and offers a breathtaking view of the Elbe River – but it's not exactly close by. Do you also have customers come in from neighborhoods farther away?

NE: I hope so. You no longer have to worry about rubbing elbows with the rich and famous at Le Card. For me it's essential that everyone feel welcome. I greet everyone the same – whether they're in a T-shirt or a fine dress shirt. Our lunch menu, for example, costs €45. Pretty affordable, I'd say.

FF: You said you'd be staying in Hamburg for at least five years. What about your restaurant?

NE: Things will continue just as they did five or ten years ago. My goal is also to open our terrace by that time. It should be the place to be for everyone. I dream of an organic Sunday brunch with a manned egg station. I could also imagine serving up a suckling pig every few months, using the grill Ali left here. This place would be wasted on gourmets alone.



Das Le Canard nouveau mit fantastischem Blick auf die Elbe. Mit dem neuen Chefkoch Norman Etzold soll das Restaurant für die Zukunft gewappnet werden. / Le Canard Nouveau with a breathtaking view of the Elbe River. With new head chef Norman Etzold, the restaurant is well positioned for the future.



CITYSIDE & WATERSIDE

Am besten erlebt man Hamburg am, über oder unter Wasser.
The best way to experience Hamburg is next to, on, or underwater.



1 DER ALTE ELBTUNNEL / THE OLD ELBE TUNNEL

Der alte Elbtunnel von 1911 führt direkt von den Landungsbrücken auf die andere Seite des Hafenbeckens und lässt sich zu Fuß erkunden, kostenfrei und zu jeder Tages- und Nachtzeit. Die coolsten 426 Meter der Stadt! /

The old Elbe tunnel from 1911 leads directly to Landungsbrücken on the other side of the harbor basin and can be explored by foot and free of charge any time of day or night. The coolest 426 meters in the city!

Alle Adressen finden Sie auf Seite 112 /
All addresses on page 112

2 HAFENKRAN-HOTEL

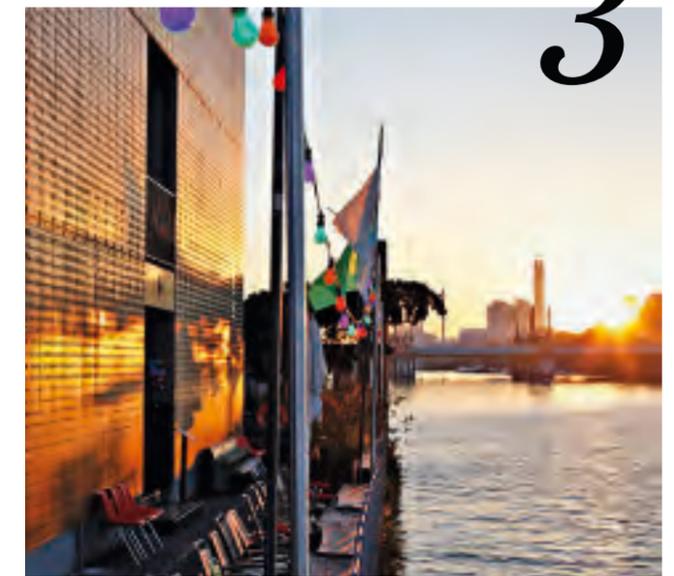
Hamburgs kleinstes Hotel ist gemacht für genau zwei Gäste. Und auch, wenn es vom Design her absolut zeitgemäß erscheint, versetzt es einen zurück in die Zeit, als hier tatsächlich noch Schiffe beladen wurden. / Hamburg's smallest hotel was designed for just two guests. And while the design has an absolutely contemporary look and feel, it will take you back to a time when ships were actually loaded here.



5 THE CHUG CLUB



Bekannt ist der auf Tequila spezialisierte Laden von Bettina Kupsa für sein fein abgestimmtes Fünf-Gänge-Menü mit einem kleinen Bier. Ideal für neugierige Alkoholgenießer. Eine Barkultur-Oase inmitten von Absturzkitschen. / Bettina Kupsa's locale specializes in tequila and is known for its meticulously planned five-course menu with a small beer. Ideal for curious alcohol enthusiasts. An oasis of bar culture in a sea of dive bars.



CAFÉ ENTENWERDER 1

Langsam dehnt sich die Hamburger Innenstadt nach Osten aus. Einen Szenetreff gibt es längst: das Café Entenwerder 1, gelegen auf einem Ponton. Kaffeetrinkend blickt man auf den Peutehafen und sieht Schuten vorbeigleiten. / While downtown Hamburg has gradually expanded into the east, there has long been a trendy spot there: Entenwerder 1 cafe situated on a pontoon. You can gaze at Peutehafen port and watch barges slip by as you sip your coffee.

4 STRANDPERLE

Der Ort zum FüÙe-in-den-Elbstrand-Stecken, In-die-Sonne-Blinzeln und Vom-Mittelmeer-Träumen. Bis ein Containerriesen einem das Licht raubt und man wieder weiß, wo man ist: in der Schmuddelwetter-Metropole schlechthin. Nirgends sonst ist Hamburg so zauberhaft abgehoben und geerdet zugleich wie hier. / The perfect place to bury your toes in the sand of Elbe beach, soak up the rays of the sun and dream of the Mediterranean. That is until a giant container ship steals your sunlight, reminding you where you are: the city of lousy weather. Nowhere else in Hamburg is quite as magical and yet grounded as here.



10

RESTAURANT-TIPPS

Zusammenkommen, gemeinsam essen und trinken, die Zeit vergessen.
Coming together to eat, drink, and be merry.

ILLUSTRATION: DANIEL EGNÉUS



Wie schmeckt die Gegenwart? Dieser Frage kann man im Restaurant »Sosein« nachgehen. Küchenchef Felix Schneider bringt alles genau so auf den Teller, wie es die Zeit und Reife hergibt. Genau dann, wenn es so weit ist. Etwa 80 Prozent des verwendeten Gemüses stammt aus eigenem Anbau, besonders für alte deutsche Tomatensorten interessiert sich der fränkische Koch. Alles andere kommt von regionalen Produzenten oder wird im nahen Wald selbst gesammelt. All die hervorragenden Produkte werden mit viel Authentizität, Bescheidenheit und vor allem Leidenschaft zu Menüs zusammengebracht, die dem Rhythmus der Natur folgen. Dass Felix Schneider dafür jüngst zwei Michelin-Sterne verliehen bekam, scheint fast nebensächlich.

What does now taste like? If you're looking for an answer, Sosein is a restaurant to try. Everything head chef Felix Schneider plates is what the particular time of the year serves – perfectly ripe, finally mature, and all ready to be enjoyed. The Franconian chef grows around 80% of the vegetables he uses himself and is particularly interested in old German varieties of tomato. Everything else comes from regional producers or is gathered in the nearby forest. All of the exceptional products are combined with lots of authenticity, modesty, and, above all else, passion to create menus that follow the rhythm of nature. The fact that Felix Schneider recently received two Michelin stars almost seems beside the point.

Nō
1

SOSEIN
Heroldsberg



Altes Gewölbe und offengelegtes Gebälk werden im Gastraum des Restaurants »Sosein« mit feinen Materialien, dunklen Farben und einem entspannten Lichtkonzept kombiniert. / In the Sosein dining space, a vaulted ceiling and beams restored using the finest materials are presented using dark colours and a relaxed lighting concept.





FINE DINING

Michael Scheil und Stefan Burchhardt haben ein Wunder vollbracht: Die zwei Freunde haben einen Ort, an dem gewöhnlich keine gastronomischen Träume beginnen, ein Fliesengeschäft in Essen-Werden, gelegen zwischen S-Bahn und einem Fußballplatz, in einen place to be verwandelt! Ihr Restaurant Chefs & Butchers ist die perfekte Symbiose aus Industriechic und Wohligkeit - und vereint zwei absolute Handwerkskünstler: Chefkoch Scheil bereitet bodenständig-filigrane Gerichte zu, sein Kompagnon, der Fleischer Burchhardt, liefert ihm perfekt abgehangene Steaks und Filets.

Nō 2

CHEFS & BUTCHERS

Essen

The two friends Michael Scheil and Stefan Burchhardt have worked a miracle, transforming a location where dining dreams don't usually begin - a tile business in Essen-Werde located between the S-Bahn train line and a football pitch - into the place to be! Their restaurant Chefs & Butchers is the perfect symbiosis of industrial-chic and cozy - and brings together two true artisans: head chef Scheil prepares traditional, elegant dishes, while his partner, butcher Burchhardt, provides him with perfectly hung steaks and fillets.

Nō 3

LEGER AM DOM

München / Munich

300 Quadratmeter Fläche für 120 Gäste, dazu eine große Freischankfläche: Das Leger am Dom würde viele Gastronomen in Stress versetzen. Bei den Ables sieht das etwas anders aus: Die Wirtfamilie ist es gewohnt, auf dem Oktoberfest ein Zelt mit 4.500 Sitzplätzen zu betreiben, das Marstall-Festzelt. Ihr Restaurant am Fuße der Münchner Frauenkirche gibt ihnen die Möglichkeit, runterzukommen. Und das spürt man als Gast. In lässig-edlem Ambiente werden einem im Leger am Dom Speisen wie Backhendl mit Kartoffel-Feldsalat oder marinierte Lachsforelle serviert. Ein Prosit der Entschleunigung!

300 square meters of space for 120 guests, plus a large outdoor seating area: the LEGER AM DOM restaurant would stress many restaurateurs. But that's not the case with the Ables family, which is used to running the Marstall party tent with its seating for 4,500 guests during Oktoberfest. In fact, they come to their restaurant right next to the Munich Frauenkirche church to relax. And that's something you can actually feel as a guest. In the casually elegant ambience, LEGER AM DOM serves a variety of dishes such as breaded fried chicken with potato and mâche salad and marinated trout. Here's to taking it easy!

FINE DINING

Nō 4

PETIT AMOUR

Hamburg





Der Trüffel: ein knolliger, meist unterirdisch wachsender Pilz. Er gehört zu den teuersten und kulinarisch wertvollsten Pilzen. / One of the most expensive fungi, truffles are a generally stumpy, rounded growth found below ground.

Der Hamburger Boris Kasprík setzt im »Petit Amour« auf die französische Kochkunst und hervorragende Produkte. Dafür geht er auch mal mit auf Trüffelsuche.



Das Trüffelschwein frisst die aufgespürten Delikatessen am liebsten selbst. / Although they prefer to eat their finds themselves, truffle pigs can be trained.



DER PRODUKT-FETISCHIST

Produktküche – ein Begriff, der für sich genommen absurd ist. Was, wenn nicht Produkte, sollen schon in einer Küche verarbeitet werden? Ein Tennisspieler spricht doch auch nicht von Balltennis und kein Maurer käme auf die Idee, sich als Steinmurer vorzustellen.

In der Küche sieht die Sache jedoch etwas anders aus: Jahrzehntelang aus Briefkästen herausragende Supermarkt-Prospekte voll ganzer Hähnchen für 4,69 Euro haben dafür gesorgt, dass auch in immer mehr Restaurants erst auf den Preis und dann aufs Produkt geguckt wurde. Hauptsache, billig. Der kulinarische Rockstar hieß Geschmacksverstärker.

