

WORLD'S BEST DINING DESTINATIONS

Schockstarre im Osten? Von wegen! Im Sauseschritt ziehen Tschechien, Krakau, Posen, Breslau oder auch die Slowakei als Europas neue Top-Destinationen an Anderem vorbei. Neue Geldströme, innovative Kunst und Kultur, ein Gefühl von „jetzt erst recht“ sowie eine neue spannende Genuss- und Weinkultur sind die Magneten. Unser Gastro-Experte Dr. Stefan Elfenbein stellt drei neue Lieblingsorte vor.

Shock paralysis in the East? No way! The Czech Republic, Krakow, Poznan, Wroclaw and even Slovakia are passing others by at breakneck speed as Europe's new top destinations. New money flows, innovative art and culture, a feeling of "now more than ever" and an exciting new food and wine culture are the magnets. Our gastro expert Dr. Stefan Elfenbein introduces three new favourite places.



1890 im NH Collection Prague Carlo IV, Prag...

Türme und Fassade im Stil der Florentiner Renaissance fallen schon von Weitem auf, am Eingang begrüßt ein Bellboy, Messingländer werden gewienert. Innen dann der Wow-Effekt: eine prächtige Halle mit Spiegeln, Palmen, Säulen, cognacfarbenem Leder, edlen italienischen Stoffen. Michael Jacksons Earth Song wird am Piano gespielt; Prags neuste Genussadresse, das neue Flaggschiff der NH-Gruppe für Mitteleuropa und sein „1890“ sind im spektakulären Gebäude von Prags einstiger legendären Czech Land Mortgage Bank entstanden. Die Halle war die Schalterhalle, 1890 ist das Baujahr. Im zur Halle hin verglasten Restaurant stellt sich Marek als Serviceleiter vor. Damals, kurz vor dem Bau der Bank, erklärt er, sei im österreichisch-ungarischen Böhmen erstmals Tschechisch als zweite Amtssprache zugelassen worden. Unabhängigkeit war greifbar nah, die Bank hielt Darlehen dafür bereit. Viel später jedoch, erst 1993, gelang der Kampf für Demokratie und Freiheit – Aufbruchstimmung liegt immer noch in der Luft. Zukunftsweisend und mit Stolz auf Land und Geschichte wird auch kocht.

Chef am Herd ist Radek Benetka. Herrlich aromatisch war die Kürbis-suppe aus Hokkaido mit Schmand, Ingwer, Piment d'Espelette sowie Schnittlauch- und Kürbisöl und Kürbisstaub. An wohlige Sonntags-nachmittage bei Großmutter erinnere, sagt Marek, der Signature Dish, die geschmorte Backe vom Čestr-Rind, einer alten Rasse, mit fluffigen Schnittlauchknödeln, Preiselbeeren und Böhmens berühmter über Tage reduzierter svičková-Sauce aus Wurzelgemüsen und edlen Gewürzen. Ein Genuss waren die mit gerösteten Mandeln und Rosinen neu interpretierten buchtický, traditionelle Hefekloßchen in heißer Vanillesauce. Gepaart wird mit exzellenten böhmischen und mährischen Weinen junger Winzer. Ein Tipp: Zum Cocktail noch in die The Vault Bar im alten Tresorraum! Unser Fazit: Prag beseelt!



Towers and façade in the style of the Florentine Renaissance catch the eye from afar; a bellboy greets you at the entrance, brass railings are polished. Inside, the wow effect: a magnificent hall with mirrors, palm trees, columns, cognac-coloured leather, fine Italian fabrics. Michael Jackson's Earth Song is played on the piano; Prague's newest address of pleasure, the new flagship of the NH Group for Central Europe and its "1890", has been created in the spectacular building of Prague's former legendary Czech Land Mortgage Bank. The hall was the banking hall, 1890 is the year of construction. In the restaurant glazed to the hall, Marek introduces himself as service manager. At that time, shortly before the bank was built, he explains, Czech was permitted as a second official language for the first time in Austro-Hungarian Bohemia. Independence was within reach, the bank had loans ready for it. Much later, however, in 1993, the fight for democracy and freedom succeeded – a spirit of optimism is still in the air. The cooking is forward-looking and proud of the country and its history. The chef at the cooker is Radek Benetka. The Hokkaido pumpkin soup with sour cream, ginger, piment d'Espelette, chive oil, pumpkin oil and pumpkin dust was wonderfully aromatic. Marek says that the signature dish, the braised cheek of Čestr beef, an old breed, with fluffy chive dumplings, cranberries and Bohemia's famous svičková sauce of root vegetables and noble spices, is reminiscent of cosy Sunday afternoons with grandmother. A delight was the buchtický, traditional yeast dumplings in hot vanilla sauce, reinterpreted with roasted almonds and sultanas. Paired with excellent Bohemian and Moravian wines from young vintners. A tip: for a cocktail, head to The Vault Bar in the old vault! Our conclusion: Prague ensouls, inspires!

