

essen & trinken

Comeback: Marsala –
der aromenreiche
Süßwein aus Sizilien

Lust auf Tradition

Suppen und Eintöpfe mit Kartoffeln,
Steckrüben und Schwarzwurzeln

Rheingau

Neue Köche, frische
Ideen – Aufbruch-
stimmung in der
Weinregion

Silvester

Lackierter Schweine-
braten statt Fondue:
Feiern Sie chinesisch
ins neue Jahr

Extra Olivenöl

Mediterran genießen

Edel-herzhafte Rezepte. Plus: die besten Olivenöle zum Bestellen

Das Olivenöl macht's:
Minestrone mit
Quitten-Crostini
Rezept auf Seite 32



4 190766 003707 01

GENIESSER- GUIDE

Was passiert wo? Kulinarische Tipps aus Deutschland und Europa



Tobias Hammes ist wegen seines großen Könnens verdientermaßen längst über den Niederrhein hinaus bekannt.

Verträumter Hummer

MEERBUSCH Restaurant Regalido

Selten einem so zurückhaltenden Chefkoch begegnet – dabei hätte Tobias Hammes allen Grund zur Attitüde. Sein provenzalisch eingefärbter Küchenstil schlägt längst Wogen über das niederrheinische Meerbusch hinaus. Der überregionale Erfolg speist sich nicht nur aus der lauschigen Kaminzimmer-Atmosphäre des Restaurants. Auch nicht einzig aus dem aufgeweckten Service, der vor allem in Sachen Wein einiges auf dem Kasten und nicht weniger im Keller hat. Vielmehr sind die wichtigsten Zutaten in Hammes Erfolgsmenü hochkarätige Produkte, die er zum optimalen Garpunkt treibt – seien es die Shiitakepilze, die weder Festigkeit noch Aroma eingebüßt haben. Oder ein Yellow-Fin-Thunfisch, der sich *mi-cuit*, also halbgar und kalt, auf der Zungenspitze auflöst: „Ohne unseren Maitre-Sommelier Thomas Bergk könnte ich so viel bretonischen Steinbutt oder irischen Lammrücken servieren wie ich wollte, der richtige Wein macht die Sache

erst rund“, widerspricht der 35-Jährige, hinter dem Lehrstationen wie die *Traube* in Grevenbroich und das Münchner *Tantris* liegen. Mit dem saftigen 2001er aus den weißen Rebsorten Clairette und Ugni blanc schafft Bergk tatsächlich ergänzende Aromenfasern zur Hummerterrine. Auch vor unpopulären Rebsorten wie dem südfranzösischen Mourvèdre hat der Sommelier keine Manschetten, setzt im Gegenteil dessen Zartbitterschokoladen- und Orangennoten gekonnt mit der Rosmarinjus der provenzalischen Tarte in Szene. Was denn „Regalido“ überhaupt bedeutet, will man spätestens beim Rohmilchkäse wissen. „Das kann man nicht wörtlich übersetzen“, weiß der jetzt gar nicht mehr so schüchterne Cuisinier. „Es umschreibt den Brauch, vor dem Kamin zu essen und zu trinken. Und ein bisschen zu träumen.“ EVA DOLLIGEN

Am Kapellengraben 1, 40670 Meerbusch
Tel. 0 21 59/81 88 04, www.regalido.de
Di+Sa ab 18 Uhr, Mi-Fr/So 12–14.30 und ab 18 Uhr