Wenn also einer wie Boris Kasprík sagt, er habe sich der Produktküche verschrieben, dann ist das keine Phrase. Kasprík, 34 Jahre alt, kurze, blonde Haare, kantige Brille, gehört zu einer Generation von Köchen, die sich aufs Wesentliche zurückbesinnen. In einer Zeit, in der sich das Klima wandelt und mehr und mehr anerkannt wird, dass viele Ressourcen endlich sind, begreifen sie ihren Beruf stets auch als eine gesellschaftspolitische Aufgabe. Sie stehen dafür ein, Lebensmittel wertzuschätzen, rufen ihre Mitmenschen dazu auf, sich mit der Herkunft von Gemüse und Fleisch zu beschäftigen, mit den Bedingungen, unter denen es idealerweise entsteht – und zu akzeptieren, dass Qualität nun mal selten zum Schleuderpreis verfügbar ist.

Anders als für andere junge Köche hierzulande ist es für Kasprík allerdings nicht entscheidend, dass seine Produkte aus dem unmittelbaren Umland stammen. Er ist kein Regionalradikalist. Eine Tomate muss nicht zwingend auf dem Feld nebenan gewachsen sein, wichtiger ist, dass sie in absoluter Topqualität vor ihm auf dem Schneidebrett liegt. »Ich bin ein Produktfetischist«, sagt Kasprík. Und das Land, das ihn ins Schwärmen bringt,

ist nun mal Frankreich. Nirgendwo sonst wüchsen die Produkte, mit denen er am liebsten arbeite, so perfekt – Artischocke, zum Beispiel, oder Steinbutt, Meeresfrüchte und Geflügel.

Kaspríks Einsternrestaurant, das Petit Amour im gemütlichen Hamburger Stadtteil Othmarschen, ist eine Hommage an die französische Küche. Der kleine, unpräzise Eckladen steht für große Kochkunst: In einer winzigen Küche verfeinert und neuinterpretiert der gebürtige



Boris Kasprík,
Chefkoch und Inhaber /
head chef and owner

Hamburger, was er sich bei Starkoch Alain Ducasse in Paris angeeignet hat. Seine prägendste Lehrzeit, wengleich auch seine Wanderjahre durch Deutschland, Belgien und Japan ihre kulinarischen Spuren hinterlassen haben. Kasprík selbst bezeichnet seine Küche als »hochwertig modern, aber harmonisch«. Es sei unabdingbar, sich als Gastgeber und Koch stetig zu verbessern, Dinge neu zu betrachten, er sagt aber auch: »Ich muss das Rad nicht neu erfinden, es funktioniert nun mal am besten, wenn es rund ist.« Soll heißen: Eine richtig gute Sauce wird für ihn immer die Basis bleiben. Genauso wie gewisse Geschmackskombinationen. Krustentiere und Erbsen etwa ergänzten sich wunderbar und würden daher immer wieder zusammen auf seiner Karte stehen.

Zwei neue Menüs entwickelt Kasprík in der Regel pro Jahreszeit, je nachdem, wie es das Wetter zulässt. Einmal die Woche liefert ihm ein Händler die Produkte aus Frankreich, die er braucht. Ein Transport, der das Klima belastet, das ist dem Sternekoch bewusst. Wo es ihm möglich ist, denkt er daher auch lokal. Deutsche Zwiebeln etwa – mindestens genauso gut wie französische. Ein weiteres Beispiel ist Wasser: Warum wie viele andere Restaurants aus Italien heranschaffen? Eine Filteranlage tue es vollkommen. Das Hamburger Leitungswasser sei qualitativ hervorragend.

Um sich zu vergewissern, dass selbiges auch für die Lebensmittel aus der Ferne gilt, packt der Küchenchef einmal im Jahr ein Zelt ein und fährt mit seinem Kombi in den Süden. Eine Woche entspannt er auf einem Campingplatz von seiner kräftezehrenden Arbeit. Als Restaurantbesitzer kümmert er sich nicht nur ums Essen, er ist auch Personalabteilung, Hausmeister, Buchhaltung und Sommelier. Dann macht er sich auf den Weg zu Weinbauern, Hummerfischern und Austernproduzenten, um ihre Ware besser kennenzulernen.

Besonders gerne erinnert sich Kasprík daran, wie er mit zwei Trüffelsuchern unterwegs war. Im italienischen Piemont begleitete er einen Herrn, der einen Hund für sich suchen ließ, im französischen Périgord einen, der lieber aufs Schwein setzte. »Es war sehr spannend, das mal so zu vergleichen«, sagt Kasprík. Er lernte, dass Hunde bei so vielen Trüffeln wie möglich anschlagen, egal, ob sie reif sind oder nicht, weil sie auf eine Belohnung hoffen. Das Schwein dagegen pickt nur die reifen heraus, da es sie selbst verspeisen will.

Manchem mag dieses Detailwissen »nerdig« erscheinen. Letztlich macht jedoch genau das den Unterschied zwischen einem guten und einem exzellenten Koch aus.

Passionate about products? Although these words are often used to describe chefs, there is something absurd about them inasmuch as, if they don't use products to make food, what else are people in kitchens supposed to use? No-one talks about tennis stars being 'passionate about tennis balls', after all. Then again, the kitchen is not the tennis court, and there is a broader issue with products inasmuch as decades of supermarket advertising promoting whole chickens for less than the price of your average tennis ball mean that many restaurants have also started prioritising price when it comes to selecting the products they work with. Quality? Sure, but it shouldn't cost too much.

The knock-on effect of this is that a lack of natural flavour has had to be compensated for with all sorts of kitchen tricks and fixes.

So when a chef like Boris Kaspruk says that 'it's all about the products', that isn't as banal a statement as it may seem. Kaspruk – short blonde hair, angular glasses, 34 years of age – is part of new generation of chefs who are going back to basics. In a time in which a changing climate is becoming a tangible reality and we are increasingly becoming aware that resources are limited, many chefs are starting to see a broader societal role for themselves: valuing and respecting food-stuffs; encouraging people to think about where the food they eat comes from, about the conditions in which they would like it to be produced, and about the fact that, by and large, good quality simply cannot be had at rock-bottom prices.

Not that Kaspruk sticks, like many other young chefs in Germany today, to a radically regional concept; as far as he is concerned, a tomato doesn't have to be grown on a field within sight of his restaurant to taste good. What is more important to Kaspruk is the quality of the products which find their way onto his chopping board: »I am passionate about products. It's almost a fetish,« confides the Hamburg chef; and no country awakens his product passions as much as France. »It's simply the case that the things I like to cook – artichokes, for instance, or turbot, shellfish, poultry – are at their best there.« Accordingly, his Michelin-starred restaurant Petit Amour in Hamburg's laid-back, villagey Othmarschen area, is a homage to French cookery. It's a small, unpretentious corner space which aims for big cuisine: Kaspruk, born and raised in Hamburg, worked for star chef Alain Ducasse in Paris, and in his tiny kitchen, he works on refining and reinterpreting what he learned there and elsewhere during the years he spent in kitchens in Germany, Belgium, and Japan. Asked to describe his own cookery, Kaspruk opts for »contemporary, premium, but harmonious«. His philosophy is that, although, both as a chef and a host, there is always room for improvement, always reason to re-examine what you do, there is also no need to reinvent the wheel: »Just as a good wheel is always round, so a good dish always needs a good sauce; certain combinations of flavours – crustaceans and peas, for example – always work well together, too. That's why you'll often find them together in my dishes.«

As a general rule, Kaspruk likes to develop two new menus per season, taking

account of the weather each year. He gets weekly deliveries from France – and is aware that this expands his carbon footprint, which he tries to rein in in other areas: »Where I can, I go local. German onions are generally just as good as French ones.« And then there's the German foible for mineral water: »I don't see the point to having water driven up from Italy like many restaurants do. All you need is a water filter: what comes out of the tap Hamburg is excellent.«

Just to make sure that the same applies to his other products, once a year, Kaspruk jumps in his car and heads south for a week's camping. It's a rare break from what is no easy job: as well as cooking, running a restaurant means being a boss, a caretaker, an accountant, and a sommelier, too. And when so he's on holiday, Kaspruk visits producers such as vineyards, lobster catchers, and oyster farmers to get a better understanding of these ingredients.

Two highlights among these journeys of culinary discovery were when went out searching for truffles – in Piedmont with an Italian who had trained a dog and in Périgord with a Frenchman who preferred to use a pig. »It was a very interesting to compare the two,« he says, »and I learned that dogs will start barking at each and every truffle, whether ripe or not, because they are hoping for a reward. The pig, however, only goes for the ripe ones it wants to eat itself.«

If that level of detail sounds somewhat nerdy, it's probably worth remembering that it is precisely this depth of knowledge which distinguishes truly excellent chefs from the merely competent.

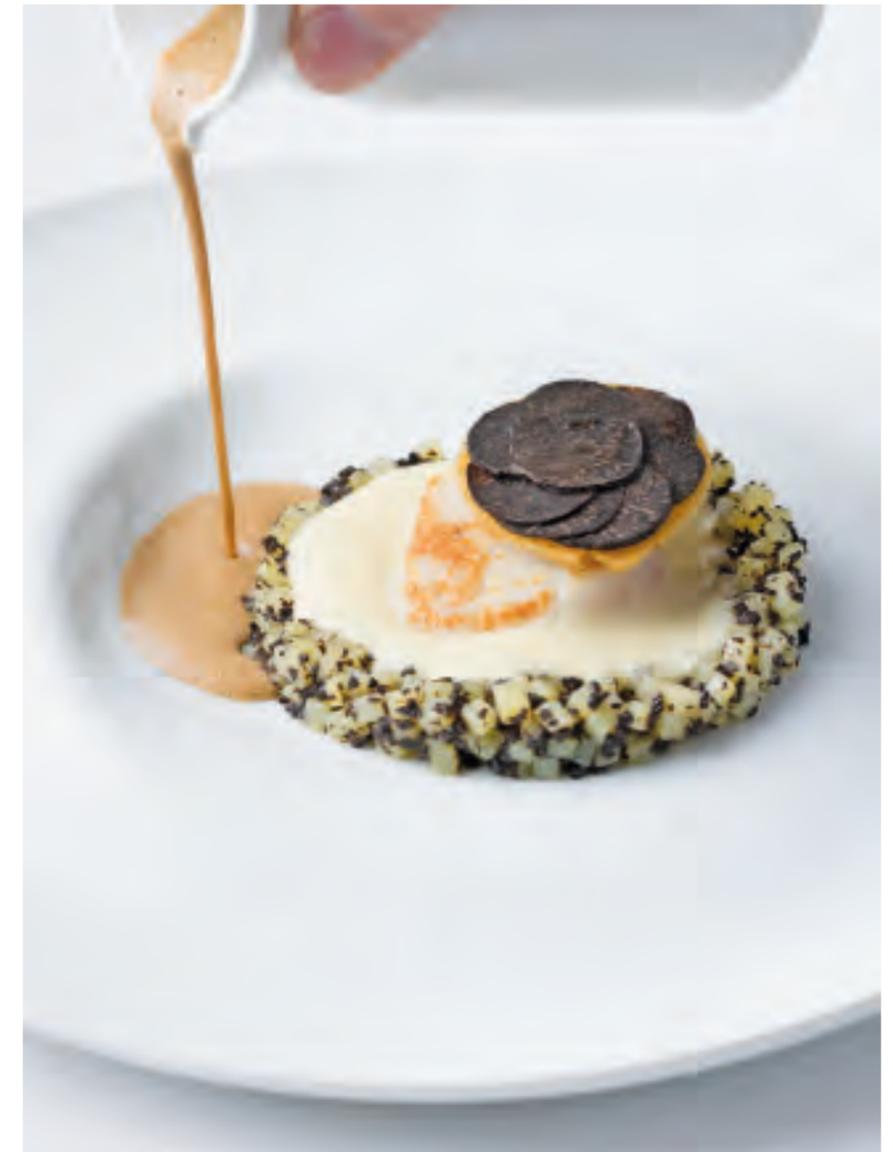
PASSIONATE ABOUT PRODUCTS



Das schicke Lokal liegt im unprätentiösen Ottensen. / His stylish restaurant is located in Hamburg's laid-back Ottensen district.

