

DER FEINSCHMECKER

Österreich € 5,70 · Schweiz sfr 9,80
Heft 1 Januar 2003 Deutschland € 5,00



DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

Tipps
**Wie Wachteln
perfekt gelingen**

Paris

**Köstliche Menüs
für 30 Euro**

Aufruf
**Verraten Sie uns
Ihren Lieblings-
Metzger?**

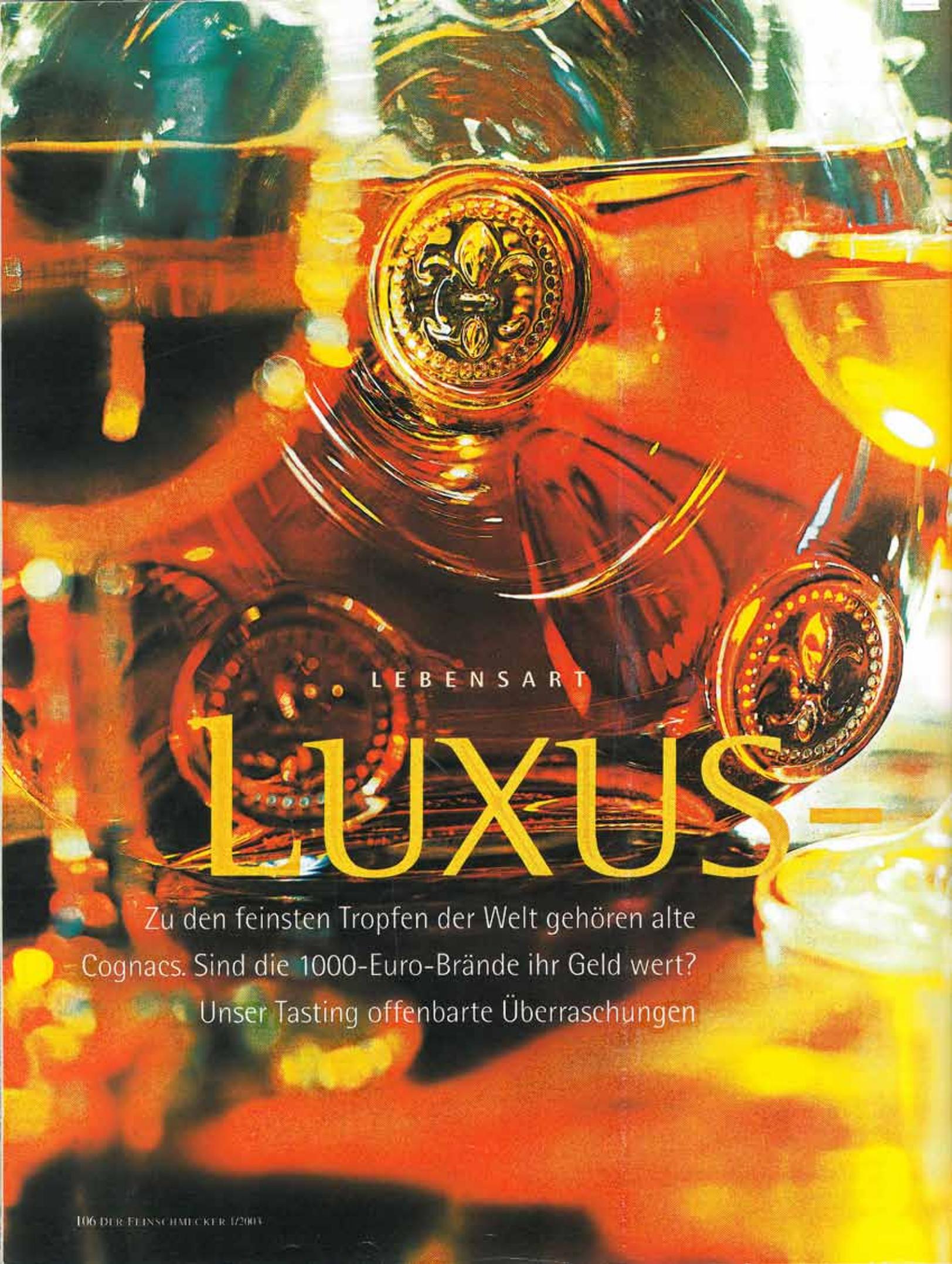
Fastfood

**Lunch in deutschen
Großstädten: Sushi, Pasta,
Pizza, Tapas, Austern...**

Special

100 tolle Weine!