**1890 Restaurant & Bar
at NH Collection Prague Carlo IV,
Senovážné náměstí 13/991, 110 00 Prague 1,
Telephone: +420 224 593 111
www.nh-hotels.com**



Das Palais im Taschenbergpalais Kempinski, Dresden...

„Als DDR-Knirps aus der Lausitz stand ich hier vorm Steinhäufen“, sagt Küchenchef Andreas Gräber, „und ich weiß noch, ich hab' mir gesagt, genau da, wenn das Ding wieder steht, willst Du mal arbeiten!“ Ja, und so kam's! Heute sind er, seine Küche und auch das junge Team im seit wenigen Wochen offenen neuen Fine-Dining-Restaurant von Dresdens Taschenbergpalais sogar richtungsweisend für die neue Gastkultur der Stadt, die als Gateway gen Osten vom neuen Fokus profitiert – kontinuierlich steigen seit 2021 die Besucherzahlen! Der Palais selber, das 1706 von August dem Starken für seine Maitresse en titre, die Gräfin Cosel, gebaut, im Krieg zerstört, nach der Wende als Hotel rekonstruiert und gerade entsprechend umgebaut wird, soll in voller Gänze jetzt im Februar eröffnen. Zeit sei es gewesen, meint Gräber, der im Kempinski in Kitzbühel war, den 1990er-Muff davonzublasen. Im „Das Palais“ ist das schon gelungen: Stilvoll und doch leger ist der Mix aus cremefarbenen Sesseln, schwarzem Leder, Lüstern und Parkett, und die Karte bietet Kreatives neben Klassischem und alles à la carte. Geräucherte Forelle aus der Kirschau kommt mit noch röstwarmem Graubrot, Ei und Schnittlauch. Tatar vom mit Gin gebeiztem Lachs wird mit spritzig-scharfer Wasabi-Gurke und Kräutereis serviert. Fein abgeschmeckt war Bœuf bourguignon vom Scherzel vom Klotzcher Rind mit Karotten, Pilzen und Kartoffel-Sellerie-Schaum. Eine Freude ist zudem Restaurant-Managerin Laura Weber aus Meiningen in Thüringen. „Gute Orte, sind Orte, an denen man jungen engagierten Menschen ermöglicht, sich einbringen“ sagt sie. Wie wahr! Mut für Neues hat sie aus dem Wiener Palais Hansen und dem Grand Hotel des Bains in St. Moritz mitgebracht. Signature Drink ist ihr „Palais Spritz“ mit Brombeere und der Cuvée Edition Nr. 17 von Schloss Proschwitz, absolut treffsicher ist die Weinbegleitung. Kurz zu Dresden noch: Gigantisch ist, was aufgebaut wurde – allein der jetzt offene Große Schlosshof ist eine Reise wert.



“When I was a kid from Lusatia in the GDR, I stood here in front of a pile of stones,” says chef Andreas Gräber, “and I remember saying to myself, that's where you want to work when this thing is standing again! Yes, and that's how it happened! Today, he, his kitchen and also the young team in the new fine-dining restaurant of Dresden's Taschenbergpalais, which opened a few weeks ago as a foretaste, are even pointing the way for the city's new guest culture, which as a gateway to the East is benefiting from the new focus – visitor numbers have been rising continuously since 2021! The Palais itself, built in 1706 by Augustus the Strong for his maitresse en titre, Countess Cosel, destroyed in the war, reconstructed as a hotel after the fall of the Wall and currently being rebuilt accordingly, is to open in its entirety in February. It was time, says Gräber, who was at the Kempinski in Kitzbühel, to blow off the 1990s mustiness. In “Das Palais“ he has already succeeded: The mix of cream-coloured armchairs, black leather, chandeliers and parquet flooring is stylish yet casual, and the menu offers the creative alongside the classic and everything à la carte. Smoked trout from the Kirschau comes with still toasty warm grey bread, egg and chives. Tartar of salmon pickled with gin is served with tangy wasabi cucumber and herb rice. Finely seasoned was Bœuf bourguignon of Scherzel of Klotzcher beef with carrots, mushrooms and potato-celery foam. Restaurant manager Laura Weber from Meiningen in Thuringia is also a delight. “Good places are places where you enable young, committed people to get involved,” she says. How true! She has brought courage for new things from the Palais Hansen in Vienna and the Grand Hotel des Bains in St. Moritz. Her signature drink is the “Palais Spritz“ with blackberry and the Cuvée Edition No. 17 from Schloss Proschwitz, and the wine accompaniment is absolutely spot-on. A quick word about Dresden: what has been built is gigantic – the now open Great Palace Courtyard alone is worth a visit.