In his Petit Amour restaurant, Hamburg's Boris Kaspruk lets traditional French cooking and quality products do the talking – and can sometimes be found searching for truffles himself.

Boris Kaspruk kocht so, dass Gäste jedes einzelne Produkt erkennen. / Boris Kaspruk cooks in such a way as every ingredient remains recognisable.





FINE DINING

Nō 5



MELIEFSTE

Wolphaartsdijk

Von der Terrasse des Restaurants bietet sich ein schöner Blick auf den Jachthafen und die See – den Sehnsuchtsort und Frischemarkt von Küchenchef Thijs Meliefste. Der Sternekoch bringt die erstklassigen regionalen Zutaten aus der See und dem fruchtbaren Boden zusammen und kreiert authentische und zugleich fantasievolle Gerichte, die hervorragend zubereitet und immer schön ausgewogen sind. Passend dazu der Innenraum, dessen Gestaltung zwar dezent gehalten ist, seinen Gästen aber trotzdem eine kreative Spannung nicht vorenthält.

The restaurant terrace offers a breathtaking view of the marina and sea – Chef Thijs Meliefste's fresh market and a location close to his heart. The top chef brings together premium regional ingredients from the sea and the fertile soil, creating authentic and imaginative dishes that are wonderfully prepared and always well balanced. And there's an interior to match: though understated in its design, it offers guests an exciting and creative atmosphere.



Nō 6

FINE DINING



HERR HOSHI

Ahrenshoop

Ein kulinarisches Highlight in Ahrenshoop an der Ostsee ist das frisch eröffnete Restaurant »Herr Hoshi« auf der Dachterrasse des Hotel Seezeichen. Mit viel Liebe zum Detail wurde das Restaurant von Daniela Schmidt eingerichtet – an Tischen, die in der hauseigenen Tischlerei hergestellt wurden, stehen auch ein paar Leya Stühle. Handarbeit ist für die Inhaber nicht nur Nachhaltig – für sie bedeutet es auch die größtmögliche Unabhängigkeit. Seien es Tischlerarbeiten, Speiseeis aus eigener Herstellung, selbst hergestellte Backwaren oder das große Wandbild, dass vom Hamburger Street-Art-Künstler Bobbie Serrano anfertigt wurde. Bei soviel Engagement in Handarbeit gerät fast das köstliche Essen in Vergessenheit. Aber auch nur fast.

Located on the roof terrace of Hotel Seezeichen, the recently opened Herr Hoshi restaurant is a culinary highlight in Ahrenshoop on the banks of the Baltic Sea. The restaurant, designed by Daniela Schmidt, was furnished with attention to detail, featuring several Leya chairs as well as tables manufactured in the company's own carpentry workshop. For the owners, craftsmanship not only means sustainability, but also maximum independence. With so much done by hand and with passion, whether its carpentry, homemade ice cream, handmade baked goods, or the huge mural, which he commissioned street artist Bobbie Serrano to paint, you almost forget about the delicious food. But just almost.

MAXIMILIAN LORENZ

Köln / Cologne

Nō 7



»VIEL WEIN UND BUNTSTIFTE«

E

»Ein kochender Hansdampf voller Elan, Energie und Ehrgeiz«, so hat ein Restaurantkritiker Maximilian Lorenz kürzlich genannt. Tatsächlich beschreibt das den 28-jährigen Spitzenkoch ziemlich gut. Angefangen hat seine steile wie eigenwillige Karriere mit einem eintägigen Praktikum beim damaligen Dreisternekoch Dieter Müller. Ein Geschenk seiner Eltern zum elften Geburtstag. Etwas später folgte eine Lehre im feinen Restaurant »Zur Post«, gelegen im Bergischen Land. Danach brach Lorenz mit der Konvention angehender Küchenchefs, nach einer Ausbildung zunächst durch die Welt zu reisen und sich in namhaften Restaurants weiterzuentwickeln. Mit gerade einmal 21 machte er sich selbständig. Vier Jahre verfeinerte er in Köln im »L'Escalier« seine französisch geprägte Küche, bis ihm der erste Michelin-Stern verliehen wurde – und erste Zweifel aufkamen: »Ich habe hinterfragt, ob es wirklich meine Leidenschaft ist, französisch zu kochen, und meine Antwort war: Bullshit«, erzählt Lorenz. Die Konsequenz: sein neuer Laden, zwischen Kölner Hauptbahnhof und Rhein, benannt nach ihm selbst, gewidmet der deutschen Küche. Auf den Tisch kommt ausschließlich, was zwischen Ostsee und Alpen wächst. Seit 2018 erforscht, verfeinert und dekonstruiert Lorenz nun Traditionsspeisen wie Sauerbraten, Halven Hahn oder Fischbrötchen und wurde dafür bereits wieder mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Daneben betreibt er die Weinbar »heinzhermann«, das Barbecue-Bistro »Pigbull«, den Container-Imbiss »Smax« und ist am »Alten Lindenhof« beteiligt, einem Gasthof in seiner Geburtsstadt Bergisch Gladbach.

FREIFRAU: Herr Lorenz, Ihr Leben als Koch und Geschäftsmann sieht nach viel Arbeit und Stress aus. Wie entspannen Sie an einem freien Tag?

MAXIMILIAN LORENZ: Ich stehe morgens um sieben auf und bin um acht auf dem Golfplatz: neun Loch spielen, mindestens mein Handicap bestätigen. Zurück zu Hause frühstücke ich, am liebsten mit einem Glas Champagner. Dann geht's in die Therme: zwei Stunden saunieren, dabei mindestens zwei Mal einschlafen. Zurück auf meiner Couch gucke ich eine halbe Stunde Fernsehen. Anschließend gehe ich mit Freunden oder meiner Familie essen, trinke guten Wein und bin wieder zurück, bevor der Tatort beginnt.

FF: Hört sich sehr durchstrukturiert an.

ML: Mein Leben ist komplett durchstrukturiert. Ich brauche feste Abläufe, um alles zu bewältigen. Es ist aber vollkommen okay für mich, so unter Strom zu stehen. Ich habe mir meinen Beruf selbst ausgesucht. Meine absolute Leidenschaft. Statt in der Sternegastronomie zu arbeiten, hätte ich ja auch Wirt in einer Schnitzelbude werden können.

FF: Keine Sehnsucht, einfach mal so in den Tag hineinzuleben?

ML: Das ist im Moment einfach kein Thema. Mache ich vielleicht, wenn ich in Rente gehe.

FF: Sie arbeiten seit über zehn Jahren ununterbrochen in der Gastronomie. Kommt einem da nicht auch mal der Gedanke, alles hinzuschmeißen?

ML: Doch, während meiner Ausbildung hatte ich so einen Moment. Ständig wollte mir wer erklären, wie ich etwas zu tun hätte. Das hat mich genervt, weil ich dachte, ich könnte eh schon alles. Zum Glück wurde ich dann wieder auf den Boden der Tatsachen zurückgeholt.

FF: Was wäre denn eine berufliche Alternative gewesen?

ML: Wenn ich nicht Koch geworden wäre, wäre ich sehr wahrscheinlich bei der Bundeswehr oder der Polizei gelandet, beim KSK oder der GSG 9. Das Bedürfnis, anderen Menschen etwas Gutes zu tun, steht bei mir an oberster Stelle.

FF: Das müssen Sie erklären.

ML: Ganz einfach: Wenn ich koche, haben Sie Glücksgefühle. Genauso ergeht es Ihnen, nachdem ich Sie aus einer Geiselnahme befreit habe.

FF: Zurück zur straffen Alltagsstruktur: Wie schaffen Sie Freiraum für Kreativität?

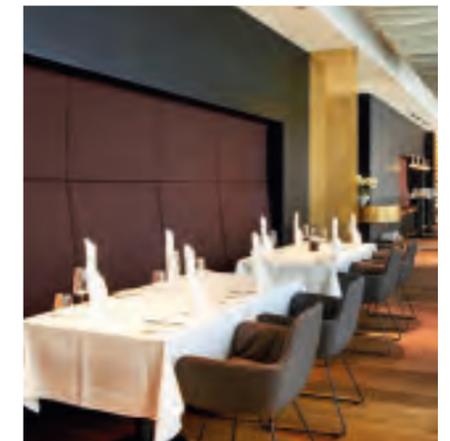
ML: Das gelingt uns ganz gut. Wenn wir ein neues Menü fürs Restaurant entwickeln, ziehen mein Küchenchef Enrico Hirschfeld und ich uns einen Abend lang mit viel Wein und Buntstiften zurück, mit denen wir munter die Zutaten durchkombinieren, die gerade Saison haben. Da kommt schon mal so etwas Ungewöhnliches heraus wie Schweinefilet mit Erdbeere und Erde. Am nächsten Morgen stellen wir unseren Stellvertretern unsere Entwürfe vor, die sie anschließend weiterentwickeln und erstmals kochen. Danach essen Enrico und ich Probe, mäkeln herum, er setzen zum Beispiel Kürbis durch Sellerie und segnen die Gerichte ab. Mein Team ist zum Glück sehr engagiert und kreativ: Seit das Restaurant existiert, also seit zwei Jahren, ist fast noch nie ein Gang durchgefallen.

Im Maximilian Lorenz kommen deutsche Gerichte mit Sterneniveau auf den Tisch. / At Maximilian Lorenz, typical German dishes get the Michelin-star treatment



Maximilian Lorenz,
Chefkoch und Inhaber /
head chef and owner

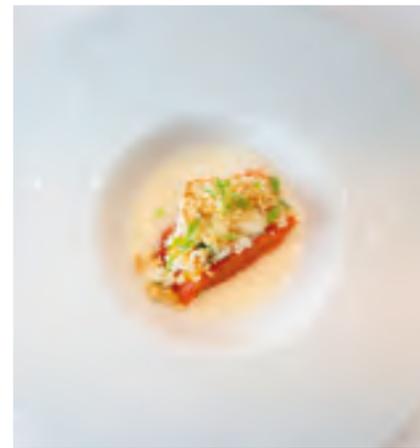
Der Kölner Maximilian Lorenz ist nicht nur Chefkoch seines eigenen Sternerestaurants: Er betreibt außerdem ein Weinlokal, ein Barbecue-Bistro und einen Imbiss. Und das mit 28. Wie bewältigt er die viele Arbeit und was treibt ihn an?





