

DER FEINSCHMECKER

Österreich € 6,95 · Schweiz sfr 12,00
Heft 5 Mai 2011 Deutschland € 6,00



DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

Mit **WEIN** *Gourmet*

Neuer Glanz an der

Côte d'Azur

Kochschule

Geflügel, 3. Teil: Curry, Frikassee, Bäckeofe

Erika Bergheim

Köchin des Monats im Wasserschloss „Hugenpoet“, Essen

José Rallo

Siziliens First Lady im Weinberg singt Jazz

Heston Blumenthal

Wir testen das neue Kultlokal des Engländers



Entdeckungen in Deutschland:
Ahrtal
Bad Hersfeld
Berlin
Düsseldorf
Erfurt
Frankfurt
Nordbaden
Stuttgart

Einkaufen per Mausklick

Wein im Internet

Wie sucht man im Netz? Welche Händler sind seriös? Wo liegen die Fallen?

Endlich scheint der Eiserne Vorhang auch in den Küchen der östlichen Ostsee überwunden. Alte Handelsrouten und Familienbande leben wieder auf, Esten, Finnen, Schweden entdecken ihre „West-“ beziehungsweise „Südsee“ neu. Tradition und Küchenkultur blühen auf den skandinavischen Inseln zwischen Stockholm, Åland, Turkus Schärengarten und Helsinki oder den Inseln West-Estlands. Dank mineralreichen Böden haben heimische Zutaten intensive Aromen, Klima und Gezeiten geben ihnen Charakter. „Lokal kochen – aber auf zu neuen Ufern“, lautet die Parole jener Köche, die als wichtigen Teil der emanzipierten nordischen Küche die Inselküche rekonstruieren. Eines steht für sie fest: Die großen kulinarischen Impulse kommen jetzt aus dem Norden.

„Unser Ziel sind 80 Prozent Terroir.“ Zufrieden blickt Martin Breuer aus dem Wintergarten-Restaurant „Alexander“ auf

estnische Food-Tagung „Inspiriert durch Zutaten“ statt. Reisende Köche, die Werte, Produkte, Know-how und Neugierde teilen, bürgen für den Erfolg der Bewegung. Dass Pihel, Breuer und Sooäär ihre Suche nach der wahren nordischen Inselküche im „Noma“ begannen, war programmatisch, steht der Name doch für *nordisk mad*, nordische Kost.

Sie besuchten auch den Dänen Niels Stokholm, der sich als kongenialer Spiritus rector ihrer Suche nach dem verlorenen „Westsee“-Schatz erweist. Auf Thorsbjørgård ist er seit 1975 biodynamischer Landwirt und rigoroser Verfechter des Terroir-Konzepts. Seine Kohlrabi und Wirsing gedeihen nun auf „Pädaste“, die dunkelfarbige Schweinerasse Sortbroget steht auf Pihels Speisekarte. Auf Bornholm zeigten im Restaurant „Kadeau“ Rasmus Kofoed (ein Namensvetter des berühmten Chefs vom „Geranium“ in Kopenhagen) und Nicolai Norregaard, welch

Åland Apfelland: Ingmar Eriksson hegt in Tjudö neben Straußen und delikaten Krebsen 10 000 Obstbäume. An Mikke Björklund hat er gerade die Produktion des vorzüglichen Apfelbrands „Ålvados“ und des Zuckerrüben-Rums „Kobba Libre“ übergeben – Namenspatin ist die Lotseninsel Kobba Klintar vor Mariehamn.

Zu 100 Prozent hat sich Thomas Dahlgren im Hotel „Brudhäll“ an Karlbys Yachthafen der Schärenküche verschrieben – Gemüse, Obst und Kräuter aus dem eigenen Garten werden auch 2011 wieder überraschen. Außerdem nutzt Dahlgren gern die Produkte des Landwirtspaars Siv und Peder Blomsterlund: Biomoste, Gelees und Ciders aus 1300 Apfelsorten!

