

GALERIA

Gourmet 2012

Am Marienplatz

Ein leichter Frühlingsgruß

Sternekoch Michael Fell
begeistert mit köstlichen
Fischgerichten

Geerdet

Neu bei Galeria Gourmet:
Die eigene Weinlinie

Schokoladige Verführung

Die Trends des Jahres
für Naschkatzen



Lindt



FROHE OSTERN



Michael Fell

Liebe Leserinnen und Leser,

das Frühjahr ist für mich immer eine ganz wunderbare Jahreszeit. Dieser Neubeginn, der in allem liegt: jung, frisch und spritzig ... Diese drei Worte fangen, glaube ich, die erste Saison im Jahresverlauf sehr gut ein. Natürlich nutze ich in so einer herrlichen Region, wie dem Tegernsee, auch gleich die ersten warmen Sonnenstrahlen, die Körper und Geist beleben und die Fantasie beflügeln. Bei einer kleinen Wanderung auf einen der umliegenden Gipfel, immer den Blick ins Tal und auf den See gerichtet, lasse ich gern einmal die Seele baumeln – was könnte es Schöneres geben!?

Auch aus kulinarischer Sicht freue ich mich immer sehr auf den Frühling. Denn er bietet einen unglaublichen Reichtum an tollen Produkten, die es dann frisch aus unserem wunderschönen Bundesland gibt: Kräuter, Rhabarber, Erdbeeren, Spargel, Salate, junges Gemüse u. v. m. – farbenfroh, knackig und gesund.

Dennoch, wenn ich den ganzen Tag in meiner Küche in den Egerner Höfen arbeite, tut es mir manchmal sehr gut, auszubrechen, Luft zu holen und mich neu inspirieren zu lassen. Dann packe ich meine Familie ins Auto und wir fahren in die Galeria Gourmet am Marienplatz. Wenn ich durch das reiche Angebot der Genussabteilung schlendere, die Vielfalt sehe – das knackige Gemüse, das leckere Fleisch, die Auswahl an frischem Fisch –, hole ich mir wieder ins Bewusstsein, was es alles gibt, und belebe meine Küche mit neuer Kreativität und Inspiration.

Lassen auch Sie sich inspirieren! Ich wünsche Ihnen einen charmanten Frühling,

Ihr

P.S.: Erleben Sie beim Nachkochen meiner Fischgerichte auf Seite 32/33 „Frühlingsgefühle“!

- 4** **Himmlisch süße Neuheiten:**
Die Trends von der Süßwarenmesse
- 6** **Märchenhafte Schokoladenmomente:**
Die Confiserie Lauenstein
- 8** **Küsse mit Botschaft:** Baci
- 9** **Der feine Unterschied:** Hachez
- 10** **Balsam für die Kehle:** Essige von Gölles
- 12** **Das weiße Gold:** Salz
- 14** **Schweizer Käse:** Wenn Natur auf Geschmack trifft
- 17** **Eine Frage des Alters:** Parmigiano-Reggiano
- 18** **Aus Liebe zur Landwirtschaft:** Negroni
- 20** **Mediterrane Schinken-Lust:** Ein Hochgenuss
- 22** **Manchmal muss es eben Caviar sein ...**
Rezepte unserer Mitarbeiter
- 24** **Das schönste Gefühl Italiens:**
Antipasti von D'Avitani
- 26** **Deutsche Klassiker:** Unser neues Grillkonzept
- 28** **Natur und Respekt:** Nachhaltiger Fleischgenuss
- 30** **Köstliche Grillmomente:**
Mediterrane Spezialitäten von AIA
- 32** **Frühlingsgefühle:** Fischgerichte von
Sternekoch Michael Fell
- 34** **Der Genuss der Inseln:** Das Weingut Firriato
- 36** **Geerdet:** Die Weine der Galeria Gourmet
am Marienplatz
- 38** **Alpine Weinklasse:** Weine aus den Dolomiten
- 40** **Bayern brennt:** Lantenhammer
- 42** **Backen mit Beeren:** Andrea Schirmaier-Huber
- 44** **„Eine super Sache!“** Neues aus Mayer's
Bistro & Weinbar
- 47** **Die Flächenmanagerin:** Immer für Sie da!

IMPRESSUM

Eine Sonderveröffentlichung, herausgegeben von
Galeria Kaufhof am Marienplatz, Kaufinger Straße 1–5,
80331 München, Telefon 089 / 2 31 85 -0
Geschäftsführer: Reimund Baumheier
Leitung Redaktion/Produktion/Gestaltung: Harald Illmaier
Abteilungsleiter Galeria Gourmet: Thorsten Hohnheit
Redaktion: Anja Hanke
Gestaltung: Michèle Hofmann
Fotos: Galeria Kaufhof, Jelena Moro, Marken der Hersteller,
Koelnmesse GmbH, Alois Gölles Essigmanufaktur, Käse aus der
Schweiz, iStockphoto, Fotolia.com, Thomas Söllner, Printemps
Druck: J.Fink Druck GmbH, Schönbergstrasse 34,
Postfach 3103, 73760 Ostfildern

Himmlich süße Neuigkeiten

Einmal im Jahr findet in Köln die ISM – die größte und wichtigste internationale Süßwarenmesse statt. Weit über 1.500 Aussteller aus aller Welt präsentieren hier ihre süßen Neuheiten und Trends. Klar, dass Benjamin Gartner für seine Kunden in der Galeria Gourmet am Marienplatz dort nach besonderen Genussmomenten auf der Suche ist. Im Gepäck hat er viele besondere Kreationen, die in den nächsten Monaten die Regale der Süßwarenabteilung erobern werden.



Herr Gartner, worauf achten Sie, wenn Sie als „süßer Foodhunter“ für die Galeria Gourmet am Marienplatz unterwegs sind?

Ganz persönlich achte ich auf Produkte, die „handmade“ sind. Produkte, bei denen man sieht, dass jemand sie wirklich noch handwerklich produziert. Und natürlich bin ich immer auf der Suche nach Produkten, die kein anderer hat. Da setze ich dann als Erstes an und versuche für unsere Kunden, die Nase vorn zu haben.

Wie sind Produkte, die Sie begeistern?

Ich bin gelernter Konditor und habe einen geschulten Geschmackssinn – besonders, wenn es um Schokolade geht. Da bin ich sehr kritisch. Nur wenige Produkte stechen für mich aus der Masse hervor. Ich achte auf die Konsistenz, den Schmelz, das Aroma, die Süße. Erst, wenn all das perfekt harmoniert, ist es ein interessantes Produkt für mich!

Haben Sie solch interessante Produkte auf der ISM entdeckt?

Einen absoluten Wow-Effekt hatte ich bei den laktosefreien Produkten von Heilemann. Sie haben Süßwaren geschaffen, die absolut rund sind, obwohl hier der Milchanteil fehlt, der ja gerade bei Schokolade wichtig ist. Auf diese Artikel, die bei uns ab September erhältlich sind, freue ich mich sehr, denn die Nachfrage nach laktosefreien Produkten ist groß – und wir sind die Ersten, die diese Pralinen haben werden.

