



Österreich € 6,95 · Schweiz sfr 12,00  
Heft 6 Juni 2009 Deutschland € 6,00

# DER FEINSCHMECKER

DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

Jetzt mit  
**WEIN**  
*Gourmet*

*3 x Appetit auf  
Europa*

**Moskau,  
Barcelona,  
Brüssel**

Der große Test:

# Olivenöl

Die FEINSCHMECKER-Jury  
hat 850 neue Öle probiert.

Hier die **50** Besten!

**Koch des Monats  
René Redzepi  
ist Kopenhagens  
Nummer eins**

**Spanien  
Knackige  
Sommerweine für  
kleines Geld**

*Zurück an den*

# Gardasee

Die alte Liebe der Deutschen zeigt sich in neuer Frische: Restaurants und Hotels für Genießer



# FEINSCHMECKERS MENÜ

## REISE

### **Gardasee: Wieder eine Reise wert** 24

Um das Traumziel deutscher Nachkriegsurlauber war es recht still geworden. Nun erwacht Italiens größter See mit Grandezza zu neuem Leben

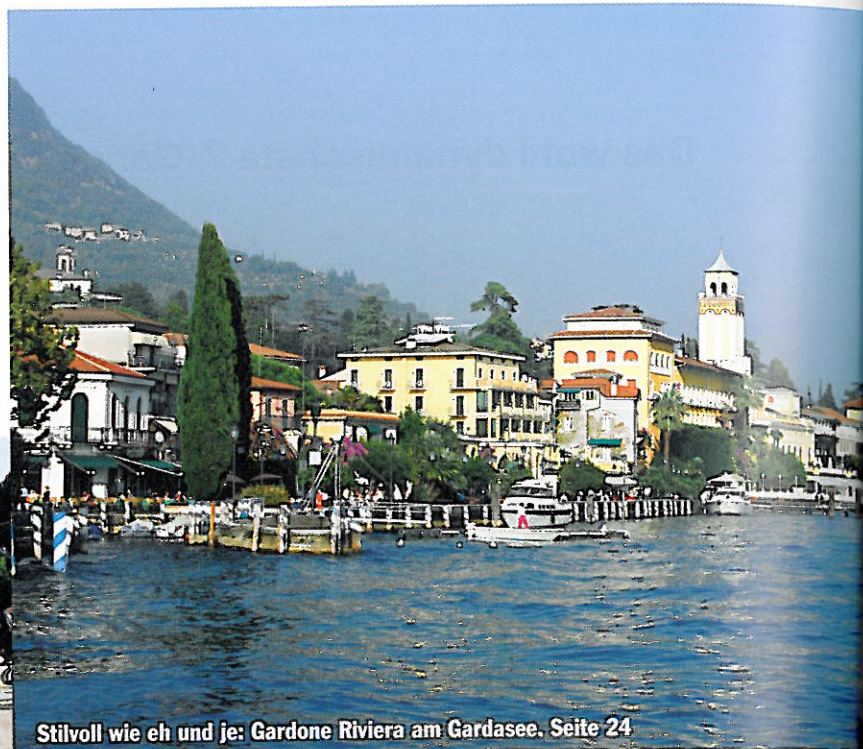
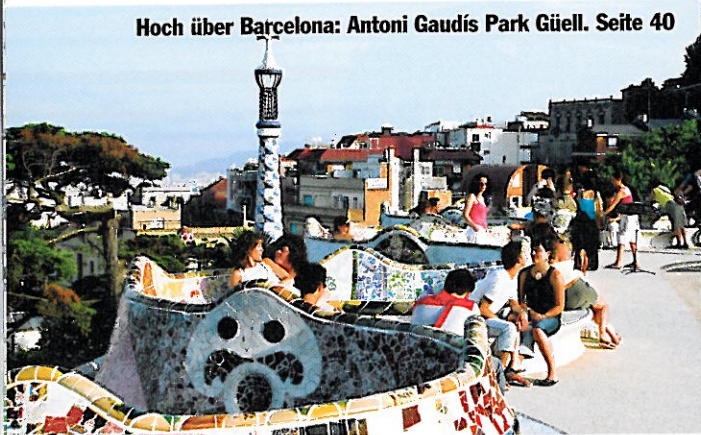
### **Europa: Im Takt dreier Viertel** 40

Wir stellen angesagte Stadtteile für reisende Flaneure vor, in Barcelona, Brüssel und Moskau

### **Leser-Aufruf: Wer ist Ihr „Aufsteiger“?** 50

Zum 25. Mal schreiben wir den Nachwuchspreis aus – wer verdient dieses Jahr den Trofeo ALESSI?

