

DEUTSCH **FOOD** *and* **TRAVEL**

GEWINNEN
SIE DREI NÄCHTE AUF DEN
MALEDIVEN

**REZEPTE FÜR DIE
FEIERTAGE**

**AROMEN AUS
SÜDAFRIKA**

**STÄDTETRIP
BASEL**

**VIETNAMESESISCHE
KÜCHE**

**AFRIKANISCHE
SAFARIS**

TROPISCHE INSELN

PHILIPPINEN MOSAMBIK BELIZE INDONESIEN MAURITIUS AUSTRALIEN

**GOURMET TRAVELLER
MEXIKO**

Heft #90 D 7,99 € A 8,90 €



CH 12,30 sfr, B/L 9,40 €, 19,40 €, E 9,00 €

HEFT # 9 0
M I T A R B E I T E R



MICHAEL CHINNICI

Der Dokumentar Fotograf, Creative Director, Designer und Autor aus New York ist ein großer Kuba-Fan. Seine eindrucksvollen Aufnahmen zeigen die ungeschminkte Schönheit des Landes – ab Seite 8.



RAINER HÖRMANN

Aufgewachsen im Allgäu, arbeitet unser Gast-sommelier seit 39 Jahren in der Sternegastronomie. Hörmanns Credo lautet: Wein ist wie das Leben – man lernt nie aus. Seine Cabernet-Franc-Tipps gibt's auf Seite 23.



MARIUS PIEPER

Den Ansatz „Beets to Roots“ – jedes Produkt voll auszuschöpfen – verbindet der international erfahrene Küchenchef mit Aromen aus den USA, Bali und Österreich. Auf Seite 15 erzählt er, wie er Rotkohl einsetzt.



UYEN LUU

Die Kochbuchautorin und Foodstylistin wuchs in London auf, nachdem ihre Familie in den 1980er Jahren als Flüchtlinge dort hingerzogen war. Ihre besten vietnamesischen Rezepte finden Sie ab Seite 60.

Food and Travel: Das Beste der Welt

KONTAKTE

Food and Travel Deutschland

Ludwig-Erhard-Straße 6 (MediaFleet),
20459 Hamburg

Nadine Bacchus

nadine.bacchus@foodandtravel.com
+49 (0)177 8725702

Food and Travel HQ

Suite 51, The Business Centre
Ingate Place, London SW8 3NS
+44 (0)20 7501 0511

Gregor Rankin

gregor.rankin@foodandtravel.com
+44 (0)20 7501 0520

REGIONEN

KANADA

Chuck Kirkham
ckirkham@inmarket.ca
+1 416 786 6797

MITTELEUROPA

Genc Rodiqi
genc.rodqi@foodandtravel.com
+383 44 136 258

**GRIECHENLAND, ITALIEN,
RUMÄNIEN, INDONESIEN,
PHILIPPINEN**

Camelia Tsarouchis
camelia@ctproductions.co
+30 69 39 353 528

LATEINAMERIKA

Freddy Bilyk
bilyk@brazmedia.com.br
+55 11 9858 65259

ALLGEMEINE ANFRAGEN

redaktion@foodandtravel.com +49 ((0)40 182918-11

MITTLERER OSTEN

Kelly Jenkins
kelly.jenkins@foodandtravel.com
+971 56 218 8500

SPANIEN, MEXIKO

Pablo Glogovsky
pablo@pmgglobalpartners.com
+34 631 281 385

TÜRKEI

Can Tokgoz
cctokgoz@gmail.com
+90 532 336 0405

UK

Tim Broad
tim.broad@foodandtravel.com
+44 (0)7956 238 698

Eine fruchtige Traube, die in vielen Bordeaux-Weinen enthalten ist, doch die Rebsorten der Loire stechen hervor

AUF EIN GLÄSCHEN

Cabernet Franc

DIE TRAUBE

Cabernet Franc ist zusammen mit Merlot und Cabernet Sauvignon eine der Hauptrebsorten für Bordeaux-Weine. Ihren reinsten Ausdruck findet sie jedoch in den sortenreinen, mittelkräftigen Rotweinen des mittleren Loire-Tals wie Saumur-Champigny, Chinon und Bourgueil. Die Rebsorte wurde auch mit Erfolg in Neuseeland sowie den US-Bundesstaaten New York und Washington angepflanzt.

