

WHAT'S HOT

IM GOURMET-HIMMEL

Unermüdlich jettet unser Genuss-Autor Stephan Burianek in kulinarischer Berufung um den Globus. Abseits der ganz großen Namen verrät er uns seine persönlichen Restaurant-Highlights in Europa.

GB Roof Garden Restaurant in Athen

Es gibt in Athen viele Dachterrassen, aber wahrscheinlich bietet keine andere ein traumhafteres Panorama als jene des legendären Grande Bretagne Hotels: das Parlament links, die Akropolis rechts, dazwischen die Stadt, dahinter das Meer. Hinzu kommen das perfekte Service und – natürlich – die erstklassige Küche, die man nicht zuletzt wegen ihres Niedrigtemperatur-Konzepts (lange Gardauer) als raffiniert einfach bezeichnen könnte. Erfinderisch ist die „new Mediterranean cuisine“ von Küchenchef Asterios Koustoudis trotzdem, schließlich mischen auch mal Ingwer oder Avocados mit. Tradition und Erfindungsgabe reichen einander hier die Hand. www.gbroofgarden.gr



The Circus in London

An diesem Lokal im Londoner West End laufen selbst Einheimische ahnungslos vorbei, denn statt eines Türschilds oder einer Hausnummer finden Gourmets zunächst nur eine unscheinbare Tür. Dahinter offenbart sich eine faszinierende Melange aus schickem Nachtclub, Manege und Edelküche. Akrobaten stolzieren in regelmäßigen Abständen auf einem langgezogenen Bühnentisch an den dinierenden Gästen vorbei und zeigen Unglaubliches mit viel Humor. Das Essen – „panasiatisch“, also indisch genauso wie Sushi – steht den bekannten Gourmettempeln der Stadt um nichts nach. Das beste „Performancerestaurant“, das ich kenne. www.circus-london.co.uk



Kleines Jacob in Hamburg

Vermutlich wird in keiner anderen Stadt dieser Welt das Understatement stilvoller gepflegt als in Hamburg. Im noblen Stadtteil Nienstedten gibt es eine elegant-rustikale „Weinwirtschaft“ mit einem originellen Konzept: Vierteljährlich werden vier aufstrebende Weingüter aus unterschiedlichen deutschsprachigen Weinregionen vorgestellt, die zumeist noch weitgehend unbekannt sind und vom hausinternen Sommelierenteam entdeckt wurden. Auch die Speisekarte spiegelt die jeweilige Region wider. Mein Lieblingsweinlokal. www.kleines-jacob.de



SE·STO on Arno in Florenz

Selbst wenn das Essen grottenschlecht wäre, müsste man das oberste Stockwerk des Westin Excelsior Hotels allein schon aufgrund seines Panoramablicks für einen Drink empfehlen. Ist es aber nicht, im Gegenteil: Die mediterrane Ausrichtung der aus Albanien gebürtigen Küchenchefin Entiana Osmenzeza erfüllt hinsichtlich Frische, Regionalität und Optik (bunte Farbkombinationen!) die allerhöchsten Ansprüche. Beliebt ist auch der „Express Lunch“, bei dem internationale Geschmacksrichtungen zusammenkommen. www.sestonarno.com

Due Colombe in Franciacorta

Eine ganze Menüfolge ausschließlich mit Sekt als Weinbegleitung? Sommelier Nicola Bonera macht das im Herzen von Italiens berühmtester Schaumweinregion möglich. Rund eine Autostunde östlich von Mailand wird in den historischen Mauern einer Grappa-Brennerei herausragend gekocht. Der Küchenchef Stefano Cerveni stammt aus der Region, seine Kreationen entspringen der lokalen Tradition. Man spürt die Liebe zum Detail, selbst der Weinkeller wird mit klassischer Musik beschallt. Eine eigene Reise wert. www.duecolombe.com



FOTOS: MALZKORN/FOTO/HAMBURG (2); GUILHERME ZULHKE O'CONNOR; DUE COLOMBE; SE·STO ON ARNO; GB ROOF GARDEN RESTAURANT & BAR; BEIGESTELLT