

GALERIA

Gourmet 2013

Am Marienplatz

Galeria Gourmet

Die Eigenmarke der Genussabteilung
steht für erlesenen Genuss.

Würstl für Genießer

Das neue Bistro von Sternekoch
Alfons Schuhbeck in der Galeria
Gourmet Am Marienplatz.



 GALERIA
KAUFHOF

Die Echten Reber Mozart-Kugeln®



allerfeinst gefüllt mit Pistazien-Edelmarzipan aus frischen, grünen Pistazien, Mandeln und Haselnuss-Nougat, umhüllt mit edler Zartbitter-Chocolade.



hochfeine Confeiserien
seit 1865 im Familienbesitz

www.reber.com



Johann Landersdorfer

Liebe Leserin, lieber Leser,

nach all den kalten Monaten und dem Verzicht auf so viele Produkte, die im Winter eben kein kulinarisches Zuhause haben, kehrt es nun endlich wieder zurück – das Leben. Mit diesem großen WOW, das uns ins Freie, in die Natur, zieht. Für mich beginnt das Frühjahr erst richtig, wenn man das erste Glaserl Wein draußen trinken kann. Dann, wenn das Leben auch wieder vor unserem Restaurant Landersdorfer & Innerhofer pulsiert und wir unsere Gäste draußen bewirten können. Das sind magische Momente.

Diese Magie bringt das Frühjahr auch in die Küche zurück: die Farben, die Vielfalt und die Frische. Spargel, Morcheln, Spinat, Radieschen, Beeren und Kräuter ... Einige dieser Frühlingsboten werden Ihnen auch in dieser Ausgabe begegnen. Diese reichhaltige Jahreszeit genieße ich beim Kochen sehr, denn sie bietet mir Raum für spontane Kreativität.

Appetit und Ideen hole ich mir gern in unserer Nachbarschaft – in der Galeria Gourmet am Marienplatz. Wenn bei uns einmal etwas fehlt, ist es kein Problem. In zwei Minuten bin ich da und finde alles, was ich brauche – und viel mehr. Da kommt es schon einmal vor, dass ich meine Pläne umwerfe und mit einer neuen Kreation ins Restaurant zurückkehre. Sie und ich wissen: Ein gutes Essen beginnt schon beim Einkauf. Nur aus bester Qualität kann ein großartiges, gesundes Gericht entstehen. Und genau das schätze ich an dem Genussspezialisten am Marienplatz – das Vertrauen, immer die beste Qualität zu bekommen. Das macht einfach Spaß – und genau das wünsche ich Ihnen für die warmen Monate des Jahres: viel Freude beim Kochen und Genießen!

Ihr

Johann Landersdorfer

- 3 Vorwort von** Johann Landersdorfer
- 4 Frisch beschwingt in den Frühling:** Leichte Tipps von Alfons Schuhbeck
- 6 Galeria Gourmet:** Die besondere Eigenmarke
- 8 World of Macademia:** Die Königin der Nüsse
- 10 Auf die inneren Werte kommt es an:** Die neuen Pralinen von Schwermer
- 11 Feinste Perlen aus Österreich:** Johann Lafer im Interview
- 12 Freche Früchtchen:** Eine kleine Beerenkunde
- 14 Eine europäische Brotreise:** Die Conditorei Münchner Freiheit
- 16 Flüssiges Gold:** Olivenöl und Aceto Balsamico di Modena
- 18 Die grüne Frühlingslust:** Frische Kräuter mit Mehrwert
- 20 Mehr als nur ein Käse:** Köstliche Rezepte mit Mozzarella di Bufala
- 22 Aus dem Zufall geboren:** Mostarda
- 23 Der Mutige gewinnt:** Das Restaurant Landersdorfer und Innerhofer
- 24 So schmeckt der Frühling:** Ein finessenreiches Menü von Johann Landersdorfer
- 26 Ein Privileg:** Echter San Daniele Schinken
- 27 Italia Culinaria:** Geflügelaufschnitt von AIA
- 28 Aus Liebe zum guten Fleisch:** Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall
- 30 Würstl für Genießer:** Alfons Schubeck im Gespräch
- 32 Ab in den Süden:** Weine aus dem südlichen Italien
- 34 La vie en rosé:** Bollinger Champagner
- 35 Liebe auf den ersten Blick:** Druk my niet – ein Weingut in Südafrika
- 36 Eine Frage des Namens:** Die Ser Guido Selection
- 38 Aus einer Familie:** Das Traditionsweingut Miguel Torres
- 39 "Grüne" Destillate:** Lantenhammers' ungefilterte Brände
- 40 Gin – das Revival eines Kultgetränks:** Mitarbeiter stellen ihren Lieblings-Gin vor
- 42 Cocktails im Trend:** Wenn es etwas Besonderes sein darf
- 44 Saucen zum Verlieben:** Exklusiv aus der Münchner Suppenküche
- 46 Geschmack ist Vertrauenssache:** Die Frischequalität an der Austernbar

Impressum

Erscheinungstag: 18.04.2013
GALERIA Kaufhof München Marienplatz – ein Unternehmen der GALERIA Kaufhof GmbH, Leonard-Tietz-Straße 1, 50676 Köln
Eine Sonderveröffentlichung, herausgegeben von GALERIA Kaufhof Am Marienplatz, Kaufinger Straße 1-5, 80331 München, Telefon 089/23185-0
Geschäftsführer: Reimund Baumheier
Leitung Redaktion/Produktion/Gestaltung: Harald Illmaier
Abteilungsleiter Galeria Gourmet: Thorsten Hohnheit
Redaktion: Anja Hanke
Gestaltung: Michèle Hofmann
Fotos: GALERIA Kaufhof Am Marienplatz, Jelena Moro, Daniel Schwarcz, Lars Krüger, Shutterstock
Druck: J. Fink Druck GmbH, Schönbergstraße 34, Postfach 3103, 73760 Ostfildern



Frisch in den Frühling

Wenn draußen die Vögel zwitschern und die Wiesen in frischem Grün erstrahlen, bekommen wir wieder Lust auf leichte Gerichte. Gemüse, Fisch und helles Fleisch haben dann Hochkonjunktur auf unseren Tellern. Sternekoch Alfons Schuhbeck verrät Ihnen hier, warum Chili und Curry die idealen Frühlingsgewürze sind und wie Sie sich fit und schlank fühlen.

Ja, es ist Frühling – die Spatzen pfeifen es regelrecht vom Dach. Und wir alle seufzen innerlich ein inbrünstiges: „Endlich!“ Mit den warmen Temperaturen verändert sich unser Appetit. Denn die Natur beschenkt uns in den Frühlings- und Sommermonaten mit einer großzügigen Vielfalt: Spargel, Zucchini, Radieschen, Tomaten, Paprika ... Alles gedeiht wieder frisch in unserer Region.

„Das Frühjahr ist die Zeit der Entschlackung, Entgiftung und der Anregung des

Stoffwechsels“, weiß Alfons Schuhbeck. Der beliebte bayerische Spitzenkoch ist eine Koryphäe, wenn es um die Kraft und Wirkung von Gewürzen geht. Gerade für das Frühjahr ist er begeisterter Anhänger von zwei Gewürzen: Chili und Curry.

Chili: der Stoffwechselkönig

„Chilis bringen – dank ihrer Schärfe – den Stoffwechsel auf Hochtouren und kurbeln die Fettverbrennung an“, erzählt Alfons

Schuhbeck. Diese Schärfe verdanken sie dem Capsaicin – dem Stoff, der sie scharf macht. Aber auch gesund. Denn das Capsaicin ist u.a. für die wirkungsvollen Eigenschaften der Chilis verantwortlich. Dank ihm fördern die scharfen Paprikafrüchte die Durchblutung der Magenschleimhaut, hemmen die Säurebildung, verstärken das Sättigungsgefühl (wodurch wir weniger essen) und mildern die Entwicklung von Fettzellen. Summa summarum das ideale Gewürz auf dem Weg

zur Bikini-Figur. Wobei die aus Südamerika stammenden Schoten im 15. Jahrhundert als „Pfeffer des kleinen Mannes bekannt waren“. Denn damals waren sie in Europa wesentlich günstiger als die fermentierten Würzperlen. „Aber keine Sorge“, ergänzt Alfons Schuhbeck, „heute gibt es Hunderte verschiedene Chiliarten – und Schärfegrade. So kann man sich seinen Favoriten aussuchen.“

Curry: der Allrounder

Currymischungen sind für den Sternekoch wahre Allrounder. „In ihnen steckt einfach alles drin.“ Wohl deshalb gibt es Currys in Indien seit über 5.000 Jahren; dort heißen sie Masala. Viele Rezepte werden in Familien über Generationen hinweg weitervererbt. „Diese Mischungen bestehen aus vielen einzelnen Gewürzen, deren Substanzen sich in ihrer Wirkung gegenseitig verstärken.“

Das kulinarische Frühjahr von Alfons Schuhbeck wird also scharf und exotisch. Doch auch leicht. Denn für ihn sind Genuss und Wohlbefinden keine Gegensätze. „Es geht nur zusammen“, ist er sich sicher und verrät Ihnen sein Ernährungs-Einmaleins für das Frühjahr.

Da fast alle Currypulver zum Beispiel Bockshornklee und Kurkuma enthalten, ergänzt sich die Wirksamkeit der Bitterstoffe des Bockshornklee mit den gesundheitsfördernden Eigenschaften der Kurkuma. In Kombination wirken beide besonders magen- und darmfreundlich, regen die Funktionen von Leber, Galle und Bauchspeicheldrüse an und wirken sich positiv auf den Cholesterinspiegel aus.

Das kulinarische Frühjahr von Alfons Schuhbeck wird also scharf und exotisch. Doch auch leicht. Denn für ihn sind Genuss und Wohlbefinden keine Gegensätze. „Es geht nur zusammen“, ist er sich sicher und verrät Ihnen sein Ernährungs-Einmaleins für das Frühjahr:

1. Vielseitig, aber nicht zu viel

Grundsätzlich ist kein Lebensmittel verboten. Es kommt nur auf die richtige Menge an. Gemüse und Obst sollten täglich reichlich auf dem Speisezettel stehen.

2. Trinken

Trinken Sie viel ungesüßte Flüssigkeit, am besten Tee oder Wasser mit einem Stück Ingwer. Ein Liter Wasser verbraucht 100 Kilokalorien bei der Verarbeitung im Körper, das entspricht der Energie eines Schokoladenriegels – Sie werden also schlanker durch Trinken.

3. Keine Lightprodukte

Verzichten Sie auf Lightprodukte, die sind in der Regel industriell stark verarbeitet und mit



Tipps aus dem neuen Buch: Die Schuhbeck-Diät.
Zabert Sandmann Verlag,
ISBN 978-3-89883-364-6,
168 Seiten

Geschmacksverstärkern versetzt. Zudem verföhren Lightprodukte dazu, einfach zu viel davon zu essen.

4. Süßes in Maßen:

Süßigkeiten sollten Genussmittel sein – und nicht als regelmäßige Nahrungsmittel verzehrt werden

5. Kreativ würzen

Würzen Sie kreativ mit Kräutern und Gewürzen, den Aromen für Leib und Seele. Vorsicht nur bei Salz, das Bluthochdruck fördern kann.

6. Schmackhaft und schonend zubereiten.

Garen Sie Gerichte bei möglichst niedrigen Temperaturen und möglichst kurz. Verwenden Sie nach Möglichkeit wenig Wasser und wenig Fett

7. Verwenden Sie pflanzliche Fette.

Minimieren Sie tierische Fette aus Wurst, Sahne, Käse, Eigelb, rotem Fleisch. Steigen Sie besser um auf magere Alternativen, gesunde pflanzliche Fette und Fisch

8. Nehmen Sie sich Zeit fürs Essen.

Wer sein Wohlfühlgewicht erreichen und erfolgreich abnehmen will, sollte nicht nur darauf achten, was er isst, sondern auch wie er isst

9. Bleiben Sie in Bewegung.

Ausgewogene Ernährung ist ein ganz wesentlicher Beitrag für Fitness und Gesundheit. Zu einem gesunden Lebensstil gehört auch regelmäßige Bewegung



Galeria Gourmet – einfach besonders!



Seit 2011 gibt es die Galeria Gourmet-Eigenmarke. Ein erlesenes Potpourri exquisiter Lebensmittel mit dem gewissen Etwas.

Sie sind immer auf der Suche ... die Genuss-
experten der Galeria Gourmet. Stets den
Blick auf außergewöhnliche Produkte ge-
richtet, die es in dieser Form nirgends gibt.
„Genau aus dieser Passion ist unsere deutsch-
landweite Eigenmarke Galeria Gourmet
entstanden“, erzählt Martin Gümmer, Ein-
käufer für Trockenwaren in der Kölner Ga-
leria Kaufhof-Zentrale. „Wir wollten etwas
Spezielles kreieren – Produkte, die unserem
Knowhow entsprechen, von bester Qualität
sind und dem Kunden ein ausgezeichnetes
Preis-Leistungs-Verhältnis bieten.“

So sind mittlerweile weit mehr als 700 Pro-
dukte entstanden, die mit dem Galeria-grü-
nen Logo geadelt und auch in der exklusiven
Genussabteilung am Marienplatz zu finden
sind. Denn gerade in der Münchner Filiale
steht der Fokus auf wahrlich besondere Pro-
dukte an erster Stelle.

Doch am Anfang dieser Geschichte stand
die Idee. „Und ja, aller Anfang ist schwer“,
sagt Martin Gümmer. Schließlich steht hin-
ter jedem Produkt auch ein Mensch. Und
genau diese besonderen Produzenten, die

„Wir wollten etwas Spezielles
kreieren – Produkte, die
unserem Knowhow entspre-
chen, von bester Qualität
sind und dem Kunden ein
ausgezeichnetes Preis-
Leistungs-Verhältnis bieten.“
So sind mittlerweile weit mehr
als 700 Produkte entstanden,
die mit dem Galeria-grünen
Logo geadelt und auch in der
exklusiven Genussabteilung am
Marienplatz zu finden sind.



Es sind alles kleine Manu-
fakturen, die das Wort „hausge-
macht“ persönlich verkörpern.
Massenfertigung? Fehlanzeige.
Denn letztlich gilt es auch
einen Ruf zu verlieren.
„Wir wollen mit der Eigenmarke
unseren Kunden Produkte an
die Hand geben, denen sie
zu 100 Prozent vertrauen
können. Schließlich stehen wir
dafür mit unserem Namen ein.“

die hohen Erwartungen erfüllen konnten,
galt es als Erstes zu finden. „Nun haben wir
eine handverlesene Auswahl an Produzen-
ten, die mit uns die Galeria-Gourmet-Linie
gestalten.“ Mit einem Teil dieser Hersteller
arbeitete die Galeria Kaufhof schon zusam-
men. „Doch es sind auch neue Produzenten
dazugekommen.“ Eines haben sie jedoch
alle gemein: Es sind alles kleine Manufak-
turen, die das Wort „hausgemacht“ persön-
lich verkörpern. Massenfertigung? Fehlanzeige.
Denn letztlich gilt es auch einen Ruf zu ver-
lieren. „Wir wollen mit der Eigenmarke un-
seren Kunden Produkte an die Hand geben,
denen sie zu 100 Prozent vertrauen können.
Schließlich stehen wir dafür mit unserem
Namen ein.“

Zusammen mit den Produzenten, die über
ganz Europa verteilt sind, wurde so überlegt,
was ein Produkt haben muss, damit es einen
Platz in dem kulinarischen Galeria-Gourmet-
Potpourri haben darf. „Jedes Lebensmittel
hat etwas Besonderes“, erklärt der Fachmann,
„sei es in der Rezeptur, der Herstellung oder
auch in der Verpackung. Und manches Pro-
dukt haben wir sogar gemeinsam ganz neu
kreiert.“ Wie zum Beispiel die „Süßen Italie-
ner“ – klassische Amaretti, die mit einem
fein-herben Schokoladenblättchen veredelt
sind. „Ein absolut köstliches Novum, das es
nur in unserer Eigenmarke gibt.“

Aber auch ein kretisches Olivenöl gehört in
die Galeria-Gourmet-Familie. „Dieses Öl ist
besonders hochwertig, mild und doch aro-
matisch. Und die Olivenbäume stehen qua-
si auf unserer eigenen Parzelle“, schmunzelt
Marzin Gümmer. Gemeint ist damit, dass die
Öle für die Galeria Kaufhof von einem ganz
speziellen, ausgesuchten Olivenhain stam-
men. „Nach der Ernte werden die Oliven

schonend gepresst und in Steingutflaschen
abgefüllt.“ Besonders edel ist auch das kreti-
sche Olivenöl, bei dem frische Zitronen mit-
gepresst werden. „Das schmeckt unglaublich
gut zu gegrilltem Fisch“, weiß der Experte.
„Ein wahres Highlight!“

Für den exklusiven Pastagenuss gibt es
zum Beispiel Teigwaren aus Apulien, die in
Bronzeformen gestanzt und besonders lange
getrocknet werden. „Dadurch bekommen sie
eine bessere Kochstabilität.“ Und aromati-
siert mit Limone oder Sepia einen besonde-
ren Geschmack.



