

DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

FRÜHLING IN VALENCIA

Spaniens sonnige Hafenstadt ist
der neue Geheimtipp für Genießer



Alle Hotels
und Restaurants
getestet
und bewertet

HEIMAT À LA CARTE
Regionalküche de luxe
auf der Schwäbischen Alb
von Andreas Widmann

IRISCHER WHISKEY
Comeback: Wie sich der
Klassiker neu erfindet

SMOOTHIES
Die besten Saftgeräte im
FEINSCHMECKER-Test



RAVIOLI & CO

Pasta selber machen:
Neue Rezepte für kreative Füllungen

Neues AUS DER REDAKTION

FEINSCHMECKER erleben ...

Asiatisch kochen mit **Johann Lafer** im Livestream-Kochkurs und spannende Gespräche im Podcast von **FEINSCHMECKER & FOODIE** hören

Singapurs Küche mit Johann Lafer im Kochkurs erleben

Spitzenköche und Streetfood – so vielfältig wie in dem Stadtstaat ist die asiatische Küche kaum irgendwo sonst. Mit Johann Lafer können Sie am 16. Februar 2022 in einem Online-Kochkurs drei köstliche Spezialitäten aus Singapur im Livestream zubereiten. Fragen Sie den TV-Star im Live-Chat und lernen Sie von ihm Tricks. Alle Zutaten bekommen Sie von unserem

Partner OneChef bequem nach Hause geschickt. Preis pro Person: € 89,90. Infos und Buchung: www.onechef.de



VIVI GIBT ALLES

Unsere Fotografin Vivi D'Angelo wohnt wenige Kilometer von unserem „Koch des Monats“ Andreas Widmann in der Schwäbischen Alb entfernt – aber gegessen hatte sie dort noch nie. Jetzt endlich war Gelegenheit, Widmanns moderne Regionalküche nicht nur effektiv ins Bild zu setzen, sondern auch zu genießen. Am meisten angetan haben es der Halbtalienerin Widmanns Variation vom Kürbis und die Seeforelle mit Gurke – „dass die Produkte auch noch hier aus der Gegend kommen, freut mich besonders“, sagt Vivi (S. 44).

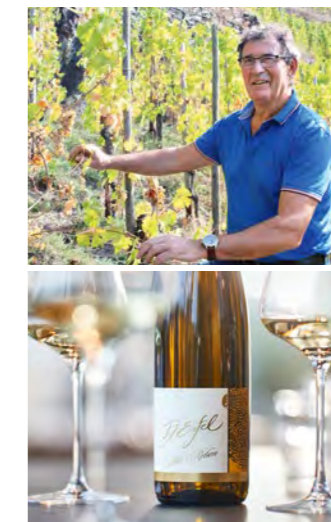
Neues aus dem Presse-Club

Frisch gepresst schmeckt Saft aus Früchten und Gemüse wunderbar – und versüßt sozusagen alle Detox-Phasen. Um herauszufinden, welche Zitruspressen und Entsafter wirklich gut funktionieren, testete FEINSCHMECKER-Redakteur Kersten Wetenkamp 20 aktuelle Geräte, vom Slow Juicer bis zum Mixer (Test ab S. 104). Beste Geräte sind die Kombi-Entsafter von Sage, Novis sowie der Smoothie Maker von WMF (v. l.) Der Tipp des Redakteurs: „Saft aus Äpfeln, Kiwi und Staudensellerie schmeckt zusammen richtig klasse. Mit den Testsiegern klappt auch die Reinigung problemlos!“



EXPEDITION AN DIE UNBEKANNTE RHÔNE

Unser Autor Georg Etschert hat die neuen Winzer von der Rhône aufgespürt (S. 78) und war dort ganz in seinem Element – stammt er doch aus dem Weinland Rheingau, wo er schon als Schüler Winzern bei der Lese half. Neben Wein schreibt der Journalist über Kultur, klassische Musik und Kulinarisches, scheut aber auch „harte“ politische und ökonomische Themen nicht.



