

Österreich € 10,30 · Schweiz sfr 18,90
Heft 6 Juni 2017 Deutschland € 9,95



DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN · GENIEßEN · REISEN · ESSEN · TRINKEN

Immer dem Gaumen nach:

Elsass

Das Erbe des Haeberlin-Clans:
Große Klassiker zum Schwelgen
und junge Regionalküche

Olivenöl-Test

Die 50 Besten aus über 600 Ölen,
verkostet von
unserer Experten-
Jury. Plus Tipps



BORDEAUX

Die neue Winzergeneration

AMOR ISST MIT

Wie gutes Essen die Liebe beflügelt

Beerenzeit!

Rezepte für Tarteletts, Gazpacho, Torte, süße Pizza

EXTRA: Praktischer Info-Guide zum Herausnehmen! Mit allen Adressen für Ihre Reise

Documenta 14:
Die besten Tipps für
Kassel



UNTER

HOTELS, RESTAURANTS UND BARS EXKLUSIV GETESTET:

NEUERÖFFNUNG
DES MONATS

Albert Adriàs neues Restaurant in Barcelona ist das derzeit bestgehütete Geheimnis der Food-Welt: Fotos von Gerichten gibt es selbst in sozialen Medien nicht, der Überraschungseffekt ist Konzept. Ein spektakuläres Ess-Erlebnis!

ENIGMA: MYSTERIUM IN 40 GÄNGEN

Wer übers Onlinesystem ein Ticket ergattern konnte (100 Euro, die verrechnet werden), hat die erste und größte Hürde genommen. Die zweite folgt an der Eingangstür: Mit der Bestätigungsmail verschickt das „Enigma“-Team einen personalisierten Zugangscodes, mit dem sich das gläserne Tor zu Albert Adriàs konspirativem Gastro-Reich in Barcelona mittels einer kleinen Tastatur öffnen lässt.

„Enigma“ heißt Geheimnis oder Mysterium, der Gast soll nicht wissen, was ihn erwartet. Das Menü orientiert sich an den Stationen eines klassischen Restaurantbesuchs und findet in verschiedenen Bereichen statt. Deckenhohe Lamellen aus transparent schimmerndem Harz an den Wänden muten wie ein Wasserfall oder eine Eishöhle an, wolkenhaftes Geflecht mit Hunderten von Lämpchen an der Decke macht die Räume zur Projektionsfläche für Träume und Fantasien. Im Entree führt zu Beginn eine Teezeremonie mit Holunder, yuzu-Esspapier und Umeboshi-Kirsche delikat zu Entschleunigung.

Albert Adrià (2. v. l.) inszeniert mit seinem Team eine kulinarische Reise der besonderen Art: Aus der futuristischen Küche wird ein Menü mit 40 Gängen an die Tische getragen



WEIGS

GARANTIERT NUR DAS BESTE IN DEUTSCHLAND UND DER WELT

F

Alle Hotels & Restaurants getestet und bewertet

Wasserfall oder Eishöhle? Auf jeden Fall einzigartig! Die Wände aus gegossenem Harz werden illuminiert

FOTOS: PEPO SEGURA

Von dort geht es in den „Weinkeller“, danach an die Bar, an eine *plancha*-Grillstation und schließlich an den Tisch, ebenfalls aus Harz gegossen und anders als Glas nicht kalt, sondern sehr angenehm. Überall werden kleinere oder größere Häppchen vom diskreten, in futuristische graue Kluft gewandeten Service fast schwebend herangetragen, rund 40 insgesamt, ein fantasievolles Kaleidoskop voller Effekte.

„Two fingers, one bite“, so die Empfehlung, nur manchmal sind Besteck oder Stäbchen nötig wie beim fantastischen Filet von der Makrele, das nur durch das Salz von Nori-Algen gebeizt ist, oder bei „Surf & Turf“ mit Seegurke und Ibérico-Schwein. Herrlich auch eine Rote Garnele, gekrönt mit dem Saft ihres auf Kohle gegrillten und dann ausgepressten Kopfes. Am Tisch darf man seine Sinne prüfen und mutmaßen,

was man isst, denn manches ist ein verblüffendes Spiel mit der Illusion, Glasaal mit Kaviarsauce etwa oder Wagyu mit Seeigel.

Eine Auster, exklusiv fürs „Enigma“ gezüchtet, ist mit Daikon-Rettich und Aalfond getoppt, zur Königskrabbe mit einem Hauch Limette, Koriandergelee und knusprigen Mini-Krabben wird eine Essenz vom Huhn angegossen. Grandios! Ebenso wie die schmelzende Brust von der Taube, kurz auf dem Jospier-Grill gegart, mit gedünsteter, wie eine Brust geformter Birne und Sauce aus Taubenjus und Blaubeeren, dazu die gebratene Zunge, eine Innereien-Praline und ein Cracker aus der Haut. Die dezente Weinbegleitung lässt den Gerichten bewusst die Bühne. Und wenn man glaubt, das sei es gewesen, geht es zum Abschluss durch eine versteckte Tür in die angrenzende Bar. Und die ist – eine Überraschung!

Deborah Gottlieb

FFFFF Carrer de Sepúlveda, 38-40, ES-08015 Barcelona, kein Telefon, www.enigmaconcept.es, Reservierung nur online, kein Ruhetag, Menü € 220 

Tipp: Nicht die Codes für den Zugang vergessen!



FFFFF perfekt

FFFF herausragend

FFF exzellent

FF sehr gut

F gut

* interessante Location