Das markante Galeria Gourmet-Grün weist nicht nur auf die Produkte der
Eigenmarke hin, es steht vor allem für exquisite Lebensmittel.

Diesen finden Genießer auch im Galeria-
Gourmet-Morbier, dem berühmten Kuh-
milchkäse aus Frankreich mit der feinen
Ascheschicht. „Unser Morbier ist besonders
cremig und charmant würzig.“

So ziehen sich die besonderen Köstlichkei-
ten der Eigenmarke durch das gesamte Le-
bensmittelsortiment. „Für jeden ist etwas da-
bei“, ist sich Gümmer sicher. Denn wer sucht
ihn nicht, den besonderen Genuss im Alltag,
der preiswert ist? Nämlich seinen Preis wert!
Und dem man zudem auch noch vertrauen
kann ...

World of Macadamia

Sie gilt als die „Königin der Nüsse“ – die Macadamia. Denn sie ist nicht nur besonders edel, sondern auch ebenso beliebt. Grund genug, dass sie nun Audienz in der Galeria Gourmet Am Marienplatz hält.



Die Weltgeschichte blickt auf große Entdecker zurück: Christopher Kolumbus, Vasco da Gama, Alexander von Humboldt, James Cook und Marco Polo sind nur einige von ihnen. Und auch Hans Seidl, Inhaber der Confiturerie Seidl, darf sich ein kleines bisschen in diese Riege der Großen einreihen. Er hat zwar keinen Kontinent entdeckt, doch ihm ist es zu einem ganz großen Teil zu verdanken, dass wir in Deutschland die Macadamianuss entdeckt haben. Denn er war es schließlich, der in den 80er-Jahren die bei uns noch fast unbekannte Nuss einfuhrte – und heute in seiner „World of Macadamia“ zeigt er, wie vielseitig die „Königin der Nüsse“ ist.

Über 40 verschiedene feine Spezialitäten hat er in seiner „World of Macadamia“ rund um sie kreiert. Neben den geschälten, gerösteten Nüssen gibt es sie bei Hans Seidl auch dragiert, schokoliert, gesalzen, in verschiedensten Pralinen-Variationen, als Macadamia-Creme, als Macadamia-Brot und und und. „Diese Produkte sind einfach köstlich und wirklich etwas ganz Besonderes“, sagt auch Benjamin Gartner, der Erstverkäufer der Süßwarenabteilung. „Wir freuen uns sehr, dass auch wir nun diese einzigartige Nuss mit dieser Auslese präsentieren können.“

Die Macadamianuss ist wahrlich eine Königin. Ihren Ursprung hat sie in den Regenwäldern Australiens. Dort schätzten die Ureinwohner, die Aboriginies, schon lange, bevor die Europäer den südlichen Staat überhaupt entdeckten, das kräftige Aroma der gesunden Nuss. Sie nannten sie „Kindal kindal“ und wussten aus Erfahrung: Wer sie isst, bekommt schöne Haut. Eine Erkenntnis, die heute deutlich in der modernen Kosmetikindustrie zu spüren ist. Bei Hans Seidl macht die Macadamianuss auch von innen heraus schön. Nur eben genussvoll verpackt.

Seine Macadamianüsse importiert er meist aus Kenia, wo sie neben Hawaii, Malawi und Südafrika heutzutage hauptsächlich angebaut werden. Doch wenn sie in der Produktion im



Es ist viel Arbeit, die edlen Macadamianüsse zu ernten. Nur die zu Boden gefallen sind wirklich reif. Noch schwerer ist es jedoch, die harte Schale zu knacken.

Als die „Königin der Nüsse“ gilt sie, weil sie die teuerste Nuss von allen ist. Ein kleines Stück Luxus im Alltag, das nicht nur herrlich cremig und leicht süßlich schmeckt, sondern auch sehr gesund ist. Die Macadamianuss ist frei von Cholesterin und enthält sehr hohe Anteile mehrfach ungesättigter Fettsäuren. Sie besticht mit ihrem Gehalt an Vitamin B, Kalzium, Eisen und Phosphor – und bislang ist sie die einzige Nuss, auf die noch nie jemand allergisch reagiert hat.

oberpfälzischen Laaber ankommen, haben sie schon viel hinter sich. Nachdem fleißige Hände die gereiften Nüsse vom Boden aufgelesen haben, sind sie durch eine rotierenden Stahlzylinder gewandert, der sie von ihrer grünen, harten Schale befreit hat. Dann wurden sie nach Größe sortiert, bevor sie verschifft wurden und ihren Weg in den Hamburger Hafen antraten.

Doch wer meint, dass die Nüsse nun sofort ins Süßwarenreich Seidl gebracht werden, der irrt. Erst der wichtige Zwischenstopp in Coesfeld bei Münster ermöglicht, dass die Nüsse geröstet und karamellisiert werden können. Hier wird ein Teil der Nüsse in einem Dragierkessel mit mehreren, hauchfeinen Glasuren umzogen. Dann sind sie bereit zur Veredelung in Laaber, wo sie u. a. mit edler Schokolade bestückt werden. „Was mir nicht schmeckt, kommt nicht zum Kunden“, lautet dabei die klare und einfache Devise von Hans Seidl.

Heute zählt die Macadamia – nach Pistazien und Cashewnüssen – bei uns zur beliebtesten Nuss. Und das ist durchaus der beharrlichen Mühe von Hans Seidl zu verdanken. Als die „Königin der Nüsse“ gilt sie, weil sie die teuerste Nuss von allen ist. Ein kleines Stück Luxus im Alltag, das nicht nur herrlich cremig und leicht süßlich schmeckt, sondern auch sehr gesund ist. Die Macadamianuss ist frei von Cholesterin und enthält sehr hohe Anteile mehrfach ungesättigter Fettsäuren. Sie besticht mit ihrem Gehalt an Vitamin B, Kalzium, Eisen und Phosphor – und bislang ist sie die einzige Nuss, auf die noch nie jemand allergisch reagiert hat.

Da kann man dann einfach nur noch genussvoll zugreifen – in die große Vielfalt der „World of Macadamia“, die nun auch ein Domizil in der Galeria Gourmet Am Marienplatz gefunden hat.



Auf die inneren Werte kommt es an

... denn die neuen Pralinen-Kreationen der Manufaktur Schwermer sind ein genussvolles Feuerwerk für die Sinne.

Das edelste Naschwerk der Welt – die Praline – hat gleich mehrere Väter. Zumindest, wenn es um den Anspruch auf die großartige Erfindung geht. Sowohl ein Regensburger Bäckermeister als auch ein französischer Küchenchef und ein Schweizer Konditor wollen sich diese wahrlich einmalige Errungenschaft auf die Fahne schreiben. Doch bei der Frage: „Wer hat die neuen, zweifach gefüllten Pralinen aus Bad Wörishofen erfunden?“, ist – das Elternhaus eindeutig belegt: das Traditionsunternehmen Schwermer.

Denn auch wenn die Confiserie Schwermer bereits vor fast 120 Jahren gegründet wurde, ist der Blick fest auf den modernen Zeitgeist gerichtet ... ohne dabei jedoch die Wurzeln und das meisterliche Handwerk aus den Augen zu verlieren. Genau diese besondere Verbindung schätzen Kenner rund um den Globus. Denn der edle Schwermer-Geschmack wird in mehr als 25 Ländern dieser Welt von Connaissseuren geschätzt.

Kein Wunder, denn die Basis jeder einzelnen Komposition sind die hochwertigen, ausgesuchten Grundzutaten und die Liebe zum Detail. Eine Philosophie, die bei Schwermer mittlerweile in der vierten Generation und von mehr als 100 Mitarbeitern

leidenschaftlich gelebt wird – und nun in einer neuen Pralinen-Linie Vollendung findet.

Damit ist den bayerischen Chocolatiers die harmonische und zugleich aufregende Fusion von zwei Füllungen in einer einzigen Praline



Auch wenn die Confiserie Schwermer bereits vor fast 120 Jahren gegründet wurde, ist der Blick fest auf den modernen Zeitgeist gerichtet ... ohne dabei jedoch die Wurzeln und das meisterliche Handwerk aus den Augen zu verlieren.

gelingen. Diese betten sich auf einem zartschmelzendem Schokoladenblättchen, ehe sie von feinsten Zartbitter-, Vollmilch oder weißer Schokolade überzogen werden. So sind 14 verschiedene Genusskompositionen entstanden, die ein wahres Feuerwerk für die Sinne sind. Wie zum Beispiel die elegante Champagner-Praline, in der sich helle und dunkle Champagner-Trüffel-Füllungen vereinen und von einer zartbitteren Hülle getragen werden. Oder der kleine Gruß aus der Karibik, in dem feiner Kokostrüffel auf cremig-leichten Rumtrüffel trifft.

Für die wahren Schokoladenliebhaber hat Schwermer etwas besonders Edles kreiert: Eine Liaison aus herrlichem Mousse au Chocolat und traumhafter Nugatcreme, verbunden durch ein Kleid weißer Schokolade. Eine traumhafte Dessert-Praline, die sich über die Gesellschaft eines weltberühmten Klassikers freut. Denn Schwermer hat die Schwarzwälder Kirschtorte modern interpretiert: Kirschtrüffel, Zartbitterschokolade und Kirschstückchen zeigen schnell, wie gekonnt man im 21. Jahrhundert genießt. Nämlich kreativ und vielschichtig ... wenn es nach den Meistern aus Bad Wörishofen geht.

Feinste Perlen aus Österreich

Es ist ein prickelnder Genuss auf höchstem Niveau – Schlumberger Sparkling Brut. Die österreichische Antwort auf Champagner ...



Damit setzt die traditionsreichste Sektkellerei des kleinen und beliebten Alpenlandes seit 1842 prickelnde Maßstäbe. Diese werden nun sogar noch veredelt – denn der bekannte Starkoch Johann Lafer, ein gebürtiger Steirer, ist der neue Schlumberger-Botschafter. Eine verheißungsvolle Liaison.

Herr Lafer, wieso sind Sie der neue Botschafter von Schlumberger geworden?

Weil es einfach gepasst hat. Wir sind zwei österreichische Originale. Ich kenne Schlumberger seit meiner Jugend und habe diesen eleganten Schaumwein leider ein bisschen aus den Augen verloren, weil er in Deutschland nicht so bekannt ist. Aber genau das werden wir nun ändern. Schlumberger ist für mich einfach eine unvergessene Liebe. Eine Erinnerung mit großer Zukunft.

Was ist das Besondere an Schlumberger für Sie?

Schlumberger ist 100 Prozent Österreich – und ein sehr bekömmlicher, sehr eleganter Schaumwein, der mit der traditionellen Flaschenvergärung hergestellt wird. Zudem schmeckt er sehr gut. Meine Gäste lieben ihn. Und für mich sind diese feinen Perlen einfach ein Stück Heimat.

Heimat – was bedeutet das für Sie?

Das ist der Duft der grünen Wiesen. Meine Eltern und Geschwister. Viele Emotionen, die eng mit meiner Jugend verknüpft sind – und natürlich die köstlichen Produkte. Eben wie Schlumberger.

Sie stellen Schlumberger sogar spezielle Rezepte zur Verfügung (Anm. d. Red.: Zu finden unter <http://www.schlumberger-lafer.com>).

Was sind das für Gerichte?

Das fängt bei Häppchen – sogenanntem Fingerfood – an. Denn es gibt immer mehr Menschen, die Gästen besondere Kleinigkeiten

zu einem guten Glas Schaumwein servieren möchten. Zum Empfang, als Kleinigkeit zum Aperitif oder einfach mal zwischendurch. Aber ich kreierte auch aufwendige Menüs. Wichtig dabei ist vor allem, dass die Gerichte zu Schlumberger passen.

Und was passt zu Schlumberger?

Fisch, Kalbfleisch, aber auch Austern sind ein hervorragender Begleiter. Ich liebe ihn zu leichten, mediterranen Gerichten und nicht allzu süßen Desserts. Und natürlich einfach pur.

Wir sind zwei österreichische Originale. Ich kenne Schlumberger seit meiner Jugend und habe diesen eleganten Schaumwein leider ein bisschen aus den Augen verloren. Schlumberger ist für mich einfach eine unvergessene Liebe. Eine Erinnerung mit großer Zukunft.



Freche Früchtchen

Klein und rund – und schnell ab in den Mund. Es ist wieder Beerensaison und in der Obst- und Gemüseabteilung duftet es fruchtig nach Erdbeeren und Co. Die die frechen Früchtchen am besten schmecken und was in ihnen steckt, erfahren Sie hier.



Medet Özdemir, der Erstverkäufer der Obstabteilung, liebt die "frechen Früchtchen" des Frühjahrs.

Die rote Nuss

Wer hätte das gedacht? Botanisch gesehen ist die Erdbeere eine Nuss – eine unwiderstehlich süße. Erdbeeren sind nicht nur sehr kalorienarm, sondern auch unheimlich gesund. Das wussten schon die Römer. Ob pur oder mit Sahne – sie ist die beliebteste aller Beeren: püriert im Shake, als Marmelade, auf der Torte oder pikant im Spargelsalat.



Der Heidel-Beer geht um

Pralle, dunkelblaue Heidelbeeren sind ein Hingucker auf Kuchen und in cremigen Desserts. Die kleinen Beeren sind auch als Blaubeeren bekannt. Sie wachsen auf niedrigen Sträuchern, die in Wäldern wachsen. Doch Vorsicht vor dem Fuchsbandwurm. Auf Nummer sicher gehen Sie mit Kultur-Heidelbeeren. Sie sind reich an Mineralstoffen, Karotin und Vitamin B6 und C.

Die etwas andere Beere

Herrlich frisch ist dieses grüne Früchtchen. (Es gibt sie auch goldgelb und rot.) Mit ihrer haarigen Schale heben sie optisch von ihren Artgenossen ab. Doch auch ihr Inneres ist herber und schmeckt köstlich in Torten und Marmeladen. Was man nicht ahnt: Stachelbeeren haben den höchsten Zuckergehalt aller Beeren und sind reich an Nährstoffen und Folsäure.



Mit mir ist gut Kirschen essen

Am besten schmecken Kirschen immer noch stibitzt aus Nachbarns Garten ... Man unterscheidet sie in Süß- und Sauerkirschen. Die süßen sind pur ein köstlicher Sommergenuss. Die sauren hingegen eignen sich vielseitig und besser zum Einkochen, Backen und Einfrieren. Kirschen sind kleine Vitaminbomben, denn sie enthalten viel Vitamin C, B-Vitamine, Folsäure und Kalium und Eisen. Zudem sind sie sehr kaliumreich und wirken daher entwässernd. Also das ideal Obst für die Frühjahrsdiät!



Die gesunde Superbeere

Eine rote Grütze ohne Johannisbeeren – undenkbar. Denn mit ihrer feinen Säure verleihen sie ihr die besondere Note. Aber auch in Kuchen, Desserts, als Gelee, in Müslis oder selbst zu herzhaften Crêpes sind sie ein Genuss. Johannisbeeren fördern die Verdauung, sind reich an Vitaminen, Kalium, Eisen und Spurenelementen. Sie gelten als Fänger freier Radikale und schützen vor Krebs und Herz-Kreislauferkrankungen. Es gibt die Johannisbeere auch weiß und schwarz.



