



Odd Arild Fossbakken, 31, arbeitet seit 2007 im „Grand Hotel Oslo“. Inzwischen ist er Chef-Concierge. Er hat sein ganzes Leben in Oslo verbracht und kennt seine Stadt bestens.

**Grand Hotel Oslo
Karl Johans gate 31
0159 Oslo, Norwegen
Tel. 00 47/
23 21 20 00
www.grand.no**

DER CONCIERGE EMPFIEHLT

Wo Oslo am besten schmeckt



Maaemo

„Planen Sie Ihren Besuch lange im Voraus, und essen Sie vorher bloß nichts – belohnt werden Sie mit einem aromatischen 20-Gänge-Menü im Drei-Sterne-Restaurant.“

Schweigaardsgate 15b, Mi–Do ab 18 Uhr, Fr–Sa 12–17 Uhr und ab 19 Uhr. www.maaemo.no



Feinschmecker

„Ein Klassiker! Die französischen inspirierten Gerichte werden von ausgezeichneten Weinen begleitet. Für einen unvergesslichen Abend empfehle ich den ‚Chef’s Table.‘“

**Frogner Balchens gate 5
Mo–Fr ab 17 Uhr, Sa ab 18 Uhr
www.feinschmecker.no**



Hanami

„Die vielen kleinen Gerichte des japanischen Fusion-Restaurants sollten geteilt werden und machen aus einem Abendessen ein geselliges Fest – auch dank der großen Cocktailauswahl.“

**Kanalen 1, Mo–Fr 11–23 Uhr,
Sa 13–23 Uhr, So 15–22 Uhr
www.hanami.no**



Mares

„Unsere Fisch- und Meeresfrüchte-Küche zählt zu den besten der Welt. Im ‚Mares‘ werden fachkundig und liebevoll in edler Atmosphäre feinste Fischgerichte serviert.“

**Skovveien 1
Mo–Sa 17–0.30 Uhr
www.mares.no**



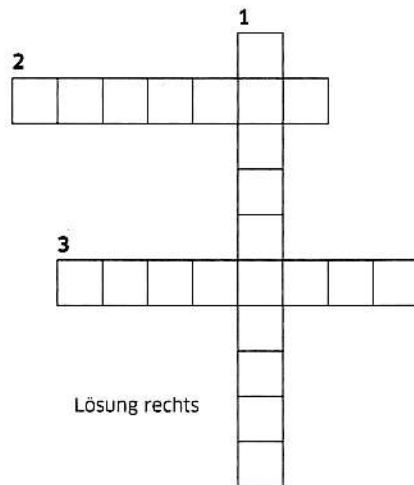
ZUPROSTEN HAFEN IM GLAS

Der Hamburger Hafen gilt als „Tor zur Welt“. Hier, am Stubbenuk 10, erdachten die „Freunde bei Tisch“ einen Gin, der die Aromen der weiten Welt in einer Flasche konserviert. Die Feingeisterel Basthorst realisierte die Idee – und schuf einen delikaten Schnaps mit Noten von Zimt, Orangenblüte und Ananas. 0,7 l, 34,89 Euro www.delinero.de

KOMBINIEREN

DIE PERFEKTE BEGLEITUNG

Käse und Frucht, dieses Duo kann unschlagbar sein. Die Macherinnen von „Käsemarmela.de“ haben sich auf die Suche nach den besten Kombinationen gemacht und Fruchtaufstriche entwickelt, die perfekt auf verschiedene Käsesorten abgestimmt sind. „Aprikose“ zum Beispiel zähmt Rohmilchbrie und reifen Appenzeller. Tolle Idee! Je 125 g, je ab ca. 6 Euro www.sennerei-lehern.de



Lösung rechts

RÄTSELN

NEUES VOM WALDMEISTER

- 1 Erst im welken oder getrockneten Zustand entfaltet sich das typische süßliche, an Heu erinnernde Waldmeisteraroma. Welcher Küchenvorgang hat den gleichen Effekt?
- 2 Welcher Inhaltsstoff in Waldmeister sorgt bei zu hoher Dosierung für Kopfschmerzen und Benommenheit?
- 3 Maikraut, Herzensfreude, Tabakskraut und Mösch – das Labkraut hat viele Namen. In Frankreich heißt es?