Zehn Sommeliers empfehlen ihre Entdeckungen



LEBENSART

LUXUS

Zu den feinsten Tropfen der Welt gehören alte
Cognacs. Sind die 1000-Euro-Brände ihr Geld wert?
Unser Tasting offenbarte Überraschungen

Text und Produktion: Kersten Wetenkamp, Fotos: Gütz Wraga

Extravaganz hat in diesen Tagen wieder Hochkonjunktur: Wer viel Geld hat und nicht weiß, was er seinem Schatz auf den Gabentisch legen soll, kann noch schnell für 3750 Euro den versilberten Champagnerkübel aus der Maybach-Kollektion von Robbe & Berking kaufen (siehe Heft 12/2002) oder – für 3000 Euro – das schöne Brotmesser aus Damaszenerstahl von Güde aus Solingen (Heft 10/2002). Jegliche Sparappelle der Bundesregierung prallen ab an der neuen Lust auf Luxus. Und bei DaimlerChrysler, hören wir, sind bereits alle 2000 Maybach-Karossen der ersten Jahresproduktion verkauft – zu einem Stückpreis von mindestens 330 000 Euro.

Eine Klientel, die den Euro nicht zweimal umdrehen muss und die Oscar Wildes ganz einfachen Geschmack teilt – von allem nur das Beste –, haben auch die Cognac-Häuser für ihre Premium-Produkte im Visier. Rémy Martin und Hennessy verkaufen ihre je über 1000 Euro teuren Luxusflaschen vor allem an vermögende Gourmets in Fernost. Peter Antoine Thoennissen, Exklusiv-Importeur des 1000-Euro-Cognacs Fontaine de La Pouyade, denkt bei möglichen Vertriebswegen gleich an die Maybach-Käufer: „Die würden sich über eine Flasche La Pouyade als *give away* freuen!“ Bald will Thoennissen darüber verhandeln.

Was kann der Connoisseur von Vertretern dieser Preisklasse erwarten? Schmecken die Teuersten am besten? Oder fallen die Käufer auf geschickte Imagepflege herein und zahlen statt für den Inhalt vor allem für die aufwändige Verpackung? Beim Richard Hennessy ist es ein kiloschwerer Lederkoffer, bei Rémy Martins Louis XIII eine kunstvolle Glaskaraffe im Rokoko-Stil.

Um die Antworten zu finden, baten wir eine Experten-Jury zur Exklusiv-Blindverkostung in die Hamburger „Havana Lounge“. Jeder Cognac sollte möglichst fair beurteilt werden: Ohne die Marken und Preise zu kennen, probierten die Tester neun Kandidaten von 150 bis 1200 Euro pro Flasche. In die Probe hatten wir zudem einen Piraten geschmuggelt – den Brandy Carlos I von Pedro Domecq, für 17 Euro im Supermarkt gekauft. Jeder Juror sollte jeweils den Cognac und dessen Preis pro Flasche schätzen. Es wurde ein spannendes Tasting mit überraschendem Ausgang!

So viel sei schon verraten: Die Verkostung brachte drei gute Nachrichten. Erstens: Die Jury erwies sich als kompetent. Sie erkannte rasch den 17-Euro-Brandy als spanischen Weinbrand – viele Profi-Verkoster hätten freilich über 100 Euro dafür bezahlt. Carlos I ist ein gelungener Brandy – für den Preis sogar ein Geheimtipp! Zweitens: Die Käufer von 1000-Euro-Cognacs müssen sich nicht

COGNACS

FÜNF SIEGER

(Preise jeweils für 0,7 Liter)

1) La Fontaine de La Pouyade (40 Vol.-%)

Sensork: Im Durchschnitt 130 Jahre alter Premier-Cru-Cognac, der aus der (heute sehr seltenen) Rebsorte Folle blanche destilliert wird. Im Duft Blüten, Kräuter, Zitrusfrüchte, schwarzer Tee und Vanille. Am Gaumen überaus fein, rund und weich, mit perfekt eingebundener Säure. Sehr langer Abgang. Zurzeit wohl einer der weltbesten Cognacs. Preis: € 1000. Bezug (Gastronomie): Peter Antoine Thoenissen, Telefon 0228-748 08 51, Fax 986 36 19. Bezug (Privatkunden): Galeria Kaufhof, Telefon 0180-50 50 265 (12 Cent/Min.)

