

# InStyle

**MEN**

WINTER 2015

## STARK!

JEANSHEMDEN  
FLIEGERJACKEN  
GROBSTRICK-  
PULLOVER

## CHIC FEIERN

Smoking & Co. für  
die Partysaison

## HAARAUFSALL

SO STOPPT MAN IHN

## LÄUFT

DIE TOP-STIEFEL  
DES WINTERS IM  
ÜBERBLICK

## CHEFSACHE

Geniale Tricks der  
neuen Sterneköche

**DANIEL  
CRAIG**

DER „JAMES BOND“-STAR  
ÜBER DIE ROLLE SEINES  
LEBENS UND WIE HART  
ER DAFÜR TRAINIERTE





Kulinarregion Franken: FELIX SCHNEIDER weiß, was er vor seiner Haustür hat



Außen antik, innen chic: Das „Sosein“ setzt Maßstäbe

**SOSEIN.** Unter Europas Top-Restaurants rangiert das „Sosein.“ in seiner fränkischen Dorfidylle auf den höchstdotierten Aufsteiger-Plätzen, samt Eigenanbau und Bauernhof-Romantik.

**SOSEIN., HEROLDSBERG**  
Domestiziert als Küchenchef wurde Felix Schneider bereits im Nürnberger Sternerestaurant „Aumer's La Vie“. Sein Dreh, seitdem er vor fünf Jahren begann, sein eigenes Restaurant-Konzept zu erdenken: eigener Garten für Urtomaten, Aromapflanzen, Wurzeln und Kräuter. Fleisch von Schweinen und Gänsen bezieht er aus befreundeter Zucht. Er sagt: „In unseren Gast-räumen haben wir große Tranchier-

tische. Sie fungieren als Bühne für riesige Brotlaibe aus drei Tage lang kalt gereiftem Sauerteig und für Biofleisch, das wir grundsätzlich im Ganzen zubereiten.“ Nachhaltigkeit ist für Felix Pflicht, er hält sich daran, verwendet von der Martinsgans auch Innereien und Eier. Es geht ihm um Respekt vor Natur und Leben. Pünktlich um 20 Uhr beginnt das Schauspiel, bei dem jedem Gast ausschließlich frisch und auf den Punkt zubereitete Speisen

kredenz werden. „Was ich hier mache, ist meine Lebensaufgabe. Dazu gehört es auch, den Bauern zu vermitteln, dass sie Gemüse wirklich bis zum Optimum ausreifen lassen und nicht vorher vom Feld holen.“ Auf diese Weise erzielt der junge Franke, der sich selbst als Kind von naturbewussten Babyboomern bezeichnet, eine Aromentiefe und -vielfalt, die seinen Gästen alle Sinne öffnet. „Bei uns erleben Sie Region und Jahreszeit nah und intensiv“; sosein-restaurant.de.



Von Serfaus in die Welt: IVIC ist ein Bio-Produkt-Fanatiker



PAUL IVICS Kochbuch „Vegetarische Sommerküche“ macht neugierig

**TIAN**  
Ein Tiroler Oberländer, der statt Speck Vegetarisches aufischt: Paul Ivic kocht mit dem Herzen am richtigen Fleck. Feiner Zug.

**TIAN, WIEN**  
„Ich ernähre mich selbst zu über 80 Prozent vegetarisch und gesundheitsbewusst“, sagt der tirolstämmige Halbkroate Paul Ivic. „Internationale Gäste wissen inzwischen, dass vegetarische Küche Topniveau haben kann. Als ich 21 war, erlebte ich wie meine vegetarische Tante in Restaurants immer nur das Gleiche vorgesetzt bekam. Damals wuchs in mir der Ehrgeiz, das zu ändern.“ So hat der Hauben- und Sternekoch eine Revolution gestartet. „Ich verzichte bewusst auf Fleischersatz. Genuss bedeutet für mich, aus pflanzlichen Produkten authentische Geschmackserlebnisse zu kreieren.