At the age of 28, Cologne's Maximilian Lorenz isn't just head chef in his own Michelin-starred restaurant, but also the man behind a wine-bar, a BBQ bistro, and a gourmet takeaway. How does he manage all the work – and what is it that motivates him?

Der Kölner Maximilian Lorenz hat sich während seiner Ausbildung klassischerweise der französischen Küche gewidmet. Heute kocht er deutsche Gerichte und wurde dafür bereits mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. / During his training, Maximilian Lorenz of Cologne concentrated on classic French cuisine before turning his hand to German dishes, an approach which has won him his first Michelin star.



»LOTS OF WINE AND FELT-TIP PENS«

A

»A jack-of-all-trades bubbling with energy and ambition« is how a restaurant critic recently described Maximilian Lorenz – and that's certainly not bad for starters. As meteoric as it is unique, his career path began with a day of work experience with Dieter Müller, a three-starred chef, which his parents had arranged for him as a gift – for his eleventh birthday. Later, he went on to train as a chef at Zur Post, an upscale restaurant in the Bergisches Land area east of Cologne, before deciding against going abroad to work in as many big-name restaurants as possible, the standard path for up-and-coming chefs de cuisine, in order to, at the tender age of 21, set up in business by himself instead. At L'Escalier, he spent four years honing his craft on French-style cooking until he got his first Michelin star – and started to have doubts about the path he was on. »I started to ask myself if cooking French dishes really was my true passion. Soon, I realised that nothing could be further from the truth.« And so he opened his new restaurant, located between Cologne's central station and the River Rhine, eponymously named, and dedicated to German cuisine. If it doesn't grow between the Alps and Baltic, it doesn't make it onto the table, and so since 2018, Lorenz has been researching, refining, and then deconstructing traditional German dishes such as the marinated pot-roast Sauerbraten, the typical Cologne bar snack Halver Hahn, and even the humble fish roll, Fischbrötchen. Here, too, his efforts have been recognised with a Michelin star. He also runs a wine-bar called heinzhermann, the barbecue-bistro concept Pigbull, and a container-based take-away by the name of Smax; he has also taken a stake in upmarket gastro-pub Alten Lindenhof on the outskirts of his town of birth, nearby Bergisch Gladbach.

FREIFRAU: Mr. Lorenz, you live what looks from the outside like a hectic, stress-filled life running your restaurants and cooking in them. How do you unwind on a day off?

MAXIMILIAN LORENZ: I get up at seven and am on the golf-course by eight to play at least nine holes and confirm my handicap. When I'm back at home, I have breakfast – and maybe allow myself a glass of champagne with it. Then I head to the spa: two hours in the sauna and at least two naps. Back at home on the couch, I watch television for half an hour or so and then go out to eat with friends or my family. I like to have a glass of good wine – and to back at around eight in time for cult detective series Tatort if it's a Sunday.

FF: It sounds like you have a tightly-woven schedule – even on your days off.

ML: Yes, my entire life is scheduled, because I need structure to make sure I keep on top of everything. It doesn't bother me, though, even if it is stressful: I chose my profession – and all that goes with it. If I hadn't have had my passion for award-winning cuisine, I could have taken it easier and run a simple diner or a steakhouse.

FF: But don't you ever want to just take it easy?

ML: Not right now, no. Maybe when I retire.

FF: You've been working as a top-flight chef for over ten years now, non-stop. Don't you ever think about just jacking it all in?

ML: Yes, I was close at one point during my training. There was always somebody trying to tell me how to do this or that, and it really annoyed me – because I thought I could already do everything. Luckily, though, I soon learned that I wasn't perfect.

FF: What else would you have done?

ML: If I hadn't stuck with being a chef, I probably would have become a soldier or a police officer, perhaps for the special squad. I've always wanted to do something to help other people.

FF: Do chefs help people as much as special squad police officers, then?

ML: The way I see it is that, when I cook, I make you happy. Being freed from a hostage situation by me in a bullet-proof vest would make you happy, too!

FF: In your highly-structured day-to-day professional life, how do you find the time to be truly creative?

ML: We manage well enough. Whenever it's time to develop a new menu for the restaurant, my chef de cuisine Enrico Hirschfeld and I keep an evening free and hole up with lots of wine and felt-tip pens; then we jot down all of the ingredients currently in season – and that can lead to unusual combinations such as filet of pork with strawberries and potatoes. The morning after, we present our proposals to our head chefs, and they develop them before testing the recipes. Then Enrico and I try them, nit-pick a bit, and make suggestions and changes like »swap the pumpkin for celeriac«. After that, the dishes are ready to hit the menu. We're lucky in that we have a highly-dedicated team with a lot of creativity. The restaurant has been around for two years, and in all that time, we've very rarely had to scrap a dish.

Angrenzend an das Gourmet-Restaurant leitet Lorenz außerdem das Weinlokal »heinzhermann«. / Next to his gourmet location, Lorenz also runs a wine-bar called heinzhermann.

Nō
8



ALTER SCHLACHTHOF

Brixen

Der alte Schlachthof im italienischen Brixen ist eigentlich ein Bed & Breakfast und weniger eine Bar. Allerdings gibt es in ganz Brixen wohl keinen schöneren Ort, einen Drink zu genießen, als in dem ehrwürdigen Gemäuer mit seinem harmonischen Interieurkonzept. Genießen Sie dazu etwas aus der Küche, in der fast ausschließlich Produkte von heimischen Bauern verarbeitet werden.

The old slaughterhouse in Brixen, Italy, is actually a bed and breakfast and less a bar. But there's probably no better place in the whole of Brixen to enjoy a drink than inside these venerable walls with their harmonious interior concept. You can also enjoy something from the kitchen, which almost exclusively uses products from local farmers.

WAILTL BRÄU GASTSTÄTTE

Dorfen

Das rund 50 Kilometer nordöstlich von München gelegene Waitl Bräu hat zwei Gesichter. Es kann ein richtig feines Wirtshaus mit schnörkellos angeordneten bayerischen Spezialitäten sein, das neben zahlreichen Bieren auch über eine reichhaltige Weinauswahl verfügt. Gelegentlich allerdings geht's in ihm deutlich derber zu. Dann, wenn es Zeit ist fürs nächste Ritterfest; Haxen und Schweinsbraten werden auf Holzplatten serviert, gegessen wird mit den Fingern und ein mit Met gefüllter Tonkrug macht die Runde, während eine Dudelsack-Combo aufspielt. Ein großer Spaß. Wer das zweite Gesicht kennenlernen möchte, muss sich jedoch vorher anmelden. So eine Ritterrunde ist schließlich nichts für Dahergelaufene.

There are two sides to Waitl Bräu, located around 50 kilometers northeast of Munich: It can be a sophisticated pub that offers Bavarian specialties without all the frills, many different beers, and an extensive wine list. But things can occasionally go the other way entirely during the knights' festival, when ham hocks and roast pork are served on wooden platters and eaten with hands and a clay jug of mead is passed around. Endless fun accompanied by the sound of bagpipes. If you'd like to get to know the other side, you have to register in advance. After all, the knights' event is not for everyone.

Nō
9

Nō

10

DE GIESER WILDEMAN

Noordeloos

Inmitten des kleinen niederländischen Dörfchens Noordeloos hat sich das Restaurant De Gieser Wildeman niedergelassen. In einem rustikalen Herrenhaus mit Blick aufs Wasser entwickelt Sternekoch René Tichelaar mit seinem Team jede Woche ausgefeilte Menüs, die ausschließlich saisonale Produkte berücksichtigen. Für die passende Weinbegleitung aus über 300 Weinen sorgt Sommelier Danny Dwarswaard. Der Service, der in vielen Kritiken für »ausgezeichnet« befunden wird, rundet das Erlebnis, für das sich die Reise in die Provinz Südholland lohnt, ab.

The restaurant De Gieser Wildeman has taken up residence in the center of Noordeloos, a small village in the Netherlands. In a rustic manor house with a view of the water, celebrity chef René Tichelaar and his team develop elaborate menus based entirely on seasonal products each week. Sommelier Danny Dwarswaard is there to help you select the right wine to accompany your meal, with more than 300 wines to choose from. The overall experience is rounded off to perfection by the service, which has been hailed as exceptional in many reviews, and is well worth a trip to the province of South Holland.

DESSERTS & MORE

Das Beste zum Schluss: der Nachtisch. Und der muss nicht einmal süß sein.
The best for last: dessert. And it doesn't even have to be sweet.

1 ROOM FOR DESSERT

Will Goldfarb ist einer der weltbesten Pâtisiers. Der gebürtige New Yorker hatte bereits in seiner Heimat viel Erfolg, beschloss jedoch, sich in Ubud auf Bali anzusiedeln, das Restaurant »Room for Dessert« zu eröffnen und Gängemenüs nur aus Desserts zu servieren. Die Netflix-Serie Chefs Table widmete ihm eine Folge und erzählt seinen zum Teil sehr schweren Weg so wundervoll, dass man gleich Tickets nach Bali buchen möchte, nur um einmal sein Gast zu sein. Im gleichnamigen Buch eröffnet Goldfarb einen Blick auf seine Kreativität und die simplen Prozesse, die erst durch das Experimentieren mit Geschmack, Textur und Zutaten zum Leben erweckt werden.

Will Goldfarb is one of the world's best pastry chefs. Born in New York, he'd already had his fair share of success at home before moving to Ubud on the island of Bali to open the restaurant Room for Dessert and serve multi-course menus consisting entirely of desserts. Netflix series Chef's Table dedicated an entire episode to him, describing his occasionally very rocky journey so well that you'd like nothing more than to book a flight to Bali at once just to be his guest. In the book of the same name, Goldfarb provides insight into his creativity and the simple processes that are only brought to life through experimentation with flavor, texture, and ingredients.

Room for Dessert, Phaidon Verlag, Ersch. 2018

2 IN DER SÜSSE LIEGT DIE WÜRZE! / WHEN SWEETNESS IS THE SPICE!

Im Berliner Restaurant »Coda« sprengt ein vollbärtiger Spitzenpâtissier gerade jegliche Vorstellung davon, was unter einem Nachtisch zu verstehen ist. Tabu sind raffinierter Zucker, künstliche Aromen und Farbstoffe. Auf den Tisch kommen stattdessen Kreationen wie Knochenmark-Kuchen oder Eissandwich von der Nori-Alge. Das »Coda« ist das erste reine Dessertrestaurant mit einem Michelin-Stern. / At the Coda restaurant in Berlin, you can forget everything you thought you knew about dessert, thanks to the bearded pastry chef. Refined sugar, artificial flavors, and coloring are all taboo. Instead, you'll find creations such as bone marrow cake and ice cream sandwiches made from nori algae. Coda is the first dessert-only restaurant with a Michelin star.