2) Rémy Martin Louis XIII (40 Vol.-%)

Sensork: Karamell, Butter-Scotch, dazu recht verhaltene Noten von Grapefruit und getrockneten Pflaumen. Rund und weich am Gaumen, etwas salzig. Ein 100 Jahre gereifter, harmonischer Grande-Champagne-Cognac mit langem Abgang – die *Grande Domc*. Preis: etwa € 1000. Bezug: Spirituosen World, Telefon 07144-20 85 96, Fax 20 85 94, info@spirituosenworld.de, www.spirituosenworld.de

3) Otard Extra (40 Vol.-%)

Sensork: Durchschnittlich 50 Jahre alter Cognac, destilliert aus Grande- und Petite-Champagne-Trauben. Im Bukett Orange, Quitte und Zitrone, dazu schöne Noten von Holz, Karamell und Rauch. Sehr weich und harmonisch am Gaumen, doch etwas kurz. Unser Tipp: für seinen Preis erstaunlich hochwertiger, eleganter Cognac. Preis: etwa € 140. Bezug: Felix Rauter, Tel. 0201-82 07 60, Fax 820 76 60, order@rauter.de, www.rauter.de

4) Hine Family Reserve (42 Vol.-%)

Sensork: Dieser Grande-Champagne-Cognac überzeugt mit feinen Aromen von Kräutern, Kamille, Pflaumen, Apfel und dezenten Holznoten. Am Gaumen kräftig und komplex, etwas hart und säurebetont. Für einige Juroren der Favorit. Die Tester schätzten seinen Preis erheblich höher ein. Preis: um € 400. Bezug: Calvados.de, Telefon 06039-93 23 98, Fax 93 10 05, www.calvados.de

5) Richard Hennessy (40 Vol.-%)

Sensork: Traditionell hergestellter Grande-Champagne-Cognac, zum Teil aus der Folle-blanche-Rebe destilliert und im Durchschnitt etwa 120 Jahre alt. Viel Holz im Bukett, auch Zitrusfrüchte und Litschi, dazu Vanille und Jod. Ein kräftiger Cognac maskulinen Typs, der manchem Juror zu säurebetont war. Der charakterstarke Brand ist jedoch ein hervorragender Partner für viele Zigarrenformate. Langer Abgang. Preis: € 1250. Bezug: siehe 2

Mitverkostet wurden: Leopold Gourmet Quintessence (Preis: € 210), Delamain Tres Venerable (€ 180), Lheraud XO und Adam (€ 200 und € 350) sowie der Brandy Carlos I (€ 17)



HAPPY HOUR bei Luxusbränden

(jeweils von links): ENRICO WILHELM und NILS HOYER vom Hotel

„Raffles Vier Jahreszeiten“;

DAGMAR WILLICH, „Louis C. Jacob“;

FEINSCHMECKER-Redakteur

KERSTEN WETENKAMP,

MICHAEL KUTEL von der

„Havana Lounge“ serviert für

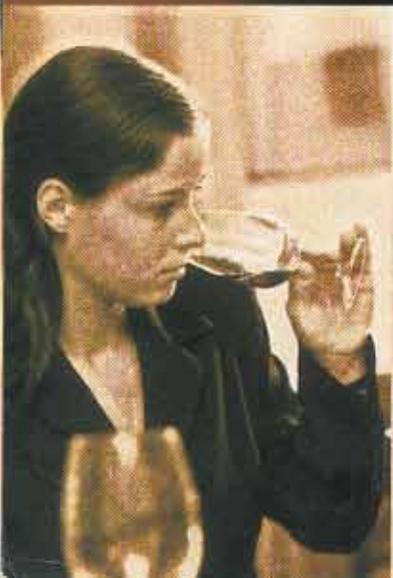
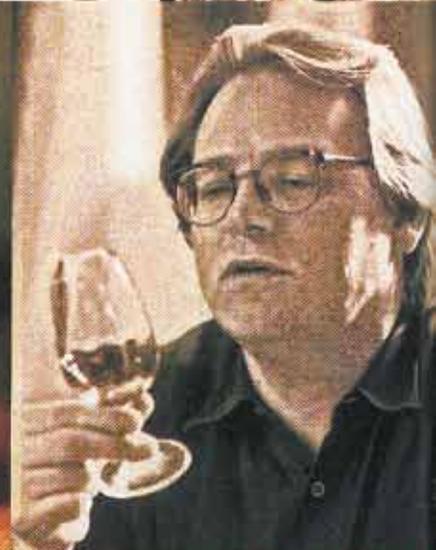
ANNEGRET SELGER, „Viehhauser“

im „Dorint Am Alten Wall“.

