

DEUTSCHE AUSGABE

ELLE DECORATION

1/2020
JANUAR/FEBRUAR

DEUTSCHLAND 6,50 EURO
ÖSTERREICH 7,40 EURO
SCHWEIZ 12,20 SFR



STIL-
UPDATE!
VON
ALPIN-CHIC
BIS BOHO

12 TRAUM- HÄUSER

Die besten Architekten und Designer
verraten ihre Tricks. Für mehr Wohnglück!

Herzig, Wien

OTTO HUSTEN, REDAKTEUR

Mittags ist das „Herzig“ Kantine für alle – es gibt Hausmannskost, abends werden die Metallstühle gegen bequeme Sessel getauscht und Fine Dining ist angesagt. Nach Stationen in verschiedenen Sternerestaurants eröffnete der Cuxhavener Sören Herzig vergangenen April sein erstes eigenes Lokal. Mit 100 Jahre altem Eichenboden und moderner Kunst ist auch das Interior mehr als gelungen. restaurant-herzig.at



GEHEIMTIPPS DER REDAKTION

Jung, wild, köstlich! Jetzt mischen talentierte Nachwuchsköche die Restaurant-Szene auf. Unsere liebsten Adressen fürs Dine & Wine



Mural, München

FRANZISKA FROSCH, STV. CHEFREDAKTEURIN

Hier ist die Kunst auf dem Teller genauso innovativ wie die an der Wand. In Deutschlands erstem Street-Art-Museum, dem MUCA, haben die Jungköche Joshua Leise und Johannes Maria Kneip ihr Lokal – und kombinieren mutig Chiemsee-Renke mit Holunder und Tomate oder Oktopus in Rote-Bete-Saft mit Pflaume und Chorizo. Außer den mehrgängigen Menüs am Abend lohnt sich auch der Brunch (French Toast mit Mohnes!) muralrestaurant.de



44eins, Berlin

MEIKE MAI, REISEREDAKTEURIN

Fünf Gänge für 69 Euro – das gibt es nur in Berlin! Ein Hinterhof-Restaurant im coolen Industrial Chic, in dem Kabeljau mit Kalbszunge oder Pfifferlinge mit Ziegenmilch und Dill gekonnt kombiniert werden, wohl auch. Seitdem der erst 26-jährige Tim Tanneberger das „44eins“ übernommen hat, ist aus dem sehr guten Restaurant in Neukölln ein herausragendes geworden. Unbedingt für den nächsten Berlin-Trip einplanen! eins44.com

Söl'ring Hof, Sylt

MELANIE KUNZE, EDITORIAL DIRECTOR

Was ist beeindruckender? Der Blick von der Terrasse auf die Rantumer Düne, Wolkengebilde und Meer. Oder die mit zwei Michelin-Sternen gekrönten Kreationen des 31-jährigen Küchenchefs Jan-Philipp Berner? Nach dem ersten Bissen vom Kabeljau mit Ochsenherztomate, Miesmuscheln und breiten Bohnen ist man sich sicher: beides! soelring-hof.de



Schwarzreiter, München

ANDREA WENGENMAYER,
BILDREDAKTEURIN

Gerstenrisotto, cremiger Obazda, Schnitzel. Deutschlands jüngste Sterneköchin Maike Menzel setzt im elegant renovierten „Schwarzreiter“ auf leichte bayerische Küche. Im Fine-Dining-Bereich genießt man sie in fein kombinierten Menüs.

schwarzreiter-muenchen.de