### **Hoch über Barcelona: Antoni Gaudís Park Güell. Seite 40**



Stilvoll wie eh und je: Gardone Riviera am Gardasee. Seite 24

Experimentator am Hafen der Hauptstadt: René Redzepi. Seite 52

## KÜCHE

### **Koch des Monats: Kopenhagens Nr. 1** 52

René Redzepi trickst in einem alten Speicher nach Molekularmanier mit skandinavischen Produkten – und kommt dabei ohne Chemiebaukasten aus

### **Olivenöl: Die 50 Besten aus neun Ländern** 62

Hier stehen die Sieger unserer aktuellen Verkostung und ihre Bezugsquellen, dazu Tipps für die Küche

### **Aufruf: Nachwuchs-Fischköche gesucht!** 92

Jungprofis winkt wieder der LINIE-Förderpreis





# Gardasee: Wieder

# eine Reise wert!

REISE

Stille Buchten und charmante Städtchen säumen den See, der mit Grandezza zu neuem Leben erwacht: Traumhafte Hotels haben eröffnet, Gastronomen renovieren ihre Restaurants – da schmecken Pasta und frischer Fisch aus dem See noch mal so gut

TEXT: ISOLDE VON MERSI, FOTOS: FRIEDER BLICKLE

Schmucke Bauten der vorletzten Jahrhundertwende an der Promenade von Gardone Riviera am Westufer des Sees



**E**in paar Hundert Höhenmeter über dem See und seinen Villen baden wir in reinstem Blau. Der Pool des neuen „Lefay Resorts“ am Felshang oberhalb von Gargnano ist so exponiert, dass sein Wasserspiegel aus der Schwimmer-Perspektive in den des Sees übergeht. Das „Lefay Resort & Spa“ ist die kompromisslos moderne Alternative zu der Mischung aus Grandezza von gestern und modernem Komfort, die so gut zum Gardasee passt.

90 große Zimmer und Suiten mit Balkon, Seeblick und edlen Designermöbeln fügen sich an das Kernstück des Resorts, den Wellnessbereich. Der macht sich breit auf 3000 Quadratmetern mit vier Hallen- und Freibädern, mit fünf Saunen und einem Solewasserbecken. In einer Flucht von 21 Fitness-, Kosmetik-, Massage- oder Meditationsräumen und in drei Privat-Spas können wir zwischen Anwendungen nach der eigens entwickelten „Lefay“-Methode und zwischen klassischen europäischen oder asiatischen Behandlungsweisen wählen. Im elf Hektar großen Park am Berghang gibt es Meditations- und Fitnesspfade.

Marmor, Oliven- und Walnussholz, elegante Ledersitzgruppen und ein offener Kamin geben der Lounge und der Bar, der Zigarrenlounge und den anderen Aufenthaltsräumen eine luxuriöse Atmosphäre. Trotz aller Modernität und der alternativen Energiegewinnung durch Biomasse und Fotovoltaik stützt sich die Ar-

chitektur des Ensembles freilich auf eine alte Gardasee-Tradition: auf die Bauweise der *limonaie*, der aufgelassenen Zitronengewächshäuser.

Leichte Vital- und Mittelmeerküche bildet den Wellness-Speiseplan. Auf der Karte steht allerdings so einiges, was interessant klingt, aber dann recht brav schmeckt: *millefeuille* mit Tintenfisch, Oliven und *bottarga* (Meeräschenrogen) oder *caramelle*-Nudeln mit Zucchini-Carpaccio. Doch Küche und Saalservice sind ganz sicher noch entwicklungs-fähig, das zeigen schon die wunderbaren Nudelblätter mit Zander in Zitronenöl.

Eine ähnlich neue Errungenschaft wie das „Lefay“ ist das modernste Weingut im Lugana-Anbaugebiet am Südufer. Bis zum Jahr 2001 wuchs auf den 28 Hektar Rebhügeln des Gutshofs Morenica noch Getreide. Dann wurden dort die Reben Trebbiano di Lugana und Chardonnay ausgepflanzt und die Kellerei La Perla del Garda gebaut, in unaufdringlich schlichtem Stil, mit modernster Kellertechnik und unverwechselbarem Styling für Degustationsraum, Flaschen und Etiketten. Matteo Moederle, der Gutsönologe, lässt uns seine Gewächse probieren, die mit dem Jahrgang 2006 aus der Taufe gehoben worden sind: den frischen, fruchtigen 2007er „Perla“, für den neben den Lugana-Trauben auch zehn Prozent Char-