3 BRUNO'S KÄSELADEN

Nach dem Dessert ist vor dem Käsegang. Eine Koryphäe auf dem Gebiet des Käses ist Bruno mit seinem kleinen Käseladen im Hamburger Schanzenviertel. Ganzjährig kann man sich durch seine Auswahl probieren und sich bestens beraten lassen. / Cheese for Dessert. With his little cheese shop in Hamburg's Schanze district, Bruno is a leading authority on cheese. You can sample his selection and take advantage of his expertise all year long.



4 BIER ZUM DESSERT / BEER FOR DESSERT

In immer mehr Gourmetrestaurants wird mit den Geschmäckern von Bieren experimentiert – als Teil der Menübegleitung, am besten zum Nachtisch. Zu schokoladigen Desserts passen zum Beispiel die süßlich schweren, malzigen Aromen von Bockbier oder – die alkoholfreie Variante – Malzbier. / More and more gourmet restaurants are experimenting with the flavors of beer – to accompany the menu and preferably for dessert. For example, the sweet, heavy, and malty flavors of bock beer or – the non-alcoholic version – malt beer are the ideal complement to chocolatey desserts.

5 HERR MAX

In den mittlerweile heißbegehrten Pâtisseriekursen mit Matthias Max vom Hamburger Café »Herr Max« kann man in die Welt der Dessertkunst schnuppern. Das Steckenpferd des Inhabers sind kreative Showtorten, die mit guten Ideen, Humor und sehr viel Marzipan wahrlich kleinen Kunstwerken gleichen. / In the highly coveted patisserie courses with Matthias Max of the Herr Max cafe in Hamburg, you can explore the artistic world of dessert. If there's one thing the owner is passionate about, it's creative cakes that, with a pinch of humor, good ideas, and plenty of marzipan, are akin to tiny works of art.





Experience the diversity of chocolate over several courses.



In mehreren Gängen die Vielfalt von Schokolade erleben.



BERGERS FEINHEIT

Lofer, Österreich / Austria



Nach dem Skandalfund von Mineralölrückständen in Schokolade, vor allem in saisonalen Produkten wie Adventskalendern, veranlassten die Inhaber der Confiserie Berger eine Umstellung auf Bio-Rohware und ein Umdenken in ihrem Betrieb. Seither verkauft der familiengeführte Betrieb nicht nur hochwertige Schokolade - in ihrem Café „Bergers Feinheit“ laden die Gastgeber zu einem Schokoladenbrunch ein, bei dem die Gäste Schokolade in mehreren Gängen genießen - bio und handgemacht.

After the scandalous discovery of mineral oil residues in chocolate, particularly in seasonal products such as Advent calendars, the owners of the Berger confectionery switched to organic raw materials and took a critical look at their operations. Since then, the family-run company has not only sold high-quality chocolate, but has also invited guests to enjoy a chocolate brunch with several courses featuring chocolate at the Bergers FEINHEIT cafe, with everything organic and handmade.

Into the Wild

Bei Sonnenuntergang
in die schönsten Bars zu
besten Drinks.

—
The most beautiful
bars for the best drinks
at sunset.

ILLUSTRATION:
DANIEL EGNÉUS



MOTEL ONE

ZÜRICH

Im Zürcher Quartier Enge, in der Nähe vom alten botanischen Garten, Paradeplatz und dem Hauptbahnhof, liegt das Motel One Zürich. Die Bar ist dem süßesten aller Exportschlager gewidmet – der Schokolade. Über dem Tresen scheint glänzend goldenes Schokopapier zu schweben, Pendelleuchten hängen wie Schokotropfen von der Decke. Zum Drink gibt es an der Theke eine Pralinenkollektion zu verkosten – speziell angefertigt von der Luzerner Manufaktur »Max Chocolatier«.

Zurich's Enge quarter is home to Motel One Zurich, not far from the old botanical gardens, Paradeplatz and Central Station. Chocolate, the sweetest of all exports, is the name of the game at the bar. Glossy golden chocolate paper appears to float above the bar, while pendant lamps melt like drops of chocolate from the ceiling. You'll find a collection of pralines at the bar to tickle your taste buds and complement your beverage – specially produced by the »Max Chocolatier« atelier in Lucerne.





FRANKFURT

Im Jahr 1877 befand sich im Erdgeschoss der Grünen Linde in der Frankfurter Altstadt noch ein Kolonialwarenladen – ab 1935 dann als Gasthaus und heute das Balthasar Ress. Eine Weinbar mit angeschlossener Vinothek. Die Botschaft des Weinguts Balthasar Ress. Alle Weine auf der Karte werden glasweise offeriert, zum Angebot gehören auch Raritäten des Privatkellers der Familie.

It all started with a colonial goods shop on the ground floor of the Grüne Linde building in Frankfurt's old town in the year 1877. It was converted to a tavern in 1935 and is now Balthasar Ress: a wine bar with wine shop next door and embassy of the Balthasar Ress vineyard. All the wines on the menu are available by the glass. Including rarities from the family's private cellar.

BALTHASAR RESS



HERITAGE

HAMBURG

Hamburg ist um eine Rooftop-Bar reicher. Die Bar Heritage gehört zum Le Méridien – ein atemberaubender Blick über die Außenalster ist somit sicher. Hier kann man beim Afterwork die Abendsonne genießen und den Blick über das Wasser schweifen lassen. Bei kreativen Cocktails, Weinen und einer großen Gin-Auswahl kann man auch kulinarisch etwas erleben. Das Hotel ist eine Liaison mit TV-Koch Steffen Henssler eingegangen, der ein individuelles Konzept für die Bar entwickelt hat.

Hamburg now offers another rooftop bar for your enjoyment: Heritage Bar belongs to Le Méridien and thus delivers a view of Outer Alster Lake that's sure to take your very breath away. Here you can watch the sun go down after a hard day's work and enjoy the calming view of the water. You can also indulge in a culinary experience as you sip a creative cocktail or wine or get acquainted with the extensive selection of gins. The hotel has joined forces with TV chef Steffen Henssler, who developed an exclusive concept for the bar.

KOGEL 3

KAINDORF

Eine alte Buschenschenke abreißen und nahezu originalgetreu, nur eben mit einem modernen Anbau, wieder aufbauen – das muss man sich auch erst mal trauen! Beatrix und Oliver Drenning haben in der Südsteiermark tatsächlich genau das gemacht. Und der Aufwand hat sich gelohnt: Das Kogel 3 ist ein wundervolles Wirtshaus. Dem ist nichts hinzuzufügen, außer dem Hinweis, dass dieses Wirtshaus über einen hervorragenden Weinkeller mit über 9.000 Flaschen verfügt.

You have to have guts to tear down an old wine tavern and then rebuild a near replica with a modern structure! But that's exactly what Beatrix and Oliver Drenning did in southern Styria and it was well worth all the trouble: Kogel 3 is an amazing pub. There's nothing more to add, except for the fact that this pub has an extraordinary wine cellar with over 9,000 bottles.



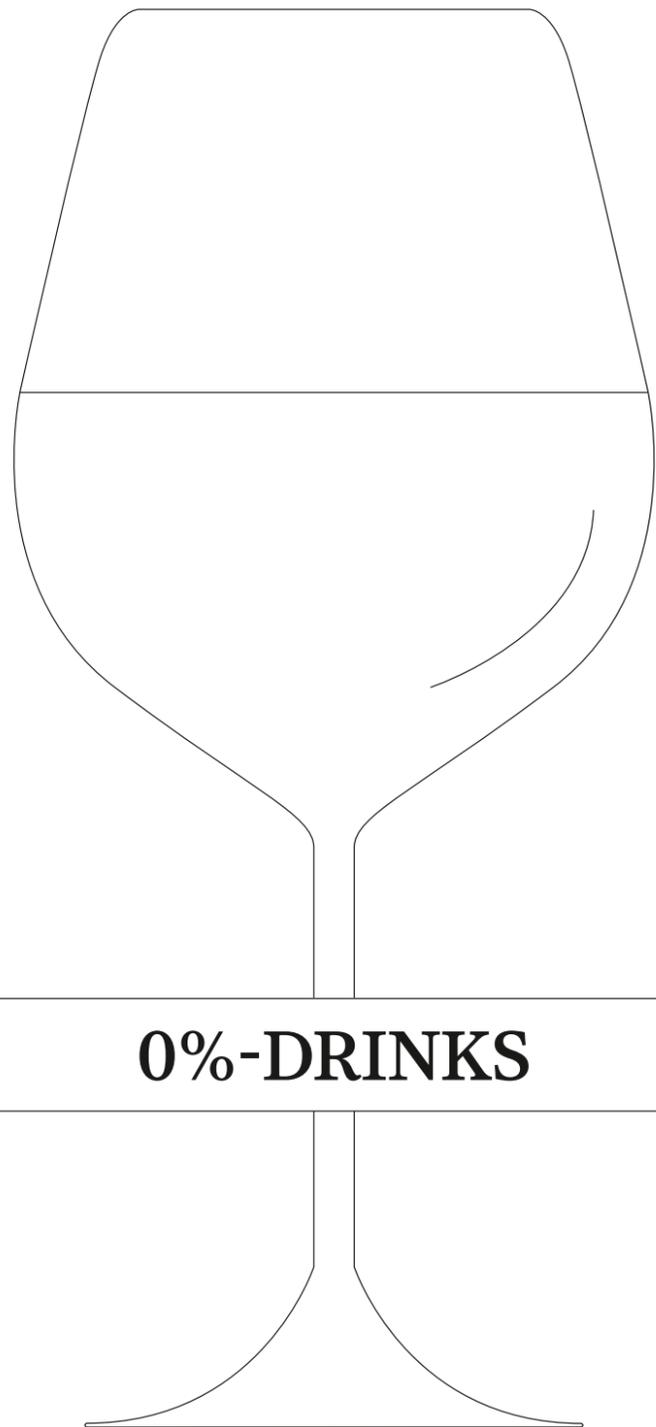


WEINGUT A. DIEHL

EDESHEIM

Im historischen Anwesen von 1812 wurde kürzlich das neue Presshaus eingerichtet, in dem die Verarbeitung des Leseguts beginnt. Damit die Trauben überhaupt dahinkommen, verlangt es dem Winzer-Ehepaar Diehl akribische Arbeit im Weinberg ab. Die Region Südpfalz, aber vor allem das Weingut A. Diehl, ist für seine Vielfalt bekannt: Rund 20 Weinsorten entstehen hier. Die ganze Auswahl der Diehl'schen Weine ist in der neu gestalteten Vinothek zu erleben, die sich hell und klar präsentiert.

The new press house, which is where the grapes are first processed, was recently set up on the historical estate from 1812. Getting the grapes there in the first place requires meticulous work in the vineyard on the part of the wine-growing Diehl couple. The region of the southern Palatinate, and more importantly the Weingut A. Diehl vineyard, is well known for its diversity, with around 20 grape varieties grown here. You can experience the full range of Diehl wines in the renovated wine shop with its bright and clear interior.



0%-DRINKS

Menübegleitung ohne Alkohol: das geht. Sehr gut sogar.
Menu accompaniment without alcohol: that works. Pretty well.