Auf der Insel Nagu, Teil der Schärengemeinde Väst-Åboland vor dem finnischen Turku, verbindet das Restaurant „L'Éscale“ Heimatnähe mit französischer Tradition. Mikael Smeds, Kimmo Ahokas,

DIE KULINARISCHE OFFENSIVE IM NORDEN GEHT WEITER! NACH DEN DÄNEN UND SCHWEDEN SETZEN NUN AUCH KÖCHE IN ESTLAND, AUF DEN

NORDLICHTER

ÅLAND-INSELN UND IN DEN SCHÄREN VOR DEM FINNISCHEN TURKU AUF HEIMISCHE PRODUKTE. SIE KNÜPFEN EIN KREATIVES NETZWERK

das Grün seines Hotels „Pädaste Manor“ auf dem estnischen **Muhu**, der Mohninsel: „Wir fangen mit den lokalen Zutaten an und entwickeln daraus Gerichte und Menüs.“ Wir, das sind der gebürtige Amsterdamer Breuer, sein Partner Imre Sooäär und der Chefkoch Peeter Pihel mit seiner Brigade. Lange wucherte der Park hinter dem Herrenhaus im Dornröschenschlaf, nun fruchten beharrliches Engagement und Millionen Euro für die Restaurierung des 700 Jahre alten Deutschbalten-Landguts.

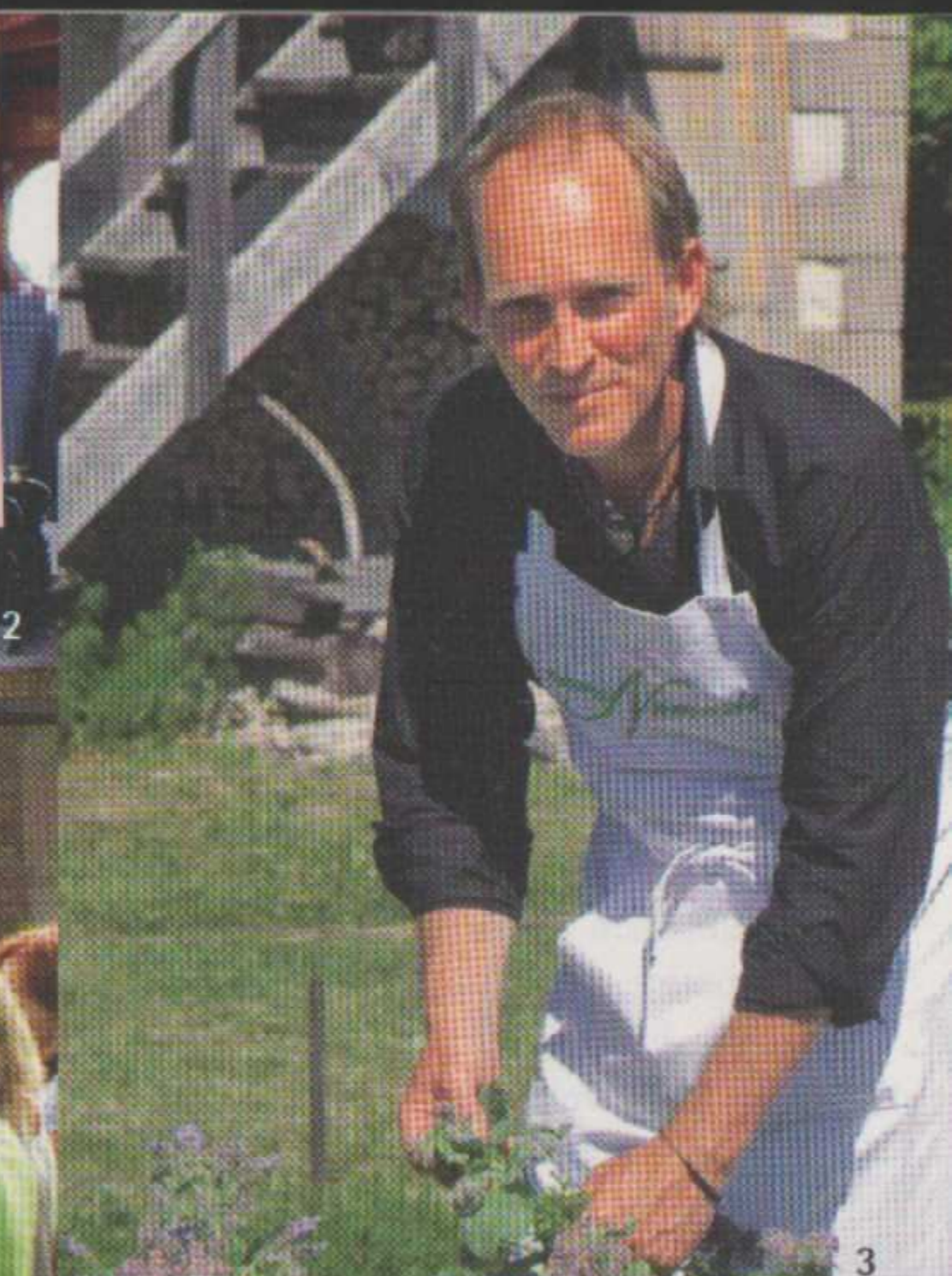
Die drei Qualitätsfanatiker haben sich in der nordischen Nachbarschaft umgetan. Gegenseitige Besuche brachten sie voriges Jahr in Kontakt mit Kopenhagens „Noma“ und Helsinkis „Chez Dominique“; in Tallinn fand im Oktober die erste, vom Nordischen Ministerrat mitorganisierte