### LONGDRINK „LEFAY SPECIAL“

Neben der Zitrone ist die Zedratzitrone die wichtigste Südfrucht vom Gardasee. Seit alters macht die Getränkefirma Tassoni aus Salò daraus Limonade, Sirup und Likör. Die Cedrata Tassoni, ein alkoholfreies Kultgetränk der 1970er-Jahre, ist seit letztem Sommer wieder en vogue in den italienischen Bars. Im „Lefay Resort“ verwendet Barmanager Roberto di Pierno sie für den erfrischenden Longdrink „Lefay Special“. Sein Rezept:

$\frac{2}{10}$  Gin,  $\frac{1}{10}$  Orangensaft,  
 $\frac{2}{10}$  Cedrata Tassoni,  
 $\frac{2}{10}$  pürierte frische Erdbeeren  
 und 1 Spritzer Zitronensaft



Hypermodern wirkt das „Lefay Resort“ oberhalb von Gargnano mit seinem Infinity Pool (linke Seite). Küchenchef Maurizio Bufi serviert im Hotelrestaurant seine Nudelblätter mit Zander und Zitronenöl. Die Zitrusfrüchte pflückt er selbst vom Baum

Erst 2001 gegründet wurde das Weingut La Perla del Gard in Lonato am Südufer des Sees mit seinem Degustationsraum (u.) und der Sammlung von historischen Motorzweirädern (r.)



Verlockend ist die Auswahl der Patisserie im Restaurant „Quintessenza“ in Moniga del Garda. Die süßen Köstlichkeiten reichen vom knusprigen Gebäck bis zum Schokoladentörtchen (l.)



Wie Restaurants bewertet werden:

- ★★★★** In jeder Hinsicht perfekt
- ★★★★** Küche und Service herausragend, Ambiente mit großem Komfort
- ★★★★** Kreative Küche, sehr guter Service, Komfort und Ambiente bemerkenswert
- ★★★★** Sehr gute Küche, guter Service, angenehmes Ambiente
- ★★★★** Küche/Komfort überdurchschnittlich
- ★★★★** Halber Punkt
- ★★★★** Bewertung ausgesetzt
- ★ Interessante Location mit einem besonderen Konzept/Ambiente/Angebot

Wie Hotels bewertet werden:

- ★★★★** In jeder Hinsicht perfekt
- ★★★★** Außergewöhnliches Haus mit hervorragendem Service in bemerkenswerter Lage
- ★★★★** Großer Komfort bis ins Detail, sehr guter Service, rundum Wohlbefinden
- ★★★★** Guter Komfort, freundliche Atmosphäre
- ★★★★** Komfort über dem Durchschnitt und/oder freundliche Atmosphäre
- ★★★★** Halber Punkt
- Ⓜ Preisgünstiges Haus mit Komfort

Wie Weingüter bewertet werden:

- ★★★★** Einer der besten Weinproduzenten
- ★★★★** Herausragende Weinqualität
- ★★★★** Sehr gute Weinqualität
- ★★★★** Gute bis sehr gute Weinqualität
- ★★★★** Gute Weinqualität
- ★★★★** Halber Punkt

Was die Symbole bedeuten:

- Ⓜ Mittags geöffnet
- ☎ Bar
- 🚗 Garage oder Parkplatz
- ♾ Pool
- 🌳 Terrasse und/oder Garten
- 🏠 Übernachtung möglich
- 🍷 Bemerkenswertes Weinangebot
- 👤 Zimmerservice
- 🚫 Keine Kreditkarten

Die Vorwahl Italiens: 0039

HOTELS

**1 Bartabel**

Ein gemütliches, solide renoviertes Garni-Haus am See im alten Ortskern von Gargnano – unprätentiös, aber ambitioniert und familiär geführt.

**★★★★** Via Roma, 39, 25084 Gargnano, Tel. 036 57 13 30, Fax 03 65 79 00 09, [www.hotelbartabel.it](http://www.hotelbartabel.it), 9 Zi., DZ ab € 70

AmEx Diners Master Visa

**2 Lefay Resort & Spa**

Wellness vom Feinsten am Felshang hoch über dem Gardasee. Edles Design in den Salons und großzügigen Zimmern mit Balkon und Seeblick. Sport, Spa und Kosmetik nach hauseigener Methode auf mehr als 3000 Quadratmetern mit Pools, Grotten und Seen. Vitalküche.