Ein ungleiches Paar

Die Pink Lady und der heimliche Star unter den Beeren, die Brombeere, ähneln sich zwar optisch, doch nicht im Geschmack. Die Himbeere verführt mit ihrem fruchtigen Aroma, die Brombeere begeistert mit ihrer herben Süße. Wenn man jedoch beide vereint, vollendet sich ihr Geschmack in Obstsalaten, Marmeladen, Shakes, zu oder als Eis und im Kuchen. Und auch solo sind sie wahre Hinschmecker. Das gemischte Doppel hält Sie fit: Sie sind reich an Vitamin C, Eisen und wertvollen Mineralstoffen.

Eine europäische Brotreise

Manchmal gibt es diese Brotmomente, die nach etwas Anderem, Erlesenem und nicht Alltäglichem verlangen. Genau für diese Momente haben die kreativen Meister der Conditorei Münchner Freiheit etwas Neues im Angebot: kulinarische Impressionen aus unseren Nachbarländern.

Manchmal wird es Zeit für etwas Neues. „Doch im Grunde ist das Neue ja etwas Altes“, sagt Max Eisenrieder verschmitzt und sorgt damit im ersten Moment für Verwirrung. Die Auflösung folgt prompt. Denn er und sein Bruder Charly, mit dem er gemeinsam den Münchner Traditionsbetrieb Conditorei Münchner Freiheit leitet, waren auf der Suche nach einem neuen Geschmack. Nach neuen Broten, die für Qualität und echtes Handwerk stehen. Fündig wurden sie nach intensiver Suche in Rezepten aus dem 18. Jahrhundert.

„Wir haben uns sehr lange mit diesem Thema auseinandergesetzt und intensiv gesucht“, erzählt Charly Eisenrieder. „Wir wollten eben einfach etwas Besonderes, auf keinen Fall irgendeine Nullachtfünfte-Geschichte. Aber was wir gefunden haben, ist ganz großes Kino. Eine andere Liga des Geschmacks.“

Diese Liga verbirgt sich in vier neuen Broten, die alle ihren Ursprung im Ciabattateig haben. „Das Grundrezept des Ciabattabrottes ist schon sehr alt“, erklärt Charly Eisenrieder weiter, „und vor allem ist es in der Herstellung

„Wir haben uns sehr lange mit diesem Thema auseinandergesetzt und intensiv gesucht“, erzählt Charly Eisenrieder. „Wir wollten eben einfach etwas Besonderes, auf keinen Fall irgendeine Nullachtfünfte-Geschichte. Aber was wir gefunden haben, ist ganz großes Kino. Eine andere Liga des Geschmacks.“



Die Gebrüder Eisenrieder präsentieren stolz ihre neuen Brot-Kreationen.

sehr kompliziert.“ Denn der Ciabattateig ist sehr flüssig und daher in der Produktion schwer händelbar. Nur wahre Profis wissen, wie man mit der diffizilen Knetmasse richtig umgeht. So viel sei verraten: „Man muss wirklich geschickt sein, die Oberfläche des Teiges kräftig mehlieren, und vor allem darf man ihn nicht schlagen, sonst gehen die typischen Luftblasen im Teig verloren.“

Doch wenn man all diese Zaubergriffe meisterlich beherrscht und den Brotteig dann auf der Steinplatte im Backofen ausbäckt, „hat man wundervoll handwerklich gearbeitete Brote“, vollendet Max Eisenrieder den Prozess.

Allerdings haben es die beiden Herren nicht beim schlichten, weißen Brotklassiker belassen. Sie wollten mehr für ihre Kunden. „Eben etwas Besonderes!“ So sind vier völlig unterschiedliche Brote entstanden, mit denen man geschmacklich durch Europa reist.

Den Anfang der Rundreise machen wir in Italien. Denn hier liegt auch der Ursprung der mediterranen Back-Authentizität. Der Klassiker paart sich im Peperoncino-Brot mit grünen, fruchtigen Paprikafrüchten, die dem Brot ein kontrastvolles Aroma verleihen. Weiter geht es über Frankreich mit dem großporigen, intensiven Demi Walnuss-Brot.

Ein Meisterstück, das zu Käse perfekt harmonisiert. Angekommen im Baskischen Teil Spaniens verkosten wir das herrlich würzige und krosse Couronne Volcano-Brot. Ein Weißbrotring mit roter Peperoni.

„Zum Schluss fliegen wir auf die Insel“, grinst Max Eisenrieser. Es geht nach England. Hier finden wir das Rosinenbrot mit Haselnüssen und Rosmarin. „Eine verrückte Kombination“, gibt der Experte zu, „aber es ist harmonisch und sehr lecker.“

Aber warum haben sich die beiden überhaupt auf die europäische Brotreise begeben? „Zum einen, weil unserer Meinung nach die Zukunft der Bäckereien eben in diesen außergewöhnlichen Spezialitäten liegt, in der Konzentration auf den intensiven und hervorragenden Geschmack“, sagt Charly Eisenrieder. Sein Bruder Max fügt hinzu: „Und es liegt uns einfach im Blut, immer auf der Suche nach etwas Neuem zu sein. Schließlich haben wir uns das von unserer Mutter Lieselotte Eisenrieder von Kindesbeinen an abgeschaut.“



Aber warum haben sich die beiden überhaupt auf die europäische Brotreise begeben?

„Zum einen, weil unserer Meinung nach die Zukunft der Bäckereien eben in diesen außergewöhnlichen Spezialitäten liegt, in der Konzentration auf den intensiven und hervorragenden Geschmack“, sagt Charly Eisenrieder. Sein Bruder Max fügt hinzu: „Und es liegt uns einfach im Blut, immer auf der Suche nach etwas Neuem zu sein. Schließlich haben wir uns das von unserer Mutter Lieselotte Eisenrieder von Kindesbeinen an abgeschaut.“



Doch bei einem guten Olivenöl ist es wie beim Wein – man erkennt es am hervorragenden Geschmack. Und genau dafür stehen die Farchioni-Olivenöle. Für authentischen Geschmack höchster Güte. Für flüssiges Gold aus dem Herzen Italiens.

stete Suche nach den besten Oliven dafür – ist für die Farchionis immer noch zentraler Mittelpunkt. Eine Lebensaufgabe sozusagen, die jedem Mitglied der Familie schon in die Wiege gelegt wird. Die herausragende Qualität der Farchioni-Olivenöle und ihr unverfälschter Geschmack sind heute das Ergebnis jahrzehntelanger Arbeit, Forschung und vor allem von Erfahrung. Jede einzelne Flasche Olivenöl ist ein Stück gelebter Leidenschaft – “passione”, wie der Italiener sagt. Denn es wird kein Öl hergestellt, das nicht auch am familiären Küchentisch verwendet werden würde.

Doch was macht ein gutes Olivenöl so besonders? Was bedeuten Worte wie “Extra Vergine” oder “nativ” und “kalt gepresst”? Nativ oder auf Italienisch Vergine bedeutet naturbelassen; Extra Vergine steht somit für ein besonders gutes naturbelassenes Olivenöl – die höchste Qualitätsstufe also. Kalt gepresst sollte jedes Olivenöl sein, denn es ist ein reines Naturprodukt. Nur so bleiben die gesunden Inhaltsstoffe wie Vitamine, die Bitterstoffe (Polyphenole) und die satte, appetitanregende Farbe erhalten.

Doch bei einem guten Olivenöl ist es wie beim Wein – man erkennt es am hervorragenden Geschmack. Und genau dafür stehen die Farchioni-Olivenöle. Für authentischen Geschmack höchster Güte. Für flüssiges Gold aus dem Herzen Italiens. Der beste Beweis dafür ist der Klassiker – Farchioni Extra Vergine. Die Krönung jedes Gerichts, bestens geeignet für den Alltag. Mild und würzig zugleich. Ideal für die kalte und die warme Küche. Oder das besondere Casolare Olio Extra Vergine d’Oliva. Allein der Name steht für Genuss. Ein naturtrübes, ungefiltertes und natives Olivenöl Extra, das zart, leicht und zugleich aromatisch-würzig ist und mit seinem frischen Olivenduft jede Speise nach Bella Italia entführt. Und Sie gleich mit.



Balsam für die Seele

... was wäre das beste Olivenöl ohne einen echten Aceto Balsamico di Modena?

Es ist ein Geheimnis, das von Familien getragen wird – das Wissen um den traditionellen, echten Balsamessig von Modena, der mit seiner Cremigkeit und seiner unbeschreiblich feinen, süßlichen Säure verführt. Besonders eine Familie hat sich dieser Tradition mit viel Herzblut gewidmet: die Familie Malpighi, die seit 1850 diesen kostbaren Modeneser Heiltrank produziert. In der Acetaia Malpighi entstehen feinste Balsamessige mit der geschützten Herkunftsbezeichnung DOP. Denn nur ausgesuchte Betriebe in der Provinz Modena in der Emilia-Romagna dürfen den echten Aceto Balsamico di Modena herstellen, der aus dem Most spät gelesener Trauben gewonnen wird. Diese werden dicklich eingekocht. Der so gewonnene Sirup wird gefiltert, mit der Essigmutter versetzt und anschließend jahrelang, langsam in verschiedenen Holzfässern gereift. Ein aufwendiger Prozess, der viel Liebe benötigt. Denn nur dann wird aus dem Most ein Balsam für die Seele – ein Malpighi-Balsamico.

Flüssiges Gold

Die mediterrane Küche lebt von ihm – dem Olivenöl. Keine italienische “Mamma” kocht ohne das flüssige Gold. Doch nur beste Olivenöle sind wirklich gesund und tragen in sich das pure Aroma des Südens. So wie die Öle von Farchioni Olii Spa.



Ein Olivenöl gehört in eine gut sortierte Küche ebenso wie Salz und Pfeffer. Das Öl der Olive wird aus reifen Früchten gepresst und gilt als besonders gesund. Darauf schwören nicht nur die Italiener – jeder Deutsche verzehrt pro Jahr mehr als einen halben Liter. Tendenz steigend. Wobei im Vergleich jeder Italiener mehr als 10 Liter im Jahr zu sich nimmt.

Ob wir uns mit dem Mehr-Genuss von bestem Olivenöl ein bisschen Dolce Vita in den deutschen Alltag holen können, sei dahingestellt ... aber den Geschmack aus dem mediterranen Urlaubsland auf jeden Fall. Und für diesen steht das Familienunternehmen Farchioni seit 1780. Denn seit mehr als 200 Jahren leben die Farchionis für den Erhalt

typisch umbrischer Lebensmittel – und für bestes Olivenöl.

Im Lauf der Jahre wuchs das Unternehmen. Farchioni Olii Spa gehört heute zu den wichtigsten Olivenölproduzenten Umbriens und zur Spitze der italienischen Genussproduzenten. Doch der Wunsch der Kunden nach ausgewählten Olivenölen – und die



Sie zeugen von mediterraner Geschichte – die Olivenbäume Italiens. Ihre Früchte tragen das flüssige Gold, das Öl.

Die grüne Frühlingslust

Die zarten, aromatischen Blättchen der Frühlingskräuter sind ein kostbares Geschenk der Natur: Sie unterstreichen nicht nur viele Gerichte mit ihrem feinen Geschmack, sie sind auch gesund und stärken unseren Körper von innen heraus.



Der Frühling schenkt uns eine herrliche Vielfalt an Frühlingskräutern. Fröhlich sprießen sie und verströmen ihren feinen Duft in Wäldern, auf Wiesen – und in der neuen Obst- und Gemüseabteilung in der Galeria Gourmet Am Marienplatz. Denn hier finden Sie eine besonders große Auswahl an den grünen Aromagebern – lose, im Bund oder im Topf. „Wir wollen unseren Kunden die saisonale Vielfalt mit all ihren Facetten bieten“, sagt Erstverkäufer Medet Özdemir. Sein Tipp: „Länger bleiben die Frühlingskräuter frisch, wenn man sie in einem feuchten Tuch kühl lagert oder wie Blumen in ein Glas Wasser stellt.“

Frühlingskräuter sind wahre Alleskönner: Sie zaubern Geschmack in Ihre Küche und halten Ihren Körper gesund.

Doch mit den filigranen Würzern lädt Sie der Frischelieferant am Marienplatz nicht nur zu einer genussvollen Frühlingsvielfalt ein, die vielen Ihrer Speisen eine besondere Note gibt. Er bringt Ihnen damit auch Gesundheit ins Haus. Denn die meisten Frühlingskräuter strotzen nur so vor heilenden Inhaltsstoffen.

Wohl daher bedienen sich die Menschen von jeher ihren natürlichen Kräften. Im Europa des Mittelalters gehörte das Sammeln wilder Kräuter zum Alltag. In klösterlichen Gärten züchtete man jene Kräuter, die für ihre Heilwirkung bekannt waren. Entdecken auch Sie die grüne Frühlingslust in unserer kleinen Kräuterkunde.



Bärlauch

Von März bis Mai wachsen die lanzettförmigen, würzigen Blätter in Laub- und Auenwäldern. Beim Pflücken sollten man achtsam sein, da man ihn leicht mit den giftigen Blättern der Maiglöckchen verwechseln kann. Bärlauch wirkt antibakteriell, schützt vor Herz- und Kreislauferkrankungen. Dank seinem knoblauchähnlichen Aroma schmeckt er gut in Suppen, Saucen, zu Salaten, in Kräuterquark oder mit Nüssen, Öl und Parmesan zu Pesto verarbeitet.

Schnittlauch

Die röhrenförmigen Stängel gehören wie Zwiebel, Knoblauch und Lauch zu den Liliengewächsen. Schnittlauch stärkt den Magen, ist blutbildend, harntreibend und desinfizierend. Mit seinem frischen, leicht scharfen Geschmack unterstreicht er Suppen, Salate, Tomaten, Eier-, Kartoffel- und Fischgerichte, als Brotbelag. Schnittlauch nie mitkochen! Seine ätherischen Öle verflüchtigen sich schnell.



Petersilie

Egal, ob glatt (ihr sagt man ein stärkeres Aroma nach) oder kraus – die Petersilie ist unser Würzkraut No. 1. Sie wirkt harntreibend, entwässernd, appetitanregend und schleimlösend. Doch vor allem wegen seines würzig-frischen und milden Aromas ist der Küchen-Tausendsassa beliebt. Sie würzt klein gehackt Kräuterbutter, Suppen, Gemüse, Eintöpfe, Fleisch-, Fisch- und Kartoffelgerichte – und ist dekorativ.



Kerbel

Kerbel erinnert mit seinen gefiederten Blättchen an glatte Petersilie, jedoch vom süßlich-leichten Aroma an Anis oder Fenchel. Er schmeckt zu Fisch, hellem Fleisch, Eiergerichten, Kräuterbutter- oder quark, als Suppe oder im Dressing. Er sollte nie mitgekocht werden, da er sonst leicht bitter wird. Kerbel wirkt entschlackend und appetitanregend.



Pimpinelle

Die Pimpinelle ist zart sowohl im gefiederten Blatt als auch im Geschmack. Das aus Eurasien stammende Kraut harmoniert mit seinem frischen, leicht nussigen und gurkenähnlichen Aroma zu Fisch, leichten Salaten, in Gemüse, Suppen, zu Eierspeisen und auf Brot. Sie ist ein bewährtes Heilmittel gegen Grippe und Halsentzündungen, gegen Sodbrennen, Müdigkeit, Blähungen, Durchfall, Husten, und selbst gegen Asthma wird sie in der Schulmedizin eingesetzt.



Zitronenmelisse

Schon Hildegard von Bingen schätzte die heilenden Kräfte der Zitronenmelisse – und ihren Wohlgeschmack. Sie wirkt belebend, zugleich entspannend, krampflösend, beruhigt und stärkt die Nerven. Ihr würzig-süßliches, zitronenähnliches Aroma zaubert Frische in viele Gerichten. Das aus dem östlichen Mittelmeergebiet stammende Kraut mit den eiförmigen, grob gekerbten Blättern eignet sich für Salate, Kräuterquark, -butter, -saucen, in Suppen, zu Wild-, Fisch- und Lammgerichten, in Obstsalat, in Desserts oder als Tortenverzierung.

Mehr als nur ein Käse ...

