Dezember 2018 - Februar 2019
D 8,- € / A 9,- € / I 10,- € / L 9,50 € / E 10,- € / CH 15,50 SFR

TRAVELLER'S WORLD

IN GOOD WE TRUST

Quiet Days in Asia

Für stille Genießer: World Heritage in Laos, Vietnam und Kambodscha

Belgische Trüffel

GourMetropole Antwerpen

Die Runde der Sieger

Travel Awards: Die 100 besten Reiseziele

Abtauchen ins Glück

Die Top Five auf den Fijis

Küchen Gipfel

ENGADIN – Sergio Herman kommt! Mit dieser Nachricht gelang den Machern des renommierten **St. Moritz Gourmet Festivals** (11.–19. Januar 2019) ein echter Coup, denn der 48-jährige Niederländer ist zwar einer der coolsten Hunde und einflussreichsten Köche der europäischen Gourmetszene, von Festivals hält er sich aber gerne fern. Die Karten für sein Gastspiel im Badrutt's Palace dürften entsprechend schnell vergriffen sein. Aber auch weitere Stars sind im Oberengadin zu erleben: Aus Asien kommen Manish Mehrotra („Indian Accent", Neu-Delhi) oder der Südkoreaner Mingoo Kang („Mingles", Seoul). Spannende Menüs darf man auch vom Dänen Nicolai Nørregaard („Kadeau", Kopenhagen) oder vom Belgier Sang-Hoon Degeimbre („L'air du temps", Liernu) erwarten, beides herausragende Vertreter der nordischen Regional- und Naturküche. *stmoritz-gourmetfestival.ch*

