

DER FEINSCHMECKER

Österreich € 10,30 · Schweiz sfr 18,90
Heft 7 Juli 2013 Deutschland € 9,95

DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

München

So viele Newcomer wie nie!

BODENSEE

Koch des Monats:
Markus Philippi serviert
drei sommerliche Gänge

TIM RAUE, 3. TEIL

Kochschule Thailand:
Einfache Rezepte vom
Berliner Spitzenkoch

WEINREISE

Kroatien: Besuch bei
den besten Winzern auf
der Halbinsel Istrien

Im Test: Traumschiffe

Boom der Kreuzfahrten – neue Luxusliner für Genießer



/// Wenn es nach mir gegangen wäre, hätten wir jetzt wahrscheinlich eine schwarze Küche. Aber darüber hat meine Frau nicht mit sich verhandeln lassen. Und ich gebe zu: Die Helligkeit hat auch was! Dieser Raum – er geht nahtlos über zum Essbereich mit langem Tisch – ist der Lebensmittelpunkt für die ganze Familie, von früh bis spät. Fachleute haben uns vor dem weißen Marmor gewarnt, weil der selbst auf lange stehende Wasserpfützen mit Flecken reagiert. Was soll's? Es muss auch Gebrauchsspuren geben, die Dinge dürfen nicht zu Fettschichten werden. Ist doch auch schön, wenn man sich beim Rotweinring an eine denkwürdige Geburtstagsfeier erinnert. Für mich war der Gasherd wichtig, weil die offenen Flammen noch etwas Archaisches haben. Wenn ich mal koche, dann am liebsten im Wok, Gemüse und Geflügel zum Beispiel. Wir haben zwar einen Dampfgarer, aber mit dem haben wir uns nie recht angefreundet, was sicher ein Fehler ist. Kann ja noch werden. Würde ich neu planen, müsste man die Über-Eck-Lösung von Spüle und Herd entzerren, man steht sich ständig im Weg, wenn man zu zweit werkelt. Auch der Mülleimer unter der stark frequentierten Spüle war ein Denkfehler. Was ich nun mit dem ganzen Eischnee vorhabe? Die legendäre Zitronentarte von „Harry's Dolci“ in Venedig mit einer richtig schönen Baiserhaube krönen. Wir lieben Venedig. Und diese Torte! ///

MICHAEL SIEGER,
DESIGNER UND MITINHABER
VON SIEGER DESIGN,
MÜNSTER