... *Mozzarella di Bufala* ist vielmehr ein Lebensgefühl. Ein Genuss, der aus unserem Alltag nicht mehr wegzudenken ist. „Mozzarella an sich ist bei uns ein großes Thema“, weiß Patricia Gentile, die Erstverkäuferin der Käseabteilung. „Sowohl im SB-Bereich als auch an der Käsetheke. Hier setzen wir vor allem auf den aromatischen, intensiven und doch milden Büffelmozzarella – und das in allen Varianten.“ Was man mit ihm so alles machen kann, verraten Ihnen die Mitarbeiter der Käseabteilung in ihren Lieblingsrezepten.



„Ich mag den klassischen Büffelmozzarella am liebsten. Einfach, weil er so vielseitig einsetzbar ist“, weiß Anja Hackelbusch. „Ideal für Mozzarella Caprese, Pasta, auf Pizza, zum Füllen oder auch Überbacken wie bei meiner Foccacia.“ Doch einen besonders edlen Tipp hat sie auch noch parat: „San Daniele, Büffelmozzarella und dazu ein Glas Prosecco.“

Anja Hackelbusch Büffelmozzarella-Foccacia

- 1 Büffelmozzarella
- 250 g Mehl
- ½ TL Salz
- 10 g Hefe, frisch
- 1 Prise Zucker
- 150 ml Wasser, lauwarm
- 2 Zweige Rosmarin
- 4 EL Olivenöl
- Chiliflocken
- Meersalz, grob

Zubereitung: Mozzarella grob würfeln. In ein Sieb geben und im Kühlschrank abtropfen lassen. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröseln und in 150 ml lauwarmem Wasser auflösen. Die

Hefemischung mit den Händen unter das Mehl arbeiten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 10 Min. geschmeidig kneten. Zu einer Kugel formen, mit Mehl bestäuben und in einer Schüssel, mit Klarsichtfolie bedeckt, 1 Stunde gehen lassen.
Ein Backblech im Ofen bei 250° vorheizen. Den Teig vierteln und zu dünnen Fladen ausrollen. Jeweils 2 Teigfladen auf einen Bogen Backpapier legen, mit Mozzarella und Rosmarinadeln belegen. Nacheinander jeweils 2 Teigfladen mithilfe des Backpapiers auf das heiße Blech ziehen. Im unteren Drittel des Ofens 10–12 Min. backen.
Das Foccacia mit Olivenöl beträufeln und mit Chiliflocken und Meersalz sofort servieren.



Tugce Erisen Sfogliala di Romana

- Für 4 Personen
- 1 Blatt Sfogliala di Mozzarella di Bufala
- 3 Gläser Tomaten-Bruschetta von Stefania Calugi
- 100 g Cocktailtomaten
- 150 g Rucola

Zubereitung: Die Sfogliala abtropfen lassen und auf einem Brett flach ausbreiten. Die Cocktailtomaten waschen und in kleine Stücke schneiden. Den Rucola ebenfalls waschen und putzen.
Nun die Tomaten-Bruschetta auf dem großen Büffelmozzarella-Blatt verteilen, die Tomatenwürfel daraufgeben. Die Sfogliala vorsichtig zu einer Rolle aufdrehen, so dass die Füllung nicht nach außen drückt. In Scheiben schneiden und servieren.
Tipp: Ein trockener aber fruchtiger, italienischer Weißwein rundet das Geschmackserlebnis ab.



Patrizia Gentile Mango-Treccia-Salat mit fruchtigem Dressing

- 2 Büffelmozzarella
- 2 reife Mangos
- 1 Chilischote, rot
- 2 kleine Zwiebeln, rot
- 1 Bund Koriander oder Kerbel
- 8 EL helles Sesamöl
- 6 EL Aprikosen-Essig
- 2 EL Akazienhonig
- Salz, Pfeffer

Die Treccia ist ein schwerer Geselle. Stolz acht Kilo bringt der Mozzarella aus Büffel-Rohmilch auf die Waage. Würziger und salziger ist die Spezialität aus Kampanien. „Und sie passt perfekt in meinen Salat“, sagt Patrizia Gentile. „Der Kontrast zur Süße der Mango und der Schärfe des Chili ... leicht, fruchtig – ideal für den Frühling.“

Zubereitung: Mangos schälen und in feine Scheiben schneiden. Mozzarella ebenfalls. Abwechselnd auf einer Platte anrichten. Zwiebeln in sehr dünne Scheiben hobeln und darauf verteilen. Das Dressing aus Sesamöl, Aprikosen-Essig, Honig, Salz und Pfeffer zubereiten und gleichmäßig darüberträufeln. Die Chilischote entkernen und fein würfeln, den Koriander fein hacken. Mit beidem den Salat garnieren und servieren.

Medina Sivić Cremige Burrata mit geschmolzenen Tomaten und gegrillter Paprika

- 2 Burratas
- 200 g Kirschtomaten
- 4 Paprika (rot und gelb)
- 8 Blatt Basilikum
- 0,125 l Tomatensaft
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 4 EL Olivenöl
- Meersalz
- 1 Prise Zucker

Anschließend die Paprika in Alufolie einwickeln, 10 Min. ziehen lassen, bis sich die Haut abziehen lässt. Mit Olivenöl einreiben und salzen.
Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kirschtomaten darin schwenken. Die Schalotte und den Knoblauch zugeben, kurz mitdünsten und den Tomatensaft angießen. Mit einer Prise Zucker abschmecken und zu einer dicklichen Sauce einkochen lassen.
Die cremigen Burratas halbieren. Die Paprika auf den Tellern anrichten, je eine halbe Burrata daraufsetzen und mit der Tomatensauce und dem Basilikum garnieren.

„Die Käseabteilung war meine erste Abteilung, und daher ist sie einfach etwas Besonderes für mich“, sagt die Auszubildende Medina Sivić. „So habe ich auch die Burrata lieben gelernt ... ihren harmonischen und doch zugleich intensiven Geschmack und ihr zartes Herz.“ Denn die Burrata lebt nach dem Motto „harte Schale, weicher Kern“. Im Inneren der festen Mozarellakugel aus pasteurisierter Büffelmilch verbirgt sich der Kern aus flüssiger Sahne. „Ein Hochgenuss!“, weiß Medina Sivić.



*Jeweils für vier Personen berechnet



Aus dem Zufall geboren

... für den Genuss erkoren!

Scharf auf der Zunge. Knusprig, wenn der Gaumen auf die kandierten Früchte trifft. Komplex im Abgang, wenn die würzigen Nuancen sich mit der Süße von Honig und Zucker vereinen. Die Mostardas des norditalienischen Familienunternehmens Lazzari sind eine Versuchung, die in der kreativen Küche ungewohnte Geschmackserlebnisse freisetzen können.

Dabei sind sie ein Geschenk des Zufalls. Das Ergebnis vieler Experimente, die der venezianische Konditor Luigi Lazzaris zu Beginn des 19. Jahrhunderts durchführte. Er vermischte Zucker, Quitten, kandierte Früchte und Senfö, bis er herrlich duftende Saucen gewann. Der Grundstein für eine familiäre Genussgeschichte war gelegt, die heute bereits in der vierten Generation Gourmets ausgewählte Produkte nach traditioneller Art bietet.

Doch was ist eine Mostarda? Eine Senfsauce? Weit gefehlt! Zwar sind die Zutaten zu

einer Senfsauce fast identisch – Zucker, Früchte und Senfö –, jedoch werden diese Komponenten bei der Senfsauce püriert. Bei der Mostarda hingegen kommt immer eine Frucht ganz oder in Scheiben mit ins Glas. Diese Früchte – Beeren, Birnen, Äpfel, Kastanien ... – werden vollreif, noch am Tag der Ernte weiterverarbeitet. So bewahren die

Dabei sind sie ein Geschenk des Zufalls. Das Ergebnis vieler Experimente, die der venezianische Konditor Luigi Lazzaris zu Beginn des 19. Jahrhunderts durchführte. Er vermischte Zucker, Quitten, kandierte Früchte und Senfö, bis er herrlich duftende Saucen gewann. Der Grundstein für eine familiäre Genuss-Geschichte war gelegt.

Lazzaris ihren intensiven Geschmack und ihre Eigenschaften. Dann werden sie nach einem geheimen Familienrezepten eingelegt.

Es ist eine Philosophie, die in der Familie Lazzari von Generation zu Generation weitergetragen wird – und das nicht nur bei ihren unterschiedlichen Mostardas. Die Mostarda gehört in eine Reihe köstlicher Senfsaucen, die dazu kreierte werden, die traditionelle venezianische Küche mit etwas besonderem zu vereinen. Aber auch, um dem alltäglichen Geschmack den Hauch des Großartigen zu verleihen.

Probieren Sie sie zu warmen oder kalten Fleischplatten, Brathähnchen oder Entenbraten und gegrilltem Gemüse. Aber auch zu frischen, cremigen und halbfesten Käsesorten – und Parmesan. Oder als rasches Dessert, wenn sich Gäste unverhofft angesagt haben – einfach kombiniert mit Mürbeteigplätzchen. Ein Genuss, der entdeckt werden will ... und Sie begeistern wird!

Der Mutige gewinnt

Sie sind zwei, die nicht mit dem Strom schwimmen – aber eben diese Geradlinigkeit schätzen ihre Gäste. Denn wer Johann Landersdorfer und Robert Innerhofer in ihrem gleichnamigen Restaurant „Landersdorfer & Innerhofer“ in der Münchner Altstadt besucht, weiß genau, was er bekommt: kompromisslos beste Qualität – und diese aufregend gut zubereitet.

Manchmal muss man einfach springen. Das dachten sich wohl auch Johann Landersdorfer und Robert Innerhofer. Gerade dreimal hatten sich die beiden Herren gesehen, ehe sie sich dazu entschlossen, ein gemeinsames Restaurant zu eröffnen. Das war vor 13 Jahren. „Wir wollten damals beide etwas verändern“, erinnert sich Johann Landersdorfer. „Und irgendwie hat es einfach gepasst, sich in dieses Abenteuer zu stürzen“, ergänzt Robert Innerhofer mit einem Schmunzeln. Die sprichwörtliche „Sympathie auf den ersten Blick“.

Doch bereut haben sie diesen Schritt nie – denn ihr Restaurant „Landersdorfer & Innerhofer“ zählt heute zu den besten der Stadt. Und das, „obwohl wir es beide ganz unverkrampft angehen“, sagt der Koch Johann Landersdorfer. Fernab von Starallüren und der Hetzjagd nach Sternen und Punkten haben die beiden in der Hackenstraße eine kleine, feine Genuss-Oase geschaffen, in der man sich sofort wohlfühlt. „Wir wollen einfach nur Spaß haben und diesen an unsere Gäste weitergeben“, meint der 45-Jährige.

Fernab von Starallüren und der Hetzjagd nach Sternen und Punkten haben die beiden in der Hackenstraße eine kleine, feine Genuss-Oase geschaffen, in der man sich sofort wohlfühlt.

Wer eine Speisekarte im „Landersdorfer & Innerhofer“ sucht, sucht vergeblich. „Das haben wir die ersten zwei Wochen ausprobiert“, sagt Maître Robert Innerhofer, dessen Steckenpferd die erlesene Weinauswahl des Restaurants ist, „aber dann ganz schnell aufgegeben. Jetzt fragen wir einfach nur, was unser Gast nicht mag, welche Allergien er hat, wie groß sein Hunger ist – und los geht es!“ Zu essen gibt es das, was Johann Landers-



dorfer morgens bei seinem Einkauf auf dem Großmarkt entdeckt. Frisch und ausgezeichnet müssen seine Produkte sein. „Das ist ein ganz simples Rezept, denn nur wenn die Qualität in der Basis konsequent stimmt, kann ein großartiges Gericht entstehen.“

Gerichte, die von seinen Stationen geprägt sind. Nach der Ausbildung im Hotel Lederer am Tegernsee zog es ihn hinaus. Er machte halt auf Korsika, in der Schweiz und in Italien, ehe er sich 1992 das erste Mal mit einem Restaurant in Kraiburg am Inn selbständig machte. „Aber das war es einfach noch nicht“,

spürte der damals 29-Jährige. Er packte den Rucksack und ging für vier Monate nach Brasilien, dann wieder zurück nach Italien.

Heute sind die beiden Wagemutigen, die mittlerweile zwei weitere Betriebe in München führen, angekommen. „Wir haben alles gesehen, was es in der Gastronomie gibt“, meint Robert Innerhofer. „Von der Wiesn über einen Berggasthof bis hin zum Dreisternerrestaurant. Jetzt wollen wir nur noch wir selbst sein.“ Und genau das ist ihr Geheimrezept: „Bleib dir einfach treu!“ So einfach kann beste Küche sein.

So schmeckt der Frühling

Johann Landersdorfer hat für Sie ein fitnessreiches Menü gezaubert. Ein kulinarischer Frühjahrsgruß in drei Gängen. Viel Freude beim Nachkochen!

Gebratene Gambas mit Kartoffelpüree in pikanter Tomatensauce

8 geschälte und geputzte Gambas
500 g mehlig e Kartoffeln
125 ml Milch
100 g Butter
500 g Pelati (eingelegte, geschälte Tomaten)
200 g frische Tomaten, gewürfelt
2 EL Tomatenmark
1 Knoblauchzehe
je ½ Bund Koriander und Basilikum
1 Chilischote
Muskatnuss
Salz, Pfeffer
Oliv enöl

Zubereitung: Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen, abseihen und etwas ausdampfen lassen. Die noch heißen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel durchdrücken. In der Zwischenzeit die Milch erhitzen. Die Butter in Würfel schneiden, zu den

Kartoffeln geben, die Milch ebenfalls und mit einem Schneebesen glatt rühren. Mit Salz und Muskat abschmecken. Abschließend das Püree durch ein Passiersieb streichen. Knoblauch und Chilischote grob hacken, und in einer Kasserolle mit etwas Olivenöl anschwitzen. Danach das Tomatenmark und die frischen Tomaten dazugeben und nochmals leicht anschwitzen. Anschließend mit den Pelati auffüllen und ca. 20 Min. leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Koriander und das Basilikum im Ganzen dazugeben und einige Stunden ziehen lassen (am besten über Nacht). Am nächsten Tag alles durch ein feines Sieb passieren. Das Kartoffelpüree langsam in einer Kasserolle unter ständigem Rühren erwärmen. Ebenso die Tomatensauce. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, die Gambas mit Salz würzen und langsam braten, so dass sie noch glasig sind. Das Kartoffelpüree in vorgewärmten, tiefen Tellern in der Mitte anrichten, die Tomatensauce außen herum dazugeben.



Kalbsta felpspitz mit Leipziger Allerlei

1 kg Kalbsta felpspitz
1 mittelgroße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1–2 Thymianzweige
1–2 Rosmarinzweige
Salz, Pfeffer und Zucker
80 g frische Morcheln
8 Stangen Spargel, etwas Zitronensaft
1 Bund Frühlingslauch
200 g Zuckerschoten
2 kleine Karotten
200 g frische Erbsen
30 g Butter

Zubereitung: Die Morcheln sauber abpinseln und nach Bedarf waschen. Den Spargel schälen und in ca. 3–4 cm lange Stücke schneiden. Anschließend in Wasser mit etwas Zucker, Zitrone und 1 TL Butter 6–8 Minuten kochen. Den Frühlingslauch in Streifen schneiden. Das restliche Gemüse waschen, schälen und in etwa gleich große Stücke schneiden. Separat in Salz-

wasser blanchieren (etwas von dem Gemüsefond aufheben und zur Seite stellen), anschließend in Eiswasser kalt abschrecken. Für den Tafelspitz Zwiebel und Knoblauch schälen und in kleine Stücke schneiden und auf ein Backblech geben. Den Tafelspitz gut mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl auf beiden Seiten gut anbraten. Das angebratene Fleisch auf das Blech mit dem Gemüse legen und mit Kräutern bedecken. Etwas Olivenöl darüber gießen und etwa 30–35 Minuten bei 170 Grad im vorgeheizten Ofen garen. Dann das Fleisch aus dem Ofen nehmen und im Warmen ruhen lassen. In der Zwischenzeit in einer Pfanne den aufgehobenen Gemüsefond vom Blanchieren mit der Butter erhitzen und einköcheln lassen, bis der Sud etwas cremig ist. Darin das Gemüse langsam erwärmen. Abschließend die Morcheln dazugeben, nochmals durchschwenken und eventuell mit Salz und Pfeffer nachschmecken. Den Tafelspitz in Tranchen schneiden, das Gemüse auf vorgewärmten Teller in der Mitte anrichten. Den Tafelspitz auf dem Gemüse anrichten und etwas von dem Bratenfond darüber geben. Eventuell mit etwas Fleur de Sel bestreuen.