Schon jetzt führen wir allerdings die Buttermilchtrüffel von Heilemann. Ein Traum, absolut fruchtig und frisch. Es ist, als trinke man Buttermilch, die zum Beispiel nach Maracuja oder Pfirsich schmeckt und sich mit der Schokoladenhülle vereint. Klasse für den Sommer, besonders gekühlt!

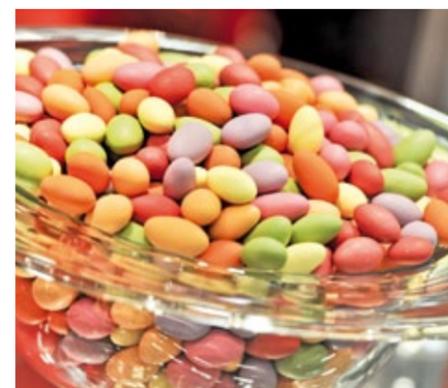
Und Ihr Highlight im Marzipan-Bereich?

Ganz klar das Apfel-Marzipanbrot von Niederegger! Das hat mich richtig umgehauen. Einfach genial: Apfelstücke, Rosinen, ein Hauch Zimt und dazu das feine Marzipan umhüllt von Schokolade. Ein absoluter Hochgenuss – und das ganz ohne Konservierungsstoffe.

Wo gehen die süßen Trends hin?

Ein klares Augenmerk richtet sich wirklich auf handgemachte Produkte, Bio-, Fairtrade- und sortenreine Schokoladen. Auch im Bereich der Aufmachungen ist viel Bewegung. Es wird farbenfroh, aber dennoch elegant und klassisch. Mitbringsel oder Dankeschön-

Apfelstücke, Rosinen, ein Hauch Zimt und dazu das feine Marzipan umhüllt von Schokolade. Ein absoluter Hochgenuss.



artikel sind stark im Trend. Hier setzen wir auf Firmen wie Heilemann, Niederegger und Wagner. Geschmacklich punkten vor allem Kreativität und exotische Gewürze.

Exotische Gewürze?

Absolut. Zum Beispiel der Ingwer-Baumkuchen von Schwermer. Die perfekte Verbindung des klassischen Baumkuchens mit der exotischen Schärfe des Ingwers. Sehr köstlich!

Das klingt alles nach vielen Kalorien?

In erster Linie geht es doch um den Genuss! Aber ich habe auf der Süßwarenmesse auch

Schokoladen und Pralinen mit Stevia entdeckt. Einem süßen Kraut, das als Zuckersatz dient und keine Kalorien hat. Allerdings ist es 300-mal süßer als Zucker und daher auch nicht so leicht einzusetzen. Für unseren Geschmack sind diese Produkte noch nicht ausgereift genug. Aber wir bleiben natürlich dran und suchen weiter.

König ist und bleibt aber die Schokolade?

Ja, und genau darauf richtet sich auch unsere Eigenmarke „Galeria Gourmet“. Wir haben verschiedene Hersteller gefunden, die für uns Kreationen schaffen, die es so sonst nirgends

gibt. Zum Beispiel Schokoladenlakritze, umhüllte Amarettini und süße Italiener. Hier steht ganz klar der hohe Anspruch an die Qualität und die Nachhaltigkeit im Vordergrund.

Seit wann gibt es die Marke „Galeria Gourmet“?

Etwa ein halbes Jahr. Es war uns wichtig, die extrem hohen Maßstäbe, die wir an ein Produkt haben, aus eigener Hand umsetzen zu können. Außerdem sind wir immer auf der Suche nach besonderen Ideen, mit denen wir unsere Kunden begeistern können.

Märchenhafte Schokoladenmomente

Der Name „Confiserie Lauenstein“ ist der Inbegriff für höchste Trüffel- und Pralinenkompetenz.

Es war einmal ... So fangen Kindermärchen meist an. Doch wenn man sich auf den Weg zur Confiserie Burg Lauenstein macht, scheint es fast, als reise man in die Welt der Gebrüder Grimm: Die dunklen Tannen des Frankenwalds, schieferbedeckte Häuser, kleine verschlafene Dörfer. Man möchte glauben, an der nächsten Biegung erwartet einen das Pfefferkuchenhaus von „Hänsel und Gretel“. Gar nicht so weit gefehlt – man wird verführt. Doch das von feinsten Schokolade. In einer alten Getreidemühle, am Fuße einer heroischen Burg liegt die Heimat erlesener Pralinen- und Trüffelkreationen.

Bezaubernd, das ist wohl das erste Wort, das einem einfällt, wenn man die Confiserie betritt. Geheimnisvoll das Wort, das einem beim Genuss eines der kunstvollen Pralines in den Sinn kommt. Begeistert, wenn man ein zweites nascht. Denn jedes der liebevollen Schokoladenkunstwerke überrascht mit seiner harmonischen und exquisiten Komposition.

So ist es kaum ein Wunder, dass die Kreationen der Confiseure zwar in der beschaulichen Gegend um die Fischbachmühle ihren Ursprung haben, aber doch anspruchsvolle Kenner auf der ganzen Welt überzeugen. Von Singapur bis Dubai, von den USA bis in die Galeria Gourmet am Marienplatz.

„Es ist ein langer Prozess“, erzählt der Geschäftsführer der Manufaktur Thomas Luger, „von der Idee bis zur Produktion.“ Nur allerbeste, sorgfältig ausgewählte Rohstoffe, wie Lübecker Marzipan, belgische Schokolade, frische Sahne, cremiger Nougat, aromatische Nüsse, Früchte und Gewürze finden ihren Weg in das erlesene Lauensteiner Sortiment. „Für uns zählt nur der höchste Anspruch, denn nur das Beste ist gut genug für unsere Kunden.“ Unter dieser „Chocolosophy“ entstehen über 170 unterschiedliche Gaumenversüßer von Trüffeln bis hin zu Pralinen und Tafelschokoladen.

In Anbetracht dieser Vielfalt und der jährlichen Produktionsmenge schwindet das

beschauliche Bild der Heintzelmännchen-Naschwelt und man stellt sich unweigerlich riesige Maschinenstraßen vor, von denen die einzelnen Produkte im Sekundentakt ausgestoßen werden. Doch bei Lauenstein ist das nicht so. Zwar gibt es auch hier große Tanks mit perfekt temperierter Schokolade und automatische Fertigungsstrecken, anders wäre die Produktion nicht zu bewerkstelligen. Aber der Ursprungsgedanke der Confiserie – die alte, traditionelle Kunst der einzigartigen Handarbeit – wird auch heute noch bei Lauenstein akribisch und leidenschaftlich gelebt.