Potenzial jenseits von Olive und Tomate die Inselküche birgt, etwa dank kalt gepresstem Rapsöl; eine Entdeckung war der Blauschimmelkäse „Bornzola“. Auf Öland empfahlen Karin und Owe Fransson vom „Hotell Borgholm“ Topinambur, als Creme mit Brennesselravioli serviert.

Der Küchenstar der autonomen **Åland-Inseln** zwischen Schweden und Finnland ist Michael Björklund. Er bietet in Mariehamn, Ålands Haupthafen, in seinem „ÅSS Paviljongen“ Meeresfrüchte, Langusten, Barsch, Zander, nordfinnischen Stör und Maränen – oder „Happy Pig“, über Nacht im Ofen gebackenes knuspriges Schweinefleisch mit Estragoncreme und Bratkartoffeln. Mikke, wie ihn Fans und Freunde nennen, favorisiert cremige Åland-Butter und backt mit örtlichem Leindottersamenmehl. Vor allem aber ist

Janne Koski und „Barmeister“ Ville Perko bieten Spitzenküche samt Ren und Elch, dazu beste französische Weine. Sehr zu empfehlen: frittiertes Barschfilet mit Pfifferlingssauce. Einen vorzüglichen traditionellen Kontrapunkt setzen nahebei Sari und Sture Nordlin in ihrem „Majatalo Martha“ mit dunklem Roggenbrot, eigenem Leichtbier, Fischsuppe, geräucherten Forellen und Lachsen, Piroggen und dem Hefegebäck *pulla*. Das Gasthaus ist auch ein romantisches B&B im Schärenidyll.

Außer auf Terroir und gesunden lokalen Zutaten fußt die neue nordische Inselküche auf purer Natur. Pihel und Breuer setzen so entschieden auf die üppige Biodiversität der Wälder, Felder, Seen und Strände, dass ihr „Alexander“ in Mercedes Meerima eine eigene Fachfrau für wild



1 | „Pädaste Manor“ ist auch ein komfortables Hotel. 2 | „ÅSS Paviljongen“, die beste Küche der Åland-Inseln. 3 | Auf „Nami Namaste“ erntet Toni Ilmoni, was wenig später 5 | auf den Tisch im Garten kommt. 4 | Den Salat mit Ei und Sprotten sowie 6 | *hapurokk*, eine Spezialität aus Kartoffeln, Milch und Zuckersirup, haben 7 | Chefkoch Peeter Pihel, Kristo Malm und Martin Meikas (von r.) auf „Pädaste Manor“ kreiert

FOTO: J. SORGES

wachsende Produkte hat. Sie geht mit Köchen und Servicepersonal auf Erkundungstour, findet Weidenröschen, Vogelmiere, wildes Vergissmeinnicht (Männertreu), Wegerich oder Strand-Milchkraut. Täglich pflückt einer aus dem Küchenteam Bärlauch, Sauerampfer, Strand-Salzmelde (Portulak), Waldmeister, Schafgarbe, Immergrün-Sprösslinge oder Schlüsselblumen – wie im „Noma“ inzwischen Routine. Wildkräuter, Blumen und Wurzeln bilden die perfekte Ergänzung zu Wildschweinragout, Barsch, Aal, Waldbeeren oder Rhabarber, der im Klassiker *apurokk* als Mus mit karamellisiertem Birkensaft auftaucht.