**★★★★** Via Feltrinelli, 118, 25084 Gargnano, Tel. 03 65 24 18 00, Fax 03 65 24 18 99, [www.lefayresorts.com](http://www.lefayresorts.com), 82 Zi., 8 Suiten, DZ ab € 460

AmEx Diners Master Visa

**3 Villa Arcadio**

Das ehemalige Kloster im elf Hektar großen Olivenhain ist heute ein meditatives Hotel mit Seeblick, malerischem Innenhof und schönem Pool. Moderne Designermöbel bringen alte Fresken, Mauern und Balken raffiniert zur Geltung.

**★★★★** Via Palazzina, 2, 25087 Salò, Tel. 036 54 22 81, Fax 03 65 52 29 66, [www.villaarcadio.it](http://www.villaarcadio.it), 14 Zi., 4 Suiten, DZ ab € 240

AmEx Master Visa

**4 Villa dei Cedri**

Gäste des eleganten venezianischen Palazzos aus dem 18. Jahrhundert im Parco Termale del Garda können die öffentlichen Badeteiche kostenlos nutzen. Seit der Restaurierung 2008 gibt es auch eigene Wellnessbadezimmer mit Massagewannen, Aromatherapie, Lichtdusche, Musik.

**★★★★** Piazza di Sopra, 4, 37017 Colà di Lazise, Tel. 0457 59 09 88, Fax 04 57 49 03 82, [www.villadeicedri.com](http://www.villadeicedri.com), 27 Zi., 57 App., DZ ab € 300

Diners Master Visa

**5 Villa Feltrinelli**

Das einstige Sommerrefugium der Mailänder Unternehmerfamilie, fantastisch ruhig gelegen im Park am See, ist meisterlich restauriert, bietet außergewöhnlichen Komfort und Service. Luxuriöse Suiten in der Villa und in den Gästehäusern mit Pergola und Terrassen. Stefano Baiocchi begeistert mit raffinierten Kräuter- und Gewürzmischungen für Scampi und Spanferkel. Erfrischend: die süße „Minestrone“ aus Früchten und zehn Kräutern.

**★★★★** Via Rimembranza, 38-40, 25084 Gargnano, Tel. 03 65 79 80 00, Fax 03 65 79 80 01, [www.villafeltrinelli.com](http://www.villafeltrinelli.com), 21 Suiten, Suite ab € 800, Nov.-April geschl.