ZUCKER, WASSER & TEE SUGAR, WATER & TEA



Mario Michaelis, Koch und Pâtissier /
chef and pâtissier

Das Restaurant 100/200: einhundert Grad, um das Wasser zum Kochen zu bringen, zweihundert Grad hat der Ofen. Ein Bekenntnis zur Einfachheit. Einfach macht es sich Koch und Inhaber Thomas Imbusch jedoch nicht. Er und sein Team

arbeiten nach dem Head-to-tail-Prinzip; es wird also das ganze Tier verarbeitet. An Gemüse wird nur aufgetischt, was die Saison hergibt oder was in weiser Vorahnung im Voraus eingeweckt wurde. Auf die Frage nach der Philosophie des Restaurants antwortet Thomas Imbusch knapp: »Das Beste vom Besten vom Besten auf das Kleinste runtergebrochen. Wenn ein Produkt perfekt ist, dann gibt es dazu nichts Weiteres. Man soll unsere Küche verstehen können und unsere Küche soll nachhaltig sein.«

Um sich herum versammelt Imbusch ein Team von Köchen, die mit der gleichen Hingabe ans Werk gehen. So auch sein Pâtissier, Bäcker und Spezialist zum Thema Fermentierung: Mario Michaelis. Der Gast des 100/200 hat dank ihm die Möglichkeit, neben der klassischen Weinbegleitung auch eine antialkoholische Menübegleitung zu wählen.

FREIFRAU: Wie bist du zu der Idee gekommen, Kombucha beziehungsweise Kefir als antialkoholische Weinbegleitung zu reichen?

MARIO MICHAELIS: Ich habe irgendwann damit angefangen. Schon seit neun Jahren backe ich Sauerteigbrote – der Sauerteig ist ja eine Kultur, die man hegen und pflegen muss. Irgendwann habe ich dann angefangen, mit Fermentation zu experimentieren.

Von einem Freund hatte ich einen Scooby, den Teepilz, bekommen und damit fing alles an.

FF: Wie stellt man Kombucha her?

MM: Erst kocht man sehr starken Tee mit etwa zehn Gramm pro Liter – bestenfalls Schwarz- oder Grüntee. Dazu kommen noch etwa 80 Gramm Zucker. Das hört sich erst einmal viel an, der Teepilz braucht den Zucker allerdings, um zu fermentieren. Von dem Zucker ist praktisch nichts mehr übrig, wenn der Kombucha fertig ist. Nach drei bis vier Tagen Lagerung bei Zimmertemperatur hat sich schon der Teepilz entwickelt.

FF: Und dann?

MM: Je nachdem, ob man den Kombucha ganz neu aufgesetzt oder ihn mit einem vorhandenen Teepilz aufgesetzt hat, muss man früher oder später anfangen, den Kombucha stetig zu probieren. Ist der Geschmack so, wie man sich ihn vorstellt, entnimmt man

The restaurant is called 100/200: that's one hundred degrees centigrade to boil water and two hundred degrees in the oven. Yes, it's that easy – but that doesn't mean that head chef and owner Thomas Imbusch gives himself an easy ride. He and his team work nose-to-tail, using every part of the animal, and all vegetables used are either seasonal or preserved. Asked about the philosophy behind this enterprise, Imbusch doesn't hesitate: »The best of the best, broken down to the smallest possible unit. If a product is perfect as it is, we don't put anything else with it. Our cooking aims to be easy to understand and wholly sustainable.«

To help him achieve this, Imbusch has gathered a team of chefs who share his dedication – such as is pâtissier, baker, and fermentation specialist Mario Michaelis, who offers diners non-alcoholic alternatives to wine to go with the restaurant's menus.

FREIFRAU: What gave you the idea of serving kombucha and kefir as non-alcoholic alternatives to wine?

MARIO MICHAELIS: I don't really remember. I've been baking sourdough bread for nine years now, and the dough is, of course, a living culture that you need to take care of. At some point, I started experimenting with other forms of fermentation. A friend gave me a SCOBY, a symbiotic culture of bacteria and yeast or »tea mushroom«, and that's how it got going.

FF: How precisely do you make kombucha?

MM: You start by making a very strong brew using around 10 grams of tea per litre, preferably black or green tea. Then you add 80 grams of sugar, which may sound like a lot, but of course the fungus needs sugar to feed fermentation: when the kombucha is ready, most of the sugar has been broken down. After around three or four days at room temperature, the tea mushroom has developed.

FF: What happens then?

MM: That depends on whether you have started a new culture or used an existing tea mushroom. At some point, you have to start trying it to see whether it is ready;

den Teepilz, stellt ihn in den Kühlschrank, um seine Entwicklung zu stoppen, und kann damit weiterarbeiten, sobald man möchte.

FF: Wozu das stetige Probieren?

MM: Weil der Hefepilz lebt und sich weiterentwickelt. Je länger man ihn stehen lässt, desto stärker wird das Getränk und desto mehr natürliche Kohlensäure entwickelt sich. Der Hefepilz ist tatsächlich wie ein Lebewesen. Deswegen ist Kombucha auch so extrem gut für die Darmflora.

FF: Die Herstellung von Wasserkefir ist ganz ähnlich?

MM: Wasserkefir stellt man her, indem man Wasser und Zucker in ein Gefäß gibt. Etwa 80 Gramm pro Liter. Dazu gibt man Wasserkefirkrystalle – etwa 30 Gramm –, die die Arbeit der Fermentierung übernehmen.

FF: Wie baut ihr so eine Menübegleitung dann auf mit den Getränken?

MM: Wir beginnen immer mit Wasserkefir. Der ist frischer und leichter zugänglich. Der Kombucha ist durch den pilzigen Geschmack etwas kräftiger und passt in der Dramaturgie des Menüaufbaus besser zu späteren Gängen. Toll bei beiden Getränken ist, dass man sie pur wahnsinnig gut trinken, genauso gut und schnell aber auch Geschmacksrichtungen einbringen kann. Gerade haben wir einen Gang, der Gurke beinhaltet, und reichen dazu Kombucha, dem etwa 24 Stunden vor Genuss die Schalen einer Gurke beige-mengt wurden.

FF: Eine sehr alte und genauso simple Idee, die ihr euch jetzt zu eigen gemacht habt.

MM: Stimmt – bisher bietet das, in dem Rahmen, in dem wir es machen, keiner an. Wir wollten etwas Neues kreieren und deswegen habe ich mich auch so lange damit beschäftigt. Die Idee ist hier im 100/200 geboren und gewachsen. Erst seit kurzem sind wir so weit mit unserem Wissen, dass wir die Getränke aktiv als Menübegleitung anbieten.

FF: Wie kommt das bei euren Gästen an?

MM: Sehr gut. Wir haben teilweise Gäste hier, die wegen des Alkohols unter der Woche gar nicht erst schick essen gegangen wären – dank der antialkoholischen Menübegleitung kommen sie dann doch.

if it tastes as you want it to, you remove the tea mushroom and put it in the fridge to halt its development – and then you can restart it whenever you want to.

FF: Why do you have to keep trying it?

MM: Because yeast-bacteria cultures are living organisms which develop; the longer you leave the drink to ferment, the stronger it will get – and the more natural carbonic acid it will develop. The fact that the cultures are alive are what makes kombucha so good for you because it stimulates the right kind of intestinal flora.

FF: You also make kefir from water – some people know it as tibicos...

MM: Yes, that's made by putting water and sugar in a jug at around 80 grams per litre; then you add your SCOBY (around 30 grams) and leave the culture to do the rest.

FF: How do you use these drinks to accompany a menu?

MM: We start with the tibicos, because it's fresher and more accessible to the untrained palate; due to its fungal taste, kombucha is far stronger and is best saved for later courses. What is great about both drinks is that they can be enjoyed plain or easily mixed with a very wide variety of other flavours. We currently have a course on the menu with cucumber and serve kombucha in which we leave cucumber skin to steep for 24 hours.

FF: So it's actually quite a simple idea, but one that only you seem to have had.

MM: You're right: it's not overly complicated, but no-one else is doing what we are doing. We wanted to create something new, and that's why I spent such a long time finding out about fermentation: it's an idea that was born and raised here in 100/200, and it's only recently that we've got to the stage of being able to offer fermented drinks as accompaniments to our menus.

FF: What do your guests make of it?

MM: They like it a lot. We have some diners who wouldn't have gone out for a gourmet meal during the week due to the alcohol factor, for instance. Offering them another option enables them to come to us whenever they want.

DIE KÖNIGIN DER AROMEN THE QUEEN OF FLAVOURS

Als alternative Menübegleitung baut Stefanie Hehn die Aromen von Weinen mit Tee-kreationen nach.

As an alternative accompaniment to the menus, Stefanie Hehn works with tea to replicate the aromas of wine.

BEISPIEL FÜR EIN MENÜ AUS DREI GÄNGEN: TEA LIST FOR A THREE-COURSE MENU:

Aufbau: Wir starten immer mit einem intensiven Duft in unsere Weinbegleitung zu den Menüs. Mit Weinen, die leicht zu verstehen und deren Aromen schnell zu finden sind. So haben auch Leute, die nicht so viel Erfahrung mit Wein haben, gleich ein Erfolgserlebnis und kommen schneller in das Thema rein.

When serving wine to accompany menus, we always start with an intensive bouquet, with wines which are not overly complex and whose aromas are easily recognisable; that gives people without a broad experience of wine a way to get into what we are doing.



SAUVIGNON BLANC

Lässt sich nachbauen durch Grüntee mit Jasminblüte. / Can be replicated using green tea infused with jasmine blossom.

Von der Elbe an den Tegernsee und schließlich an die Alster. Die Sommelière Stefanie Hehn ist die Chefin über gut 400 Positionen im Weinkeller von »The Fontenay« an der Hamburger Alster und wurde gleich ein Jahr nach der Eröffnung im Jahr 2018 vom Gault & Millau zur »Sommelière des Jahres 2019« gekrönt. Für Stefanie Hehn geht es bei dem Beruf aber um einiges mehr – sie sieht sich als Expertin für Genuss und so hält sie auch etwas für die Gäste bereit, denen während ihres Menüs nicht nach Wein ist: Die Aromen der Weine baut sie mit den Aromen der Teesorten dieser Welt nach.

With over 400 wines in the cellar, The Fontenay on the banks of Hamburg's Alster is a demanding position for a head sommelier, but one that Stefanie Hehn runs so successfully that, just a year after the exclusive hotel opened, she was named Sommelière of the Year 2019 by Gault & Millau. Having moved from Hamburg and its River Elbe down south to the picturesque Tegernsee lake in the foothills of the Alps, Hehn has now returned north – and is still close to the water. Her understanding of her job is just as expansive as her horizons, and so she makes sure she has something on hand for guests who want something that isn't wine: according to her, you can use various types of tea to create similar aromas...

GEREIFTER RIESLING VON DER MOSEL RIPE MOSEL RIESLING

Lässt sich nachbauen durch Assamtee mit Vanille. / can be replicated using Assam with vanilla.