Was die Insel Muhu bietet, zeigen auch die Finnen Toni Ilmoni und Sirkkaliisa Sumari, die 2006 ihre Restaurants in Helsinki aufgegeben haben. Auf ihrem Gut „Nami Namaste“ mit großem Küchengarten (Kerbel, Salbei, Liebstöckel ...) drehen sie ihre Kochshow für den finnischen TV-Channel 4, servieren im Sommerlokal mediterrane und baltische Genüsse wie herzhaft Erdbeeren.

Peeter Pihels „Schlüssel zum Himmel“ ist aber die Schlüsselblume: Sie eröffnet nach der Schneeschmelze die Saison, in Salaten, als Konfitüre, als Tee. Konkurrenz machen könnten ihr als Symbol der *Nordic Islands' Cuisine* allenfalls die zwei Sorten Strandsanddorn der Bäuerin Kaie Ausmeel-Loot, die sie auf ihrer Plantage von Hand pflückt.

Zu den Trouvaillen des Nordens zählen nun sogar lokale Trüffeln – Experten aus Gotland und von der Universität Uppsala haben auf Pädaste und auf Muhus Nachbarinsel Saarema (deutscher Name: Oesel) gleich drei Arten gefunden. Man sieht: Reisende Köche soll man auf keinen Fall aufhalten. *Jürgen Sorges*

INFORMATION

Kulinarische Information:

Neue Nordische Inselküche:

www.nordicislandcuisine.com (englisch)

New Nordic Food:

www.nordicinnovation.net (englisch)

Touristische Information:

Estnisches Fremdenverkehrsamt,

Tel. 040-30 38 78 99, www.visitestonia.com

Visit Åland, Tel. 00358-18-240 00,

www.visitaland.com

Turku-Schärengarten, Tel. 00358-400-

11 71 23, www.visitarchipelago.com

MUHU/ESTLAND







1 Alexander

■■■■■ Im Hotel „Pädaste Manor“,

Pädaste küla, EE-94716 Muhu,

Tel. 00372-454 88 00, www.padaste.ee,

1.4.-31.8. geöffnet, kein Ruhetag,






Menüs € 42-62      

2 Nami Namaste

■■■■■ Simisti küla, EE-94716 Muhu,

Tel. 00372 515 28 08, www.naminamaste.com,

1.5.-15.9. geöffnet (nur mit Anmeldung),

Hauptgerichte € 30-45     

ÅLAND-INSELN







3 ÅSS Paviljongen

■■■■■ Strandpromenaden, AX-22100

Mariehamn, Tel. 00358-18 191 41,

www.visitaland.com/paviljongen/en,

im Sommer kein Ruhetag, Hauptgerichte

€ 18-27      






4 Brudhäll

■■■■■ Karlby, AX-22730 Kökar,

Tel. 00358-185 59 55, www.brudhall.com,

Hotel 1.6.-31.8., Restaurant 1.5.-30.9. geöffnet,


kein Ruhetag, Hauptgerichte € 18

5 Peders Aplagård

Österbygge, AX-22730 Kökar, Tel. 00358-

407 36 24 98, www.aplagarden.ax,


1.6.-31.8. tgl. 10-18 Uhr geöffnet 

Salsas, Säfte, Apfelprodukte

6 Tjudö Vingård

Tjudövägen 232, AX-22330 Tjudö, Tel.

00358-457 072 11 92, www.tjudovingard.aland.fi,

15.4.-15.10. geöffnet 

Ålvados, Kobba Libre, Apfelwein, Liköre

TURKU-SCHÄRENGARTEN








7 L'Éscale

■■■■■ Nagu Strandvägen 4,

FI-21660 Nagu, Tel. 00358-40 744 17 44,

www.lescale.fi, 1.6.-31.8. geöffnet,

kein Ruhetag, Hauptgerichte € 20-27

8 Majatalo Martta





■■■■■ Kyrkvallen 4, FI-21660 Nagu,

Tel. 00358-24 65 14 09,

www.majatalomartta.com, Hotel ganzjährig,

Café 19.6.-24.8. tgl. 11-20 Uhr geöffnet,

20.6.-31.7. Fischbuffet 12-15 Uhr für € 20

Die Erklärung unseres Bewertungssystems steht auf Seite 143

Umtriebiger Lokalpatriot: Michael Björklund, Chef des „ÅSS Paviljongen“ in Mariehamn