Tarte von der Passionsfrucht

Für den Mürbeteig:
250 g Zucker
250 g Butter
3 Eier
625 g Mehl
75 g gemahlene Mandeln
Prise Salz
1 Vanilleschote ausgekratzt
Abrieb von 1 unbehandelten Orange
Für den Belag:
300 g Passionsfrucht passiert (Poir on)
200 g Zucker
5 Eier
200 g Butter

Zubereitung: Für den Mürbeteig alle Zutaten so schnell wie möglich zusammen glatt kneten und sofort im Kühlschrank kaltstellen (mind. 3 Stunden, am besten über Nacht). Teig herausnehmen und zwischen Backpapier auf die gewünschte Größe 3–4 mm dick ausrollen. Das obere Backpapier abziehen und mit der Unterseite in eine runde Tartebackform (Durchmesser 30 cm) mit Rand geben. Den Teig gut in die Form drücken und den Rand oben abschneiden. Mit Backpapier abdecken und getrocknete Hülsenfrüchte daraufgeben. Zwischen 10 und 12 Min. bei ca. 180 Grad blind backen. Während der Teig im Ofen ist, die Fülle herstellen. Die Passionsfrucht mit dem Zucker aufkochen und vom Herd nehmen. Zuerst die Eier nach und nach mit dem Stabmixer in die heiße Flüssigkeit unterrühren, anschließend die kalten Butterwürfel. Alles durch ein feines Sieb passieren. Den Mürbeteig aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf etwa 120 Grad zurückdrehen. Die Passionsfruchtmasse auf vorgebackenen Teig geben und ca. 30 Min. bei 120 Grad backen, bis die Flüssigkeit durch und durch gestockt ist. Tarte herausnehmen und auskühlen lassen. Anschließend im Kühlschrank kalt stellen. Am besten serviert man die kühle Tarte mit frischen, reifen Mangostücken und einer Kugel Eis (vorzugsweise Saurrahmeis). www.land ersdorferundinnerhofer.de



Mit viel Feingefühl richtet Johann Landersdorfer seine Gerichte an. Schließlich weiß er: Das Auge isst mit.





Das Privileg des San Daniele

Nur wenige Produzenten dürfen ihren Schinken einen echten San Daniele nennen. Einer dieser auserwählten Hersteller ist Negrone. Qualität, die man einfach schmeckt!



Ein Kunstwerk wird erst durch den perfekten Rahmen zum absoluten Hingucker. Ähnlich verhält es sich mit der kleinen, italienischen Stadt San Daniele del Friuli, die dem berühmten Schinken ihren Namen verleiht. Sanfte Hügel umrahmen den Ort im Herzen des Friauls. Unweit der Stadt plätschert der Tagliamento, der ein Stück weiter in die Adria mündet.

Nur hier – in dieser malerischen Umgebung – reifen die echten San-Daniele-Schinken, die mit der gebietsgeschützten Herkunftsbezeichnung D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) geädelt werden dürfen. Absolute „Hinschmecker“, die die natürlichen Einflüsse dieser einmaligen Region sehr wohl zu nutzen wissen: die leichten, feuchten Winde der Adria, die mit den rauen Winden aus dem Norden zusammentreffen. Diese frische, saubere Luft ist eine der wichtigsten Zutaten, die dem San Daniele seinen unnachahmlichen Geschmack verleihen.

Eine zweite entscheidende Zutat, die hochwertige Grundlage, ist das Fleisch. Die gitarrenförmigen Keulen dürfen nur von drei Schweinerassen – Large White, Landrace und Duroc –



Nur hier in dieser malerischen Umgebung im Friaul reifen die echten San-Daniele-Schinken, die mit der gebietsgeschützten Herkunftsbezeichnung geädelt werden dürfen.

stammen. Diese wiederum müssen in einer von zehn ausgewählten, italienischen Regionen aufgezogen werden. Ebenso streng geregelt, wie die Herkunft ist auch das erlaubte Futter, das aus kontrolliertem Anbau stammen muss.

Nur ausgesuchte Produzenten dürfen ihn herstellen

Wer all diese Maßgaben des Schutzkonsortiums – das sich der Erhaltung des „Originals“ verschrieben hat – einhält, darf einen echten San Daniele produzieren. So auch der italienische Spezialitäten-Lieferant Negrone, der sich seit über 100 Jahren die Erhaltung des authentischen, traditionellen Geschmacks auf die Fahne geschrieben hat. Seine San-Daniele-Schinken dürfen, neben dem D.O.P.-Siegel, auch den Negrone-Stern tragen, der für das Besondere steht. Eben auch für einen San Daniele, der mindestens 13 Monate lang gereift ist, um seinen unvergleichlich milden Geschmack und intensiven Duft zu erlangen. Ein Privileg, das nur wenige haben. Aber genau das macht das Besondere ja aus: dass es sich von der Masse abhebt – und doch im Alltag ein Zuhause hat.

AIA – Italia Culinaria

Leichter Genuss – typisch italienisch: Das bietet der zarte Geflügel-Aufschnitt des Frischelieferanten AIA.



Denn obwohl AIA einer der wichtigsten europäischen Produzenten ist, steht bis heute der Anspruch an das einzelne Lebensmittel an oberster Stelle.

Brotzeitmachen – das gehört in Bayern zur höchsten kulinarischen Kultur. Die beliebte kalte Mahlzeit mit frischen Brezn, würzigem Speck und cremigem Obazdn. Ein Pflichtprogramm, das einfach „guat“ ist. Darf man dabei auch mal ein bisschen Abwechslung aufs Brotzeitbrettl bringen? Aber klar. Schließlich kommt der kreative und genussvolle Input aus unserem liebsten Urlaubsland – Italien.

So schmeckt Bella Italia

Der original italienische Geschmack des Produzenten AIA (Agricola Italiana Alimentare) steht für höchste Qualität, Frische und eben den vertrauten Gusto, den wir vom letzten Aufenthalt in Bella Italia kennen.

Die zarten Wurstaufschnitte aus Putenfleisch werden nach ursprünglichen Rezepten hergestellt. Denn obwohl AIA einer der wichtigsten europäischen Produzenten ist, steht bis heute der Anspruch an das einzelne Lebensmittel an oberster Stelle. Bäuerliche Landwirtschaft zeichnet die 1.500 sorgfältig ausgesuchten Züchter aus, die nach den hoch gesteckten Maßgaben des Frischelieferanten bestes Geflügel produzieren. Schließlich sind Erfahrung, Leidenschaft und Respekt für die Tradition die Grundlagen eines hochwertigen und gesunden Produktes.

Ein köstlich mediterraner Geflügelauflauf

Diese besten Grundlagen stehen Pate für italienische Aufschnittspezialitäten, die leicht, bekömmlich und einfach köstlich sind: Puten-Bresaola, Putenbrustbraten mit und ohne Kräuter, Geflügelmortadella und eine würzige Putensalami. Wer kann dem typischen Geschmack Italiens schon widerstehen!? Ganz besonders, wenn er so bewusst und fettarm ist.

Ideale Delikatessen für die Freiluftsaison, die nun wieder beginnt. Schauen Sie einfach schnell in Ihrer Galeria Gourmet Am Marienplatz vorbei – und gönnen Sie sich die etwas anderen, genussvollen Brotzeitspezialitäten aus Italien. Ideal für ein Picknick, als mediterrane Vorspeise oder Begleitung zum Aperitif. Buon appetito!

Aus Liebe zum guten Fleisch

Weil gute Produkte Vertrauen schaffen, haben sich die Bauern der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall zusammengetan. Ein Erfolgsprojekt, das in diesem Jahr bereits sein 25-jähriges Jubiläum begeht.



Pionier zu sein ist immer so eine Sache. Denn der Weg, den man dabei beschreitet, muss erst noch begründet werden. Es ist wahrlich harte Arbeit, etwas Neues aufzubauen. Doch dann, wenn man den Weg gegangen ist, hat man etwas Großartiges geleistet. So wie die Züchter der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, die heuer ein großes Jubiläum begeht. Sie alle sind Pioniere. Pioniere einer gesunden, vertrauensvollen Landwirtschaft und sogar

die Retter einer Schweinerasse, die fast ausgestorben war.

„Unser erstes Projekt galt der Wiederbelebung der alten Landrasse – des Schwäbisch Hällischen Landschweins“, erinnert sich Rudolf Bühler, Biobauer und Chef der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft. Damals – in den 80er-Jahren – gab es nur noch wenige Tiere dieser Rasse. „In unserer Region waren es gerade einmal zwei Duzend.“ Doch dank der Leidenschaft, Überzeugung und Mühe

von Gleichgesinnten gelang es der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, diese eigentlich sehr robuste Schweinerasse zu einer neuen Population zu führen.

„Wir hegen und pflegen die Tiere“, erzählt Bühler. Und das artgerecht in hellen, luftigen Ställen mit Stroheinstreu oder auch mit großzügigem Auslauf auf Wiesen. „Zu fressen bekommen die Tiere nur gesundes heimisches Futter – ohne jegliche Gentechnik, Antibiotika, Wachstumsförderer und Medikamente,

wie es leider durchaus üblich ist.“ An diese Richtlinien – einer Art eigenen Züchter-Magna-Carta – halten sich alle Bauern, die Mitglied der Erzeugergemeinschaft sind. Genau diese strikte Basis ist es, die Vertrauen beim Kunden schafft.

„Bei uns kauft man wirklich direkt vom Bauern! Wir ziehen die Tiere auf, schlachten in unserem eigenen Erzeugerschlachthof und liefern direkt an die Galeria Kaufhof Am Marienplatz – ohne jeden Zwischenhandel.“ Ein einmaliger Prozess, der auch für einen einmaligen Geschmack steht. So einmalig, dass die Galeria Gourmet ausschließlich das Schweinefleisch der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft führt. Denn es ist besonders schmackhaft, fein marmoriert, zart „und vor allem unter besten und natürlichsten Bedingungen aufgewachsen.“

Fleisch aus naturnaher Aufzucht: ein Hochgenuss

Ebenso wie das Bœuf de Hohenlohe und das Hohenloher Lamm. Denn die Erfolgsgeschichte der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft bekam im Lauf der Jahre Zuwachs. „Unsere Kunden wollten einfach mehr ‘Fleisch mit dem guten Gewissen’ von uns haben“, meint Rudolf Bühler. Ein verständlicher Wunsch in der heutigen Zeit der Massentierhaltung. Die Züchter der Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall schwimmen jedoch gänzlich gegen diesen Negativ-Strom.

„1995 haben wir begonnen, Rinder wieder so zu halten, wie es unsere Vorfahren auch taten. In Mutterkuhherden auf den saftigen Weiden der Hohenloher Flusstäler.“ Ebenso ist es mit dem Lamm, das von einem Wanderschäfer begleitet auf den frischen Wiesen im Hohenloher Land aufwächst. Denn es ist das natürlich ausgewählte Futter, gepaart mit der artgerechten Aufzucht, das für vorzügliches Fleisch steht. „Dieser Prozess und die Qualität werden bei uns streng kontrolliert und geprüft.“

Ein Grund mehr, warum die Genussexperten der Galeria Kaufhof Am Marienplatz auf die aromatische-würzige Fleischauswahl aus dem Hohenlohe setzen. Denn auch wenn die Anfänge der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall bestimmt harte Pionierarbeit waren – so haben sie in den vergangenen 25 Jahren einen Weg bereitet, der nicht nur für besten Geschmack steht ... sondern hoffentlich auch viele Nachahmer findet. Einfach ein großartiges Beispiel der Landwirtschaft.



„Unsere Kunden wollten einfach mehr Fleisch mit dem guten Gewissen von uns haben“, meint Rudolf Bühler. Ein verständlicher Wunsch in der heutigen Zeit der Massentierhaltung.



Dennis Rudolf,
der Erstverkäufer der
Fleischabteilung





Würstl für Genießer

Seit Jahresbeginn gibt es in der Galeria Gourmet Am Marienplatz ein neues Bistro. Denn der beliebte bayerische Spitzenkoch Alfons Schuhbeck ist mit seinem einzigartigen Konzept „Würstl für Genießer“ eingezogen.

Hier dreht sich alles um die Wurst – und das auf ganz besondere Weise. Denn gerade in München wissen die Genießer, wie ein gutes Würstl zu schmecken hat. Hier verrät Ihnen der Sternekoch, wie er auf die Wurst gekommen ist.

Herr Schuhbeck, warum haben Sie für dieses neue Konzept die Galeria Kaufhof Am Marienplatz gewählt?

Seit Jahren habe ich mit meinen Partnern in der Galeria Kaufhof Am Marienplatz eine

hervorragende Basis – und meinen Gewürzladen im oberen Stock. Als sich die Möglichkeit bot, war ich sofort dabei. Und „Würstl für Genießer“ läuft richtig gut an. Es macht natürlich Spaß zu sehen, wie so ein junges Projekt vom Gast angenommen wird.

Was macht Ihre Würstl aus?

Die Qualität, ganz klar. Die ist das A und O in jedem Gericht. Wir haben einfach die besten Würstl – vom Schweinswürstl bis hin

zur spanischen Merguez. Eine gute Wurst mag jeder hin und wieder. Und die Münchner wissen durchaus, wie ein gutes Würstl zu schmecken hat. Schließlich hat die Weißwurst hier Tradition. Das muss einfach passen und was Vernünftiges sein. Der Mut zu einer gescheiten Wurst – und diese dann mit tollen Beilagen kombiniert. Wir kreieren ganze Gerichte um die Wurst, machen den Ketchup selber und verzichten auf schwere Beilagen. Mal einen Salat oder jetzt im Frühjahr mit Spargel.

Sie verbindet eine lange Freundschaft zu Uli Hoeneß – und Sie kochen auch mit seinen Würstln. Was macht diese Würstl aus?

Ich koche schon seit 30 Jahren für den FC Bayern, und genauso lange verwende ich auch die Würstl von Uli Hoeneß. Sie sind einfach von eben jener hohen Qualität, von der ich eben gesprochen habe, und das über all die Jahre, stabil und geschmacklich für mich die besten. Auf bayerisch gesagt: einfach sauguat!

Gibt es Würstl, die besonders gut bei den Gästen ankommen?

Im Grunde alle. Doch natürlich sind Schweinswürstl, die Currywurst und die Käsekrainer besonders beliebt. Auch unser Würstl-Gröstl mit Bratkartoffeln und Salat geht sehr gut. In der Galeria Gourmet Am Marienplatz gibt es mit der Seafoodbar und dem Italiener eine tolle Vielfalt für den Gast. Da freut es mich sehr, dass unsere Würstl so gern gegessen werden.

Und welches Würstl mögen Sie selbst am liebsten?

Ich mag ganz gern mal ein Wiener Würstl und die Schweinswürstl mit Kraut. Oder den Nürnberger – unsere Breznsemmel mit Chilirahmkraut und Nürnberger Rostbratwürstln.

Würstl für Genießer ist die Fusion aus Bistro und Shop.



Wobei sich die bayerische Küche durchaus verändert hat. Früher ging es vor allem ums Sattwerden. Heute ist alles sonniger, leichter und bunter. Gemüse hat einen größeren Anteil bekommen – und das ist auch lecker und gut ...

Ein wahres Highlight. Doch im Grund mag ich alle Würstl. Darum bin ich Koch geworden. Ich liebe einfach ein gutes Essen.

Ihre Affinität zur deutschen Wurst brachte Ihnen jetzt auch den Nürnberger Bratwurstpreis ein. Was bedeutet Ihnen diese Auszeichnung?

