

FEINSCHMECKER

Auf nach Cornwall!

Die besten Adressen an Englands Riviera

Geheimtipp Nahe

Wo Restaurants und Rieslinge spitze sind

Trend Rosé

Weinreise in die Provence

Südtirol

Unser Koch des Monats Stephan Zippl macht Furore

15

Frühlings-Rezepte

Spargel, Focaccia, Pulpo, Gazpacho und Eis!

20 SEITEN ÖL-SPECIAL

Grünes Gold!

Kreative Gerichte, Küchentipps, Siegeröle für jeden Geschmack



Genussvoller Start

Gemeinsam mit der Firma Wiltmann zeichnet DER FEINSCHMECKER 12 Hotels für ihr exzellentes Frühstück aus. Wo für Sie der Morgen ein besonderes Erlebnis ist, erfahren Sie hier. Von Nord nach Süd!

1 Ahlbecker Hof / Usedom

Unter dem Motto „PUR...genau mein Frühstück“ ist am Morgen das Buffet mit regionalen Produkten bestückt. Küchenchef Maik Gehrke: „Unsere Insel und dessen Umland haben einiges zu bieten. Brötchen und Brot liefert die Manufaktur Casa Familia aus Zinnowitz, Katenschinken die Inselräucherei Brennecke und Bio-Eier das Gut Thurbruch.“ Aus seiner Küche kommen Lachsschinken, Rosmarinschinken und sous-vide gegartes zartes Roastbeef. Besondere Spezialitäten sind Wurst und Salami, mit verschiedenen

Aromaten wie Walnuss, Knoblauch oder Trüffel, von einem regionalen Lieferanten aus Mecklenburg-Vorpommern, der ausschließlich heimisches Wild verarbeitet. www.seetel.de/hotels-residenzen/hotels-usedom/seehotel-ahlbecker-hof/hotel

2 Ole Liese / Panker

Entspannter als beim servierten Frühstück im gemütlichen Speiseraum kann der Tag kaum beginnen. Kaffee von Elbgold und Tee von Ronnefeldt begleiten die liebevoll zusammengestellten Käse- und Wurstteller, die immer wieder variie-

ren: Dabei sind etwa Kalbsleberwurst von Bauer Schramm, Katenschinken aus der Region, dazu Mortadella, Jagdwurst und Krustenbratschinken. Der Garten liefert Gemüse und Früchte für hausgemachte Konfitüren. Der eigene Honig ist ein schönes kulinarisches Mitbringsel. <https://ole-liese.de>

3 Mühlenhelle / Gummersbach

Das „Verwöhnfrühstück“ wird bei Familie Quendler am Tisch serviert und trägt seinen Namen zu Recht: Aus der eigenen Küche kommen nicht nur Obstsalat und

Müsli, sondern auch knusprige Brötchen und fluffige Croissants. Aufstriche und Konfitüren sind ebenfalls hausgemacht. Die Zutaten stammen aus ökologischer Produktion aus der Region, etwa Eier und Milch vom Hof Alpermühle in Nümbrecht. Zur stetig wechselnden herzhaften Wurst- und Aufschnittauswahl gehören Putenschinken, Schwarzwälder Schinken und Salami mit Nüssen.

www.muehlenhelle.de

4 Goldener Karpfen / Fulda

Der Tag fängt gut an im Traditionshotel – mit einem nicht alltäglichen Buffet: Käse vom Wagen, hausgemachten Konfitüren, frischen Backwaren der Bäckerei Happ und natürlich den regionalen Wurstspezialitäten von Metzger Gies: Schwartemagen, Leberwurst und Blutwurst – ergänzt wird das herzhaftes Angebot von Lachsschinken, zweierlei Salami und Rohschinken. Das Ganze abgerundet mit einem Sekt aus dem Rheingau, „um die Stimmung zu heben“, wie die Chefin Renate Tümsmeyer schmunzelnd erklärt. www.hotel-goldener-karpfen.de

5 Restaurant Philipp / Sommerhausen

Heike und Michael Philipp legen Wert auf persönlichen, individuellen Service

und bereiten das Frühstück für ihre Gäste nach Wunsch selbst zu. Auf Etagereen finden sich Eierspeisen, kleine Schmankeleien wie Matjes, hausgebeizter Lachs, Gänseleberterrinen oder Roastbeef. Neben italienischen Wurst-, Salami- und Schinkenspezialitäten gibt es immer wieder auch fränkische Sorten wie Blut- oder Leberwurst zur Auswahl. Eigene Kreationen sind auch die Konfitüren wie Mango-Passionsfrucht und Birne-Limetete. Keine Kompromisse in puncto Qualität: Beste Butter beziehen sie von Bordier aus der Bretagne.

www.restaurant-philipp.de

6 Goliath / Regensburg

Dieses Konzept dürfte in Deutschland einmalig sein: Frühstück wird rund um die Uhr serviert – nach dem Buffet für alle Gäste am Morgen gibt es verschiedene Angebote, angerichtet auf Etagereen, die den ganzen Tag bestellt werden können. Wurstspezialitäten kommen von der Metzgerei Dollmann. Zur regelmäßigen Auswahl gehören Schinkenspezialitäten wie Serrano, Wacholder- und Lachsschinken, luftgetrocknete Salami, Fleisch und Leberwurst. Dazu gibt es wechselweise mal Fleischpflanzerl, mal Vitello Tonnato und auch mal Weißwürste. www.hotel-goliath.de

Im „Restaurant Philipp“ bereiten die Inhaber selbst das feine Frühstück zu



„Zum Klosterbräu“: An warmen Tagen wird im sonnigen Innenhof der Tisch abwechslungsreich bestückt