DER GESCHMACK

Die Eigenschaften, die Cabernet Franc in Bordeaux-Cuvées wie Pomerol und Saint-Emilion einbringt – aromatisch, fruchtig und weniger tanninhaltig als Cabernet Sauvignon – werden in der Loire noch verstärkt, wenn er separat abgefüllt wird. Charakteristisch sind Noten frisch gepflückter Himbeeren und schwarzer Johannisbeeren, gepaart

mit Aromen von Paprika und grünen Pfeffer sowie einem seidigen Mundgefühl, das oft von einer leichten Kühlung profitiert. Hochwertige Flaschen können jahrelang reifen.

DIE WEINBEGLEITUNG

Eine gekühlte Flasche Loire-Cabernet-Franc passt zu frischen Frühlingaromen – Lammkarree mit süßen, frisch geschälten Erbsen etwa – oder zu einem Steak mit Pommes. Der Fettgehalt des Fleisches mildert die Säure des Weins, wodurch der Cabernet Franc auch gut zu Weihnachtsspeisen wie Ente oder Gans, einem Stück mit Honig glasiertem Schinken und einer Käseplatte (natürlich mit etwas Loire-Ziegenkäse) passt. Die Weine aus Bourgueil haben in der Regel das meiste Gewicht, um mit Fleisch zu harmonisieren – und auch das beste Alterungspotenzial.

DER ANBAU

Bordeaux-Erzeuger schätzen Cabernet Franc, weil er auf feuchteren Böden als Cabernet Sauvignon wachsen kann (vor allem am rechten Ufer der Gironde), früher reift und höhere Erträge liefert. In der Loire bringen die sandigen Böden um Chinon und Bourgueil leichte, fruchtige Weine hervor. Aus der Touraine, wo die Weinkel-ler aus Kalkstein (Tuffeau) sind, kommen tanninhaltigere Weine.

DIE WEINE

Vier Cabernet Francs zum Entkorken an Weihnachten

2014 CABERNET FRANC VIGNAMAGGIO, GREVE, CHIANTI, ITALIEN

Kleiner Rebberg im Herzen des Chiantis, erste Reife trifft auf animalische Aromen wie Leder und Tabak, gehaltvoll und mit würzigem Abgang. 37,70 Euro, alpinawein.de

2021 SAUMUR CHAMPIGNY „TERRES CHAUDES“ DOMAINE DES ROCHES NEUVES, SAUMUR, LOIRE, FRANKREICH

Von über 40-jährigen Rebstöcken und aus biodynamischem Ausbau. Überzeugt mit roten Beeren in der Nase, im Abgang Kräuter und Veilchen. 29,90 Euro, weine-visentin.de

2020 MÉPHISTO DOMAINE DE L'ÉCU, PAYAIS NANTAIS, LOIRE, FRANKREICH

Die Reben profitieren von einem Untergrund aus Granit, der dem Wein Mineralität und Tiefe verleiht. Der Ausbau erfolgt über 20 Monate in Amphoren. 36,50 Euro, weine-visentin.de

UND WENN ES TEUER SEIN DARF...

2019 PALEO ROSSO LE MACCHIOLE, MAREMMA, TOSKANA, ITALIEN

Ein raffinierter und spannungsgeladener Cabernet Franc mit Reben in Küstennähe. Ausladend und mit viel dunkler Frucht in der Nase, komplex am Gaumen, mit viel Pfeffer im Abgang. Wuchtig, aber harmonisch und samtig. 109 Euro, superiore.de