haben wir inzwischen 90 Prozent Fleischesser und 50 Prozent Män-... Gäste erköcht und überzeugt.“ ...: „Zum Beispiel Spitz-... die zwischen zwei und 15... pro Kilo kosten statt ein paar... Dieser Wareinsatz ist weitaus... als in den meisten Fleischkü-... wo ein paar Knochen für die... viel weniger kosten als die Pilze... einsetzen.“ Essen bedeutet ihm... und Weltoffenheit, auch wenn... gern von Bauern und Wild-... sammeln aus dem Wiener Um-... „Wir Köche tragen Verant-... Bio predigen und für Fertig-... werben geht nicht“, sagt der... schautor; taste-tian.com.

**AGRODOLCE, IMPERIA**

Valzelli übt sich im Under-... Warum sollte man Meeres-... auch totkochen? Trotzdem ist... Mär leid, dass er seinen Stern



YOUNGSTER: AUGUSTO VALZELLI wurde mit 23 Europas jüngster Sternekoch

**AGRODOLCE**  
In seiner Heimat... isst man be-... Fleisch in rauen... Mengen. Augusto... wollte lieber mit... arbeiten... und brachte damit... einen Stern nach... Mit Kiwi und... Krustentier -... Typ ist Minimalist.

nur für eine scharfe passierte Kiwi mit roher Garnele bekam. Am Telefon klingt der jüngste Stern unter Europas Topköchen entspannt. Er lacht gerne und sorgt damit in seinem Team für reichlich gute Laune. In seiner Heimat Brescia versteht man sich auf Fleisch. Dass er jetzt in Imperia neben Meer und Fischmarkt arbeitet und an jeder Versteigerung von Frischfisch teilnehmen kann, beflügelt ihn. Trotzdem will er sich will er sich auch wieder Lamm, Rind, und Geflügel widmen. Er weiß ja, wo er all das in Brescia bekommt; agrodolceimperia.it.

**FAVORITE, MAINZ**

„Mein Vater fand, dass ich mit 23 noch etwas jung für einen Küchenchef in der Sternegastronomie war. Er kannte das Umfeld aus eigener Erfahrung. Aber ich habe auch die Infrastruktur dieses Teams und die Möglichkeiten gesehen. Also habe ich zugesagt.“ Philipp Stein ist in seinem Team als Häuptling nach wie vor einer der Jüngsten. „Dass bei uns in der Küche nicht herumgeschrien wird, hat auch etwas mit Respekt vor meinen erfahrenen Kollegen zu tun.“ Er selbst hat seine Meriten u. a. unter der Leitung von Küchenguß Dieter Müller auf Kreuzfahrt-



IBÉRICO-Schwein in drei Varianten: PHILIPP STEIN - genial



Zielstrebig bleiben: Sterne-Küche à la PHILIPP STEIN

**FAVORITE**  
Philipp Stein, 25, entstammt einer Mainzer Gastro-Dynastie. Der Papa hatte dennoch Zweifel an seinen Sterne-Ambitionen. Zu Unrecht.

In IMPERIA findet Augusto Seafood-Qualität nach seinem Geschmack



schiffen verdient. Was braucht ein Spitzenkoch? „Zielstrebigkeit und Robustheit für einen Knochenjob.“ Bodenständigkeit könnte man dem Spross von „Steins Traube“ in Mainz noch attestieren, der nach wie vor gerne auf den Rat seines Vaters zurückgreift. „Sterneküche braucht keine irren Ideen wie Gemüse im Dessert. Im Prinzip ist das, was wir machen, sehr pragmatisch. Eine fein abgestimmte Soße, dann noch zwei, drei Komponenten dazu – das ist die Basis für ein leckeres Gericht.“ Geht Soße wirklich so einfach? – „Man braucht viel Zeit. Ob Krustentier-, Fleisch- oder Gemüse-Fond, versuchen Sie mal, alles bis auf ein Minimum runterzureduzieren. Dann z. B. mit Rosmarin abschmecken: toll!“, favorite-mainz.de. MKM