Mich hat das natürlich gefreut, denn diesen Preis bekommt ja nicht jeder ... und dann noch ich, als Oberbayer (sagt er mit einem Grinsen). Aber im Grunde ist es kein Bratwurstpreis, sondern eine Auszeichnung für die regionale Küche – und die koche ich schon seit 30 Jahren.

Sehen Sie sich als Botschafter der Deutschen Küche?

Eher als Botschafter der bayerischen Küche. Ich war einer der Ersten, der vom Michelin für seine regionale Küche einen Stern bekommen hat, und diesen halte ich seit über 30 Jahren. Wobei sich die bayerische Küche durchaus verändert hat. Früher ging es vor allem ums Sattwerden. Heute ist alles sonniger, leichter und bunter. Gemüse hat einen größeren Anteil bekommen – und das ist auch

lecker und gut ... Aber so ein Würstl ab und zu zwischendurch muss einfach sein!

Kann man die Würstl aus dem Bistro auch für zu Hause kaufen?

Natürlich – doch noch bequemer ist es, sich die kompletten Gerichte frisch kochen zu lassen und sie mit ins Büro oder nach Hause zu nehmen.

Wird man Sie selbst ab und zu vor Ort in der Galeria Kaufhof Am Marienplatz sehen?

Ich bin drei- bis viermal in der Woche da. Das ist ja von mir am Platz nur zehn Minuten zu Fuß. Das schadet mir gar nicht (lacht er). Ich bin auch gerne da und schaue mir an, wie das Ganze wächst.

Wenn Sie eine eigene Wurst kreieren würden, wie würde diese?

Oh, das hängt klar von der Tagesform ab und dem jeweiligen Geschmack ab. Ich kann da keine Allroundwurst erfinden, die immer passt. Außerdem gibt es so gute Würstl, da muss ich nicht auch noch damit anfangen. Ich bereite sie lieber zu – und das eben immer besonders.

Ab in den Süden

Dort, wo Italien der Sonne am nächsten ist, gedeihen großartige Weine, die es zu entdecken gilt.



Der Süden Italiens erobert immer mehr die Gaumen der Weinfreundinnen und -freunde. Ein Wandel der Vorlieben, der durchaus nicht allein auf die tendenziell gestiegenen Preise für Gewächse aus den „klassischen“ italienischen Anbaugebieten wie der Toskana oder dem Piemont zurückzuführen ist. Denn Kenner wissen längst, dass das südliche Italien Weine mit eigenständigem, authentischem Profil und individuellem Charakter hervorbringt. Weine aus Rebsorten wie u. a. Aglianico, Negroamaro, Nero d'Avola, Primitivo, die ein vollkommen anderes Geschmackserlebnis einfangen. Dafür stehen diese vier Winzer.

Librandi

Nicodemo Librandi, vom richtungsweisen Gambero Rosso jüngst zum „Winzer des Jahres 2013“ gekürt, ist es ganz wesentlich zu verdanken, dass die Weine Kalabriens bei uns bekannt wurden und mittlerweile begeisterten Anklang finden. Nicodemos Lebenswerk steht ganz im Zeichen seines Wirkens für den Weinbau seiner Heimat. Mit unermüdlicher Energie hat er interdisziplinäre Forschungsarbeiten initiiert, die insbesondere die Wiederbelebung beinahe vergessener autochthoner Rebsorten zum Gegenstand hatten.

Aus diesen Varietäten entstehen verblüffende Gewächse wie der Duca San Felice, der

reinsortig aus der lokalen Sorte Gaglioppo gekeltert ist. Der Wein präsentiert sich in tiefem Purpur, sein intensives Bouquet erinnert an Waldfrüchte, daneben finden sich Schok nuances und etwas Lakritz. Füllig am Gaumen, fein ausgewogen, mit schmeichelndem Tannin und langem Nachhall.

Torrevento

Beim familiengeführten Weingut Torrevento – einer wahren Größe in Apulien – ist eine klare Philosophie definiert, die Grundlage für die Kelterung außergewöhnlicher Weine ist: Im Zentrum der Vision steht, die Besonderheiten und Stärken des heimischen Terroirs rund um das berühmte Castel del Monte sowie der autochthonen Rebsorten des Südens in die Flasche zu bannen. Besonders schön und markant ist dies im Infinitum Primitivo gelungen, dessen Preis-Freude-Verhältnis alles andere als alltäglich ist. Der Wein besticht durch seine Fülle und Kraft, zeigt sich bei aller Komplexität aber auch wunderbar balanciert und geschmeidig. Ein perfekter Begleiter zu dunklem Fleisch und gereiftem Käse.

Leone de Castris

Seit mehr als drei Jahrhunderten ist der Name Leone de Castris eng mit der Erfolgsgeschichte des Weinbaus in Apulien verknüpft. Unter

Kenner wissen längst, dass das südliche Italien Weine mit eigenständigem, authentischem Profil und individuellem Charakter hervorbringt. Weine aus Rebsorten wie u. a. Aglianico, Negroamaro, Nero d'Avola, Primitivo, die ein vollkommen anderes Geschmackserlebnis einfangen. Dafür stehen diese vier Winzer.

anderem, weil es einer der ersten Betriebe des Gebietes war, der seine Weine selbst abfüllte. Die enge Verwurzelung in der Tradition steht bei diesem Vorzeigegut nicht im Widerspruch zur Offenheit gegenüber Fortschritt und Innovation. Folgerichtig steht im Mittelpunkt des önologischen Wirkens die Neuinterpretation der heimischen Rebsorten.

Davon zeugt insbesondere der Salice Salentino Riserva, ein Weinmonument von tiefem Rot und mit einem fantastisch vielseitigen Aromenspektrum. Er ist von beeindruckender Statur, stämmig und mit Rasse, die Tannine besitzen Schliff. Im ausgedehnten Nachklang lebt die dunkle Beerenfrucht wieder



auf. Kein Wunder, dass dieser Ausnahmewein mit dem Jahrgang 2009 mit den höchsten Weihen ausgezeichnet worden ist – den „3 Gläsern“ des Gambero Rosso.

Mandrarossa

Eng verwoben mit der önologischen Geschichte der Sonneninsel Sizilien sind die

Mandrarossa-Weine. Schon seit Langem setzt das Weingut darauf, die Stärken der historischen lokalen Varietäten mit den international renommierten Leitsorten zu verbinden. Ganz besonders gelungen ist dies mit dem Bonera, einer wegweisenden Cuvée im Spannungsfeld zwischen der autochthonen Rebe Nero d'Avola und der französischen

Cabernet Franc. Der Wein präsentiert sich in tiefem Rot, spielend ins Violett, mit ein-drucksvoll komplexen Düften. Auf der Zunge ist er äußerst präsent: Schwarze Früchte paaren sich mit Würztönen, einer großartigen Struktur und seidigem Gerbstoff. Der Wein endet ausgesprochen lang auf beerigen Noten.

Die sonnenverwöhnte Hügellandschaft des italienischen Südens steht für Weine mit individuellem Charakter und Authentizität. Weine, die immer beliebter in Deutschland werden.



La vie en ... rosé

Wenn einnehmende Aromen im Mund tanzen und die Frucht lebendig und fröhlich den Gaumen bezirzt – dann trinken Sie mit größter Wahrscheinlichkeit einen Bollinger Rosé. Eine Hommage an Tradition, Vollendung – und das Leben.



Die gesamte Bollinger Range wird seit Kurzem wieder in der Originalfalschenform von 1846 abgefüllt.

Längst weiß man um die Kunst, derer es bedarf, einen großen Rosé Champagner zu vinifizieren. Seine Herstellung ist komplexer als die eines normalen Champagners. Und das erst recht, wenn es sich um einen besonderen Vertreter dieser edlen Gattung handelt. „Rosé Champagner sind eine ganz eigene Machart“, weiß Thomas Hänle, geschäftsführender Gesellschafter von Grand Cru Select und Exklusiv-Importeur für Bollinger Deutschland. „Gute Champagner-Häuser werden heutzutage auch an der Qualität ihrer Rosés gemessen – und das jenseits irgendwelcher Trends.“

Doch das 1829 in Aÿ gegründete, familiengeführte Traditionshaus Bollinger muss sich nicht verstecken. Vielmehr führt es mit seinem Rosé eine Königsliga an. Denn seine Rosés verführen zwar mit der Frische und Frucht, die man von einem Rosé erwartet, doch sie sind ebenso ausgewogen, kraftvoll und tiefgründig – wie es für einen echten Bollinger Champagner eben üblich ist.

Jeder einzelne Moment steht für erlesene Qualität

Diese Vollendung kommt nicht von ungefähr. Denn alle Bollinger Champagner werden bis heute im Stammhaus selbst vinifiziert und ausgebaut. Eine Seltenheit in der Prestige-Region, die für die edlen Perlen im Glas berühmt ist. Zwei Drittel aller verwendeten Trauben bei Bollinger stammen aus über 170 Hektar eigener Grand Cru- und Premier-Cru-Lagen, ein weiteres Drittel wird von handverlesenen Winzern mit ebenfalls exponierten Lagen zugekauft.

„Bei Bollinger liegt die Messlatte sehr, sehr hoch“, sagt Hänle. „Tradition und Wertigkeit sind hochgeschätzte Tugenden. Es geht in jedem einzelnen Moment der Produktion um erlesenste Qualität – angefangen im Weinberg, in der Zusammenarbeit mit der Natur, bei der Pressung, der Assemblage und auch bei der Reifung!“

Die Rosé Cuvée besteht zum größten Teil aus einer Special Cuvée, die sich zu gleichen Teilen aus den letzten beiden Lesejahren sowie aus verschiedenen Crus und Jahrgängen – den sogenannten „Vins de Réserve“ – zusammensetzt und somit der Assemblage ihren immer gleichbleibenden Stil verleiht.

„Im Rosé verbinden sich die Eleganz und Cremigkeit vom Chardonnay wunderbar mit dem markanten Volumen vom Pinot Noir“, zieht Thomas Hänle das Genuss-Fazit. Goldbronzene Reflexe spielen mit der Intensität eines Rotweins – eine Farbe, die Licht und Tiefe hat. „Doch am Gaumen zeigt sich seine wahre Größe.“ Dann vereint sich eine einmalige Beerigkeit mit einem facettenreichen Körper und faszinierendem Nachklang.

Noch immer ist Champagner Luxus. Ein bewusster Genuss-Moment. Doch mit dem Bollinger Rosé Brut holen Sie sich das Besondere in jeden Tag. „So wird jeder Tag unvergesslich!“



Liebe auf den ersten Blick

Dorothee und Georg Kirchner haben ihn sich erfüllt – den Traum vom eigenen Weingut in Südafrika. Ein Quereinstieg mit Erfolg.

Wer einmal in Südafrika war, der tut sich wahrlich schwer, nicht sofort sein Herz für immer an dieses wunderschöne Stück Erde zu verlieren. Dorothee und Georg Kirchner erging es ebenso. 2002 waren sie im Urlaub in Südafrika – und damit auch gleichzeitig auf Haussuche. Besonders Georg Kirchner – bis dato ein äußerst erfolgreicher Banker – wollte sich verändern ... aussteigen.

Südafrikas Weine sind wesentlich vielfältiger und facettenreicher, als man in Deutschland oft meint.

So besichtigte das Ehepaar einige Häuser. Doch erst als sie schon fast aufgaben, entdeckten sie eine Farm. Ein 24 Hektar großes, altes Weingut mit dem Namen Druk my niet. Und obwohl das Weingut im ersten Moment nicht den besten Eindruck machte, spürten beide instinktiv das unglaubliche Potenzial, das in diesem magischen Stück Land in Paarl,

inmitten der Weinregion und einem Biosphärenreservat, lag.

„Südafrikas Weine sind wesentlich vielfältiger und facettenreicher, als man in Deutschland oft meint“, ist sich der Weinexperte Guido Gottwald sicher, der seit vergangenem Jahr der Berater des Weinguts Druk my niet ist. „Sie sind fruchtbetont, mineralisch und tiefgründig. Es gibt wunderbare Cuvées wie Druck my Niet T3.“ Ein besonders beeindruckendes Beispiel für ein südafrikanisches Weinmonument aus den Reben Tannat, Tinta Amarella und Tempranillo. „Europäische Rebsorten, die hier zu etwas Einmaligem vereint wurden“, macht Gottwald Lust auf dieses Gewächs. Aber auch der C 68 Chenin Blanc des Weinguts steht für sich. Ein reinsortiger, frischer Weißwein, der mit seiner klaren Mineralität besticht.

„Vielschichtige Weine wie diese stehen für eine ganz neue Weinphilosophie“, so Gottwald. Eine Maxime der Biodiversität und Nachhaltigkeit, denn die Reben auf Druk my niet gedeihen so naturnah wie möglich – und unter den wachsamen Augen des talentierten

Kellermeisters Abraham de Klerk. Ihn holten sich die beiden Quereinsteiger Dorothee und Georg Kirchner an die Seite, um diesen Neubeginn am Kap mit einem Weinfachmann zu sichern. Ein Mann, mit dem sie fast sechs Jahre lang das Weingut aufbauten, ehe sie 2007 den ersten Jahrgang abfüllten. Ein Mann, mit dem sie die gleiche Philosophie teilen. Der Geschmack und der Erfolg geben ihnen Recht. Probieren Sie selbst – denn es gibt ihre Weine neu in der Galeria Gourmet Am Marienplatz.



Der Kellermeister Abraham de Klerk begleitet die Trauben in jedem Moment der Produktion.



Eine Frage des Namens

Denn für seine exklusive Weinlinie – die Ser Guido Selection – steht der bekannte Weinexperte Ser Guido Gottwald persönlich ein. Eine handverlesene Auslese.

Seine Passion ist Wein. Sein Leben findet auf den Weingütern dieser Welt statt. Unermüdlich reist Ser Guido Gottwald um den Globus – immer auf der Suche nach den besten Weinen. „Wein ist eben seit mehr als 15 Jahren mein Lebensinhalt, meine größte Leidenschaft. Der Boden, das Klima, die Herkunft und die unterschiedlichen Persönlichkeiten der Winzer faszinieren mich immer wieder aufs Neue“, meint der gebürtige Velburger mit leuchtenden Augen. „Und all diese Komponenten vereinen sich schließlich in edlen Gewächsen. Der außergewöhnliche Geschmack ist immer die gelungene

Fusion von Rebsorte, Terroir und dem Menschen dahinter.“

Und genau diese differenzierten Feinheiten im Wein fängt der renommierte und bekannte Weinbroker und Weinexperte seit fast drei Jahren in seiner eigenen Weinlinie – der Ser Guido Selection – ein. „Ich wollte raus aus der Vergleichbarkeit und zeigen, welche Vielschichtigkeit hervorragender Wein hat. Dabei steht meine Person im Vordergrund.“ Denn dank seiner jahrzehntelangen Erfahrung, seinem Wissen und nicht zuletzt seiner Präsenz als Wein- und Restaurantkritiker im Radio und Fernsehen ist es Guido Gottwald



Gemeinsam mit der Firma Stölzle entwickelte der Weinexperte die Kelchgläser der Linie Quadrophil, die durch ihre elegante und stilvolle Form und ihre feine Glasstärke die Weine der Ser Guido Selection der Selection optimal entfalten.

möglich, diesen gesammelten Wein-Schätzen Gehör zu verschaffen.

So sind in seiner Selection aus 30 verschiedenen Weinen und auch Bränden zehn namhafte Spitzenwinzer und ein mehrfach ausgezeichnete Destillateur versammelt. Alle Weine sind von ihm persönlich ausgesucht und teils mit cuvéesiert. „Der Dialog mit dem Winzer beginnt bereits im Weingarten ... bei den Lagen, den Reben.“ Und endet in der Flasche. Wie zum Beispiel beim



In der Ser Guido Selection vereinen sich beste Trauben und bestes Knowhow zu Weinen, die begeistern.

Riesling Westhofen des großartigen Rieslingspezialisten Philipp Wittmann oder der Cuvée aus Chardonnay und Weißburgunder vom aufgehenden Winzer-Stern Jochen Dreissigacker. Auch der Romagna Sangiovese Superiore von Gottwalds eigenem italienischen Weingut Montaia ist ein Herzstück dieser erlesenen Selection.