7 Zum Klosterbräu / Neuburg-Bergen

Was auf die liebevoll gedeckten Tische kommt, wird à la carte serviert und individuell zubereitet: wechselnde herzhaftes Gerichte wie Ei Florentine oder süße wie Topfenpalatschinken. Aus dem Klostergarten kommen die Früchte für Saft, Marmeladen und Gelees – darunter auch seltene Wildfrüchte wie Mispel, Holunder, Schlehe und Kornelkirsche. Käse liefert Top-Affineur Waltmann; luftgetrocknete Salami, gekochter und geräucherter Hinterschinken, Hausmacher-Leberwurst bezieht Familie Böhm von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall, Räucherforellen kommen aus der Schutter. Highlight im Winter ist das Frühstück am Kamin, im Sommer im traumhaften Rosengarten. www.zum-klosterbraeu.de

8 the liberty / Offenburg

Im umgebauten ehemaligen Gefängnis liebt man die augenzwinkernden Anspielungen: Gäste sind „Insassen“, die beim Frühstück einen „Jailroast“-Kaffee bekommen und sich eine „Henkersmalzeit“ auf einer Etagere bestellen können. Allen steht das große Buffet offen mit frischem Backwerk aus Oberkirch. Eierspeisen wie Eggs Benedict (mit Schinken), Florentine (mit Spinat), Royal (mit Lachs) werden à la minute zubereitet. Beste Wurstwaren

FOTO: ISTOCKPHOTO/GETTY IMAGES

liefert die Metzgerei Stiegler – das Angebot wechselt täglich, dazu gehören etwa Schwarzwälder Schinken, Puten-Champignon-Lyoner oder Bierschinken. Hausgemacht sind alle Salate, Müslis und Dips.
www.hotel-liberty.de/de/restaurant

9 Sonnenalp / Ofterschwang
Im Allgäuer Golf- und Wellnessresort legt man auch beim Frühstück viel Wert auf beste Qualität und und bietet eine außergewöhnliche Vielfalt: Rund 25 Sorten Wurst und Fleisch stehen am Morgen zur Wahl – darunter traditionelle Spezialitäten wie Leberwurst, Presssack, Leberkäse, Schinken (roh sowie gekocht) und Weißwurst. Zu letzterer gibt es sogar ein Weizenbier. Kaffee wird bereitet von ausgebildeten Baristas, Smoothies gibt es frisch nach Wunsch. Wer mag, genießt ein besonderes Frühstück in den Outlets: Weltcup-Hütte (Bergfrühstück im Buffet-Stil) und im Restaurant „Seehaus“.
www.sonnenalp.de

10 Romantik Hotel Landschloss Fasanerie / Zweibrücken
Im von Franziska und Roland Zadra sehr persönlich geführten Hotel hat man vom historischen Frühstücksraum einen wun-

derbaren Ausblick auf den Spiegelweiher und in die Natur. Für das Buffet liefert der Martinshof in St. Wendel frische Milchprodukte, insbesondere von der Ziege wie den Ziegenfrischkäse, Bäcker Knauber aus Zweibrücken steht für beste Backwaren. Die Wurst- und Käseauswahl am Morgen wechselt stetig: Zünftig sind Blutwurst, Sülzen und verschiedene Salamis sowie Schinken. Beliebt ist das hausgemachte Birchermüsli.
www.landschloss-fasanerie.com



Mediterrane Stimmung auf der Terrasse des „Sonnenalp“-Resorts (l.)
Im „Hotel Hirschen“ am Bodensee (r.) kommen Wurstwaren aus eigener Produktion

11 Hirschen / Horn (Bodensee)
Am Morgen scheint die Sonne durch bodentiefe Fenster, wenn sich die Gäste am reichhaltigen Buffet bedienen: Dabei ist vieles selbst gemacht wie Aufstriche – sowohl süß als auch salzig –, Konfitüren, Antipasti, Rohkostsalate und Knuspermüsli. Der Honig kommt von eigenen Bienen, frisches Brot liefert Bäckerei Lempp aus dem Nachbarort Hemmenhofen. Einzigartig sind die Fleischspezialitäten von Juniorchef und Metzgermeister Sebastian Amann, etwa hausgemachte Leberwurst, feine Schwarzwurst, zarter Kochschinken, würzige Zwiebelmettwurst und deftiger Fleischkäse.
www.hotelhirschen-bodensee.de

12 Hotel Maier / Friedrichshafen
Im Familienhotel am Bodensee werden die Gäste am Tisch bedient. Und zwar, so oft sie wollen – alles kann nachbestellt werden. Biologisch und fair erzeugte Produkte stehen dabei im Mittelpunkt: Fairfleisch aus Überlingen liefert frische Ware wie Lyoner, Räucherschinken, Kochschinken und Salami – alles vom Schwein. Beste Qualität kommt auch von der Bodensee-Metzgerei Otto Müller. Kaffee von der Rösterei Hensler, Bio-Apfelsaft vom Obsthof Brugger aus Fischbach. Bodensee at its best.
www.hotel-maier.de

FOTOS: MRMRSPORTER.COM/SONNENALP RESORT, DANIEL SCHLAGETER, GÜNTER STANDL



Der **WILTMANN** Wurst-Cup ist eine gemeinsame Initiative des Salami-Spezialisten **WILTMANN** und der Zeitschrift **FEINSCHMECKER**. Mit dieser Auszeichnung werden Hotels und Gasthöfe gewürdigt, die ihren Gästen eine besonders hochwertige Auswahl an Wurst und Schinken zum Frühstück anbieten.