**★★★★** „La Pergola“, kein Ruhetag, Nov.-April geschl., Menü ab € 180

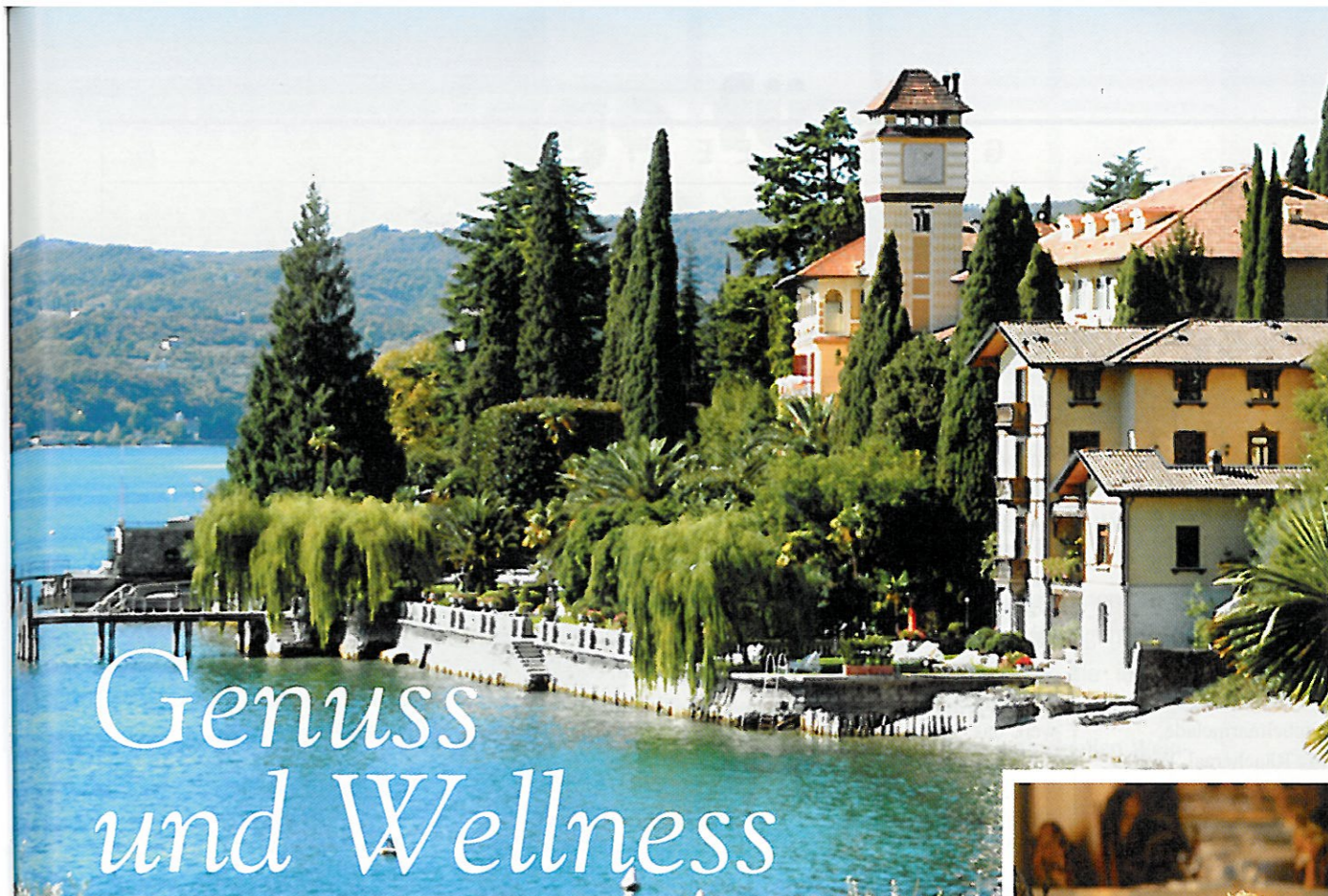
AmEx Diners Master Visa

**6 Villa Sostaga**

Die ehemalige Feltrinelli-Jagdresidenz und ihre Nebengebäude liegen verwunschen in einem 40-Hektar-Wald hoch über dem See. Zauberhaft nostalgisch sind die Zimmer



Der Besitzer Gabriele Seresina präsentiert in der „Villa Sostaga“ in Gargnano seinen Salon und das Zimmer „Le Volpi“ der ehemaligen Feltrinelli-Villa



# Genuss und Wellness

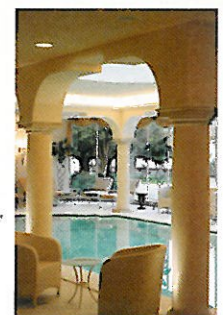
Zwischen Limone und Salò, am Westufer des Gardasees und mitten in einem herrlichen Park liegt das GRAND HOTEL FASANO mit der Dependance VILLA PRINCIPE. Der einstige Jagdsitz des österreichischen Kaiserhauses ist heute ein stilvolles und elegantes 5-Sterne-Hotel von höchstem Komfort.



Alle Juniorsuiten und Gästezimmer haben Balkon oder Terrasse mit traumhaftem Blick auf den Park und den See.



Das neue Wellness Center AQVA SPA des Hotels bietet ein Hallenbad, Jacuzzis im Innen- und Aussenbereich, Saunen, Dampfbäder, eine Kneipp-Anlage, Erlebnisduschen, Ruhezonen, Fitnessraum und ein Solarium.



In der AVEDA Destination Spa werden Massagen und Kosmetikanwendungen mit natürlichen Produkten angeboten.


Informationen über unsere Beauty-Angebote, Relax- und Golfarrangements finden Sie auf unserer Homepage.



## GRAND HOTEL FASANO

I-25083 Gardone Riviera - Tel. +39-0365-290220 - Fax +39-0365-290221 - [www.ghf.it](http://www.ghf.it) - e-mail: [info@ghf.it](mailto:info@ghf.it)





## NACHSCHLAG

Die globale Krise hat viele Gesichter. So sieht man hier eine verzweifelte Brigade junger Köche bei ihrer morgendlichen Tai-Chi-Meditation. Durch leises Wassertreten und gemeinsames Schweigen schöpfen sie Kraft für ihre große Aufgabe: mit all ihrer Kunst den letzten noch zahlungsfähigen Gast vom Auschecken abzuhalten, der seine verbliebene Barschaft an die Gestade des Gardasees gerettet hat, immer auf der Flucht vor deutschen Steuerfahndern und gedungenen Boni-Killern. Derweil steigt das Wasser langsam, aber unaufhörlich, denn die Alpengletscher schmelzen und schmelzen, die Sintflut lässt die noblen Hotelpaläste an den Ufern allmählich versinken ... Na ja, so schlimm ist es nun auch wieder nicht. Eigentlich posiert hier nur die Küchencrew des „Lefay Resorts“ bei Gargnano für unseren Fotografen am Infinity Pool.

Foto: Frieder Blickle