Davon können sich die Besucher der „Gläsernen Manufaktur“ selbst überzeugen. Denn bei Lauenstein können neugierige Naschkatzen den Confiseuren über die Schulter gucken: Konfektförmchen, handverlesene Nüsse, feinste Weinbrände und Liköre aus regionalen Brennereien, kunstvolle Zuckerformen, über Nacht kristallisiert – überall spürt man die Liebe zu süßen Genussmomenten,

Die Kunst der Confiserie: feinste Grundprodukte, Handarbeit und viel Liebe.



Die alte, traditionelle Kunst der einzigartigen Handarbeit – wird auch heute noch bei Lauenstein akribisch und leidenschaftlich gelebt.

die die Lust nach mehr entfachen. „Genau das ist Schokolade für mich“, meint Thomas Luger, „ein absolutes Genussmoment: Am liebsten lasse ich sie ganz langsam auf der Zunge zergehen und trinke dazu ein gutes Glas Wein. Dabei kann ich mich richtig entspannen!“ Vielleicht verschaffen er und seine Pralinenzauberer deswegen ihren Kunden immer wieder gern diese außergewöhnlichen Rendezvous mit den edlen Lauensteiner Kreationen. „Eine gute Confiserie muss auch eine erlesene Auswahl haben. Schließlich muss für jeden Gaumen das richtige Geschmackserlebnis dabei sein“, ist er sicher.

Erst vor Kurzem hat die Manufaktur ihr Repertoire um Tafelschokoladen erweitert. 29 Sorten mit verschiedenem Kakaoanteil – von weiß bis zu 85 % –, die jede edel und unterschiedlich verziert ist. Somit bietet die Confiserie Burg Lauenstein neben Trüffeln und Pralinen nun auch diese beliebte Schokoladennascherei.

Wenn Sie also das nächste Mal in der Galeria Gourmet am Marienplatz am Lauenstein-Regal vorbeigehen, dann denken Sie daran: Es war einmal ... purer Genuss!



3,95

Nougat-Trüffel Champagner Trüffel, 75 g



4,90

Schatzkästchen Süße Tracht 75 g



9,99

Schatzkästchen München in edler Holzkiste 175 g



13,50

Pralinenvariation Frühling 200 g



1,99

Baci Geröstete Haselnuss
4er-Packung



3,99

Baci Geröstete Haselnuss
10er-Packung



4,79

Baci Geröstete Haselnuss
200 g



5,99

Baci Geröstete Haselnuss
Geschenkdose, 250 g

Süßer Kuss mit Botschaft

Italiens beliebteste Geschenkschokolade „Baci“ erobert München – und das ganzjährig und exklusiv in der Galeria Gourmet am Marienplatz.

Es ist eine jener Geschichten, die einem unweigerlich ein Lächeln auf die Lippen legt. Diese Art von Lächeln, die zeigt, wie bezaubernd diese Geschichte ist: 1907 gründete Luisa Spagnoli gemeinsam mit ihrem Partner Giovanni Buitoni in der beschaulichen Stadt Perugia in Umbrien eine Süßwarenfirma. Hier arbeiten die beiden Chocolatiers unermüdlich, bestrebt, mit ihren süßen Naschereien ihre Kunden glücklich zu machen.

Doch als Luisa 1922 beschließt, die gehackten Haselnüsse, die bei der Produktion abfallen, künftig praktisch einzusetzen und weiterzuverwenden, legt sie damit unbewusst den Grundstein für eine nun schon fast hundertjährige Genussgeschichte: Der italienische Traum in Nuss – Baci Perugina – war geboren. Zarte, dunkle Schokolade gefüllt mit edlem Gianduja-Nougat aus eben jenen fein gehackten Haselnüssen, in der sich eine ganze geröstete Haselnuss versteckt. Von da an erobern die schmelzenden Schokoladenküsse dank ihres köstlichen Geschmacks und der sinnlichen Form rasant die Herzen der italienischen Genießer. Doch auch der Rest der Welt wird spätestens mit der Vorstellung der Baci Perugina auf der Welt handelsmesse 1939 in New York von ihnen verführt. Bald haben die raffinierten Pralines so namhafte Botschafter und Anhänger wie Vittorio Gassmann und Frank Sinatra.

Doch was macht die knackigen, schokoladigen Kreationen zum Symbol von Liebe, Freundschaft, Zärtlichkeit, Romantik und Zuneigung? Es ist ihr einmaliges Geheimnis, das sie seit fast 90 Jahren unter ihrem edlen Silbermantel mit den kleinen, blauen Sternen verbergen: Jedes Baci ist gleichzeitig auch Überbringer einer von über 150 verschiedenen, mehrsprachigen Botschaften, die zum Ausdruck bringen, was man selbst fühlt und sich vielleicht nicht zu sagen traut. So kann



„Das Herz einer Frau lässt sich nur mit Schokolade im Sturm erobern.“

Anonym

man mit den Worten, Weisheiten und Zitaten von Dichtern aus der Gegenwart und Vergangenheit zum Ausdruck bringen, was einem am Herzen liegt – und Liebe verschenken. Und das nicht nur zu den traditionell üblichen Anlässen wie Mutter- oder Valentinstag. Denn für Baci gibt es jeden Tag viele Gelegenheiten.

So ist es auch kaum ein Wunder, dass es die süßen „Küsse“ nun ganzjährig und exklusiv in der Galeria Gourmet am Marienplatz in München gibt. Für all jene Momente, in denen man etwas mit ganz viel Gefühl und Liebe sagen möchte. Wahrscheinlich hat sich Louisa Spagnoli nie erträumt, dass ihre Kreation einmal so berühmt und beliebt sein wird. Aber wenn sie es wüsste, dann würde sich ganz bestimmt ein warmes Lächeln auf ihre Lippen legen.

Der feine Unterschied...

... den man auch schmeckt! Denn wenn eine Traditionsmanufaktur nur die allerbesten Grundprodukte nimmt, ist der Gewinner klar: der Genießer.

Hoch im Norden, in Bremen, tüfteln die Chocolatiers von Hachez seit mehr als 120 Jahren daran, sich immer wieder selbst zu übertreffen. Denn sie arbeiten nach dem Leitspruch: „Von den besten Kakaobohnen zur feinsten Schokolade.“ Und so ist es kaum ein Wunder, dass bei Hachez der Manufakturgedanke noch wahrlich gelebt wird. Bis heute ist er der einzige Premiumhersteller in Deutschland, bei dem die einzelnen Arbeitsschritte der Herstellung noch unter einem Dach laufen: Vom Reinigen und Rösten der ausgesuchten Kakaobohne bis zur fertigen Schokoladenkreation. So entstehen exklusive Versuchungen, die den Genießer aus dem Alltag entführen.