FREIFRAU: Sie sind Chef-Sommelière des Lakeside im Hotel The Fontenay, das Restaurant wurde im Februar 2019 mit einem Stern ausgezeichnet, Sie selbst wurden vom Gault & Millau mit dem Titel »Sommelière des Jahres 2019« gekürt. Gästen, die auf Alkohol verzichten möchten, bieten Sie Tee an. Wie kann man sich das vorstellen?

STEFANIE HEHN: Wir bauen die Aromen, die wir in der Weinbegleitung in unseren Weinen finden, nach. Tee und Wein sind von der Aromenvielfalt sehr ähnlich. Tee hat auch eine Gerbstoffstruktur, wie man es auch beim Wein hat – man spürt also auch etwas am Gaumen. So haben wir nicht nur ganz ähnliche Aromen, die wir mit unserem Teesortiment, das zum Teil aus extra angemischten Biotees besteht, nachahmen, sondern auch ein ähnliches Mundgefühl wie beim Genuss von Wein.

FF: Wie sind Sie darauf gekommen, die Aromatik von Weinen mit Tee nachzubauen?

SH: Ich fand Tee immer schon sehr spannend und habe mich gerne mit seinen Aromen beschäftigt. Als ich dann zwei Jahre nach meiner Ausbildung zur Sommelière ins Hamburger Hotel Louis C. Jacob gekommen bin und die Art, die Menüs mit Tee zu begleiten, dort fester Bestandteil am Mittag war, hatte ich die Möglichkeit, mich intensiver mit dem Thema auseinanderzusetzen und das auch in den folgenden Häusern – wie jetzt in »The Fontenay« – umzusetzen.

FF: Sie haben uns ein Beispiel für ein Menü mit drei Gängen konzipiert. Dort sieht man verschiedene Früchte oder Blüten, die den Tees beigelegt sind. Wie kann man das zu Hause nachmachen?

SH: Fast alle Tees kann man lose und separat kaufen, ebenso wie die getrockneten Früchte. Am besten mischt man die Tees dann zusam-



Stefanie Hehn, Chef-Sommelière im The Fontenay / Head Sommelière at The Fontenay

men, wenn man weiß, was man kocht. Mögen Sie zum Beispiel Vanille in Ihrem Dessert nicht, dann könnte man das Aroma auch leicht durch etwas anderes austauschen. Wichtig ist nur, dass man bei der Teebasis bleibt – für einen gereiften Riesling mit malziger Note ist das ein Assamtee.

FF: Haben Sie einen guten Tipp zum Einkaufen von Tees?

SH: Es gibt durchaus Supermärkte mit gutem Teesortiment. Ich würde aber empfehlen, ins Teehaus zu gehen. Auch weil es eine wirklich schöne Beschäftigung ist, sich durch die einzelnen Tees zu riechen und sich beraten zu lassen. So kann man seine eigene Nase trainieren und vielleicht bald schon den ein oder anderen Wein selbst »nachbauen«. Hier in Hamburg ist dafür der Teekontor eine gute Adresse. Und die Kaffeerösterei Burg in Eppendorf hat auch ein riesiges, sehr gutes Teeangebot.

FF: Wie bewahrt man den Tee am besten zu Hause auf?

SH: In kleinen Gläschen mit möglichst wenig Luft und an dunkler Stelle, sonst kann der Tee an Aroma verlieren. Das geht am besten mit luftdicht verschlossenen Gläsern – manche Gläser sind auch mit einem UV-Schutz ausgestattet.

FREIFRAU: You are head sommelière at Lakeside, the restaurant at The Fontenay which garnered its first Michelin star in February 2019; meanwhile, you were named Sommelière of the Year 2019 by Gault & Millau. We've heard that you offer diners who would prefer not to drink alcohol tea instead of wine. Could you explain how that works?

STEFANIE HEHN: We replicate the aromas in the wines we recommend with our food using tea. It might sound surprising, but tea and wine have a similar breadth of flavour: tea has tannins, too, just like wine – that's what you can feel on your palate when you drink it. That means that, besides a range of similar flavours which we replicate in our teas (some of which are organic and custom-blended), we can provide a similar fullness in the mouth to wine.

FF: How did you get the idea of using tea as a wine substitute to accompany a menu?

SH: I've always been very interested in tea and the aromas it has. When, two years after my sommelière training, I went to Hamburg Hotel Louis C. Jacob, I found that offering tea as an accompaniment to menus was established practice for the lunch service. That is where I first had the opportunity to work that way, and it's something I've taken with me everywhere I've been since – and now offer at The Fontenay.

FF: You've developed a tea list to accompany a three-course menu for us; there are lots of fruits and flowers in the blends. Is this something people can do at home?

SH: Almost all types of tea can be bought individually and loose-leaf, and most types of dried fruit are commercially available, too, so yes. The best thing to do is to mix the blend once you know what you want to cook. If you don't want vanilla aromas in your dessert tea,

for instance, then you can replace it with something else. The key thing is to keep the tea as the core element: if you're looking to replace a ripe Riesling wine with malty notes, for instance, you need an Assam.

FF: How would you recommend buying tea?

SH: Although some supermarkets have good tea ranges, I would recommend going to a specialist retailer – not just because of product quality, but because it's a very enjoyable way to spend your time. You get to smell different types of tea and ask questions about them; you can train your nose and might soon be able to start replicating wines with tea by yourself. In Hamburg, I would go to Teekontor or, although it's main focus is coffee, to Kaffeerösterei Burg up in Eppendorf, which stocks a very broad and very fine range of teas.

FF: And how would you recommend keeping tea at home?

SH: You should store it in a dark place in small jars to keep as much air out as possible, otherwise tea tends to lose its aroma. Opt for sealable jars; some also have UV protection.

VIIGNIER

Lässt sich nachbauen durch eine Mischung aus Früchte- und Kräutertees mit den Ingredienzien Pfirsichflocken, Apfel- und Ananasstücke, Zitronenverbena-blätter, rosa und schwarzer Pfeffer und Färberdistel. Wer mag, kann auch noch etwas Kümmel hinzugeben. / Can be replicated using a mixture of fruit and herbal teas infused with ingredients such as dried peach, apple, and pineapple, lemon melissa leaves, pink and black peppercorns, or safflower.



BARS & DRINKS

Vielfältig und fein: Hamburgs Trinkkultur fernab der Reeperbahn.

Diverse and fine: Hamburgs drinking culture away from the notorious Reeperbahn.



1

WALD

In der Bar Wald in der Neustadt kommt das Bier direkt aus dem Tank. Bei Pilsner Urquell gebraut, wird es direkt ab Brauerei und innerhalb von 24 Stunden an das Wald geliefert. An kleinen Tischen mit eigenen Zapfhähnen läuft das Bier direkt ins Glas der Gäste. Wer unverfälschten Biergenuss möchte, ist im Wald genau richtig.

At the Wald bar in the Neustadt district, beer comes directly out of the tank, brewed by the Pilsner Urquell brewery and delivered to the bar within 24 hours. The beer flows directly into the guest's glass from a tap at each of the small tables. If unadulterated beer enjoyment is your thing, then Wald is the place for you.

2

VU SPEAKEASY

Im VU Speakeasy im Karoiviertel ist der Name Programm. Denn am Kommunizieren kommt man nicht vorbei: keine Karte, Platz für lediglich 13 Gäste und ein Tresen, der den kompletten Raum füllt. Sein Nachbar, das VU2, tischt vorweg die perfekte Grundlage auf. / The name says it all at VU Speakeasy in the Karoiviertel neighborhood, as there's no way to avoid communication: not a menu to speak of, seating for just 13 guests, and a bar that extends the full length of the room. The neighbor, VU2, serves up the perfect fare to soak up the alcohol.



4

CENTRAL CONGRESS

Nur einen Steinwurf vom Hamburger Hauptbahnhof entfernt befindet sich der Central Congress. Damit ist nicht etwa ein Messebleger gemeint, sondern eine Bar im Flair der 60er. Eine Zeitreise in den Heyday verraucherter und alkoholgeschwängelter Bonner Hinterzimmer, bei besten Drinks. / Located just a hop, skip, and a jump from Hamburg's Central Station, the Central Congress bar is anything but conventional with its 1960s flair. A journey back in time to the glory days of Bonn's smoky, alcohol-saturated back rooms, which serve the very best adult beverages.

3

BERGLUND



Wer einmal fernab der touristischen Trampelpfade einen gepflegten Drink nehmen mag, der ist im Berglund an der richtigen Stelle. In der Gertigstraße in Winterhude eröffnete im Sommer 2015 die Bar, die nicht nur mit erstklassigen Drinks aufwartet, sondern in der auch die Atmosphäre stimmt. / If you're looking to escape the throngs of tourists and enjoy a refined drink, then Berglund is the place for you. Located on Gertigstrasse in Winterhude district, the bar opened its doors in summer 2015 and not only offers top-notch drinks, but also an atmosphere to match.

5

MINUS BAR

Eis aus eigener Herstellung bis spät in die Nacht. Dazu ein leckerer Drink und Livemusik vom DJ. Die Minus Bar im Karoiviertel verwandelt sich abends von einer Eisdiele in eine Eisdiele-Bar. Besonders zu empfehlen: die Gelato-Shots, für die Eis und Schnaps cremig verrührt werden. / Homemade ice cream into the night, plus irresistible drinks and live music with a DJ. The Minus Gelato Bar in the Karoiviertel neighborhood is an ice cream parlor by day and an ice cream parlor bar by night. We recommend the gelato shots, which are a creamy blend of ice cream and spirits.



BIANC, Am Sandtorkai 50, 20457 Hamburg,
www.bianc.de, +49 40 181 197 97

Eingesetzte Modelle / Used models:

Produktfamilie LEYA und MARLA

Eingesetzte Versionen / Used versions:

LEYA ARMCHAIR HIGH, MARLA ARMCHAIR HIGH

THE FONTENAY, Fontenay 10, 20345 Hamburg,

www.thefontenay.de, +49 40 605 660 50

Eingesetzte Modelle / Used models:

Produktfamilie LEYA

Eingesetzte Versionen / Used versions:

LEYA WINGBACK CHAIR, LEYA BARSTOOL LOW

JENISCH PARK, Baron-Voght-Straße 50,

22609 Hamburg

MARKK, Rothenbaumchaussee 64,

20148 Hamburg, www.markk-hamburg.de,

+49 40 428 879 0

SAMMLUNG FALCKENBERG, Wilstorfer Straße 71,

21073 Hamburg, www.sammlung-falckenberg.de,

+49 40 303 868 95

GALERIE SCHIMMING, Jungfrauenthal 4,

20149 Hamburg, www.galerieschimming.de,

+49 40 441 520

FACHBUCHHANDLUNG SAUTTER + LACKMANN,

Admiralitätsstraße 71-72, 20459 Hamburg,

www.sautter-lackmann.de, +49 40 373 196

KAMPNAGEL, Jarrestraße 20, 22303 Hamburg,

www.kampnagel.de, +49 40 270 949 49

HYGGE im Hotel Landhaus Flottbek,

Baron-Voght-Straße 179, 22607 Hamburg,

www.hygge-hamburg.de, +49 40 822 741 60

Eingesetzte Modelle / Used models:

Produktfamilie LEYA

Eingesetzte Versionen / Used versions:

