



Kaupers Restaurant: Sebastian Kauper, Nora Beyer. **Schau Mahl:** schöne Desserts



FF „Zum Goldenen Fass“, Vorbrücker Str. 1, 01662 Meißen, Tel. 03521-719 20 10, www.goldenes-fass-meissen.de, kein Ruhetag, außer So nur Abendessen, Gerichte € 11-25

SELZEN

KAUPERS RESTAURANT: Silberstreif am rheinhessischen Horizont

Mit bemerkenswerter Gastronomie ist die rheinhessische Provinz nicht gerade reich gesegnet. Nun haben Nora Breyer und Sebastian Kauper eine halbe Autostunde von Mainz die ehemalige Weinstube zu einem gemütlichen Restaurant umgestaltet.

Weil Kauper allein in der Küche arbeitet, stehen nur zwei Menüs auf der Karte. Der Rheinbarsch ist auf Graupen gebettet, Bachkrebssjus gibt ihnen schöne Würze. Auch die Kalbsjus zu den Spitzkohl-Ravioli mit Ötztaler Bauernspeck und cremigem Grünkohlpüree sorgte für viel Geschmack. Aus Mais macht Kauper nicht nur eine aromatische Suppe, sondern auch eine Creme, die er dem Schwabsburger Ochsenfleisch an die Seite gesellt. Ebenso gelungen sind die Dessertkreation aus Biskuit, Creme und Sorbet von Banane und Nougat. Bei gutem Wetter wird auf der Terrasse serviert. Nora Breyer kümmert sich charmant um ihre Gäste und berät kompetent beim Wein, der vorwiegend aus Rheinhessen stammt.

Ingo Swoboda

Geeignet für: kleine Entdeckungen in den Weinbergen

FF „Kaupers Restaurant“, Kapellenstraße 18 a, 55278 Selzen, Tel. 06737-83 25, www.kaupers-kapellenhof.de, Mi, Do geschl., außer So nur Abendessen, Hauptgerichte € 24-32

FOTOS: M. LISCHKA, S. MÜNCH

OFFENBACH

SCHAU MAHL: Buntes Crossover

Offenbach hat kulinarisch bisher nicht von sich reden gemacht. Seit der 26-jährige Christoph Kubenz, der sein Handwerk bei Juan Amador gelernt hat, die Küche im „Schau Mahl“ übernommen hat, ist das anders. Ihm zur Seite steht Pit Punda, der als Gastgeber, Sommelier und Restaurantchef fungiert und für einen lockeren, entspannten Service sorgt. Das Interieur versucht eine eigenwillige Mischung aus Provinzbar, Thekenwirtschaft und Landgasthof mit orientalischen Elementen. Dagegen ist das Angebot von Chefkoch Kubenz auf wohltuend wenige Gerichte fokussiert. Und die haben es in sich, denn der junge Koch versteht es, klassischen deutschen Produkten mit feinem Gespür für ungewöhnliche Noten Pfiff zu geben.

Mit Ingwer abgeschmecktes Sauerkraut serviert er zur zarten Schweinebacke, für den Geschmack der Sauce setzt er auf belgisches Dunkelbier, und dazu gibt es hausgemachte Pommes. Der Steinbutt wird von einer Hummerbisque mit Holunder begleitet, das saftige Roastbeef ist mit delikatem japanischem Bergpfeffer gewürzt. Zum Abschluss gefiel das Dessert von Waldmeister mit Erdbeeren und Butterstreuseln. Die Weinkarte bietet eine Reihe besonderer Gewächse aus Deutschland und Frankreich, dazu regionale Apfelschaumweine von Andreas Schneider.

Ingo Swoboda

Geeignet für: experimentierfreudige Genießer

FF „Schau Mahl“, Bismarckstr. 177, 63067 Offenbach, Tel. 069-82 99 34 00, www.schaumahl.de, nur Abendessen, So geschl., Hauptgerichte € 26-28



ITALIEN - COMER SEE

RESTAURANT VERKAUF

Verbinden Sie Arbeit und die schönsten Seiten des Lebens am Comer See. Ganz in der Nähe von Mailand und Lugano. Ausgezeichnete Geldanlage!



A wonderful life

Elegant & rustikal
Komplett eingerichtet
Voll ausgerüstet
Bewohnbare Mansarde
Panoramaterrasse



Für weitere Informationen

Tel: +39 02876450

info@businte.it • www.businte.it



DER FEINSCHMECKER

Österreich € 6,95 · Schweiz sfr 12,00
Heft 8 August 2011 Deutschland € 6,00



DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

Jetzt ist die beste Zeit fürs

Salzburger Land

Mit **WEIN** Gourmet

Essen im Museum

Die schönsten Restaurants
in Europas Kunsttempeln

Einfach Riesling!

Welche Gutsweine 2010
Sie jetzt kaufen sollten

Fertig-Pesto im Test

Wie der gute Ruf des
Klassikers ruiniert wird

Travemünde reloaded

Auf Erfolgskurs: Koch des
Monats Kevin Fehling

Entdeckungen in Deutschland:

Berlin
Essen
Frankfurt
Haigerloch
Leipzig
Meißen
München
Nürnberg
Oberfranken
Offenbach
Rheinhessen
Stuttgart
Unterfranken
Wiesbaden

Mallorca entdecken

Neue Landküchen, Spitzenrestaurants und attraktive Hotels