Korrektur Riesling Cup

In die Berichterstattung über den Riesling-Cup 2021 (Heft 2/22) hat sich leider ein Fehler bei einem Wein und seinem Preis eingeschlichen: Einen der drei dritten Plätze hat das Weingut von Franz-Josef Eifel (l.) an der Mosel belegt – und zwar mit dem (hier korrekten) Wein 2020 Trittenheimer Apotheke Riesling „Alte Reben“ trocken für 19 Euro, www.fjeifel.de. Wir bitten, das Versehen zu entschuldigen.



FOTOS: MICHAEL BERNHARDI, NATTEE CHALERMTIRAGOO/SHUTTERSTOCK, 7HAUBEN.COM, VOLKER RENNER



SAFTTHEKE IM HAUS
Das überzeugendste aller Geräte im Test: Der Kombi-Entsafter „VitaJuicer S1“ von Novis. Mit wenigen Handgriffen lässt sich der Entsafter-Aufsatz gegen eine Zitruspresse samt Kegel auswechseln. So lässt sich ruck, zuck ein Karotten-Orangen-Saft gmixen – tolle Funktionalität! Außerdem: leise und recht leicht zu reinigen. 240 Watt.
Für Karotten, Sellerie, Obst, auch Orangen und Granatäpfel.
22 x 23 cm, 43 cm hoch, € 398, www.otto.de

Entsafter für Obst & Gemüse



SPITZEN-SAFT
Slow Juicer holen das Maximum aus dem Saft heraus, sowohl in puncto Menge als auch Aroma. Bester Slow Juicer auf dem Markt ist der „MJ-L700“ von Panasonic – er arbeitet recht flott und sauber und überzeugt mit seiner aufklappbaren großen Einfüllöffnung. Dezent leise.
Für Gemüse wie Karotten, Sellerie, Obst.
19 x 20 x 42,5 cm, € 245, www.galaxus.de



Slow Juicer



IMMER MIT DER RUHE
Der „Omega Juicer MM 900 HDS“ braucht eine Weile, um Obst und Gemüse zu entsaften, dafür schmeckt der Saft intensiv aromatisch. Die Einfüllöffnung könnte größer sein, die Reinigung ist umständlicher als bei Panasonic. Dafür solide gebaut und sehr standsicher.
Für Äpfel und Beeren, aber auch Sellerie und Karotten.
16,5 x 39,4 x 36,8 cm, € 439, www.keimling.de



LÄSSIGER LUXUS
Auch der Hersteller Sage aus Australien kann mit seinem neuen „Bluicer“, also Blender und Juicer in einem, punkten: Mit 9 cm Durchmesser ist der Einfüllschacht groß genug für ganz Äpfel – komfortabel! Entsafter und Mixer lassen sich schnell wechseln. Leider kein echter Drop-Stop – aber der Mixeraufsatz dient auch als Karaffe.
Für Äpfel, Beerenobst und viele Sorten Gemüse.
1350 Watt, 40 x 36 x 45 cm, € 399, www.debijenkorf.de



FOTO: MICHAEL BERNHARDI

DAS FAZIT AUS DEM PRESSE-RAUM
Flott, langsam, laut, schwer zu reinigen? Für den Test der Entsafter und Mixer probierte FEINSCHMECKER-Redakteur Kersten Wetenkamp das Entsaften von Orangen, Zitronen, Granatäpfeln, Karotten, Staudensellerie und Grünkohl. Drei Testsieger machten den größten Spaß: VitaJuicer (in Rot) von Novis, der Bluicer von Sage und der kleine Smoothie-Maker to go von WMF. Zwar ist die Reinigung der Geräte stets ein Thema, aber nach Meinung des Testers lohnt sich der Aufwand: „Nichts schmeckt so gut wie ein frisch gepresster Saft, zum Beispiel aus Karotten und Orangen.“