

falstaff / okt 2025

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

falstaff

KREUZFAHRTEN
REISEN IN DER
LUXUSKLASSE

ORANGEWEIF
REVOLUTION
ODER IRRWEG?

STEINPILZE
SO SCHMECKEN
SIE AM BESTEN



Kanada
WEITE WILDNIS, NEUER GENUSS

SPANIEN/ITALIEN € 18,80 BELGIEN/LUXEMBURG/FRANKREICH € 16,00

DEUTSCHLAND-AUSGABE 08/2025

€ 13,90

WWW.FALSTAFF.COM

ZKZ 19784



Chefredakteur
**SEBASTIAN
SPÄTH**

GOURMET



TESLA-DINER

ELON MUSK ALS GASTRONOM

Schon 2018 kündigte Tesla-Chef Elon Musk seinen eher unerwarteten Einstieg in die Gastronomie mit der Eröffnung eines eigenen Diner-Restaurants an. Nun ist es so weit: Das im Juli am Santa Monica Boulevard in Los Angeles eröffnete «Tesla Diner» vereint E-Auto-Ladestation, klassisches Diner mit 250 Sitzplätzen, Drive-in und Autokino. Letzteres verfügt über zwei 20-Meter-Leinwände, die sich automatisch mit dem Tesla-System verbinden und den Ton direkt ins Auto streamen – Popcorn inklusive. Auf der Karte stehen amerikanische Klassiker, die Burger werden stilecht in Kartons im Cybertruck-Design serviert. Laut Medienberichten kommen sie bestens an – auch wenn 15 Euro pro Stück fast schon Supercharger-Preise sind.

tesla.com



HOCHKARÄTIGER NEUZUGANG FÜRS BÜRGENSTOCK

Christian und Nathalie Scharrer wechseln vom »Weissenhaus Private Nature Luxury Resort« an der Ostsee ins »Waldhotel by Bürgenstock« in der Schweiz. Als Chef de Cuisine verantwortet Scharrer künftig die gesamte kulinarische Linie des Fünf-Sterne-Superior-Hotels. Seine Ehefrau Nathalie übernimmt als Restaurant- & Roomservice-Managerin die Leitung des Serviceteams. Ende März 2025 wurde bekannt, dass das »Weissenhaus Private Nature Luxury Resort« für 185 Millionen Euro über Sotheby's zum Verkauf steht. In der Folge zogen sich auch Natalie Fischer-Nagel und Frank Nagel, die das Resort seit 2015 geleitet hatten, aus der operativen Verantwor-

tung zurück. Mit dem zweifach besternten Christian Scharrer sichert sich das »Bürgenstock Resort« nun einen der profiliertesten Köche im deutschsprachigen Raum.

burgenstockresort.com



Das »Bürgenstock Resort« thront hoch über dem Vierwaldstättersee und bietet eine atemberaubende Aussicht.

NOTIZEN

falstaff

AUS FÜR GASTROMEILE »LE BIG TAMTAM«

Vor knapp einem Jahr eröffnete im Hamburger Hanseviertel das »Le big TamTam« mit fünf Restaurants, einer Bäckerei und einer Bar. Doch schon nach wenigen Monaten meldeten erste Betreiber Insolvenz an. Nun ist der 2000 Quadratmeter große Food-Court vorerst geschlossen. Das Konzept wird überarbeitet. lebigtamtam.com



NEUSTART FÜR CHRISTIAN JÜRGENS

Ex-Drei-Sternekoch Christian Jürgens übernimmt die gastronomische Leitung der »Villa Florhof« in Zürich. Das 600 Jahre alte Gebäude wird nach einer Kernsanierung im Mai 2026 als exklusives Boutiquehotel eröffnen. Bis 2023 war Jürgens Küchenchef im Hotel »Überfahrt« am Tegernsee, verlor seinen Posten jedoch nach einem Spiegel-Bericht über unangemessenes Verhalten gegenüber Mitarbeitern. villaflorhof.com



SCHMORPFANNE IM AUSGEZEICHNETEN DESIGN

Die Kupferkern-Schmorpfanne von Olavson wurde mit dem Best of Design Award geehrt. Ihr Geheimnis liegt im Inneren der Pfanne: Das 5-Schicht-Material kombiniert Edelstahl und einen massiven Kupferkern. Ein Material-Knowhow, das für eine schnelle Aufheizzeit, energiesparendes Garen und gleichmäßige Hitzeverteilung sorgt. So gelingen auch anspruchsvolle Gerichte auf den Punkt. Die Olavson-Schmorpfanne ist für alle Herdarten (inklusive Induktion) geeignet. myolavson.com



KÖLNS KOCH DES JAHRES

Mirko Gaul (oben) vom Kölner Sternrestaurant »Taku« im »Excelsior Hotel Ernst« wurde bei den Fine Food Days Cologne zum Koch des Jahres gekürt. Der gebürtige Kölner lernte im »Hyatt Regency Köln« und begann 2009 als Demichef de Partie in dem ostasiatischen Restaurant, wo er heute die Küchenbrigade führt. finefooddays.cologne



TANTRIS & FRIENDS

Das legendäre Münchner Sternrestaurant startet die Dinnerreihe »Tantris & Friends«. Wie der Name verrät, lädt Küchenchef Benjamin Chmura befreundete Kollegen aus ganz Europa ein, um gemeinsam Menüs zu kreieren. Den Auftakt machte Arnaud Bignon aus Athen. tantris.de

STABWECHSEL IM »VENDÔME«

Nach 25 Jahren an der Spitze des »Vendôme« im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg übergibt Joachim Wissler die Leitung an seinen langjährigen Sous-Chef Dennis Kuckuck. Der 33-Jährige war zuvor Küchenchef im »Cumberland« in Berlin sowie Chef de Partie im Kölner »Moissonnier«. Wissler wird künftig in übergeordneter Funktion die kulinarische Entwicklung der Althoff-Gruppe verantworten. althoffcollection.com