„Weine mit Seele eben, hinter denen wahre Leidenschaftstäter stehen“, meint der 45-Jährige stolz. Und der Erfolg gibt ihm Recht. Denn binnen dieser Jahre wurde die Ser Guido Selection so erfolgreich, dass sie mit der Gold-Linie Zuwachs bekommen hat. „Die Selection besticht generell durch ein umwerfendes Preis-Leistungs-Verhältnis, doch in der Gold-Serie legen wir noch einen drauf.“ Sie ist sozusagen die Kirsche auf der Sahnetorte. „Wenn ich da an den französischen Williams-Brand von Meister-Destillateur Siegfried Herzog denke, der im Barriquefass vollendet wird und auf nur 180 Flaschen limitiert ist – dann ist das schon etwas Einmaliges!“

Das Wissen, dass dieser einmalige Geschmack sein ganzes Potenzial nur in dem richtigen Glas vollenden kann, war der Anstoß für die Ser Guido Selections-Gläser. Gemeinsam mit der Firma Stölzle entwickelte der Weinexperte Kelchgläser, die durch ihre elegante und stilvolle Form und ihre feine Glasstärke die Weine der Selection optimal entfalten. Und damit schließt sich der Kreis, denn der Passionist hat mit seiner Selection eines mehr als bewiesen: dass Wein die Handschrift von Mensch und Natur – und alles andere als vergleichbar ist.



Dies sind die Gesichter hinter der Ser Guido Selection: wahre Leidenschaftstäter.

Aus einer Hand – aus einer Familie

Das Traditionsweingut Miguel Torres steht für Pioniergeist, Erfahrung, Qualität, Nachhaltigkeit und Familie. Starke Säulen, die sich in charaktervollen Weinen widerspiegeln.

Große Weine entstehen bereits an den Rebstöcken. Eine Devise, nach der das Weingut Miguel Torres von jeher arbeitet – im Einklang mit der Natur. Denn nur so war es möglich eine Weingeschichte zu schreiben, die bereits im 17. Jahrhundert erste Wurzeln schlug.

Eine Weingeschichte, die auf den Schultern einer einzigen Familie ruht. Wohl daher sind das Bewusstsein für die Ressourcen und der Gedanke an Nachhaltigkeit und Innovation so groß. Man behält den Blick auf die Erhaltung für die nächste Generation.

Eine Weingeschichte, die auf den Schultern einer einzigen Familie ruht. Wohl daher sind das Bewusstsein für die Ressourcen und der Gedanke an Nachhaltigkeit und Innovation so groß. Man behält den Blick auf die Erhaltung für die nächste Generation.

Doch in dieser Torres-Generation stand bis Ende des letzten Jahres ein Mann an der Spitze des Familienunternehmens, der sich wie kein anderer Winzer um den spanischen Qualitätswein verdient gemacht hat: Miguel A. Torres. Ein Visionär, der sich mit größtem Respekt für Weinbautraditionen u. a. um ein engagiertes Eintreten im ökologischen Weinbau verdient gemacht hat. Auszeichnungen als „Man of the Year“ im britischen Fachmagazin Decanter, „Personality of the Year“ im Wine International und Preise für Torres als „Green Company of the Year 2010“ zeigen, welchen Eindruck dieser Mann hinterlassen hat. Einer, der die Weinwelt wahrlich geprägt und verändert hat.

Nun ist es an seinen Kindern, dieses große Erbe, fortzuführen. Ein beeindruckendes Erbe dessen Wiege im katalanischen

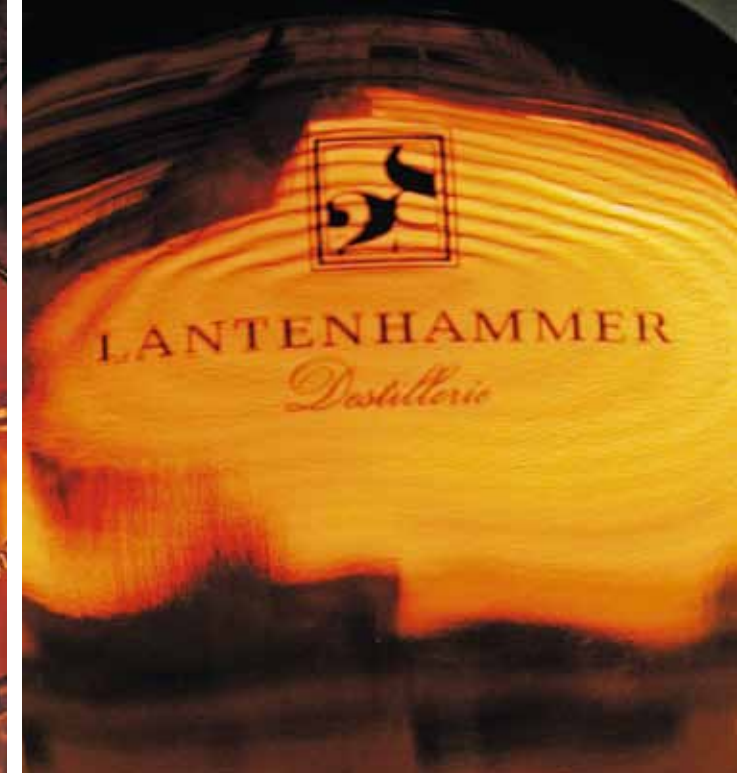
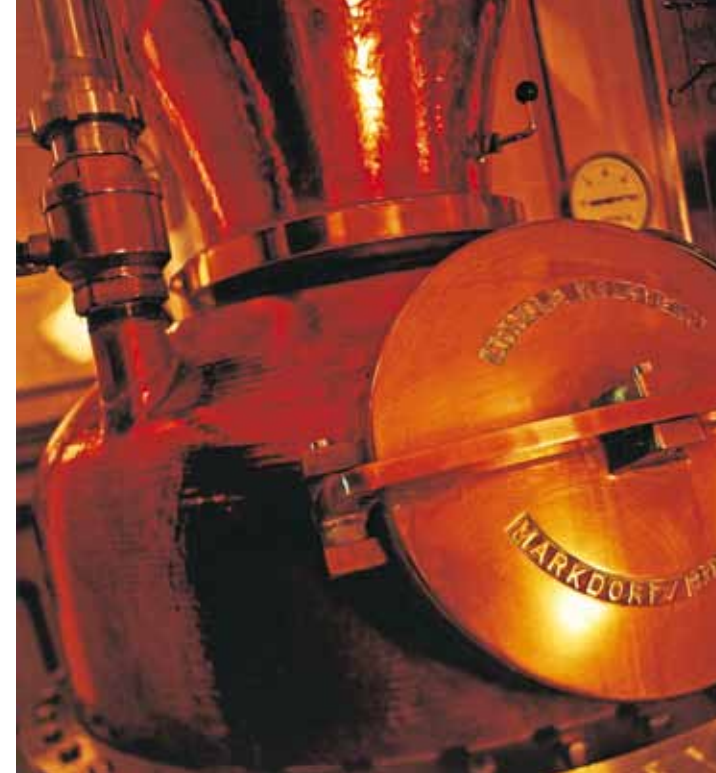


Große Weine werden bei Torres von den Wurzeln der Weinberge – und der Familie getragen.

Penedès begründet ist. Im Laufe der Jahrzehnte sind die eigenen Rebflächen in der spanischen Region Katalonien auf über 1.700 Hektar Weinberge angewachsen. Hier wird schonend und qualitätsorientiert mit dem Einsatz modernster Techniken gearbeitet. Denn das Geheimnis der Erzeugung großer Torres-Weine liegt eben in den besten Rebsorten, die in den richtigen Böden und Klimazonen gepflanzt wurden. Insgesamt drei Klimazonen spiegeln sich in den spanischen Weinen von Miguel Torres wider – sie reichen von Penedès zum Priorat und von Mas La Plana bis nach Milmanda.

Mit diesem sensiblen Blick auf das Wohl der Trauben entstehen Weine wie der Mas La Plana – benannt nach dem Weinberg, auf dem er gedeiht. Ein großer Torres-Vertreter mit fast mystischem Status. Ein Cabernet Sauvignon, der vor dunklem Kirschrot im Glas und einem eleganten, zarten Duft nach Trüffel und Vanille in der Nase strotzt. Aber auch Weine wie die Cuvée Gran Sangre de Toro, die mit einem dezenten fruchtig-würzigem Bouquet und warmen Holznoten verführt – und begeistert.

Weine, die für Geschichte stehen und für exzellenten Genuss, den Sie in der Weinabteilung der Galeria Gourmet Am Marienplatz finden!



“Grüne” Destillate

Das Geheimnis eines besonders intensiven Fruchtaromas im Brand liegt in einem ausgelassenen Arbeitsschritt: dem Filtern. So für Sie entdeckt in der Destillerie Lantenhammer.



Wenn es um die Verwandlung von reifen Früchten in einen edlen Brand geht – dann führt uns der Weg an den Schliersee. Im Herzen der bayerischen Alpen brennt die Familie Stetter seit 1928 in ihrer Destillerie Lantenhammer herausragende Brände in vielfach ausgezeichnete Premiumqualität – und das noch in echter Handarbeit. Denn die enge Verbindung zum Produkt ist hier von jeher Garant für Qualität. Doch beim intensiven Kontakt zum Obst kommen auch Ideen auf, und zu einem besonderen Novum geführt haben: die ungefilterten Brände.

„Der Gedanke kam im Zuge der grünen Welle, die ja absolut im Trend liegt“, erzählt Destillateurmeister Tobias Maier. Zu einem Zeitpunkt, in dem ein naturtrüber Apfelsaft als besser, aromatischer und auch gesünder angesehen wird. „Das ist der beste Vergleich, denn unsere ungefilterten Brände sind ebenso intensiver im Geruch und im Geschmack.“ Das liegt daran, dass die feinen Fruchtpartikel, die nach dem Destillieren und Reifen

noch im Brand vorhanden sind, vor der Abfüllung in die Flasche nicht herausgefiltert werden. Zwar ist das Endprodukt somit nicht gänzlich klar, aber der authentische Fruchtcharakter im Brand wird noch schmeckbarer.

„Im Grunde war früher jeder Brand ungefiltert“, erinnert sich Maier. „Doch dann kam die Industrie und meinte, er sehe klar schöner aus.“ Dass beim Filtrieren aber auch ein besonderes Herzstück verloren gehen kann, war nicht unbedingt wichtig.

„Im Grunde war früher jeder Brand ungefiltert“, erinnert sich Maier. „Doch dann kam die Industrie und meinte, er sehe klar schöner aus.“ Dass beim Filtrieren aber auch ein besonderes Herzstück verloren gehen kann, war nicht unbedingt wichtig.

Zurück zu den Wurzeln heißt es somit bei Lantenhammer, und damit ist die Familienbrennerei auf einem einmaligen Weg. Wobei der Anfang aller Brände der gleiche ist: Tobias Maier kauft das baumgereifte Obst ausschließlich von kontrollierten Vertragsbauern – dort, wo es am besten gedeiht. Dafür reist er selbst durch Europa, um den Bauern persönlich seine hohen Ansprüche zu vermitteln. Verarbeitet wird das pure Obst – ohne Zusätze. Nach der langsamen und aromaschonenden Destillation folgt die jahrelange Reifung in alten Steingutbehältern. Anschließend werden die Brände mit natürlichem Quellwasser auf Trinkstärke eingestellt – und nun eben nicht mehr gefiltert.

„Wir versuchen nach und nach jede Frucht auch als ungefilterten Brand anzubieten“, so Maier. Doch Williams Christbirne, Mirabelle, Himbeere und ganz neu Sauerkirsche und Vogelbeere zeigen schon jetzt, wie sie ungefiltert im Brand durch Aromenfülle und natürliche Milde begeistern.

Gin – das Revival des Kultgetränks

Die klassische Barkultur erlebt eine Renaissance und rückt damit eine beliebte Spirituose in eine neues Licht: den Gin.



Noch nie gab es so viele unterschiedliche und neue Gin-Sorten wie im Moment. Dabei ist die Wacholder-Spirituose seit fast 500 Jahren im Trend. Bereits im 17. Jahrhundert hatte Gin – dessen Wurzeln in den Niederlanden liegen – seine Anhänger. Damals war er noch als Genever oder Jenever bekannt, zu Deutsch Wacholder. Seine Basis ist ein hochprozentiger Agraralkohol aus Getreide oder Melasse. In ihm werden die typischen Wacholderbeeren und weitere Kräuter, Früchte und Gewürze eingelegt, die jedem Gin seine individuelle Note verleihen. Nach der erneuten Destillation wird er mit Wasser auf Trinkstärke gestreckt und – oft in Mixgetränken – genossen. Welchen Gin die Mitarbeiter der Weinabteilung am liebsten genießen – und warum –, verraten sie Ihnen hier.

Oliver Hebert genießt ...

The Duke Munich Dry Gin

„Ein edles Produkt fängt mit der Auswahl seiner Zutaten an. Diesen Leitspruch der zwei Münchner Gin-Produzenten Daniel und Maximilian kann ich nur allzu gut verstehen und wiedergeben!“

„Als bio-zertifizierter Betrieb bezieht The Duke seine Kräuter und Gewürze aus rein biologischem Anbau. Die vollmundigen Aromen unbehandelter Wacholderbeeren haben dazu den Ausschlag gegeben. Hinzukommen Koriander, Zitronenschalen, Angelikawurzel, Lavendelblüten, Ingwerwurzel, Orangenblüten, Kubebeinpfeffer, so dass insgesamt 13 ausgesuchte Kräuter und Gewürze diesen Gin vollenden. Um die Verbundenheit mit der bayerischen Heimat auch in dem Gin zu verewigen, wurde die geniale Idee, Hopfenblüten und Malz in den Destillationsprozess mit einzubinden umgesetzt. Daraus entsteht ein einzigartiges Gin-Aroma, das es so kein zweites Mal mehr gibt! Ich mag die enorm milden und sehr intensiven Duftnoten, die diesen Gin bestimmen. Wobei der Wacholder deutlich im Hintergrund ist, so dass die Aromen von Zitrus, Mandarine und Orange dominieren.“



Jan Lemke mag ...

The London Gin No. 1 Original Blue Gin

„London at it's best: The London Gin No. 1 ist ein Gin mit typisch britischem Charakter. Er erinnert an den in England so beliebten Earl-Grey-Tee: weich und niveauvoll. Im Abgang intensivieren sich alle Noten und verwandeln ihn zu einem erfrischend bitteren Getränk.“

„Seine Wurzeln liegen ganz klar in London: Die Quelle des verwendeten Wassers befindet sich im Norden Londons, das Getreide ist aus England, und auch die dreifache, sehr langsame Destillation in Kupferkesseln findet in London statt.

Doch erst die zwölf ausgesuchten Kräuter und Gewürze, die nach alter Rezeptur hinzugefügt werden, machen diesen Gin unverkennbar: Wacholder aus Dalmatien, Schwarze Johannisbeeren aus Hongkong, Zimt aus Sri Lanka, Koriander aus Marokko, Orangen- und Zitronenschalen sowie Iriswurzeln wachsen in Italien, aus den französischen Alpen kommen die Angelikawurzel und das Bohnenkraut, die Mandeln sind aus Griechenland, Bergamotte aus Bergamo, dazu noch türkisches Lakritz.

Da mich viele Kunden fragen, woher die aquamarinblaue Farbe des Gins kommt, möchte ich dieses Geheimnis für jedermann lüften: Es ist Gardenien-Extrakt!“

Robin Berner präferiert ...

