

+++ DER WEINWELT-TICKER +++ AKTUELLES AUS DER GASTROSZENE

München, erster Teil: Köchin Anette Huber versucht sich nicht in der postmodernen Art des Speisenanrichtens, sondern setzt auf französische Spezialitäten und französische Weine. Entenleber mit Pfeffererdbeeren oder Kalkskopf, lauwarm. Ob man zu den frischen Austern Champagner oder stillen Weißwein bestellen sollte, kann man ja mit dem Service in Ruhe diskutieren: In Eile ist hier niemand!

Le Stollberg nouveau
Stollbergstraße 2
80539 München, ☎ 089 24243450
www.lestollberg.de
mail@lestollberg.de

München, zweiter Teil: Traubenthan Marian Kreuzer eröffnete im Januar eine Vinothek, in der neben deutschen und österreichischen Weinen auch kleine Speisen und – man lese und staune! – Bücher des renommierten Diogenes-Verlages angeboten werden. Cool konzipierte Weinseminare à la „Winzersekt trifft Champagner“ stehen auch auf dem Programm.

Vintage-Selection
Westermühlstraße 39
80469 München
☎ 089 88569718
www.vintage-selection.de

Angesagt ist gar kein Ausdruck. In jener Weinbar, die zu den besten der Stadt gehört, werden mehr als 40 Sorten glasweise serviert – nicht nur solche aus Kalifornien, sondern auch Raritäten aus der Alten Welt. Champagner von Taittinger zum Beispiel, ein Malvasia aus Sizilien oder eine Scheurebe vom Weingut Geil aus Rheinhessen. Echtes Reissdorf-Kölsch (vielleicht zum Bread Pudding) gäbe es auch!

District, 216 Townsend Street
San Francisco, CA 94107
☎ +1 415 8962120
www.districtsf.com
info@districtsf.com

Viele Jahre war das „Weinkastell“ eine unserer kulinarischen Lieblingsadressen in der Pfalz. Norbert Kohnke kochte verfeinerte Pfälzer Speisen und servierte die Rieslinge von Schwager Bernd Philippi. Inzwischen ist das Restaurant zum Hotel umgewandelt worden, unter Leitung des „Weinhauses Henninger“ gegenüber. Es hat das Zeug, bald wieder unsere Lieblingsadresse zu werden!

Weinkastell zum Weißen Ross
Weinstraße 80/82
67169 Kallstadt, ☎ 06322 5033
www.weinhaus-henninger.de
info@weinhaus-henninger.de