Schon der Gründer des Unternehmens, Joseph E. Hachez, verarbeitete 1890 gewählte Edelkakaos aus Südamerika nach einem einfachen, aber beständigen Rezept: Das Geheimnis der edlen Schokoladenqualität liegt in der chargenweisen Röstung der Kakaobohnen, dem sorgfältigen Conchieren, bei dem die flüssige Schokolade bis zu 72 Stunden bei warmer Temperatur in der Conche gerührt wird, und den besten und naturbelassenen Zutaten. Zwei weitere wichtige Zutaten folgen: Zeit und Liebe. Noch heute steht Hachez für intensive, aber milde Schokoladenkompositionen mit einem besonders zarten Schmelz.



2,20

Feinherbe Bitterschokolade 77 %
und Edel-Vollmilchschokolade 55,5 %, 100 g



2,50

Cocktailtaler in verschiedenen
Sorten, 100 g



2,95

Milder China-Ingwer in
Edel-Zartbitter-Schokolade
2,95/100 g, 3,25/75 g



3,-

Feinherbe Bitterschokolade 70 %
und Vollmilchschokolade 45 %, 100 g



Bis 1994 kamen die Kreativ-Essige hinzu. Essige, deren namensgebende Frucht als natürlicher Geschmacksgeber in intensiven und vielseitigen Essigvarianten zum Tragen kommen.

Doch was ist das Geheimnis dieser Essige? Inmitten der fruchtbaren Obstgärten der Oststeiermark, die berühmt für ihr schmackhaftes Tafelobst ist, gedeiht ein großer Teil der Früchte in den Gölles-Gärten. Obstsorten, wie Marillen oder Kirschen, die in der direkten Umgebung nicht optimal ausreifen, kommen von kleinen, ausgesuchten Bauern aus Österreich. Kurze Transportwege, frische, beste, selektierte Früchte und das Zusammenspiel aus Natur, Wissen und Zeit – das sind Grundlagen der Gölles-Essige.

„Wir leben vom guten Obst“, sagt Alois Gölles schlicht. Dieses wird von den Steinen befreit und zu Saft gepresst. Dann folgt die erste Gärung. Aus dem Fruchtzucker entwickelt sich in einem heiklen Prozess Fruchtwein. „Wir arbeiten nur mit dem, was uns die reife Frucht gibt. Daher ist die Qualität des Obstes auch so wichtig: Zusätze kommen für uns nicht infrage.“ Im nächsten Schritt werden dem Most spezielle Bakterien, die sogenannte Essigmutter, zugesetzt, die den



Doch was ist das Geheimnis dieser Essige? „Wir arbeiten nur mit dem, was uns die reife Frucht gibt. Daher ist die Qualität des Obstes auch so wichtig: Zusätze kommen für uns nicht infrage.“

Alkohol im Zusammenspiel mit Sauerstoff „auffrisst“ und in edle Essigsäure umwandelt.

Dann folgt die Reifung. Die fruchtbetonten Essige – wie Himbeer, Tomate, Kirsche oder Marille – reifen in Edelstahl tanks, die klassischen Essige in gebrauchten Eichenfässern. Je nach Sorte und Charakter dauert dieser Prozess mehrere Jahre.

Die Balsamessige, deren Most vor der Verwandlung zu Essig eingekocht wird – wobei ein süß-fruchtiges Konzentrat entsteht –, lagern in den Eichenfässern sogar bis zu zehn Jahren. Dabei werden die Barriques nur zu drei Vierteln gefüllt und die Öffnung mit einem Tuch abgedeckt. So kann der Essig verdunsten. Im Lauf der Jahre wird dieser immer milder, weicher, runder, cremiger und bekömmlicher.

„Ein diffiziler Prozess, dem mein Herz gehört“, meint Alois Gölles und blickt durch seinen Essigkeller. Hier lagern circa 1.200 Eichenfässer. Somit ist er einer der größten Barrique-Keller Österreichs. „Und das, obwohl ich gar kein Winzer bin“, schmunzelt der 52-Jährige.

Dennoch, seine Essige kennen die Genussorte guter Weine. Denn auch Sterneköche wie Hans Haas, Michael Fell, Juan Amador und Andy Mayer nutzen die kreativen Geschmacksgeber in ihrer Gerichten. „Man kann mit ihnen spielen“, meint Gölles. „Meinen Liebling, den Quittenssig, nehme ich zum Beispiel gerne anstatt Zitrone zum Fisch. Der Tomatenessig passt perfekt zu allem Mediterranen, und der XA ist das geniale Tüpfelchen auf dem i!“ Denn dieser Apfel-Balsam lagert extralang bis zu 20 Jahren in den Fässern und wird so nicht nur noch konzentrierter und dickflüssiger, er verliert auch fast jegliche Säure. „Balsam für die Kehle“, meint der Essigmeister stolz.

Klar, dass es diese edle Essigvielfalt nun in der Galeria Gourmet am Marienplatz gibt. „Für alle kreativen Genießer“, meint der Essigmeister. „Viel Vergnügen damit!“

Balsam für die Kehle

Visionäre sind Menschen, die die Kraft und den Mut haben, ihre Träume wahrzumachen. Zu ihnen zählt Alois Gölles. In der Oststeiermark produziert der 52-Jährige feinste Essige, die für kreative Abwechslung in der Küche sorgen.

„Jedes Mal ist es aufregend für mich“, meint Alois Gölles begeistert, als er über den Prozess des Essigmachens spricht. „Wenn sich die süße Frucht in feine Säure verwandelt – das hat für mich immer noch etwas Geheimnisvolles.“ Und das, obwohl er seit fast 30 Jahren dieses Geheimnis begleitet.

Es scheint ein Wink des Schicksals gewesen zu sein, als sein Vater 1958 die ersten Obstbäume auf dem heimischen Acker anpflanzte. Schon früh faszinierte das edle Streuobst den jungen Alois Gölles. So richtete er nach der

Schule auch seinen Werdegang darauf aus. Er arbeitete unter anderem in der Produktion von Fruchtsäften und machte verschiedene Praktika. Eines davon legte den Grundstein für sein heutiges Essigsortiment.

„Anfang der 1980er-Jahre war ich in Modena und lernte dort den Aceto Balsamico Tradizionale kennen und das Verfahren, wie er hergestellt wird.“ Die Süße und die magenschonende Milde des cremigen Balsams faszinierten den damals 23-Jährigen. Zurück in der Steiermark, arbeitete es in ihm, bis er schließ-

lich 1984 seinen ersten eigenen Balsamessig ansetzte. Aber nicht aus Weintrauben wie beim Original, sondern aus Äpfeln. „Schließlich bin ich Obstbauer und nicht Winzer.“

Damit nahm eine faszinierende Geschichte ihren Lauf. Während der mittlerweile legendäre Apfelbalsam fast zehn Jahre lang in Holzfässern reifte, tüftelte der Essigmeister Gölles weiter an seinem Repertoire. Bis Ende der 1990er-Jahre entwickelte er die Linie der klassischen Essige – verschiedene Weinessige sowie einen Apfel- und einen Mostessig.

