

# DER FEINSCHMECKER

Österreich € 6,95 · Schweiz sfr 12,00  
Heft 8 August 2010 Deutschland € 6,00



DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

Mit **WEIN** *Gourmet*

Am besten selbst gemacht:

# Eis!

## Dänemark

Koch des Monats  
Thorsten Schmidt

## Wassermelonen

Dicke Dinger, mal  
gegrillt, mal gebraten

## Überall Weicheier

Das Landei ist bei  
Köchen groß in Mode.  
Wie wird's gemacht?

## Extraheft Fisch

400 Lokale & Läden.  
Jörg Müllers Rezepte

### Entdeckungen in Deutschland:

Bad Homburg  
Berchtesgaden  
Bremerhaven  
Cuxhaven  
Dortmund  
Düsseldorf  
Erlangen  
Lübeck  
Neßmersiel  
Pfalz  
Ulm  
Wilhelmshaven  
Wismar

Das große Nordsee-Special

# Neues auf Sylt

Plus: Ferien-Check auf Juist, Norderney, Langeoog, Spiekeroog, Amrum und Föhr

## EDITORIAL

**B**uy local, eat local! In Trendmetropolen wie San Francisco oder New York City ist dies der neue Schlachtruf für Besseresser, die sich Gedanken um ihre Nahrung machen. Daraus erwächst eine fruchtbare „Kirchturm-Mentalität“; die Lebensmittel sollen gesund und sauber sein und aus dem nahen Umland kommen.

Das gleiche Phänomen in Europa: Statt der immer gleichen Spezialitäten, die für Gourmets rund um den Globus geschickt werden, ist jetzt von Toulouse bis Tallinn Essbares aus dem Küchengarten gefragt. Der neue Hang zum kulinarischen Mikrokosmos hat gute Gründe – die Herkunft vieler Zutaten ist nur noch schwer nachzuvollziehen, ihre Produktion

### DÄNEMARK, EIN BIOTOP DER KÜCHEN-AVANTGARDE



MADELEINE JAKITS, CHEFREDAKTEURIN

vielleicht sogar sozial und ökologisch anrühlich, von Ekelskandalen gar nicht zu reden. Da setzt man beim Essen schon aus Selbstschutz Prioritäten. Es ist sicher kein Zufall, dass die *eat-local*-Bewegung vor allem von jungen Köchen und Konsumenten gewollt wird. Sie müssen auf unserem Planeten noch eine Weile durchhalten und ihren Kindern eine möglichst gesunde Zukunft bieten. Feinschmecker wissen es eh: Was gesund ist, schmeckt meistens auch gut.

Statt Globalisierung also Heimatkunde auf der Speisekarte. Thorsten Schmidt, unser Koch des Monats August (Seite 62), macht es im dänischen

Århus vor – seine Gerichte zitieren die Wälder und Felder ringsum, ja sogar den Sandstrand. Rapsöl statt Olivenöl, lokale Wildkräuter und Beeren statt exotischer Früchte aus Übersee. Auf den Tellern stellt Schmidt die Natur liebevoll nach, selbst die lockere Ackerkrume und das Gluckern von Meerwasser. Das ist lustig. Und köstlich.

Überhaupt Dänemark: Wer hätte gedacht, dass die Kochkunst mal hier ihre Vorreiter finden würde? Top-Köche aus aller Welt suchen jetzt das neue Naturerlebnis im hohen Norden und pilgern zur Inspiration nach Kopenhagen zu René Redzepis „Noma“ (siehe 6/2009). Und nach Århus.

**PS: ZU DIESER FEINSCHMECKER-AUSGABE** gehört ein 76-seitiges Special rund um das Thema Fisch – Restaurants, Einkaufsadressen, Rezepte, Tipps für die Küche. Ihr Exemplar fehlt? Wir helfen: [redaktion@der-feinschmecker.de](mailto:redaktion@der-feinschmecker.de)



L'ART DU CHAMPAGNE

Depuis 1836



POMMERY