

# DER FEINSCHMECKER

Österreich € 10,30 · Schweiz sfr 18,90  
Heft 3 März 2012 Deutschland € 9,95



DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

## Cool! Cocktailbars in **Berlin**

**30 Minuten  
für den Fisch:  
5 Rezepte,  
schnell und  
pfiffig**

**Gut & günstig**  
Rote aus Burgund,  
unter 20 Euro!

**Beste Bäcker**  
Verraten Sie  
uns Ihren?

**Moskau**  
Arkady Novikov,  
der Restaurant-Pate

**Niederlande**  
Koch des Monats  
Jacob Jan Boerma



Neues in der Mode-Metropole

## **Mailand**

Verrückte Köche, aufregende Gerichte, raffiniertes Ambiente



Im Mikla kocht der neue Star Mehmet Gürs. Mit Ausblick: Restaurant des Intercontinental, Porto. Carlos Kristensen vom „Hashi Art Cuisine“

## Vorwahl 0090-212

**FFFF** „The Marmara Pera“, OT Beyoğlu, Meşrutiyet Cad. 15, Tel. 251 46 46, [www.themarmaracollection.com](http://www.themarmaracollection.com), 200 Zi., 3 Suiten, DZ ab € 120

**FFFF** „Mikla“, Tel. 227 56 56, [www.miklarestaurant.com](http://www.miklarestaurant.com), nur Abendessen, So geschl., Hauptgerichte € 18-42  
AmEx DINERS MASTER VISA ☂

**FF** „Çiya Kebap“, OT Kadıköy, Güneşlibahçe Sk. 48/B, Tel. 0216-336 30 13, [www.ciya.com.tr](http://www.ciya.com.tr), kein Ruhetag, Gerichte € 12-20 AmEx MASTER VISA M ☂

**FFFF** „Karakol“, OT Sultanahmet, im Topkapi-Palast, Tel. 514 94 94, [www.karakolrestaurant.com](http://www.karakolrestaurant.com), Di geschl., Hauptgerichte € 20-34 AmEx DINERS MASTER VISA M

**F** „The House Café“, OT Beyoğlu, İstiklal Cad. 163, Tel. 251 79 91, [www.thehousecafe.com](http://www.thehousecafe.com), kein Ruhetag, Gerichte € 9-17 AmEx MASTER VISA M ☂

„Leb-i derya“, OT Beyoğlu, Kumbaracı Yokuşu 57/6, Tel. 293 49 89, [www.lebi-derya.com](http://www.lebi-derya.com), kein Ruhetag MASTER VISA ☂

„Orient Bar & Terrace“, im Hotel „Pera Palace“, OT Beyoğlu, Meşrutiyet Cad. 52, Tel. 377 40 00, [www.perapalace.com](http://www.perapalace.com), kein Ruhetag AmEx DINERS MASTER VISA ☂

„Reina“, OT Ortaköy, Muallim Naci Cad. 44, Tel. 259 59 19, [www.reina.com.tr](http://www.reina.com.tr), nur abends, kein Ruhetag MASTER VISA ☂

„360°“, OT Beyoğlu, İstiklal Cad., Mısır Apt. 163, Tel. 251 10 42, [www.360istanbul.com](http://www.360istanbul.com), kein Ruhetag MASTER VISA ☂

## PORTO

### INTERCONTI, TEATRO, DOP:

#### Palast, Bühne und Kunstzentrum

Porto macht sich fein: Hotels wurden eröffnet oder runderneuert, allen voran das „InterContinental“ am weitläufigen Platz der Freiheit. Das denkmalgeschützte Bauwerk mit 100 Meter langer Fassade, Ende des 18. Jahrhunderts als Palast der schwerreichen Kaufmannsfamilie Cardosas erbaut, wurde penibel restauriert, bietet jetzt Zimmer in zeitgemäßer Größe auf vier Etagen; in der obersten gibt es Duplex-Suiten. Gediegene Eleganz wird mit frechen Farbakzenten aufgelockert. Das Interieur der öffentlichen Räume bemüht sich mit Gold und Kristall, Stuck und Mosaikböden um Grandhotel-Stil. Immerhin treffen sich im „Café Astória“ die lokale Business-Elite zum Mittagessen und fein frisierte *senhoras* zum Kaffeekränzchen.

Wo früher Schauspieler auf ihre Fans trafen, hat nun das „Hotel Teatro“ mit originellem Interieur eröffnet. Überwiegend in Bronze, Gold und Schokotönen hat die Designerin Nini Andrade Silva Reminiszenzen an Jugendstil-Bühnenbilder gestaltet, mit dem alten Kartenschalter als Rezeption, einem runden Kanapee im Foyer und hinter Vorhängen verborgenen Schlafstätten. Die Zimmer sind eher klein, jede Ecke im Raum wird gut genutzt. Neben dem Bett überrascht eine frei stehende Wanne.

Auch kulinarisch gibt's Neues: Rui Paula führt das neue „DOP“ im Kunstpalast. Mit modernen Techniken, inspiriert von traditionellen Gerichten der Trás-os-Montes-Küche, entlockt er zertifizierten Produkten wie Bísaro-Schwein, Barrosa-Kalb oder Zicklein intensive Geschmacksnuancen. Fisch und Seafood kommen tagesfrisch vom Markt in Porto, Paula kombiniert sie gern mit Risotto.

Kiki Baron

**FFFF** „InterContinental“, Praça da Liberdade, 25, 4000-322-Porto, Tel. 00351-220-03 56 00, [www.ichotelsgroup.com](http://www.ichotelsgroup.com), 89 Zi., 16 Suiten, DZ ab € 140

AmEx DINERS MASTER VISA ☂

**FF** „Hotel Teatro“, Rua Sa da Bandeira, 84, 4000-427 Porto Tel. 00351-220-40 96 20, [www.designhotels.com/teatro](http://www.designhotels.com/teatro), 67 Zi., 7 Suiten, DZ ab € 114

AmEx MASTER VISA ☂

**FFFF** „DOP“, Palacio das Artes, S. Domingo, 18, 4040-545 Porto Tel. 00351-222-01 43 13, [www.ruipaula.com](http://www.ruipaula.com), So geschl. Mo mittag geschl., Hauptgerichte € 23-46

AmEx DINERS MASTER VISA ☂

## PORTO ALEGRE

### HASHI ART CUISINE: Brasilo-dänisch

Porto Alegre, Hafenmetropole im Süden Brasiliens, ist eine Pilgerstadt für Globalisierungsgegner, hier fand viermal das Weltsozialforum statt. Aber auch gekocht wird hier international. Carlos Kristensen, Enkel eines dänischen Einwanderers, ist Küchenchef in seinem Restaurant „Hashi Art Cuisine“. Als Entrée gab es ein Austern-*ceviche* mit Koriander. Sehr brasilianisch, aber elegant kombinierte Kristensen dann rohen Thunfisch mit cremigem Maniokpüree. Das Filet vom Amazonasfisch *pirarucu* kam mit Sesamkruste. Die Guavenfrucht machte die *crème brûlée de goiaba* zum Genuss, dazu gab es Frischkäse-Eis. Eva von Steinburg

#### Geeignet für: Brasilien-Gourmets

**FF** „Hashi Art Cuisine“, Rua Desembargador Augusto Loureiro Lima, 151, 90470-120 Porto Alegre, Tel. 0055-51-33 28 00 05, [www.hashi.com.br](http://www.hashi.com.br), So geschl. nur Abendessen, Gerichte € 22-34

MASTER MASTER VISA ☂