PERRIC MOISSONNIER (M.), Restaurant

„La Mirabelle“, genießt jeden

Tropfen der 1000-Euro-Cognacs



ELEGANZ für den Gaumen:
ELKE SCHRÖDER, „Havana Lounge“, prüft das Bukett eines 100-JÄHRIGEN COGNACS. Fruchtaromen, Finesse und Geschmeidigkeit am Gaumen zeichnet unsere FÜNF SIEGER aus (r.): La Fontaine de La Pouyade, Otard Extra, Hine Family Reserve, Rémy Martin Louis XIII, Richard Hennessy (v. l. n. r., die Reihenfolge entspricht nicht dem Ranking)



betrogen fühlen – alle Luxusflaschen landeten auf den ersten fünf Plätzen. Drittens: Wir haben einen sehr günstigen Cognac gefunden, der locker bei den Preisriesen mitspielen kann.

Was die Premium-Flaschen so teuer macht? Die kostspieligen Tropfen kommen aus den besten Anbaugebieten des Cognacs, der Appellation Grande Champagne Contrôlée. Nur Brände aus diesem 12 500 Hektar großen Anbaugebiet für Weinreben, südöstlich der Stadt Cognac in der Charente, dürfen sich Premier Cru nennen. Und nur 18 Prozent des in der Welt verkauften Cognacs stammt von Reben (meist Ugni blanc, selten auch Folle blanche oder Colombard) aus diesem eng begrenzten Gebiet. Außerdem werden diese Grande-Champagne-Gewächse traditionell nach dem Destillieren lange in Eichenholzfässern gelagert – erst dies macht die anfangs ruppigen Brände elegant und weich am Gaumen. Entsprechend würdevollen Alters sind die drei 1000-Euro-Bouteillen unseres Tests: Der Louis XIII von Rémy Martin wird aus im Durchschnitt 100 Jahre alten Bränden komponiert. Der Richard Hennessy hat um die 120, La Fontaine de La Pouyade gar 130 Jahre auf dem Buckel.

Dies ergab in der Blindverkostung einen klaren Abstand zwischen günstig und sehr teuer. Selbst die etwa 35 Jahre jungen Bouteillen von Lhéraud und Léopold Gourmel, destilliert aus Trauben der zweitklassierten Anbauregion Petite Champagne, konnten die Jury nicht recht überzeugen: Beide wirkten im Bukett zu zurückhaltend und am Gaumen mit bitteren, metallischen Tönen zu „unreif“. Schade, bei Preisen von je 200 Euro. Nicht viel besser erging es beim Vergleichstest dem Delamain Très Venerable (180 Euro), der trotz schöner Fruchtaromen die Harmonie und Finesse der hundertjährigen Konkurrenten nicht bieten konnte.

Glanzvoller Sieger ist dagegen der Fontaine de La Pouyade. Der noch kaum bekannte Premier-Cru-Cognac überzeugte die Jury auf Anhieb: Mit einem Feuerwerk der Aromen – Kräuter, Tee, Zedernholz, Blüten und Orangen – und der großen Eleganz am Gaumen scheint der La Pouyade seinen Preis von 1000 Euro wert zu sein: Die Jury vermutete bei diesem Kandidaten völlig richtig einen der teuersten Tropfen im Blindtest.

Auch die bekannteren Edelbrände Louis XIII von Rémy Martin, Richard Hennessy und der Family Reserve von Hine verteidigten ihren guten Ruf mit Erfolg (siehe links). Der Überraschungscoup gelang jedoch Otard: Der etwa 140 Euro günstige Extra – destilliert aus Trauben der Grande und Petite Champagne – schaffte es auf Platz drei der Gesamtwertung. Er überzeugte die Jury mit intensiven Aromen von Zitrusfrüchten und Quitte, dazu Noten von Vanille und Rauch. Am Gaumen präsentiert sich der Extra konzentriert, voll und ölig, mit der Finesse eines sehr alten Cognacs. Die Jury hätte ihm glatt den fünffachen Preis zugetraut!