**Das Palais
at the Taschenbergpalais Kempinski
Taschenberg 3, 01067 Dresden,
Telephone +49 (0)351 491 2710
www.kempinski.com/dresden**



Château Belá, Foto: Laci Čepce



Restaurant Ilona in der Orangerie



Yvonne Gräfin von Krockow mit Vater Matthias, Serviceleiter Peter Albán und Küchenteam Richard Tartott und Dávid Mičo



A short flight to Budapest, another 70 kilometres by car to Ezstergom, Hungary's old royal city, and there across the mighty Danube, the bridge destroyed in the war was only rebuilt in 2001. On the other side, the rolling hills and vineyards of southern Slovakia, and at the most beautiful spot, Château Belá, one of the truly hidden gems in the middle of Europe to date. In 1780 the church was the first to be completed, pointing to the village, next to it the passage to the chateau courtyard. The bell rings, crickets chirp, water splashes. And at first glance it becomes clear: neither windy investors nor hotel chains were at work here – really everything, every detail, is special and carefully selected or designed, bouquets of the most incredible roses catch the eye – and no wonder! “My mother loved roses,” says Yvonne Countess von Krockow, who, following the trend, has just moved east herself and here to the castle of her grandfather, Baron Georg von Ullmann. As a nobleman and Hungarian, Ullmann had to flee in 1945; the castle was then first a prison, then a chemical factory. Finally, 23 years ago, Ullmann's Cologne-born daughter Ilona, Yvonne's mother, bought Belá back and rebuilt it. The centrepiece is the Orangerie with its gourmet restaurant. The cooking is skilful and full of relish. Beautifully firm, juicy fillet of freshly caught catfish from the lake in the castle park is combined with buckwheat risotto, fennel, finely diced Brunoise vegetables, beetroot leaves and lime-dill foam. Wonderfully aromatic and butter-tender was the venison loin with old carrot varieties, celery gratin and blueberry sauce. The successful sweet conclusion: poached pear with caramelised butternut squash and white chocolate. Excellent are the castle wines produced by star winemaker Egon Müller and local legend Miroslav Petrech. „In the moment everything was ready, my mother died. She fell asleep peacefully,” says Yvonne Countess von Krockow, who took over together with her siblings Alexandra and Albrecht. The restaurant is now called “Ilona“, 1000 trees are being planted. A place that is good all round! Yes, really thank you, Ilona!

Ilona im Château Belá, Slowakei...

Ein kurzer Flug nach Budapest, noch 70 Kilometer mit dem Auto bis Ezstergom, Ungarns alter Königsstadt, und dort über die mächtige Donau, erst 2001 wurde die im Krieg zerstörte Brücke wieder aufgebaut. Auf der anderen Seite dann die sanften Hügel und Weinberge der Süd-Slowakei, und an der schönsten Stelle Château Belá, eines der bislang wahrlich hidden gems mitten in Europa. 1780 wurde als erstes die Kirche fertiggestellt, die zum Dorf hinweist, daneben die Durchfahrt zum Schlosshof. Die Glocke läutet, Grillen zirpen, Wasser plätschert. Und auf den ersten Blick wird klar: Hier waren weder windige Investoren, noch Hotelketten am Werk – wirklich alles, jedes Detail, ist besonders und mit Bedacht ausgesucht oder gestaltet, Sträuße aus unglaublichsten Rosen fallen auf – und kein Wunder! „Meine Mutter liebte Rosen“, sagt Yvonne Gräfin von Krockow, die dem Trend folgend selber gerade gen Osten und hierher ins Schloss des Großvaters, des Barons Georg von Ullmann, gezogen ist. Als Adliger und Ungar musste Ullmann 1945 fliehen, das Schloss war dann erst Gefängnis, danach Chemiefabrik. Vor 23 Jahren schließlich kaufte Ullmanns in Köln geborene Tochter Ilona, Yvonne's Mutter, Belá zurück und baute auf. Herzstück ist die Orangerie mit dem Gourmetrestaurant. Gekonnt und lustvoll wird gekocht. Schön bissfestes, saftiges Filet vom fangfrischen Wels aus dem See im Schlosspark wird mit Buchweizen-Risotto, Fenchel, fein gewürfeltem Brunoise Gemüse, Rote Bete-Blättern und Limone-Dill-Schaum kombiniert. Wunderbar aromatisch und butterzart war der Hirschrücken mit alten Karotten-Sorten, Selleriegratin und Heidelbeersauce. Der gelungene süße Abschluss: pochierte Birne mit karamellisiertem Butternusskürbis und weißer Schokolade. Exzellent sind die von Starwinzer Egon Müller und Önologe Miroslav Petrech produzierten Schlossweine.



„Als alles fertig war, Belá wieder lebte, starb meine Mutter. Sie schlief friedlich ein“, sagt Yvonne Gräfin von Krockow, die gemeinsam mit ihren Geschwistern Alexandra und Albrecht übernahm. Das Restaurant heißt jetzt „Ilona“, 1.000 Bäume werden gerade gepflanzt. Ein Ort, der rundum gut tut! Ja, echt danke, Ilona!

Fotos: © Château Belá, Henrietta Tóthová

Ilona at Hotel Château Belá
s.r.o., Belá 1, 94353 Belá (Štúrovo),
Telephone: +421 905 502 345
www.chateau-bela.sk
(airport shuttle on request)