7,49



Gölles Quittenssig, 250 ml
Grundpreis 29,96/1 Liter

9,99



Gölles Balsam-Apfelessig, 125 ml
Grundpreis 79,92/1 Liter

14,50



Gölles Kürbiskernöl, 250 ml
Grundpreis 58/1 Liter

85,-



Gölles Balsam-Apfelessig,
20 Jahre gereift, 100 ml,
limitierte Auflage

SALZ das weiße Gold



Natriumchlorid – ein sachliches, schlichtes Wort, das es auf den Punkt bringt. Dennoch ist Salz, dessen Hauptbestandteil Natriumchlorid ist, eines der aufregendsten und gesündesten Gewürze dieser Welt. Eine große Auswahl finden Sie natürlich in der Galeria Gourmet am Marienplatz.

Es ist wohl das Gewürz, das jeder stets verwendet. Weil man das eben so macht. Zugegeben, ohne Salz würde das Essen ziemlich fad schmecken, aber der Mensch braucht die Mineralien des Gewürzes auch genauso dringend, wie er Wasser benötigt. Denn Salz steuert den Wasserhaushalt im Körper und ermöglicht viele Prozesse in unseren Nerven, Muskeln und Zellen. Täglich verlieren wir aber Salz. Daher ist es essenziell, dass wir es uns über die Nahrung zurückholen.

Und das schmeckt auch noch gut, denn Salz ist eindeutig eines der aromatischsten und vielseitigsten Gewürze, die es gibt. Man unterscheidet hierbei vor allem in der Art der Gewinnung in somit drei Kategorien: Steinsalz, Meersalz und Salze, die durch die Förderung in Salinen gewonnen werden. Letztere sind mit 65 % des weltweiten Bedarfs die am häufigsten produzierten Salze. Sie werden in Salinen gewonnen, indem man die Salze in der Erde anbohrt und Süßwasser in die Bohrlöcher füllt. Das Wasser löst das Salz. Diese Salz-Wasserlösung wird nach oben gepumpt und eingedampft. So entsteht das mit 98 % Natriumchlorid sehr reine und hochwertige Salinensalz.

Unser Augenmerk richtet sich allerdings auf die Stein- und Meersalze, getreu dem Motto „Salz ist gut, alles ist gut!“ Einige stellen wir Ihnen hier vor.



Das weiße Gold der Erde besticht durch seine Vielfalt und Geschmack.



STEINSALZ

Steinsalze sind im Grunde nichts anderes als Ablagerungen einstiger Salzmeere, die es vor Millionen von Jahren gab. Durch Bohrungen und Sprengungen werden sie im herkömmlichen Bergbau auch heute noch gewonnen. Sie bestehen fast ausschließlich aus Natriumchlorid und zählen wegen ihrer aufwendigen Gewinnung und ihrer gesunden Wirkung als besonders wertvoll.

Himalayasalz

Das berühmte Himalayasalz (aus Pakistan) wird wegen seiner besonders energiespendenden und heilenden Wirkung gepriesen. Es ist ein Natursalz höchster Qualität und reich an Mineralien. Die rosa Farbe stammt von einem erhöhten Eisenspiegel. Es schmeckt mild-würzig und passt zu vielen Gerichten.

Persisches Blausalz

Ein wunderbares, intensives, aber sehr seltenes Salz. Seine einmalige Farbe hat es durch die Verschiebung von Vakanzen im Kristall-

gitter. Es ist reich an Kalium und kommt meist aus dem Iran. Hervorragend geeignet für Meeresfrüchte.

Kalaharisalz

Ein Ursalz aus der Kalahariwüste, das unterirdisch aus einem 280 Millionen Jahre alten Vorkommen gewonnen wird. Es schimmert weiß bis rosa und hat keinen besonderen Eigengeschmack. Daher ist es sehr vielseitig. Durch seine Anteile an Magnesium und Phosphor sagt man ihm eine stärkende Wirkung auf das Immunsystem nach.

MEERSALZ

Meersalz wird durch die Verdunstung des Meerwassers gewonnen. Dafür werden Salzgärten angelegt – hier wird das Meerwasser in flache Becken geleitet, in denen es durch die Sonneneinstrahlung verdunstet. Das Salz kristallisiert und wird mit Sieben abgeschöpft. Meersalz enthält in der Regel 95 % Natriumchlorid und damit 5 % weniger als Steinsalze. Daher schmeckt es weicher und weniger salzig.

Fleur de Sel

Die edelste und teuerste Form des Meersalzes ist gleichzeitig die oberste Schicht der Wasseroberfläche. Die sogenannte Salzblume – Fleur de Sel – wird auch heute nur von Hand mit einer Kelle abgeschöpft und getrocknet. Neben ihrem milden Geschmack vor allem wegen der knusprigen Konsistenz geschätzt.

Schwarzes Hawaii-Salz

Das schwarze Salz, auch bekannt als „Black Pearl“, kommt von der Insel Molokai auf Hawaii. Seine ungewöhnliche Farbe erhält es durch die Behandlung mit Meersalz, Aktivkohle, Kurkuma und Taropulver (Stärke aus Kartoffeln). Es hat einen wunderbar nussigen Geschmack, der mit Muscheln und Fisch gut harmoniert.

Unser Genießertipp für Sie: Zwei Sternekokch Andy Mayers Salzrange, die Sie ganz exklusiv in der Galeria Gourmet am Marienplatz erhalten.



3,⁴⁹

Mayer's Himalayasalz mit Zitronenschalen, 150 g, 23,27/1 kg



7,⁴⁹

Mayer's Fleur de Sel mit Olivenringen, 80 g, 39,69/1 kg



7,⁴⁹

Mayer's Fleur de Sel mit Trüffeln 80g, 93,63/1 kg



7,⁹⁹

Mayer's Persisches Blausalz 200 g, 39,95/1 kg



Natur trifft auf Geschmack

Ob mild, würzig, cremig oder hart – Käse aus der Schweiz ist immer ein ganz besonderes Geschmackserlebnis. Das wissen auch die Genussexperten der Galeria Gourmet am Marienplatz und setzen auf die außergewöhnliche Käsevielfalt „made in Switzerland“.

Kennen Sie Assoziationsspiele? Man bekommt ein Wort und sagt darauf das, was einem als Erstes dazu einfällt. Zum Beispiel das Wort „Liebe“ – dazu würde Ihnen sehr wahrscheinlich das Wort „rot“ einfallen. Und beim Wort „Schweiz“ ganz bestimmt „Käse“. Das ist auch ganz natürlich: Schließlich hat die Herstellung von Käse in der Schweiz nicht nur eine jahrhundertelange Tradition. Feinschmecker auf der ganzen Welt schwören auf die besondere Qualität, die Naturbelassenheit und den guten Geschmack der großen Schweizer Käsevielfalt.

