

# smartLiving.

ARCHITEKTUR. IMMOBILIEN. WOHNEN. LIFESTYLE.



SMARTLIVING-MAGAZIN.DE

SMARTLIVING - HEFT 1  
FEBRUAR 2020 - 4,90 €



**ARCHITEKTUR** Aston Martin – das Automotive Galleries and Lairs Project  
**RETRO CLASSICS 2020** (T)Räume für Auto-Liebhaber  
**WOHNEN & LEBEN** Highlights von der imm cologne 2020





**GAST DER STERNE**

Ingo Hettig



**FRANTZÉN**



Das Restaurant „Frantzén“ in Stockholm ist laut Meinung von Foodies, Journalisten und Sterneköchen das derzeit beste Restaurant der Welt! Ich wollte mich persönlich davon überzeugen und bin im Dezember 2019 nach Stockholm gereist. Meinen ersten persönlichen Kontakt zu Björn Frantzén hatte ich beim Festival „Chefsache“ in Düsseldorf letzten September. Nach einem sehr interessanten Interview mit dem sympathischen Koch war für mich klar, dass ich seine außergewöhnliche Philosophie von Küche und Restaurant unbedingt selbst erleben muss! Björn Frantzén und sein Team haben ein Restaurant-Konzept entwickelt und verwirklicht, das seinesgleichen sucht! Ein Besuch des Frantzén ist in jeder

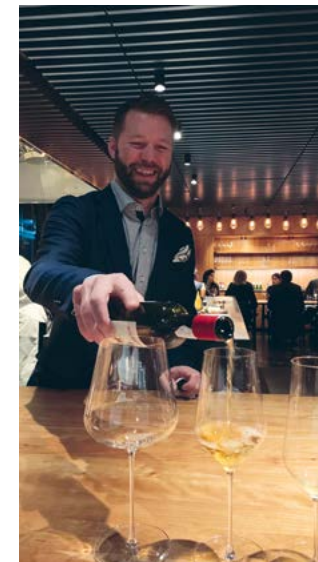
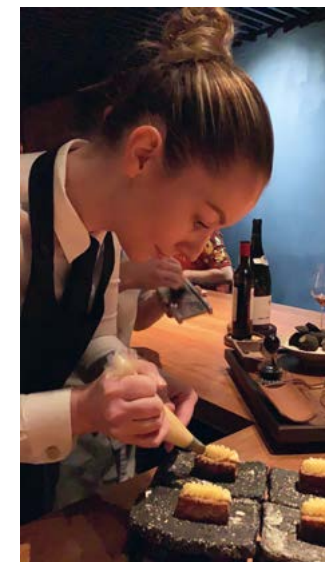
Hinsicht perfekt: die persönliche Begrüßung, der Aperitif mit Snacks, das Menü in der offenen Küche, die Weinbegleitung, die Gästebetreuung, der Digestif bis hin zur herzlichen Verabschiedung! Gäste erwartet ein wundervolles Rundum-Erlebnis, das bis ins letzte Detail durchdacht ist, aber nie aufgesetzt, sondern immer authentisch wirkt. Mein Abendessen im Dezember 2019 gehört zu den besten kulinarischen Erlebnissen, die ich jemals hatte! Der Küchenstil kann als „weltgewandte Nordic Cuisine mit besten Zutaten“ bezeichnet werden. Alle Gerichte haben extrem viel Aromentiefe und sind geschmacklich perfekt ausbalanciert. Die fünf Geschmacksrichtungen „salzig, süß, sauer, bitter und umami“ unterstützen die

Hauptzutat wunderbar. Die Aussage von Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann „das Produkt ist der Star!“ wird im Frantzén par excellence umgesetzt. Ein absolutes Highlight, das diese Philosophie veranschaulicht, ist die Präsentation der legendären „Schatzkiste“ mit allen Hauptzutaten des Menüs! Diese werden den Gästen mit viel Hingabe erklärt und in der Menüfolge vorgestellt. Dies erfolgt während des Aperitifs in der Lounge des eindrucksvollen Stadthauses, mitten in Stockholm. Die Lounge im Dachgeschoss erreichen die Gäste im bereits legendären Aufzug mit rockiger Musik. Nach einem Besuch von Vorbereitungsküche und Chambrair, dem Weinklimaraum, startet das Menü im ➤



**DAS VIELLEICHT BESTE RESTAURANT DER WELT**

DIESEN ARTIKEL MEINER KOLUMNE „GAST DER STERNE“ WIDME ICH EINEM RESTAURANT DER SUPERLATIVE. ICH BERICHTE ÜBER DAS „FRANTZÉN“ IN STOCKHOLM, DEM ERSTEN RESTAURANT MIT DREI MICHELIN-STERNEN IN SCHWEDEN, DER NR. 1 BEI „THE BEST CHEF AWARDS 2019“ UND NR. 21 BEI „THE WORLD'S 50 BEST 2019“. BJÖRN FRANTZÉN UND SEIN TEAM AGIEREN UNKONVENTIONELL UND HEBEN „TRADITIONELLE REGELN“ EINES 3-STERNE-RESTAURANTS AUF. DAHER BRECHE AUCH ICH BEREITS BEIM ERSTEN PERSÖNLICHEN ARTIKEL DIE „GRUNDREGEL“ UND STELLE IHNEN DIESES AUSSERGEWÖHNLICHE RESTAURANT VOR, DAS DEUTLICH MEHR ALS EINE FLUGSTUNDE VON STUTT GART ENTFERNT LIEGT.