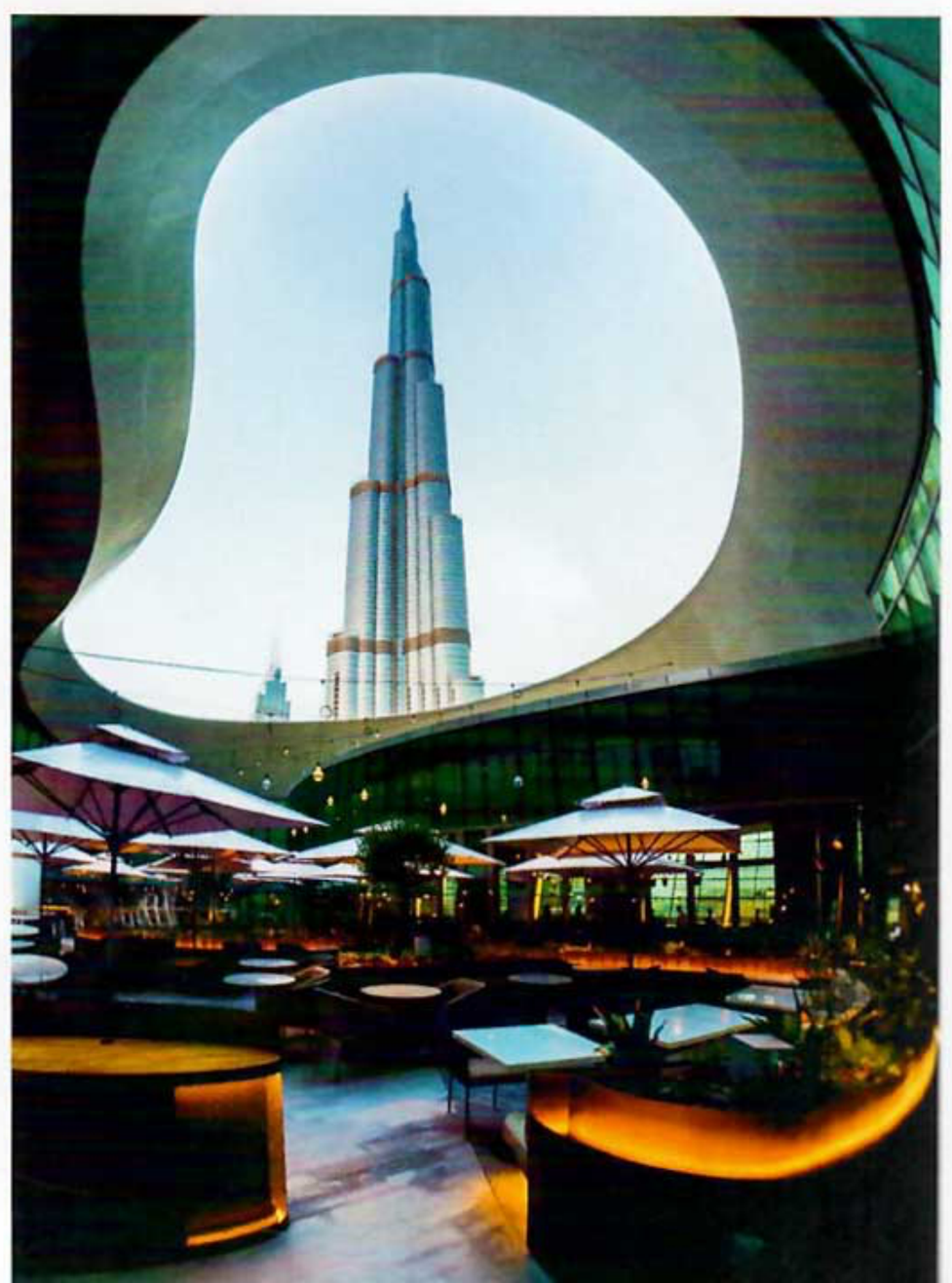
Haute Cuisine

NEW YORK – Im legendären Boardroom der ehemaligen Chase Manhattan Bank auf der 60. Etage von 28 Liberty Street hat Stargastronom Danny Meyer (Union Square Café, Gramercy Tavern) soeben **MANHATTA** eröffnet, das höchste öffentlich zugängliche Restaurant der Stadt. Wo David Rockefeller Sr. in den Sixties die Finanzwelt lenkte, regiert nun Meyer Adlatus Jason Pfeifer, zuvor bei Thomas Keller im Per Se. Auf originalem Walnussparkett serviert er Klassiker aus dem alten New York – Berkshire-Forelle mit alten Bohnensorten oder Lamm mit Gurke, Dill und Speck – mit einem Schuss Frankreich. Bereits ein Klassiker: die lauwarme Datteltarte mit Vanilleeis und Whiskey-Karamell-Soße. Übrigens: Für den Barbereich benötigen Gäste keine Reservierung. ***manhattarestaurant.com***

This World Is Your Oyster

DUBAI – *Nicht nur die Dubai Opera in Form einer futuristischen Dhau (lokales Fischerboot) ist spektakulär, das Rooftop-Restaurant ist es auch. Diese Meinung teilte jetzt die Londoner Jury, die alljährlich den Preis für das beste Restaurantdesign weltweit vergibt: Nirgendwo lasse es sich derzeit stilvoller speisen als im* **Sean Connolly**. *Das Designbüro Alexander & Co. mit Sitz in Sydney entwarf das 350-Plätze-Lokal als einen „underwater modernist salon", dessen Farben und Materialien maritim inspiriert sind, vom Teppich im Ozean-Design bis zur Decke, die einer Austernschale nachempfunden ist. Das Restaurant, zu dem auch ein großer Dachgarten gehört, wird vom australischen Spitzenkoch Sean Connolly betrieben – zum Blick auf die Skyline von Dubai empfehlen wir die „Oysters Rockefeller".*

seanconnollydubai.com



Fotos: Filip Zuan, Peter Garritano, Pascal Montary

Der Nachfolger

CHAMPAGNE – Es ist die wohl begehrteste Position der Branche: Kellermeister bei Dom Pérignon. Deshalb darf man **Vincent Chaperon** als einen glücklichen Mann bezeichnen. Er folgt ab Anfang 2019 auf Richard Geoffroy, der während über 30 Jahren als Herr der Perlen im legendären Haus zu einem der einflussreichsten Köpfe der Champagne aufstieg und jetzt den Stab weitergibt. Chaperon arbeitet seit 2005 mit ihm zusammen und wird in Zukunft auch über den sagenumwobenen Keller in Épernay wachen, in dem alle Jahrgänge seit den 1920er-Jahren versammelt liegen. domperignon.com

Goldener Meir

BERLIN – Sein *Signature Dish* ist ein geräuchertes Auberginen-Carpaccio mit 30 Zutaten, darunter Dattelhonig, Pistazien, Feta, rohes Sesammus und getrocknete Rosenblätter. Mit solchem Gaumenkitzel will der israelische Starkoch Meir Adoni, der bei Lenôtre in Paris lernte und im Kopenhagener „Noma" und im „Alinea" in Chicago hospitierte, jetzt die Herzen der Berliner erobern – im **Layla** an der Halleschen Straße. In Tel Aviv, wo er die Restaurants „Lumina" und „Blue Sky" führt, ist Adoni ein Star, in New York führt er das höchst erfolgreiche „Nur". In Berlin bietet er moderne Nahost-Stilistik und trifft damit einen Nerv, denn die Levante-Küche ist auch bei uns gerade schwer im Kommen (siehe auch S. 146). *layla-restaurant.com*

Move over, Sydney

ADELAIDE – „Australia's Best Restaurant 2019" liegt nicht in Sydney oder Melbourne. Der renommierte „Good Food Guide" verlieh den Titel jetzt an das **Orana** in Adelaide. Küchenchef Jock Zonfrillo ist ein Vorkämpfer für vergessene oder vom Aussterben bedrohte Schätze der australischen Natur. Auf seiner Speisekarte stehen Emu mit Wildpflaumen und Bergpfeffer oder „Soup Soup" mit Kingfish, heimischen Wildpflanzen und Känguruschwanz. Die Lage in Adelaide ist übrigens kein Zufall: Die Stadt liegt, geografisch gesehen, im Zentrum des Landes und ermöglicht Zonfrillo Zugang zu lokalen und Aborigenes-Produzenten und -Sammlern. *restaurantorana.com*