Die Schweiz ist zwar ein winziges Land, bestimmt von abwechslungsreicher Natur

und vielen Bergen, doch vor allem sind es die saftigen Wiesen und unberührten Almen, die den Grundstein für viele berühmte Käsesorten legen. Rund 80 % des Kulturlandes sind für den Ackerbau ungeeignet – es wird vorwiegend mit Tierhaltung bewirtschaftet. Hier wird die Milch für außergewöhnliche Käsevariationen produziert. Die Handwerkskunst des KäSENS in der Schweiz lässt sich bis in die Römerzeit zurückverfolgen. Doch bis zum 16. Jahrhundert wurden vor allem Fett- und Magerziger – sehr fettarme Käse – gefertigt. Erst durch die Wiederentdeckung des Labs, das schon die Ägypter zur



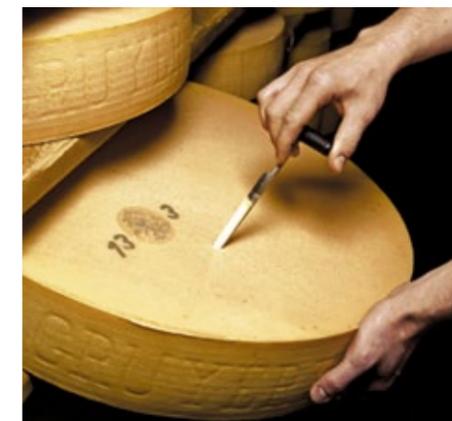
Konservierung nutzen, ließen sich geschmacklich hochwertige, gut transportierbare und haltbare Hartkäse erzeugen, die bald zum beliebten Exportschlager wurden.

Käse, wie der berühmte Appenzeller aus dem Kanton Appenzell, der sein typisches Aroma nicht nur der würzigen Almmilch verdankt, sondern auch seiner streng geheim gehaltenen Herstellungsweise. Oder der Käse mit den vielen Löchern – der Emmentaler AOC – dessen Namenspate der Fluss Emme im Kanton Bern ist. Einst wurde er in mühevoller Handarbeit nur auf den Almen produziert. Heute wird er in rund 200 Dorfkäsereien aus frischer, unbehandelter Kuhmilch hergestellt.

Auf den saftigen Weiden des Schweizer Jura grasen vom Frühling bis zum Herbst die Kühe für den würzigen „Mönchskopf“ – dem Tête de Moine. Der zylinderförmige, geschmierte Halbhartkäse ist berühmt für seinen feinen Teig, der im Mund leicht schmilzt. Er wird nicht geschnitten, sondern zu Rosetten geschabt. Erst dadurch entwickelt er seinen aromatischen, zartschmelzenden Geschmack, der so hochkarätig ist, dass dieser Käse den Mönchen im 12. Jahrhundert sogar als Zahlungsmittel diente.

Im Kanton Fribourg liegt seit 1115 die Wiege des Greyerzer, auch bekannt als Le Gruyère AOC. Er ist bestimmt einer der bekanntesten Schweizer Käse – und das nicht nur, weil er unentbehrlich in einem echten Käsefondue ist. Berühmt ist er vor allem für sein feines Aroma und die sandig-mürbe Konsistenz, die er während seiner Reifung in Höhlenkellern gewinnt. Hier werden die Laibe mehrmals gewendet und mit Salzwasser gewaschen – das Ergebnis: ein absoluter Hochgenuss.

Die wohl härteste und vermutlich auch älteste Schweizer Käsesorte stammt jedoch aus



Feinschmecker auf der ganzen Welt schwören auf die besondere Qualität, die Naturbelassenheit und den guten Geschmack der großen Schweizer Käsevielfalt.

dem Kanton Unterwalden: Über den Sbrinz AOC berichtete schon der römische Schriftsteller Plinius. Heute wird er von 32 ausgesuchten Tal- und Alpkäsereien täglich aus erstklassiger Rohmilch, Lab und Salz produziert. Bis der Extrahartkäse verzehrt werden kann, braucht es allerdings eines: Zeit. Mindestens 18 Monate reift der Sbrinz – meist jedoch viel länger –, bis er sein würziges Bouquet erreicht.

Genau hier liegt wohl das Schweizer Käsegeheimnis, das die Genießer so begeistert: viel Zeit und heimische Milch, die in circa 1.130 Käsereien zu mehr als 600 verschiedenen namhaften, aber vor allem auch regional-typischen Käsesorten verarbeitet wird. Und das unter dem feinen Credo „Klasse statt Masse“. Denn meist sind es kleine, familiäre Dorfkäsereien, in denen die Käsemeister sehr passioniert ihrer Berufung nachgehen. Mit viel Fingerspitzengefühl fertigen sie noch nach alt überlieferten Rezepturen ihre Käse auf traditionell-handwerklichem Weg und begleiten und pflegen sie liebevoll während der Reifung.

So trifft dann die Schweiz auf München. Denn die Käseexperten der Galeria Gourmet am Marienplatz suchen mit dem gleichen Fingerspitzengefühl und sehr viel Liebe für Sie die besten Käse des kleinen Alpenlandes aus – und das schmeckt man einfach.



2,79
Schweizer Nussi
100 g



2,89
Wilhelm Tell Käse
100 g



2,99
Rostiger Ritter
100 g



3,29
Heiderbeck Almwiesenkäse
100 g



Eine Frage des Alters

Der echte Parmigiano Reggiano wird wegen seines einzigartigen Geschmacks und des intensiven Aromas zu Recht als der körnige König unter den Käsen bezeichnet.

Seit mehr als 800 Jahren wird er in fast unveränderter Form hergestellt. Lediglich 600 Betriebe dürfen den gebietsgeschützten „echten“ italienischen Parmigiano Reggiano mit dem DOC-Siegel herstellen. In klimatisierten Lagerräumen oder Kellern reifen die großen Laibe

mindestens zwölf Monate – meist aber zwei Jahre oder noch länger –, um ihr facettenreiches, typisches Aromenspiel zu vollenden. Jede Altersklasse ist besonders. Daher sagen die Mitarbeiter der Käseabteilung auch: „Mein Lieblings-Parmesan ist ...“

PARMIGIANO REGGIANO

Der einzige Parmesan

Nichts ist faszinierender als der köstliche Genuss, das reiche Aroma und die herrlich körnige Textur von echtem Parmesan. Um sicher zu sein, dass Sie auch wirklich den Original-Italiener im Korb haben, schauen Sie auf den Namen Parmigiano Reggiano.

Parmigiano Reggiano ist Parmesan, ein reifer, nahrhafter Käse, mit einem herzhaften, fruchtigen Geschmack und einer blättrigen, lebendigen Struktur. Er ist einzigartig, unverzichtbar für viele Gerichte der italienischen Küche und wird auch heute noch so hergestellt wie vor 900 Jahren – von Hand und ohne jegliche Zusatzstoffe.