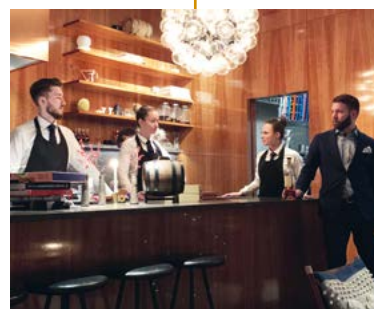


links:  
Toller Service beim Gast  
Mitte:  
Restaurantmanager und  
Sommelier Carl Frosterud  
rechts:  
3-Sterne-Koch Björn Frantzén  
und Ingo Hettig

Björn Frantzén betreibt weitere Restaurants in Stockholm und Hongkong sowie das zweifach-besternte Zén in Singapur.



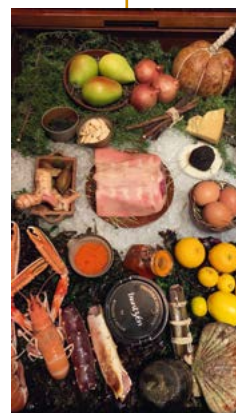
WEITERE FOTOS UND VIDEOS ZUM BESUCH IM FRANTZÉN FINDEN SIE AUF INSTAGRAM UNTER „TRAVELGASTRONOMIST“.



Lounge im Dachgeschoss



Amuse Bouche „Råraka“



Schatzkiste mit Hauptzutaten



Vorbereitungsküche



Kabeljau und Kaviar



Königskrabbe



Mignardise „Mont Blanc mit Alba-Trüffel“





# GAST DER STERNE

Ingo Hettig



► Restaurant im Obergeschoss. Fast alle Gäste sitzen am Counter-Table rund um die offene Küche. Man kann von hier aus wunderbar beobachten, mit welcher Ruhe und Präzision die Köche agieren und das Servicepersonal die Speisen serviert. Der extrem persönliche Service vermittelt wirklich das Gefühl, zu Gast bei Freunden zu sein! Alle Gerichte werden den Gästen am Platz präsentiert, finalisiert und erklärt. Begleitende Weine, Sake und sogar Bier werden von Restaurantmanager und Sommelier Carl Frosterud ausgewählt und präsentiert. Auch die Getränkebegleitung ist im Frantzén ganz hervorragend und unkonventionell. Die insgesamt neun Gänge meines Menüs waren ausnahmslos auf Weltklasse-Niveau!

Das ganze Menü ist bis ins letzte Detail durchdacht und alle Gänge bauen grandios aufeinander auf.

Ein Gericht möchte ich besonders hervorheben, da dies die gesamte Philosophie des Frantzén besonders gut verkörpert: „Langoustine mit knusprigem Reis und einer Emulsion aus Galgant und Matsutake-Pilzen“. Beste Langoustines aus Norwegen werden geschält und ganz kurz mit hauchdünnem Temperatureis frittiert. Gäste bekommen zu diesem Gang kein Besteck gereicht, nur ein Schälchen mit Zitruswasser und ein feuchtes Handtuch. Ja, Sie ahnen es! Dieses Gericht wird mit den Händen gegessen. Die knusprig-saftige Langoustine dipt man lediglich in eine Art „Luxus-Mayonnaise“. Alle traditionellen Regeln einer Drei-Sterne-Küche werden gebrochen: nur ein Grundprodukt, essen mit den Händen und dazu Sake. Haptik, Genuss und Freude pur! So wie ein Abend im Frantzén begonnen hat, wird dieser auch beendet. Der

Kreis schließt sich bei der Rückkehr in die gemütliche Lounge im Dachgeschoss. Hier warten die letzten süßen Leckereien aus der Patisserie, die Migardises. Mit Kaffee und Digestif lässt man den Abend gemütlich ausklingen, auch wenn es schon weit nach Mitternacht ist, im Frantzén, dem vielleicht besten Restaurant der Welt! ◀

© Autor: Ingo Hettig



Langoustine



In der nächsten Ausgabe berichtet Ingo Hettig über eines seiner absoluten Lieblingsrestaurants, dem „&Moshik“ in Amsterdam.

WEITERE FOTOS UND VIDEOS ZUM BESUCH IM FRANTZÉN FINDEN SIE AUF INSTAGRAM UNTER „TRAVELGASTRONOMIST“.

**GEMEINSAM**  
**AUßERGEWÖHNLICH**  
**ERFOLGREICH**  
**ZUKUNFT GESTALTEN**

wohinvest