The Botanist Islay Dry Gin

„Islay – das kennen die meisten nur im Zusammenhang mit Whisky. Aber nun gibt es auch einen „I-la“ (ausgesprochen Islay) Gin. Die Bruichladdich Destillerie wagt sich vor und macht ihre Sache gut.“

„Dabei ist die Zusammensetzung dieses Gins äußerst ungewöhnlich. Für die klassischen Gin-Aromen sorgen Koriandersamen, Iriswurzel, Schwertlilienwurzel, Orangenschale, Lakitzwurzel, Zimtrinde, bestimmte Wacholderzapfen und Kassiarinde. Doch zum einmaligen Islay-Gin wird er erst durch weitere 22 handgeerntete heimische Islay-Wildkräuter wie u. a. Apfelminze, Birkenblätter, Mähdesüß, Ginsterblüten und Weißklee. Die langsame und sanfte Pot-Stil-Destillation entlockt den Botanicals die besondere Aromenvielfalt und eine auffällige Komplexität. In der Nase findet man keine unangenehmen Alkoholnoten, was den Gin sehr mild wirken lässt. Wobei das Wacholderaroma schon beim Öffnen der Flasche mit unglaublicher Intensität ausströmt. Dieses paart sich mit einer süßlichen Vanillearomatik. Im Abgang ist The Botanist sehr cremig und auffallend lang. Mir gefällt der etwas erdige und extrem reine Geruch und Geschmack, ein Gin für Puristen!“



Wenn es etwas Besonderes sein darf

Für alle, die die wohlrig wärmenden Stunden des Frühjahrs mit einem prickelnd-kühlen Schluck begrüßen möchten, hat Sandro Rödel – Barkeeper auf Gut Ising am Chiemsee – die Trends der Barszene eingefangen und in exklusiven, köstlich-erfrischenden Cocktails vereint.

Raus aufs Land? Die Berge, den See und die frische Luft genießen? Gut eine Autostunde von München entfernt liegt – im beschaulichen Postkartenidyll des Chiemgaus – Gut Ising. Ein Traditions- und Wellnesshaus mit einer über 1220 Jahre alten Geschichte. Auf 170 Hektar erstrecken sich hier kilometerlange Alleen, Wälder, der 9-Loch-Golfplatz, Poloplätze und die Country-Cross-Strecke. Das stattliche Herrenhaus und die sieben Gutshäuser laden zum Wohnen im modernen Landhausstil ein. Zudem zog in Haus Nummer 8 vor knapp zwei Jahren der 2.500 m² große, neue Wellnessbereich ein – ein edles und zugleich warmes Refugium für Geist und Seele, das die dritte Säule im einzigartigen Sport-, Spa- & Dine-Konzept des Hauses bildet.



Er ist der Mann hinter der Bar auf Gut Ising: Der diplomierte Barkeeper Sandro Rödel weiß, was im Glas ankommt.

Eiszeit 2.0

„Ideal auch als Erfrischung zwischen den Gängen eines Menüs!“

- 4 cl Wodka-Zitronengras-Infusion
- 4 cl Zitronensaft
- 2,5 cl Holunderblütensirup
- 1,5 EL weißer Rohrzucker
- 100 g Eiskwürfel
- Champagner zum Auffüllen
- Garnitur: getrocknete Zitronenzesten

Zubereitung: Alle Zutaten – bis auf den Champagner – in einem Aufsatzmixer mit etwas Eis mixen. Solange Eis hinzufügen, bis die Masse sorbetartig ist. Mit einem Löffel in ein Glas häufen, mit Zitronenzesten garnieren und mit Champagner auffüllen.

Tipp: Für die Wodka-Zitronen-Infusion einen halben Liter Wodka mit 12 Stangen kleingeschnittenem Zitronengras in einem Mixer pürieren. Drei Stunden ziehen lassen, passieren und in einer Flasche kühl lagern.



Apple Rosi

„Herrlich fruchtig – ein perfekter Pre-Dinner-Aperitif.“



- 5 cl Botanist Gin
- 4 cl frisch gepresster Grapefruitsaft
- 4 cl Cranberrysaft
- 4 cl grünes Apfelpüree
- 1 Spritzer TBT Tonic Bitter
- 1 Rosmarinzwig
- Garnitur: Rosmarinzwig, Grapefruitzesten, Eiskwürfel

Zubereitung: Alle Zutaten in einen Shaker geben und kräftig mixen. Doppelt durch ein feines Sieb in ein Glas mit Eiskwürfeln abseihen, so dass keine Fruchtpartikel im Cocktail zurückbleiben. Mit Rosmarin und Grapefruitzesten garnieren.



Gut Ising: ein Haus mit Tradition, dass im 21. Jahrhundert angekommen ist.



Fruity Hemingway

„Mit diesem Cocktail sollten Sie den Abend beschließen.“

- 3 cl Havanna Club Rum, 3 Jahre alt
- 3 cl Havanna Club Rum, 7 Jahre alt
- 3 cl hausgemachter Himbeeressig
- 2 cl Zuckersirup
- Garnitur: schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung: Alle Zutaten im Shaker kräftig mixen, dann über zwei Siebe in ein Martiniglas abseihen. Mit frischem Pfeffer aus der Mühle garnieren und servieren.

Tipp: Für den selbst gemachten Himbeeressig nehmen Sie 1 Kilo frische Himbeeren, geben sie gemeinsam mit einem halben Liter mildem, weißen Essig in ein Gefäß. Dieses verschließen Sie und lassen die Früchte 24 Stunden darin ziehen. Anschließend passieren Sie den Ansatz durch ein Sieb, so dass ein beerig roter Essig-extrakt übrig bleibt. Diesen kühl lagern. Hält bis zu einem Monat.



Tagsüber kann man auf Gut Ising mit Blick auf die Alpen golfen oder die Natur auf dem Rücken der Pferde erleben. Abends genießt man dann feinste Kulinarik im Gourmetstüberl Usinga, in dem der junge Chefkoch Roland Schön Feinstes aus regionalen Produkten zaubert.

Doch vor, während und nach dem Menü treffen sich die Gäste des Hauses bei ihm: Sandro Rödel. Denn der diplomierte Barkeeper kennt die Trends der Bar-Szene. Wer bei ihm an der Bar Platz nimmt, bekommt feinste Cocktail-Kreationen mit dem gewissen Etwas. „Frozen Cocktails und der Cuisine-Style liegen klar im Trend“, weiß er. Immer öfter sind Sorbets, Kräuter und frische Früchte Bestandteil in Cocktails. Wie das schmeckt? Probieren Sie es selbst aus! Sandro Rödel hat exklusiv für die Galeria Gourmet Am Marienplatz drei Frühlingcocktails kreiert, die Sie begeistern werden. Die Rezepte sind jeweils für einen Cocktail berechnet.

Saucen zum Verlieben

Die Münchner Suppenküche ist seit 30 Jahren die kulinarische Institution für alles, was man löffeln kann. Nun steht sie Pate für eine neue Saucenlinie, die es exklusiv in der Galeria Gourmet Am Marienplatz gibt.



Manfred Kneifel und Pontus Frei stehen für die neue Generation der Münchner Suppenküche und ihre Zukunft ... und auch für den feinen Saucengeschmack, den es nun in der Galeria Gourmet Am Marienplatz zu genießen gibt.

Was wäre frische Pasta ohne eine delikate Sauce? Eben einfach nur eine Nudel. Doch dank dem Spürsinn der Experten in der Galeria Gourmet Am Marienplatz feiern Teigwaren nun eine köstliche Liaison mit den neuen Pastasaucen aus der Münchner Suppenküche.

Bereits seit 2007 arbeiten die beiden Genuss-Urgesteine der Stadt eng zusammen. „Damals waren wir die ersten Hersteller in Deutschland, die frisch gekochte Suppen im praktischen To-go-Becher anboten“, erinnert sich Manfred Kneifel, Vertriebsleiter der Münchner Suppenküche. Und auch damals nahm man in der Galeria Gourmet Am Marienplatz die Vorreiterrolle ein. „Die Gourmetabteilung war unser erster Kunde für diese Produktlinie. Eine tolle Chance für eine kleine Manufaktur, wie wir es sind“, freut sich Kneifel noch heute.

Nun wird die Zusammenarbeit mit einer exklusiven Saucenlinie fortgesetzt, die es frisch zubereitet im SB-Bereich gibt.

„Die Betonung liegt dabei ganz klar auf frisch“, sagt der 35-jährige Vertriebsleiter deutlich. Schließlich liegt genau darin die Erfolgsphilosophie der Münchner Suppenküche: Alles wird frisch aus regionalen Grundzutaten gekocht – ohne jeglichen Zusatz von Geschmacksverstärkern, Farb- oder Konservierungsstoffen. Einzig der pure Geschmack zählt. „Im Grunde kochen wir wie jede Frau zu Hause ... nur eben in einem größeren Topf“, schmunzelt der gebürtige Münchner. „So ist es schon immer gewesen – und so wird es auch immer sein.“



Alles wird frisch aus regionalen Grundzutaten gekocht – ohne jegliche Zusätze. „Im Grunde kochen wir wie jede Frau zu Hause ... nur eben in einem größeren Topf. So ist es schon immer gewesen – und so wird es auch immer sein.“

Rückblick: Vor genau 30 Jahren bewarb sich ein Münchner Metzger und Viehhändler um einen Stand auf dem weltberühmten Viktualienmarkt. Eigentlich wollte er dort einen Würstl-Stand eröffnen. Doch diesen gab es schon. Da erinnerte er sich an die alte Tradition der Auskochküchen, die in schlechten Zeiten für arme Leute immer eine heiße Suppe bereithielten. Die Idee der Münchner Suppenküche war geboren und zog im heutigen Stammhaus auf dem Viktualienmarkt ein. Eine Idee, die in diesem Jahr ihr 30-jähriges Jubiläum feiert. „Und das als Familienunternehmen mit drei Filialen und 42 Mitarbeitern.“

Grund genug, ein neues Kapitel in der Unternehmensgeschichte aufzuschlagen und das regionale Sortiment in der Galeria Gourmet Am Marienplatz zu stärken. „Von nun an gibt es vier köstliche Saucen aus der Münchner Suppenküche, die mit viel Liebe von uns gekocht werden“, meint der leidenschaftliche Koch und Produktentwickler Pontus Frei stolz. Im Angebot sind eine Napoli-Sauce – der Tomaten-Klassiker –, eine Käse-Sahne-Sauce mit einem Schuss Riesling, eine pikante Arrabiata- und eine Bolognese-Sauce. „Diese gibt es sogar wahlweise mit Fleisch oder

als vegetarische Version mit Grünkern.“ Die Zutaten dafür bekommen sie von ihren „Nachbarn“. Denn die Produktion der Lebensmittelmanufaktur liegt auf dem Gelände der Münchner Markthallen, auf dem sich sowohl der Schlachthof als auch der Großmarkt befinden. Die ideale Basisstation, um Genuss zu schaffen – und stets neue Inspiration zu finden.

„Diese setzen wir dann sehr schnell im Topf um“, grinst Manfred Kneifel verschmitzt. „Erst wird gekocht, dann in kleiner Runde probiert, verfeinert, in großer Runde probiert und dann für gut befunden.“ So entstehen Suppen, Dressings und eben auch die neuen Pasta-Saucen, die die Krönung auf den frischen Pastavariationen der Galeria-Gourmet-Eigenmarke sind.

„Im nächsten Schritt kreieren wir dann auch drei Saucen zu Fisch für die Gerichte in der Austerbar und natürlich den SB-Verkauf. Eine Dill-, eine Weißwein- und eine Senfsauce“, so Pontus Frei. Jede hausgemacht in der Zenettistraße und jede ein Stück Münchner Genuss-Geschichte. „Saucen mit dem weiß-blauen Herz – die muss man einfach lieben“, ist sich Manfred Kneifel sicher. Und er hat Recht.



Das Stammhaus am Münchner Viktualienmarkt.

Geschmack ist Vertrauenssache!

Die Seafoodbar in der Galeria Gourmet Am Marienplatz ist ein beliebter Treffpunkt. Kenner wissen längst warum: Hier bekommt man besten Fisch und Meeresfrüchte – täglich frisch zubereitet!



Auch wenn man es dem modernen, maritimen Ambiente nicht ansieht – die Seafoodbar in der Galeria Gourmet Am Marienplatz hat längst Geschichte geschrieben. Schließlich war sie vor über 40 Jahren die erste Bar ihrer Art, die in einem deutschen Kaufhaus Gäste zum kulinarischen Genuss einlud.

„Und bis heute ist sie in dieser Form einmalig“, sagt Christian Fink, der Erstverkäufer der Fisch- und Delikatessabteilung. Und er muss es wissen. „Ich bin ja sozusagen von klein auf hier“, schmunzelt er mit einem Augenzwinkern. Denn der gebürtige Münchner machte bereits seine Ausbildung in dem Traditionshaus am Marienplatz. Dabei faszinierte ihn das Thema Fisch am meisten. „Und das ist bis heute so geblieben.“ Warum? Das liegt für den Experten ganz klar auf der Hand. „Zum einen, weil Fisch einfach etwas besonderes ist – leicht, gesund, vielseitig. Aber ich liebe auch die Kombination aus dem Verkauf an der Fischtheke und dem engen, persönlichen Kontakt mit unseren Gästen an der

„Die Fischsuppe ist mit Abstand der absolute Renner“.

Ihr Geheimnis liegt – wie bei allen Gerichten, die es in der Seafoodbar gibt – in der Frische und der Liebe bei der Zubereitung. „Es wird alles selbst gemacht. Wir kochen sogar den Sud eigens und passieren ihn.“

Seafoodbar. Viele kenne ich schon seit Jahren, und dieses Miteinander ist einfach wunderbar, geradezu außergewöhnlich.“

Außergewöhnlich ist auch das Angebot an Gerichten, die es in der beliebten Bar täglich frisch zubereitet gibt. Zu Beginn – vor eben



Täglich gibt es frische Austern an der Seafoodbar in der Galeria Gourmet am Marienplatz. Ein edler Genuss, den auch Christian Fink sehr gerne mag.

40 Jahren – gab es Austern, Shrimps und Matjes. Heute besteht das Angebot aus einer Speisekarte mit 40 Gerichten. Wobei sich ganz klar eines als Favorit herauskristallisiert: die Fischsuppe. „Die ist mit Abstand der absolute Renner“, weiß Christian Fink. Ihr Geheimnis liegt – wie bei allen Gerichten, die es in der Seafoodbar gibt – in der Frische und der Liebe bei der Zubereitung. „Es wird alles selbst gemacht. Wir kochen sogar den Sud eigens und passieren ihn.“ Dazu kommen dann eine geheime Würzmischung, knackiges Gemüse und der Fisch, der à la minute für jede einzelne Suppe gebraten wird.

„Guter Geschmack ist eben Vertrauenssache“, sagt der Erstverkäufer bestimmt. „Das beginnt bei uns an der Seafoodbar.“ Denn hier wird in der offenen Küche jedes Gericht

frisch vor den Augen der Gäste zubereitet. Vom Lachsfilet bis zum Kabeljau. Zu der bestehenden Speisekarte gibt es ständig wechselnde Tagesgerichte und saisonale Highlights wie die Nordsee-Miesmuscheln, die es von Oktober bis Ostern zum Wochenende hin mit einer pikanten Tomatensauce gibt.

Doch im Grunde beginnt das Vertrauen beim Einkauf, der in den Händen von Christian Fink ruht. Täglich werden Fische und Meeresfrüchte vom größten deutschen Umschlagplatz in Bremerhaven und dem mediterran Drehkreuz in Frankfurt in die Galeria Gourmet Am Marienplatz geliefert. Heimische Fische wie die Forelle kommen von ausgesuchten Züchtern. Ausgesuchte Qualität und 100 Prozent Kontrolle, das ist Christian Fink und seinem gesamtem Team wichtig. „Der

Verbraucher ist durch die ständigen Medienberichte schon genug verunsichert“, so Fink. „Wir wollen unseren Kunden das Vertrauen in das Produkt zurückgeben!“

Und dass dieses Vertrauen der Gäste da ist, zeigt sich täglich in der Seafoodbar. Denn zwischen 11 und 15 Uhr ist hier selten ein Platz frei. Dann treffen sich Stammgäste, die um das ausgezeichnete Essen wissen, und neue Genießer, die vom köstlichen Duft beim Vorbeigehen angezogen wurden. Gemeinsam stoßen sie mit einem Glas Wein an und freuen sich auf ihr ausgewähltes Gericht. „Auch bei den Weinen, die wir gemeinsam mit unseren Kollegen von der Weinabteilung ausgesucht haben, gibt es einen klaren Liebling zum Fisch“, erzählt Fink. Der Klassiker Bianco di Custoza. Da passt eben einfach alles zusammen.

ANNIVERSAIRE
175
1836 2011

L'ART DU CHAMPAGNE

Depuis 1836



POMMERY

www.vranken-pommery.de