Die Ursprünge des Parmigiano Reggiano reichen zurück bis weit hinein ins 12. Jahrhundert. Seit dieser Zeit sind die Hersteller ihrer auf handwerkliche Tradition beruhenden Arbeit, der Identität und einzigartigen, rein natürlichen Herstellungsweise des legendären Parmigiano Reggiano treu geblieben.

380 kleine Hofkäsereien verarbeiten heute Parmigiano Reggiano mit derselben Hingabe wie einst. Das DOP-Gütesiegel (zu Deutsch: g.U.) garantiert, dass nur Käse, der im so genannten Ursprungsgebiet produziert wird, mit dem Namen Parmigiano Reggiano gekennzeichnet werden darf. Diese Gegend umfasst die

Provinzen Parma, Reggio Emilia, Modena und Mantua rechts des Flusses Po sowie Bologna links des Reno.

Das bedeutet außerdem, dass Parmigiano Reggiano ausschließlich nach ganz speziellen handwerklichen Methoden unter strenger Berücksichtigung eines besonderen Regelwerks hergestellt werden darf. Ein fest skizziertes Ursprungsgebiet, natürliches Futter, hochwertige Rohmilch, ohne jegliche Zusatzstoffe, und ein langer Reifeprozess sind die Faktoren, die den Parmigiano Reggiano so einzigartig machen.

Die Mindestreifezeit des Parmigiano Reggiano beträgt 12 Monate, aber so richtig gut schmeckt er erst, wenn er ungefähr 24 Monate gereift ist.

Dann ist er perfekt, um auf der Käseplatte serviert und über Pasta gerieben zu werden und in köstlichen Gerichten seine ganze Klasse zu entfalten.

www.parmigianoreggiano.com
facebook.com/parmigianoreggiano



Patrizia Gentile

74 Monate gereift

„Eine absolute Rarität“, schwärmt Patrizia Gentile, die Erstverkäuferin der Käseabteilung, „und nicht nur deswegen ist der Parmigiano Extra Stravecchi-one mein Favorit. Als Italienerin weiß ich nicht nur um die Exklusivität eines mindestens 74 Monate gereiften Parmesans, ich liebe auch diesen besonderen Geschmack: intensiv, voll und absolut harmonisch. Er hat eine sehr feste Konsistenz und eine grobe Salzstruktur, die einfach Lust auf mehr macht. Pur, mit ein paar Tropfen altem Balsamico oder zu einem Rote-Bete-Carpaccio – immer ein ganz edler Genuss.“



Gabriele Atzenberger

24 Monate gereift

„Der 24 Monate gereifte Parmigiano ist mein absoluter Liebling“, sagt Gabriele Atzenberger. „Er ist einfach ein wahrer Klassiker und deswegen für mich unverzichtbar in der Küche! Schön vollmundig, nussig, mild – aber durchaus würzig. Er enthält viel Calcium, was für Frauen in meinem Alter ja auch besonders wichtig ist“, lächelt die 57-Jährige verschmitzt. „Ich verfeinere damit vieles, aber vor allem mediterrane Gerichte.“



Medet Özdemir

48 Monate gereift

„Mein Lieblings-Parmigiano ist der Stravecchi-one und somit 48 Monate gereift“, erzählt der stellvertretende Erstverkäufer der Käseabteilung, Medet Özdemir. „Salzig-scharf, leicht süßlich und vollmundig. Er besitzt diesen herrlichen Crisp im Mund, wenn man ihn kaut und auf die zarten Salzkristalle beißt. Für mich der perfekte Käsegenuss zum Abschluss eines schönen Menüs. Dazu ein Glas Dessertwein. Eine fast himmlische Kombination.“



Aus Liebe zur Landwirtschaft

Mehr als hundert Jahre im Dienst der Qualität – Negroni

Sterne sind Wegweiser. Leuchtende Himmelskörper, die etwas besonderes verkörpern. Vielleicht ziert der Stern deswegen seit 1907 die Produkte der italienischen Firma Negroni – weil sie eben genau dies sind: besonders.

Vor über einhundert Jahren gründete Pietro Negroni im Herzen der Po-Ebene, in Cremona, seine Salumeria – ein Feinkostgeschäft – und legte damit den Grundstein für die erste beständige Wurstwarenfabrik Italiens. Noch heute arbeitet sie nach den alten, traditionellen Maßstäben. Immer das Bewusstsein auf die bäuerliche Herkunft gerichtet. Denn obwohl Negroni längst kein beschaulich kleiner Betrieb mehr ist und somit auch modernste Verarbeitungstechniken Einzug gehalten hat, werden die Schinken- und Wurstspezialitäten immer noch nach

der ursprünglichen, einfachen und unverfälschten Art von damals hergestellt.

Salami, Mortadella, Prosciutto Cotto (Kochschinken) und Culatello di Zibello – der König unter den Schinken – in vielen Produkten spiegelt sich die erstklassige Qualität wider, aber auch die Herkunft. Denn zahlreiche der Negroni-Spezialitäten tragen eine der beiden wichtigen Regionsschutzzeichnungen D.O.P (Denominazione Origine Protetta) bzw. I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta).

Italien ist ein Land das für höchsten Genuss steht. Ein Land, in dem es eben viele Regionen gibt, die authentische Köstlichkeiten hervorbringen. Ein Land, in dem Negroni immer auf der Suche nach den edelsten Produkten ist. So bietet die Region um Parma, entlang des Valle del Po, die Heimat für den

berühmten Parmaschinken, der am Knochen reift. Die trockene, würzige Luft dieser Region sorgt für ein perfektes Klima zur Reifung und die Schinkenmeister arbeiten hier nach strengen Vorschriften, die die traditionelle Grundlage gewährleisten.

Auch der große Culatello di Zibello D.O.P. kommt aus dieser Region und einem der beiden traditionellen Negroni-Standpunkte. Noch heute werden für seine Herstellung die bewährten Rezepturen und die klimatischen Bedingungen genutzt. Diese werden von Generation zu Generation weitergegeben. Das Salzen und die kunstvolle Reifung vollenden den erstklassigen Schinken und machen ihn zu einer besonderen Delikatesse.

Ein weiterer berühmter luftgetrockneter Rohschinken hat seine Heimat in den Hügeln von San Daniele im Friaul. Hier reifen die

milden, weichen und intensiven Prosciutto di San Daniele D.O.P.

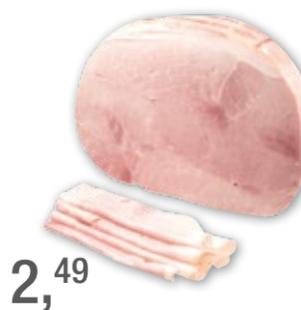
Der berühmte Negroni-Stern adelt aber auch die gekochten Schinken-Spezialitäten. Die Leidenschaft für Prosciutto Cotto reicht in Italien bis ins 4. Jahrhundert zurück und erreichte ihren Höhepunkt in der Renaissance. Nach diesen Rezepturen wird auch heute noch gearbeitet. Alle Kochschinken von Negroni werden aus sorgfältig ausgewählten Schweinekeulen hergestellt, mit natürlichen Gewürzen und Aromen verfeinert und lange und schonend dampfgegart.

