

Abendzeitung, 22. Dezember 2011:

Er kennt die besten Plätze der Welt zum Schlemmen und Schlafen: Finkbeiner und seine neue Reise-Bibel.

Das kleine, feine Welt-Buch

Vom Kinderstar zum Alleskenner: Peter Finkbeiner hat einen Guide für geldige Globetrotter verfasst. Graeter trifft den Autor

Gerade noch vor dem weihnachtlichen Torabschluss ist der „IN WorldGuide 2012“, die vielleicht begehrteste Reise-Bibel der Welt, erschienen. Zugleich ist es auch das wohl teuerste Taschenbuch des Planeten, das in kompletter Neufassung auf den Markt kam. Exklusiv wie ein neues Bugatti-Modell, aber mit 125 Euro Anschaffungspreis weit günstiger.

Herausgeber **Peter Finkbeiner**, dessen Früh-Karriere 1954 als Kinderstar im Erich-Kästner-Film „Emil und die Detektive“ begann, strahlte wie das Christkind, als er mir sein neues Baby auf den Tisch legte. Die veilchenblauen Augen der Münchner Frohnatur glänzten, fast verlegen fuhr er sich mit der Hand durch seine nicht zu bändigende Mähne naturlockiger Haare.

Seit sieben Jahren ist Finkbeiner in dritter Ehe mit der bildschönen Chinesin **Hong Li Gong** verheiratet. Trotz zeitraubenden Berufslebens hat sich Peter als Bilderbuch-Papa seiner Tochter **Amajing** (7) und seiner zwei Söhne **Yanaque** (5) und **Yuven** (2) herausgestellt.

Graeter



AZ-KOLUMNE
graeter@abendzeitung.de

In zweiter Ehe, mit einem großen Ball im Zirkuszelt auf dem Roncalli-Platz besiegelt, war Finkbeiner mit **Ann Kathrin Kramer** verheiratet, die er als Dekorationsgirl entdeckte und zum Fernsehen brachte. Sie war noch mit Peter streng verheiratet, als sie in einem Interview ihren bislang ungestörten Ehestatus verheimlichte und davon sprach, nach einem Herzbuben Ausschau zu halten.

Ich traf den smarten Globetrotter in seinem Lieblingslokal „Liebighof“ im Lehel, von dessen Decke im Moment ein christlich geschmückter Tannenbaum-Tsunami die Tische bedroht. Das Restaurant ist ein paar Schritte von seiner Buch-Werkstätte entfernt, einem entzückenden Hinterhof-Häuserl. Bei delikater knuspriger Ente, von Restaurant-Chefin **Maniza** serviert, blättere er stolz in dem Werk „IN

WorldGuide – Business & Pleasure“ und deutete auf mühsam zusammengetragene Geheimtipps seiner beruflichen Weltreisen.

Auf 750 Bibelpapier-Seiten sind sie in der handlichen Nachschlage-Fibel in Nappa-Leder mit Silberecken verewigt. Wenn man den „Michelin für Leute mit Style“ („Spiegel“) besitzt, kann man kaum falsch schlafen, falsch essen, falsch trinken. In dem Wegweiser durch 60 Cities mit 700 Hotels, 1500 Restaurants, Bars und Nachtclubs sowie 1100 Shops steht für den Classy-Rich alles Lebenswichtige.

Giorgio Armanis gerade fertiggestelltes Edel-Hotel „Armani“ in Mailand ist natürlich brandaktuell mit allen wichtigen Infos vermerkt. Peter kennt fast alle Hoteliers und Restaurant-Besitzer – und ist auch wegen seiner charmannten Art Liebhaber der Stars wie **Sharon Stone** („Basic Instinct“) oder **Nicole Kidman**. Als die Ex von **Tom Cruise** vor ein paar Jahren zu einer Party von Revolutionsführer-Sohn **As-Saadi Gaddafi** in **Peter Schmucks** Restaurant „Lenbach“ kam, war Finkbeiner einer der wenigen, die zu ihr hinter die rote Kordel kommen durften. Das Band teilte die Gesellschaft in wichtig und weniger wichtig. Ein Bussi mit Nicole ist nicht für jedermann.

„Ich bin noch völlig erschöpft. In den letzten Wochen habe ich kaum geschla-



Hautnaher Umgang mit Weltstars: Peter Finkbeiner mit Papas Stolz, Töchterchen Amajing, und „Basic Instinct“-Heldin Sharon Stone.

fen, um den Guide abzuschließen. Es war eine höllische Arbeit“, sagte Peter. In dem gebundenen Navi tauchen keine Bilder, keine Karten, keine Preise auf. Cool wurden die Ziele von Amsterdam über London, New York, Los Angeles, Madrid und München bis zu Zürich und Tokio in englischer Sprache aufgelistet.

Das beste Steak der Welt gibt es laut Finkbeiner in der „Cabana Las Lilas“ in Buenos Aires, wo man allerdings 50 Euro pro Fleischstück hinblättern darf. Für Krustentierfreunde wird der beste Hummer im Restaurant „Le Bernardin“ in New York serviert. Der Weltmeister aller Restaurants heißt im Moment „Noma“ und floriert in Kopenhagen.

Unschlagbar mit seinem zeitlosen Restaurant-Konzept

ist laut Peter nach wie vor **Sirio Maccioni** mit der in New York schon mehrfach umgezogenen Gourmet-Oase „Le Cirque“, in der man nicht reservieren kann: Chef **Sirio** entscheidet ad hoc, ob man einen Tisch erhält oder nicht.

„To all the girls I loved before“ widmete Herausgeber Peter, der auch eine Hauptrolle in dem Film „Hotel Adlon“ gespielt hat, das kleine, feine Welt-Buch. Und „to the one I shall love forever, Amajing, Yamaque and Yuven“ – sowie seinem Freund und Jahrhundert-Hotelier **Georg Rafael**, der das „Rafael“ in München gestartet hat, das heute „Mandarin Oriental“ heißt.

Der „IN WorldGuide“ ist übrigens in München bei Feinkost-Käfer und in Berlin im „Quartier 206“ zu erhalten.