

DER FEINSCHMECKER

DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

Österreich € 10,30 · Schweiz sfr 18,90
Heft 7 Juli 2011 Deutschland € 9,95



Tegernsee, Bodensee, Chiemsee

Mit **WEIN** Gourmet

Sommer!

Erdbeerkonfitüre
50 Gläser im Test
und ein Erfolgsrezept

Erlebnis-Gastronomie
Was macht ein Preuße im
Münchner „Hofbräuhaus“?

Kochen lernen
Wie Calamaretti
richtig gut werden

Sauvignon blanc
Der ideale Sommerwein
im Vier-Länder-Vergleich

Deutschlands schönste Märkte

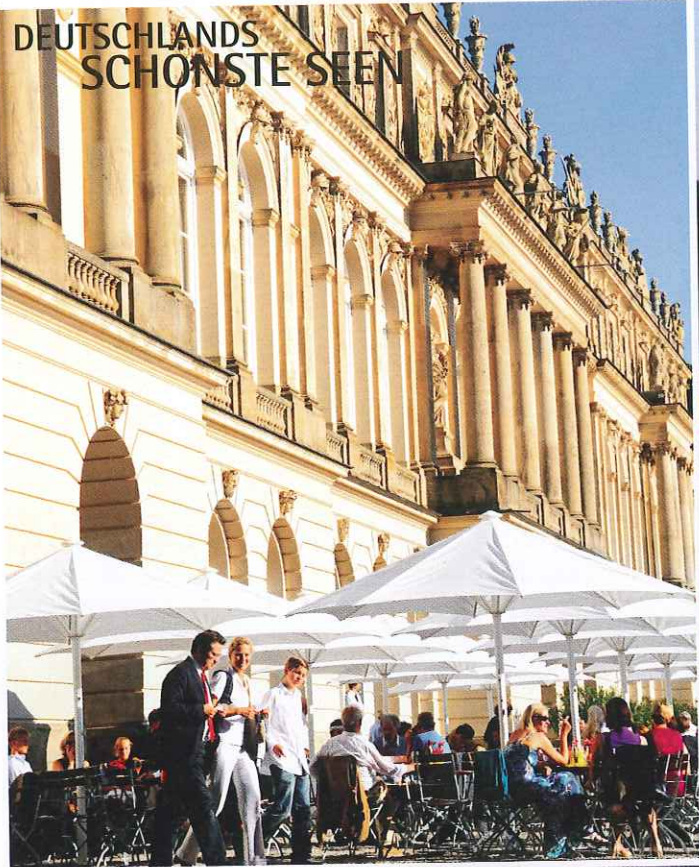
Plus: Top Ten in Europa



- Entdeckungen
in Deutschland:
- Berlin
 - Bochum
 - Euskirchen
 - Fischland
 - Lübeck
 - Mainz
 - Nördlingen
 - Rügen
 - Sauerland
 - Taunus

