

essen & trinken

Herbstlich göttlich:
Wild, Pilze, Kürbis
in
perfekter Kombination

Exklusiv!

Die Rezepte zu Johann
Lafers neuer TV-Serie:
Leibgerichte

Kulinarische Ausflüge:

Entdeckungen
in Niederbayern

Kochschule:

Köstliches
vom Kürbis



Zeit für Genießer

DAS BESTE VOM HERBST





„Naschkatze“, so nennt man im Landhaus Stuben den üppigen Süßspeisenteller, auf dem sich Dessertklassiker und neue Kreationen zu einem süßen Fünferlei vereinen

Lohne: Landhaus Stuben

Genußreiche Etappe in Westfalen

Küchenchef und Eigentümer Dieter Kalvelage versteht sein Fach: Das Carpaccio von Seeteufel mit Salatblume war mit einer angenehm milden Vinaigrette verfeinert und mundete ausgezeichnet.

Ebenso tadellos schmeckte das im Croissantmantel garte Fasanenbrustfilet auf Elsässer Rieslingkraut, serviert mit gratiniertem Kartoffelpüree und glasierten Trauben – in einer gewaltigen Portion. Im Anschluß empfiehlt sich ein Digestif aus der umfangreichen Karte, die 26 Positionen ausweist. Sehr lobenswert: Auf seiner wechselnden Speisekarte gibt Dieter Kalvelage seinen Gästen zu den Gerichten passende

Weinempfehlungen, und zwar recht preiswerte, wie denn die ganze Weinkarte recht moderate Preise hat. Das Speisezimmer des Restaurants ist modern mit hellem Kirschholz eingerichtet, Grünpflanzen setzen freundliche Farbtupfer.

Landhaus Stuben
Dinklager Straße 132
49393 Lohne
Tel. 0 44 43/43 83
geschlossen: sonntags
abends, montags

Radein: Zirmerhof

Ein Berggasthof wie aus dem Bilderbuch

Der Zirmerhof in Radein ist einer der ältesten Berggasthöfe Tirols und einer der gemütlichsten dazu. Der Hof stammt aus dem Jahre 1100, seit 1890 werden Gäste bewirtet. Die Stube aus dem 16. Jahrhundert mit Kachelofen, die große, einladende Diele mit dem offenen Kamin, ein stattlicher Speisesaal mit Zirbelholzdecke und Wandgemälden des Südtiroler Künstlers Ignaz Stolz sowie das helle Frühstückszimmer bieten den Gästen Wohlfühl-Atmosphäre ganz ohne Hallenbad-Solarium-Fitness-Wahn. All inclusive ist hier die ganz persönliche, freundliche Betreuung. Serviert wird gute Tiroler Kost – probieren Sie dazu unbedingt den Eigenbauwein vom Weingut in



Sehenswert: die Fresken von Ignaz Stolz, die sich rund um den Speisesaal des Zirmerhofes ziehen



Vor der Tür des Pressoir trifft man sich unter Platanen auf ein Glas Wein

Saint Saturnin: Au Pressoir

Rotwein und Spätzle in südfranzösischem Idyll

Der Schwabe Pius Wetzel und seine französische Frau Anne-Marie schaffen in ihrem idyllischen kleinen Restaurant in einem kleinen Ort in der Nähe von Gignac et was, wovon viele Gastronomen nur träumen: Hier ver-

sammeln sich konfliktfrei Einheimische, die auf ein Glas Wein und einen Plausch kommen, Touristen, die gekonnte südfranzösische Küche suchen und Prominente wie Franz Josef Degenhardt, die sich hier einfach wohl fühlen. Man sitzt behaglich im berankten Innenhof oder in der originellen Gaststube und läßt sich von den Kreationen von Koch Rodolphe Dellis verzaubern, der mit Gazpacho mit Ziegenkäse-Knödeln, Hähnchen-Rouladen mit Kräutern oder zartschmelzendem Schokodessert lockt. Legende sind die Grillgerichte vom Rebenholzfeuer. Zu allen Gerichten gibt es – für den, der möchte – als Beilage Spätzle!

Au Pressoir
17, place de la Fontaine
F-34725 Saint Saturnin
Tel. 04 67 88 67 89
geschlossen: sonntags
abends, montags

Montan, wo der beste Südtiroler Blauburgunder wächst. Hanna Perwanger, Jahrgang 1903 und Mutter des Besitzers, hat das erste Südtiroler Kochbuch geschrieben. Die Ruhe und die gute Luft sind für den lärmgeplagten Städter eine einzige Wohltat. Das Hotel bietet einen atemberaubenden Blick über Lärchenwiesen und Tannenwälder bis zum Ortlergebirge, den Spitzen von Brenta, Presanella und Adamello zu den Ötztaler und Stubai Alpen.

Berghotel Zirmerhof
I-39040 Radein
Tel. 04 71/88 72 15
Fax 04 73/88 72 25
Geöffnet: Mai–Sept
Restaurantbesucher bitte
vorher anmelden!