



# IN FREMDEN TÖPFEN

Deutsche Köche sind im Ausland beliebt. Was sie auszeichnet: bestes Handwerk und ein feines Gespür für die unterschiedlichsten Zutaten und Aromen. Sieben Meister ihrer Zunft



**AUBERGINE KAPSTADT** Eigentlich hatte Harald Bresselschmidt (links) vor, nur zwei Jahre in Südafrika zu bleiben, aber das Schicksal wollte es anders. Mit dem „Aubergine“ eröffnete er eines der Toprestaurants des Landes, eine Mischung aus Fine Dining und bodenständiger, klassisch europäischer Küche und asiatischen Komponenten: „Ich lasse mich bei meinen Gerichten von der kulturellen Vielfalt des Landes inspirieren. Meine Frau ist indischer Abstammung, dadurch spielen Gewürze eine ganz zentrale Rolle.“ Das Gebäude mit viel Holz und herrlicher Terrasse bietet dafür den perfekten Rahmen. **Aubergine Restaurant, 39, Barnet Street, Gardens, 8001 Kapstadt, Tel. 0027/21/4654909, Mi-Fr 12-14, Mo-Sa 19-22 Uhr, www.aubergine.co.za**



**MADINAT JUMEIRAH DUBAI** Die bayerische Köchin und Kräuterexpertin Gabi Kurz (links) war die erste Küchenchefin eines vegetarischen Restaurants in Dubai. Mittlerweile leitet sie das „Resort Wellbeing“ im „Madinat Jumeirah“ und kreiert gesunde Wohlfühlmenüs für alle Restaurants des Hotels, z.B. das „Pierchic“ mit bester Lage direkt am Meer. **Madinat Jumeirah, PO Box 75157, Dubai, VAE, Tel. 00971/4/3666730, www.jumeirah.com**



**RIFF VALENCIA** Der gebürtige Schwarzwälder gilt als Pionier der kreativen Küche: Bernd Knöllner (links) liebt es, neue Produkte auszuprobieren und dabei die Zutaten aus der Gegend nicht zu vernachlässigen, wie beim hausgemachten Mojama mit Mandeln und valencianischen Tomaten. Das honorierte der Guide Michelin mit einem Stern. Tipp: Auch ein Lunchbesuch lohnt sich wegen des tollen Mittagsmenus. **Restaurante Riff, Calle Conde Altea 18, 46005 Valencia, Spanien, Tel. 0034/96/3335353, Di-Sa 13.30-15.30 und 20.30-23 Uhr, www.restaurante-riff.com**



**DOLDER GRAND ZÜRICH** Seit der Renovierung im Jahr 2008 durch die britischen Architekten Foster & Partner hat sich auch in der Küche des Luxushotels einiges getan: Heiko Nieder (links) wurde Chef Fine Dining und erkochte mit seinem großen Aromenspektrum gleich zwei Michelin-Sterne – übrigens das erste Züricher Restaurant in dieser Kategorie. **The Restaurant im „Hotel Dolder Grand“, Kurhausstr. 65, 8032 Zürich, Schweiz, Tel. 0041/44/4566000, Di-Fr 12-14, 19-22, Sa 19-22 Uhr, www.thedoldergrand.com**



**LA PERGOLA ROM** Er gilt als Meister der italienischen und mediterranen Küchentraktion: Heinz Beck (links). Geboren in Friedrichshafen, lernte er von den Besten, z. B. bei Heinz Winkler im „Tantris“. Drei Sterne sind seine extravaganten Gerichte dem Guide Michelin nun schon seit Jahren immer wieder wert. Die Kreationen genießt man auf vergoldeten Tellern und neben erlesenen Kunstschätzen an der Wand. Das schönste Deko-Highlight: der Blick von der Terrasse auf das erleuchtete Rom. **La Pergola im „Rome Cavalieri Waldorf Astoria Hotels & Resorts“, Via Alberto Cadlolo 101, 00136 Rom, Italien, Tel. 0039/0635091, Di-Sa 19.30-23.30 Uhr, www.romecavalieri.de/lapergola.php**



**LE STRASBOURG BITCHE** Seine Geschichte klingt wie ein Hollywood-Drehbuch: vom Landmaschinenschlosser zum Sternekoch – und das auch noch im Mutterland der exzellenten Küche. Lutz Janisch (links) machte nach dem Mauerfall seine Ausbildung in Frankreich und kaufte dann den kleinen Landgasthof „Le Strasbourg“ mitten im Naturpark der Nordvogesen. Liebevoll renoviert mit insgesamt zehn Gästezimmern, folgte 2009 auch die kulinarische Krönung: der Michelin-Stern! **Le Strasbourg, 24, Rue Teyssier, 57230 Bitche, Frankreich, Tel. 0033/387960044, Mi-So 12-13.30, Di-Sa 19-20.30 Uhr, www.le-strasbourg.fr**



**SEAWORLD SAN DIEGO** Ein Freizeitpark? Zugegeben, die Location ist gewöhnungsbedürftig. Aber nur so lange, bis man die neuen Kreationen von Küchenchef Axel Dirolf (links) probiert hat. Seine Vision: weg vom billigen Fast Food, dafür frische „Californian menus“ (z. B. Pita-Beef-Sandwiches), wie es der Koch selbst nennt. Bei seinen Kreationen stehen lokale Früchte und frisches Gemüse im Mittelpunkt – ein spannendes Konzept! **SeaWorld, 500 SeaWorld Drive, San Diego, CA 92109, USA, Tel. 001/619/2263901, Öffnungszeiten unter www.seaworldparks.com**





AUBERGINE RESTAURANT, KAPSTADT



PIERCHIC IM MADINAT JUMEIRAH, DUBAI



RESTAURANTE RIFF, VALENCIA



DOLDER GRAND, ZÜRICH



LA PERGOLA, ROM



LE STRASBOURG, BITCHE



SEA WORLD, SAN DIEGO