Fazit: Es lohnt sich allemal, vor einem sehr tiefen Griff ins Portemonnaie günstige Alternativen zu probieren. Wer jedoch dem Luxus rettungslos verfallen ist – dem raten wir zu einem Vergleichs-Tasting unserer fünf Favoriten. Set-Preis im Fachhandel: schlappe 3800 Euro. Für Enthusiasten sollte es Rabatt geben!

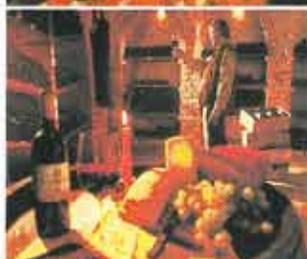
Die Jury: Annegret Seeger, Sommelière und Restaurantleiterin im „Viehhauser“ im „Dorint Am Alten Wall“; Dagmar Willich, leitende Sommelière im Hotel „Louis C. Jacob“; Elke Schröder, Sommelière in der „Havanna Lounge“; Pierre Moissonnier, Küchenchef im „La Mirabelle“; Sommelier Nils Hoyer und Barchef Enrico Wilhelm, beide Hotel „Raffles Vier Jahreszeiten“, und FEINSCHMECKER-Redakteur Kersten Wetenkamp – alle Hamburg.



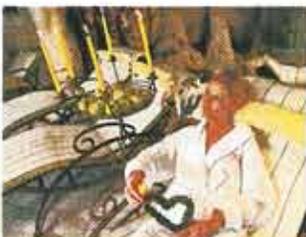
Die ★★★★★ Übergossene Alm

**Vitaler Winterzauber ... wo Milch und Honig fließen.
im Wohlfühlhotel in den Salzburger Bergen!**

Gehen Sie Ihren Träumen nach. In der „Übergossenen Alm“ – der Wohlfühl-Kuschelplatz mitten in Hochkönigs Bergreich, im Herzen der Salzburger Alpen. Hier sind Genießerferien einfach etwas Besonderes. Familie Burgschwaiger kümmert sich persönlich um Ihr Wohl und traditionsbewusste Gastfreundschaft, gepaart mit exzellentem Wohnkomfort, lädt ein zum Relaxen und Genießen. Gourmets schwärmen von der leichten, feinen Küche und auch das Wellnessangebot im neuen „Hochkönig's Vitalreich“ schmeckt nach mehr: wohlige Entspannung und gezieltes Aktivieren auf 1.240 m²: In- und Outdoorpool, Teufelsauna, Laconium, Bergkristalldampfbad, Solegrotte, Kräuterbad Stubensauna, Erlebnisduschen, Hot-Whirlpool, Vital-Beautyprogramme nach Maria Galland ... Dazu Skispaß bis über Ostern in



„Hochkönig's Winterreich“ (der Einstieg in den Lift ist gleich vor der Tür!) und viele aktive Ideen in der „Alm“: Hallentennis, Squash, Indoor-Golf, Aqua-Fit, Yoga-Sport, Tai Chi, Kardio-Fitness ... Für Kinder: „Alm-Hits for Kids“. Für kleine Gäste: Kinder-Wohlfühlpension, Kinderermäßigungen ...



Ski-Wellness-Schnuppertage:
(vom 4. 1. bis 1. 2. und ab 15. 3. 2003):
3 Übernachtungen mit Wohlfühlpension,
3-Tage-Liftpass und vielen Extras ...
zum Vorzugspreis von € 470,- p. P.
Fragen Sie auch nach weiteren
günstigen Pauschalangeboten
(auch in der Vor- und Zwischensaison)

Informationen: Die Übergossene Alm ★★★★★
Familie Burgschwaiger · Sonnberg 54 · A-5652 Dienten/Salzburg
Tel. (00 43) 64 61 / 230-0 · Fax (00 43) 64 61 / 230-62
E-Mail: welcome@UebergosseneAlm.at

... oder besuchen Sie unsere Homepage:

www.UebergosseneAlm.at