LEYA, LEYA ARMCHAIR LOW und HIGH, LEYA LOUNGE COUCH 130, LEYA COCKTAIL WINGBACK CHAIR, LEYA OTTOMAN, LEYA COFFEE TABLE SMALL und LARGE

LE CANARD NOUVEAU, Elbchaussee 139,

22763 Hamburg, www.lecanard-hamburg.de,

+49 40 881 295 31

Eingesetzte Modelle / Used models:

Produktfamilie AMELIE

Eingesetzte Versionen / Used versions:

AMELIE ARMCHAIR

CAFÉ ENTENWERDER 1, Entenwerder 1,

20359 Hamburg, +49 40 702 935 88

HOTEL HAFENKRAN, Am Sandtorkai 60,

20457 Hamburg, www.myfloatel.de,

+49 30 818 645 91

DIE STRANDPERLE, Övelgönne 60, 22605 Hamburg,

www.strandperle-hamburg.de, +49 40 880 111 2

THE CHUG CLUB, Taubenstraße 13,

20359 Hamburg, +49 40 357 351 30

ALTER ELBTUNNEL, St. Pauli 1, 20359 Hamburg

SOSEIN, Hauptstrasse 19, 90562 Heroldsberg,

www.losein-restaurant.de, +49 911 956 996 80

Eingesetzte Modelle / Used models:

Produktfamilie LEYA

Eingesetzte Versionen / Used versions:

LEYA ARMCHAIR HIGH, LEYA ARMCHAIR LOW

CHEFS & BUTCHERS, Im Löwental 64, 45239 Essen,

www.chefsandbutchers.de, +49 201 408 700 00

Eingesetzte Modelle / Used models:

Produktfamilie LEYA

Eingesetzte Versionen / Used versions:

LEYA, LEYA BENCH 160, LEYA BARSTOOL HIGH

LEGER AM DOM, Kaufingerstraße 24, 80331 München,

www.legerandom.de, +49 89 210 205 320

Eingesetzte Modelle / Used models:

Produktfamilie LEYA

Eingesetzte Versionen / Used versions:

LEYA, LEYA ARMCHAIR HIGH, LEYA BARSTOOL HIGH

PETIT AMOUR, Spritzenplatz 11, 22765 Hamburg,

www.petitamour-hh.de, +49 40 307 465 56

Eingesetzte Modelle / Used models:

Produktfamilie LEYA

Eingesetzte Versionen / Used versions:

LEYA, LEYA ARMCHAIR HIGH

MELIEFSTE, Wolphaartsdijkseveer 1,

4471 ND Wolphaartsdijk,

www.restaurantmeliefste.nl, +31 113 581 326

Eingesetzte Modelle / Used models:

Produktfamilie LEYA

Eingesetzte Versionen / Used versions:

LEYA, LEYA ARMCHAIR HIGH

HERR HOSHI, Dorfstraße 22, 18347 Ahrenshoop,

www.seezeichen-hotel.de, +49 38200 678 260

Eingesetzte Modelle / Used models:

Produktfamilie LEYA

Eingesetzte Versionen / Used versions:

LEYA ARMCHAIR LOW, LEYA BARSTOOL LOW

MAXIMILIAN LORENZ &

WEINLOKAL HEINZHERMANN,

Johannisstraße 64, 50668 Köln,

www.maximilianlorenz.de, +49 221 379 991 93

Eingesetzte Modelle / Used models:

Produktfamilie AMELIE und LEYA

Eingesetzte Versionen / Used versions:

AMELIE ARMCHAIR, LEYA ARMCHAIR LOW, LEYA ARMCHAIR HIGH, LEYA COUNTER STOOL HIGH

ALTER SCHLACHTHOF, Schlachthausgasse 4,

I-39042 Brixen, www.schlachthof.it,

+39 327 362 161 4

Eingesetzte Modelle / Used models:

Produktfamilie LEYA

Eingesetzte Versionen / Used versions:

LEYA, LEYA ARMCHAIR HIGH

WAILTL, Marienplatz 2, 84402 Dorfen,

www.wailtl-gaststaette.de, +49 8081 956 926 1

Eingesetzte Modelle / Used models:

Produktfamilie LEYA

Eingesetzte Versionen / Used versions:

LEYA ARMCHAIR LOW, LEYA COCKTAIL LOUNGE CHAIR, LEYA BARSTOOL LOW

DE GIESER WILDEMAN, Botersloot 1,

4225 PR Noordeloos, www.degieserwildeman.nl,

+31 183 582 501

Eingesetzte Modelle / Used models:

Produktfamilie ONA

Eingesetzte Versionen / Used versions:

ONA ARMCHAIR, ONA KITCHEN STOOL

CODA, Friedelstraße 47, 12047 Berlin,

www.coda-berlin.com, +49 30 914 963 96

HERR MAX, Schulterblatt 12, 20357 Hamburg,

www.herrmax.de, +49 40 692 199 51

BRUNO'S KÄSELADEN, Schulterblatt 60,

20357 Hamburg, www.brunos-kaeseladen.de,

+49 40 430 020 1

BERGERS FEINHEIT, Scheffsnoth 76 A-5090 Lofer,

www.confiserie-berger.at, +43 6588 761 6

Eingesetzte Modelle / Used models:

Produktfamilie AMELIE und LEYA

Eingesetzte Versionen / Used versions:

AMELIE, AMELIE ARMCHAIR, LEYA, LEYA ARMCHAIR LOW, LEYA ARMCHAIR HIGH, LEYA BENCH 180

MOTEL ONE ZÜRICH, Stockerstraße 61,

CH-8002 Zürich, www.motel-one.com,

+41 44 226 770 0

Eingesetzte Modelle / Used models:

Produktfamilie LEYA

Eingesetzte Versionen / Used versions:

LEYA, LEYA ARMCHAIR LOW, LEYA COUNTER STOOL HIGH, LEYA LOUNGE CHAIR, LEYA LOUNGE CHAIR, LEYA COCKTAIL LOUNGE CHAIR, LEYA BARSTOOL HIGH

BALTHASAR REISS WEINBAR & VINOHEK,

Markt 13a, 60311 Frankfurt a.M.,

www.balthasar-ress.de, +49 69 872 089 56

Eingesetzte Modelle / Used models:

Produktfamilie AMELIE

Eingesetzte Versionen / Eingesetzte Versionen:

AMELIE ARMCHAIR, AMELIE BARSTOOL HIGH

HERITAGE BAR, An der Alster 52, 20099 Hamburg,

www.heritage-hamburg.de, +49 40 210 010 70

Eingesetzte Modelle / Used models:

Produktfamilie AMELIE und LEYA

Eingesetzte Versionen / Used versions:

AMELIE ARMCHAIR, AMELIE ARMCHAIR KITCHEN STOOL, LEYA ARMCHAIR LOW

KOGEL 3, Kogelbergstraße 62, A-8430 Leibnitz,

www.kogel3.com, +43 3452 749 35

Eingesetzte Modelle / Used models:

Produktfamilie LEYA

Eingesetzte Versionen / Eingesetzte Versionen:

LEYA COCKTAIL LOUNGE CHAIR, LEYA BARSTOOL HIGH, LEYA LOUNGE CHAIR, LEYA ARMCHAIR HIGH

WEINGUT A. DIEHL, Eisenbahnstraße 3a,

67483 Edesheim, www.diehl-wein.de,

+49 6323 938 930

Eingesetzte Modelle / Used models:

Produktfamilie LEYA

Eingesetzte Versionen / Used versions:

LEYA, LEYA BARSTOOL LOW

100/200, Brandshofer Deich 68, 20539 Hamburg,

www.100200.kitchen, +49 40 309 251 191

LAKESIDE, The Fontenay, Fontenay 10,

20345 Hamburg, www.thefontenay.de,

+49 40 605 660 50

Eingesetzte Modelle / Used models:

Produktfamilie LEYA

Eingesetzte Versionen / Used versions:

LEYA WINGBACK CHAIR, LEYA BARSTOOL LOW

FOTOGRAFIE . PHOTOGRAPHIE

SEITE / PAGE 1: Enno Kapitza / ZEIT
Manufakturführer

S./P. 4-17: bianc

S./P. 18-23, 38: Sonja Müller

S./P. 24, 26-27: Nata Pestuna

S./P. 25: Veronika Kurnosova

S./P. 28-32: Wolfgang Stahr

S./P. 36-37, 41: The Fontenay Hamburg

S./P. 39-40, 50-53: Patrick Pantze/Hendrik Lemke

S./P. 43: 2 x Adobe Stock, Rene Supper

S./P. 44: plainpicture/Sime Photo/Helge Bias

S./P. 46: Paul Schirmweg/MARKK

S./P. 47: Henning Rogge/Deichtorhallen Hamburg,

Anja Beutler, Sautter + Lackmann

S./P. 48-49: Hygge / Nina Struve

S./P. 54: Adobe Stock

S./P. 55: martin.haag@hafencitystudios.de,

Stock Food / Hendey, Magdalena, Felix Amsel, Caro /

Muhs / Fotofinder.com

S./P. 58-61: Sosein

S./P. 62-63: Chefs & Butchers

S./P. 64-65: www.innenraumdesign.at

S./P. 66-67, 71: Hannes Meier

S./P. 68: Deepol by plainpicture

S./P. 68, 69: privat / Boris Kasprick

S./P. 72: Meliefste

S./P. 74: inspyre.de

S./P. 76-77, 79, 80: ML/Valéry Kloubert

S./P. 79: Porträt: Roman Knie

S./P. 79, 80: Food: Katja Inderka

S./P. 82-83: Alter Schlachthof

S./P. 84-85: Georg Stöger (designloge.de)

S./P. 86-87: Atelier Delonne

S./P. 88: Martin Westlake

S./P. 89: Anja Kneller, Stocksy, Julia Maria Max

S./P. 90-91: Ludwig Rosenlechner

S./P. 94-95: @ Motel One

S./P. 96-97: Nikita Kulikov

S./P. 98-99: Dan Hannen / Le Méridien

S./P. 100-101: Elena Egger

S./P. 102-103: Weingut A. Diehl

S./P. 105, 108: Restaurant 100/200

S./P. 110: Stocksy

S./P. 111: Yelda Yilmaz, Berglund, Minus Bar

Alle anderen: n. A

Freifrau-Fotoproduktionen: Patrick Pantze/

Hendrik Lemke

ILLUSTRATION

TITEL / COVER, S./P. 56-57, 92-93: Daniel Egnéus

S./P. 34-35, 42: Karin Kellner

S./P. 104, 107-109: Sabrina Noll

VERTRIEB HOME, CONTRACT & HOSPITALITY

Udo Patzke

Prinzregentenstr. 68, 81675 München, Deutschland/

Munich, Germany

Mobil: +49 (0)171 5376767

E-Mail: up-agentur@freifrau.eu

Martin Sgorzaly

Gildestraße 9, 32657 Lemgo, Deutschland/Germany

Mobil: +49 (0)170 2926008

E-Mail: martin@freifrau.eu

IMPRESSUM . IMPRINT

Freifrau Sitzmöbelmanufaktur GmbH & Co. KG

Gildestraße 9, 32657 Lemgo



FREIFRAU®
MINUEA TUP