* Im Genre-Ranking der LeadAwards

DEUTSCHLANDS
SCHÖNSTE SEEN

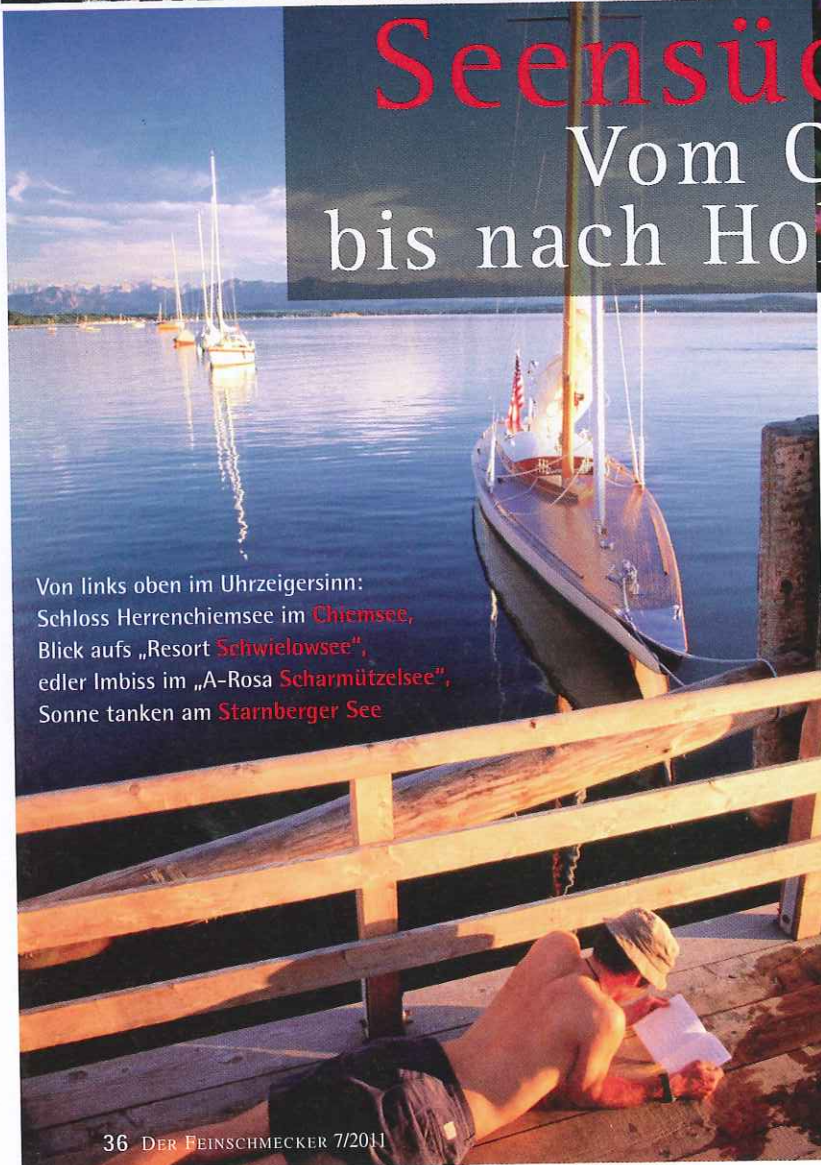


Schöne Seen sind in Deutschland ungerecht verteilt. Die meisten liegen im Süden, Osten und Norden – zehn weitere Empfehlungen für genussvolle Ausflüge

SOMMER-SPECIAL 3. TEIL

Seensüchte

Vom Chiemgau bis nach Holstein



Von links oben im Uhrzeigersinn:
Schloss Herrenchiemsee im **Chiemsee**,
Blick aufs „Resort **Schwielowsee**“,
edler Imbiss im „A-Rosa **Scharmützelsee**“,
Sonne tanken am **Starnberger See**



TEXTE: ACHIM BECKER, PATRICIA BRÖHM,
STEFAN ELFENBEIN, DEBORAH KNÜR

Starnberger See

Die höchste Millionärsdichte Deutschlands, zwölf Golfplätze im Umkreis von 25 Kilometern – man kann sich ausmalen, wie begehrt Grundstücke an diesem See sind, der auch als „Badewanne der Münchner“ bezeichnet wird. Weite Teile des Ufers sind aber in öffentlicher Hand, zur Freude der Besucher, die von Niederpöcking bis nach Tutzing am Wasser entlangradeln können oder von Berg nach Ambach spazieren, um dort beim legendären „Fischmeister“ einzukehren. Gute Adressen direkt am See sind rar, erste Wahl ist das Hotel „La Villa“ in Niederpöcking, 1855 im italienischen Landhausstil erbaut. Oft ist das 24-Zimmer-Haus komplett für Hochzeiten gebucht – kein Wunder! Dem Denkmalschutz geschuldet, sind die Zimmer eher klein, sie haben aber dank hohen Decken und Parkettböden viel Atmosphäre.

Im Restaurant, in der luftigen Orangerie und auf der Terrasse serviert Chefkoch Christoph Gessner ein fein durchkomponiertes Menü. Gelungen waren Variationen vom Seesaibling (Tatar, Mousse und Röschen vom Räucherfisch). Zum Dreierlei von der Wachtel (geschmort, gebraten und das gebackene Ei) harmonierte ein leichter Bärlauchschaum mit angenehmer dezenter Aromatik.

La Villa

F F OT Niederpöcking, Ferdinand-von-Miller-Str. 39-41, 82343 Pöcking, Tel. 08151-770 60, www.lavilla.de, 24 Zi., DZ ab € 225

