

TRAVELLER'S

WORLD

IN GOOD WE TRUST

If You're Going...

Wir verraten die Insider-
Adressen in San Francisco

Special Ladies

Li Edelkoorts Vision von Luxus, Rihannas
Barbados und Mexikos beste Köchin

Wanderlust

Dieses Hotel ist selbst unterwegs.
Ein Treffen in Brasilien

**JUBILÄUMS
AUSGABE!**

Exklusiver Rückblick
auf unsere ersten
50 Hefte

Der
Gold-Standard

Das ist die ultimative Liste:
Ihre Travel Top 100



Vitalies Interest

Die neue Taittinger-Präsidentin möchte ihren Perlwein künftig auch in England ernten

Cosme New York

Die junge mexikanische Köchin Daniela Soto-Innes spielt in Manhattan in der ersten Liga

LACHSER UMGANG

Die neue Brasserie „Baur’s“ in Zürich pflegt ein angenehmes Laisser-faire. *Seite 141*

Gourmet-Party

OSTSEEKÜSTE - Wenn Hausherr Frank Nagel und Spitzenkoch Christian Scharer, ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen und 18 Gault & Millau-Punkten, im Februar zum großen Kulinarik-Event ins **Weissenhaus Grand Village Resort & Spa** laden, ist eine illustre Runde sicher. Samstags serviert Scharer ein nobles Sechs-Gänge-Menü im Gourmetrestaurant „Courtier“, sonntags steigt im Schloss die große Küchenparty. Zu ihr kommen mit Karlheinz Hauser (Süllberg, Hamburg), Holger Bodendorf (Landhaus Stricker, Sylt), Hendrik Otto („Lorenz Adlon Esszimmer“, Berlin) und Boris Rommel (Le Cerf, Friedrichsruhe) sieben Sterne zusammen. Dazu gibt's Live-Musik und hochkarätige Weine sowie Drinks von Cocktail-Master Sascha Thieben („Bootshaus Hafencity“, Hamburg). So schön kann der Winter an der Ostsee sein! 21.–23. Februar 2020, buchbar über T. +49.4382.92 62 17 17 oder reservierung@weissenhaus.de



Wieno Rosso

WIEN - Ein Stück italienische Aperitivo-Kultur im Goldenen Quartier: Nach der Millionenpleite des Edel-Japaners „Ai“ übernahm **Campari** die Räumlichkeiten und eröffnete eine Flagship-Bar-cum-Restaurant. Für das stilvolle Ambiente vom Edelholz-Parkett über loungige Rundbänke bis zu den schwarz-weiß gemusterten Sesseln zeichnet der Südtiroler Architekt Matteo Thun verantwortlich. Barkeeper in weißen Dinnerjackets servieren die besten Campari Spritz, Negroni oder Garibaldi der Stadt, aber man kann auch einfach für einen Espresso oder ein Stück Kuchen einkehren. Für die Speisekarte versicherte man sich der Expertise von Peter Friese, Patron der nahe gelegenen Kultstätte „Schwarzes Kameel“. Sie steuert die berühmten Schnittchen à la Sardellenaufstrich mit Olive oder Rohkostsalat bei. Im Restaurant serviert man gut gemachte italienische Klassiker wie Fritto misto di mare, Tagliatelle mit Steinpilzen oder Risotto milanese (mit Riesengarnelen). barcampari.at

Junges Gemüse

ZÜRICH - Die Hotel-Ikone **Baur au Lac** feiert 175. Geburtstag und machte sich selbst das schönste Geschenk: Für den neuen Look der nobel-zeitgemäßen Brasserie „Baur's“ rief man den international renommierten Designer Martin Brudnizki („Sexy Fish“ in London, „Pink Mamma“ in Paris, „Café Boulud“ in Toronto) an den Zürichsee. In seinem Interieur gibt es Brasserie-Klassiker wie Foie-Gras-Terrine, Sole Meunière oder Châteaubriand für zwei mit Pommes Allumettes, aber auch trendig-vegetarische Gerichte wie Ravioli mit Blattspinat, Mandel-Ricotta und schwarzem Trüffel. Blickfang ist der schicke Dining Counter für eilige Gäste, hier serviert man hausgeräucherter Bio-Lachs, Pata Negra oder handgeschnittenes Tatar. In den Weinschränken lagert Weltmeister-Sommelier Marc Almert



beste Tropfen, und in der angeschlossenen Cigar Lounge warten 20 Sorten im Humidor.

Nur ein paar Zigarrenlängen entfernt eröffnet Spitzenkoch Nenad Mlinarevic an der Glockengasse die **Neue Taverne**. Erklärte Absicht ist eine vegetarische In-Location, die Gemüseküche auf ein neues Niveau hebt – mit Gerichten wie Kohlrabi mit Kimchi und Algen oder Desserts wie Süßkartoffeln mit Vanille und Kaffee. Mlinarevic plant unkomplizierte und produktbezogene Gerichte mit kreativem Dreh und experimentellen Saucen in einer „modernen, urbanen Beiz“. Als Inspirationsquelle dienen der nahe Bürkliplatz-Markt und enge Kontakte zu Produzenten im Umland. Auf einen Signature Dish aus Mlinarevics Zeit als Zwei-Sterne-Koch im Parkhotel Vitznau („Focus“) darf man sich schon jetzt freuen: den Teller mit bis zu 20 verschiedenen Gemüsesorten in verschiedenen Texturen und Zubereitungen. baur-zurich.ch, nenadmilinevic.com