

RESTAURANT-NEUCOMER

Hallo, wir sind die Neuen!

Gerade in der Gegend? Dann hin da, es lohnt sich

1. New-York-Style-Burger in Hamburg: Im **The Burger Lab** servieren drei junge Hanseaten dicke Brummer aus feinstem Fleisch von einem Familienbetrieb in Schleswig-Holstein mit eigens dafür kreierten Saucen und Brötchen (theburgerlab.de). **2.** In Graz hat Sommelier Albert Kriwetz die **Bar Albert** eröffnet: Zu Käse und Schinken werden edle Tropfen aus aller Welt ausgeschenkt (bar-albert.com). **3.** Wurst und Käse aus der Region gibt es auch im Örtchen Valdobiadene in Venetien. In der **L'Osteria senz'Oste**, der „Osteria ohne Wirt“, gilt, wie der Name schon vermuten lässt, Selbstbedienung. Bezahlt wird, was einem der Spaß wert ist (allostechenonce.it).



WARENKUNDE

Flower Sprouts

Wenn Sie im Frühjahr fleißig waren und die Samen dieses neuen Gemüses gesät haben, dürfen Sie sich freuen: auf Flower Sprouts, eine Kreuzung aus Rosen- und Grünkohl, die sich wunderbar als Beilage zu Gans & Co. macht. Falls nicht: Samen ordern und auf 2016 gespannt sein! (von sperli, über amazon.de, ca. 6 €)



DIESMAL: BEATE WÖLLSTEIN, „WÖLLSTEINS DESSERTHAUS“, MÜNCHEN

Wo naschen Sie am liebsten?

„Ich gehe gern wandern und mache dann immer Zwischenstopp im ‚Café Kröner‘ in Murnau am Staffelsee. Die ‚Agnes-Bernauer-Torte‘ mit Kaffee-Buttercreme schmeckt fantastisch (kroenner-murnau.de)! Einen Besuch wert ist auch der ‚Berggasthof Almhütte‘ in Garmisch-Partenkirchen. Dort gibt es riesige Windbeutel nach traditionellem Rezept (berggasthof-almhuetten.de). Nicht gerade ein Geheimtipp, aber sehr lecker und handwerklich perfekt sind die Kreationen der ‚Confiserie Sprüngli‘ in Zürich. Mein Tipp: die ‚Sprüngli Torte‘ aus Schokoladen-Biskuit, gefüllt mit Haselnusscreme (spruengli.ch).“



Mit ihren süßen Kreationen begeisterte sie schon Königshäuser: Beate Wöllstein von „Wöllsteins Dessert- haus“ (woellsteins-desserthaus.de)