F F Restaurant nur für Hausgäste, kein Ruhetag, Menüs ab € 72

AmEx EC MASTER VISA



Titisee

Als 1887 die berühmte Höllentalbahn zwischen Freiburg und Neustadt eingeweiht wurde, ging es auch mit dem Tourismus am Titisee steil bergauf. Das klare Gewässer 850 Meter über dem Meer, in dem fast jede delikate Fischart vorkommt, gehört zu den populärsten Zielen im Hochschwarzwald, und an sonnigen Sommertagen wirkt das Gewimmel an der Seepromenade und in den Freiluftgaststätten so rege wie das Gestöber in einer Schneekugel. Da zieht man sich gern in „Treschers Hotel“ zurück, das direkt am See steht, einen eigenen Strand mit Badesteg hat und mit weiteren Pluspunkten aufwartet. Vor allem mit der im vergangenen Jahr komplett renovierten Wellnesslandschaft, die auf nunmehr 2000 Quadratmetern Innen- und Außenpool, Saunen, Dampfbäder und schöne Ruhebereiche bietet. Die Zimmer des gewachsenen Traditionshauses reichen von klein bis großzügig und sind unterschiedlich, aber immer wohnlich eingerichtet, mal klassisch-elegant, mal ländlich-mediterran. Wenn man doch mal wieder vor die Tür will, fährt man nach Furtwangen ins Deutsche Uhrenmuseum und schaut, was der Kuckuck geschlagen hat.

Treschers Schwarzwald Romantik Hotel

F F OT Titisee, Seestr. 10, 79822 Titisee-Neustadt, Tel. 07651-80 50, www.schwarzwald-hotel-trescher.de, 83 Zi., 10 Suiten, 6 App., DZ ab € 170

EC MASTER VISA

Chiemsee

Ludwig II., Bayerns „Märchenkönig“, war von diesem Gewässer so hingerissen, dass er eine Insel kaufte und darauf sein Schloss Herrenchiemsee erbauen ließ – als Vorbild diente kein Geringeres als Schloss Versailles. Direkt gegenüber von Ludwigs Trauminsel steht das „Yachthotel Chiemsee“, und wer hier an einem schönen Sommertag im Garten sitzt und zusieht, wie die Segelschiffe auf den Wellen schaukeln, der fühlt sich ebenfalls königlich. Die ruhige Lage direkt am Wasser, der eigene Badestrand und der Yachthafen wecken Urlaubsgefühle. Angenehme Zimmer, renovierte Bäder und das ausnehmend freundliche Personal sorgen auch drinnen für Wohlbefinden. Wer eine Alternative zum hauseigenen Restaurant sucht, kann einen Spaziergang zum „Fischer am See“ (www.fischeramsee.de) machen, wo in rustikalem Ambiente fangfrischer und hausgeräucherter Fisch serviert wird, ob Renke, Hecht, Brachse oder Aal – der Name verpflichtet.

Eine leichte Aromenküche mit viel Liebe zum regionalen Produkt, aber auch mit mediterraner Inspiration, bietet Thomas Mühlberger in seinem Restaurant im Ortskern von Prien. Von der Patronin herzlich betreut, schmeckt im „Mühlberger“ der Kaisergranat mit zartem Biss auf Porreegemüse ebenso wie die tadellos geschmorte Kalbsbacke in Burgunder-Sauce.

Yachthotel Chiemsee

F F OT Harrass, Harrasser Str. 49, 83209 Prien, Tel. 08051-69 60, www.yachthotel.de, 102 Zi., 5 Suiten, DZ ab € 130

AmEx DINERS MASTER VISA

Mühlberger

F F F Bernauer Str. 40, Tel. 83209-96 68 88, www.muehlberger-restaurant.de, Di, Mi geschl., Hauptgerichte € 30-36

EC M

Aasee

Um die Überflutungsgefahr zu bannen, der die Stadt Müns-ter regelmäßig ausgesetzt war, wurde der Fluss Aa 1934 zu einem See gestaut. Der ist seitdem ein beliebtes Naherholungsgebiet mit Zoo, Segelhafen und Grünanlagen, die 2009 als „schönster Park Europas“ ausgezeichnet wurden. Bundesweit bekannt wurde der See, als sich eine schwarze Schwänin in ein Tretboot in Schwanenform verliebte. Am Nordufer steht ein Steinquader mit verglaster Vorderfront und Terrasse, das Restaurant „Am Aasee“. Hier widmet sich Küchenchef Karl-Niklas Spitzner (Foto; mit Sylter Jörg-Müller-Erfahrung) vornehmlich Fischen und Krustentieren. Sehr zu empfehlen sind Flusskrebs-Pot-au-Feu unter der Blätterteighaube und Red Snapper in Cidresauce mit gegrilltem Romanesco und Vanille-Wermut-Risotto. Auch der aufmerksame Service macht den Aufenthalt sehr angenehm. ▶▶▶



Am Aasee

F F Annette-Allee 1, Tel. 0251-41 44 15 50, www.am-aasee.de, Sa mittag geschl., Hauptgerichte

€ 22-32 EC MASTER VISA M