

DER Heft 3 März 2002 Österreich € 5,70 · Schweiz sfr 9,80 Deutschland € 5

4 190170 705006 03

FEINSCHMECKER

DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

Toskana

Restaurants und Hotels: Die schönsten Ziele für Romantiker

Promis

als Winzer: Was taugen ihre Weine?

Die besten privaten Clubs in Deutschland

Flanderns Verlockungen: Brügge, Gent, Antwerpen

Frühlingsküche

Leichte Rezepte, die mit links gelingen: Der Lenz ist da!

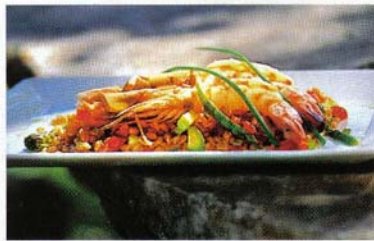
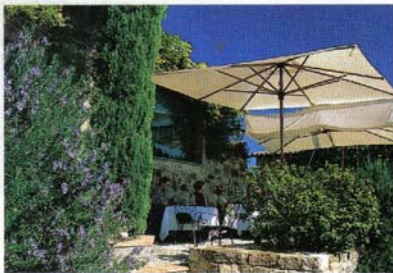
CAMPIGLIA MARITTIMA
Castello di Magona

Renaissance-Burg auf einem Hügel in der Maremma. Sie wurde im 19. Jahrhundert im Stil einer Opernkulisse für den Komponisten Richard Wagner umgebaut. Mit dunklem Holz ausgekleidete Räume, kostbare Barockgemälde, bequeme Sessel und schöne alte Möbel lassen den Aufenthalt in diesem Hotel zu einer Zeitreise werden. Prachtvolles Highlight ist das Zimmer „La stanza del Granduca“ mit einem barocken Spiegelbett. Trotz der Opulenz pflegen die Gastgeber ein privates Ambiente, am Pool und beim fürstlichen Frühstück.

☎ **☑** **☑** **☑** Via Venturina, 27, I-57021 Campiglia Maritima, Tel. 0039-05 65 85 12 35, Fax 05 65 85 51 27, relais@castellodimagona.it, www.castellodimagona.it, 5 Zi. 6 Suiten, DZ ab € 230 **AmEx** **EURO** **VISA**

MONTALCINO
Poggio Antico

Das Restaurant „Poggio Antico“, unweit von Montalcino, ist nicht leicht zu finden. Wer das kleine Hinweisschild zum gleichnamigen Weingut entdeckt hat, wird mit einer Fahrt auf einer Zypressenallee belohnt. Der Weg ins Feinschmecker-Glück endet mitten in den Weingärten vor einer Villa. Patrizia Minetti empfängt die Gäste im lichten Restaurant oder auf einer üppig bewachsenen Terrasse, Ehemann Roberto leitet die



Bildschön gelegenes Restaurant auf dem gleichnamigen Weingut: Im „Poggio Antico“ blickt man von der Terrasse auf Zypressen und Reben und genießt vielleicht einen Dinkelsalat mit Riesengarnelen und Spargel

Küchenbrigade. Zu seinen Gerichten passt der rubinrote Brunello von Poggio Antico vorzüglich, etwa zum Hasenragout mit Nudeln. Auch eine gute Empfehlung: das Leberparfait in einer Moscadello-Sauce oder das mit Hack gefüllte und mit *vin santo* beträufelte Täubchen. Denkwürdig bleibt ein Abend auf der Terrasse mit Blick auf die schier endlosen Rebzeilen bei Sonnenuntergang und dem letzten Glas Altero, einem funkeln roten Sangiovese.

☎ **☑** **☑** **☑** Loc. 1 Poggi, I-53024 Montalcino, Tel./Fax 0039 05 77 84 92 00, rist.poggio.antico@libero.it, So abend, Mo geschlossen, Hauptgerichte € 18-25 **EURO** **VISA**

SAN CASCIANO DEI BAGNI
Albergo Sette Querce

Das mittelalterliche San Casciano, 25 Kilometer südlich von Montepulciano, lassen viele Toskana-Besucher links liegen. Dabei gibt es hier für Erholungsuchende eine heiße Quelle – und ein unscheinbares wie ungewöhnliches Hotel. Die geräumigen Suiten sind von der prominenten britischen Designerin Tricia Guild gestylt worden, die ganz in der Nähe wohnt. Wände in warmen Erdtönen und die – für Miss Guild typischen – bunten Möbel und Stoffe sorgen für eine entspannende wie anregende Atmosphäre. Empfehlung: die Suite 309 im obersten Stock. Ihre große Terrasse nämlich ist der ideale Schau-Platz für laue Nächte unterm Sternenhimmel. Die Gäste frühstücken in aller Ruhe unter *sette querce*, sieben Jahrhunderte alten Eichen, die dem intimen wie schönen Hotel seinen Namen gegeben haben.

☎ **☑** **☑** **☑** Via Manciatì, 2-5, I-53040 San Casciano dei Bagni, Telefon 0039-057 85 81 74, Fax 057 85 81 72, settequerce@fibcc.it, www.settequerce.it, 9 Suiten, DZ ab € 145 **AmEx** **EURO** **VISA**