Ein Klassiker mit langer Geschichte ist auch die Salami. Durch kulturelle, regionale und klimatische Unterschiede sind im Lauf dieser Zeit zahlreiche, unterschiedliche Salami-Kreationen entstanden. Viele davon haben ein zu Hause in den Schatzkammern des italienischen Genuss-Lieferanten. So zeichnen sich die Salamis aus dem Veneto und der Lombardei durch ihren kräftigen Geschmack aus, die Salamis aus der Emilia Romana sind eher mild und im Süden des Landes werden sie feurig scharf mit Chilli und Paprika.

„Das Negroni-Angebot bietet wirklich für jeden etwas“, erzählt Eric Kruschke, stellvertretender Erstverkäufer der Wurstabteilung der Galeria Gourmet am Marienplatz. „Daher haben wir auch eine sehr große Auswahl. Vom luftgetrockneten Pancetta, der sich perfekt zum Braten eignet, bis hin zu den exklusivsten Schinken- und Salami-Spezialitäten.“ Und sie alle ziert der goldene Stern – ein wahrer Genuss-Wegweiser.



Italien ist ein Land das für höchsten Genuss steht. Ein Land, in dem es eben viele Regionen gibt, die authentische Köstlichkeiten hervorbringen. Ein Land, in dem Negroni immer auf der Suche nach den edelsten Produkten ist.



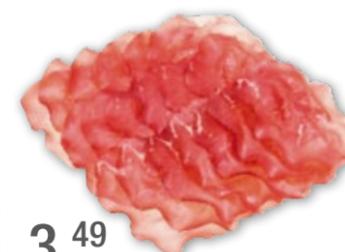
2,49
Negroni Paganini, gekochter Hinterschinken, 100 g



2,99
Negroni Negronetto Salami 100 g



3,49
Negroni Mailänder Salami 100 g



3,49
Negroni San Daniele, luftgetrockneter Schinken, 18 Monate gereift, 100 g

Schinken-Lust – ein wahrer Hochgenuss

Langsam gereift, luftgetrocknet oder gekocht – mediterrane Schinken zählen zu den edelsten der Welt. Ihr Geschmack ist längst nicht mehr nur ein Urlaubsvergnügen. Auch zu Hause in München wollen wir nicht mehr auf sie verzichten. Genauso geht es auch den Experten der Wurstabteilung. Welchem Schinken sie nicht widerstehen können, verraten sie hier.



Nadine Schneider
Jamón Ibérico

„Mein absoluter Favorit ist der spanische Jamón Ibérico. Einfach der beste Rohschinken. Die aufwendige Herstellung und die Mast der frei laufenden Ibérico-Schweine mit Eicheln verleihen diesem Schinken einen unnachahmlichen Geschmack. Das Fleisch der schwarzen Eichelschweine ist nicht nur dunkler und würziger, sondern auch fetter und daher auch aromatischer. Noch heute wird er auf die gleiche Art und Weise luftgetrocknet, wie es seit jeher Tradition ist: einfach mit Meersalz eingerieben und – je nach Größe – ein bis vier Jahre gereift. Eine Gourmetdelikatesse, der ich in keinem Fall widerstehen kann.“

Eric Kruschke
Toskana-Schinken

„Ehrlich und traditionell – beim Toskana-Schinken schmeckt man handwerkliches Können und die lange Zeit, die er zum Reifen bekommt. Deswegen ist er für mich auch ein ganz besonderer Genuss. Herzhaft, rund, saftig und mit einer Pfefferschicht überzogen. Er wird nur aus ausgesuchtem Qualitätsfleisch hergestellt, von Hand produziert und gepflegt – so wie es seit Jahrhunderten Brauch ist. Am liebsten mag ich ihn fein aufgeschnitten, um ein Cantaloupe-Melonenschiffchen gewickelt. Die Würze mit der fruchtigen Süße – eine Wahnsinnskombination!“

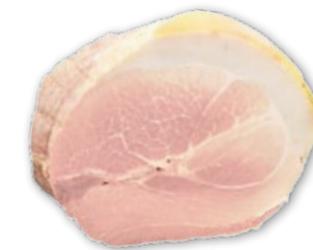


Mario Spurduto
Prosciutto di Parma

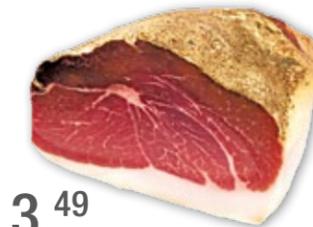
„Prosciutto di Parma – das ist für mich ein kleines Stück Italien in Deutschland. Wenn ich diesen Schinken genieße, fühle ich mich nicht nur mit meiner Heimat verbunden, ich rieche auch das Meer, die Sonne, die würzige Luft ... Urlaub. Parmaschinken ist ein reines Naturprodukt, für dessen Herstellung es nur vier Dinge braucht: eine frische Schweinekeule, Meersalz, die guten klimatischen Bedingungen der Region Parma und eine ausgiebige Reifezeit. Keine weiteren Zusätze. Darum wird der Prosciutto di Parma auch seit 1996 mit der europäischen Ursprungsbezeichnung IGP geschützt. Eine hauchdünne Scheibe davon ist für mich ein wahres kulinarisches Erlebnis.“

Christina Seidler
Cotto di Culatello

„Mein Liebesschinken ist der Cotto di Culatello. Er wird von Metzgermeistern von Hand und mit größter Sorgfalt hergestellt. Und das schmeckt man einfach! Leicht, vollmundig und lecker. Der Cotto di Culatello wird ausschließlich aus dem Kern des Schinkens von sehr schweren, italienischen Schweinen hergestellt und mit Salz und Gewürzen verfeinert. Doch erst durch das lange und schonende Garen im Dampfgarer vollendet er sein feines Aroma. Man kann ihn pur essen oder zu Gemüse. Aber gerade jetzt, im Frühjahr, ist er die absolute Krönung zu Spargel. Eine herrlicher Frühlingsgenuss, den ich liebe!“



3,29
Cotto di Culatello, gekochter Hinterschinken, 100 g



3,49
Toskana-Schinken, luftgetrocknet, 14 Monate gereift, 100 g



3,99
Prosciutto di Parma, 18 Monate gereift, 100 g



9,99
Jamón Ibérico, luftgetrockneter Hinterschinken, 100 g

Manchmal muss es eben Caviar sein ...



Warum auf einen besonderen Anlass warten? Immer noch ist Caviar eine luxuriöse Delikatesse, die oft nur an Fest- und Feiertagen die Gaumen der Feinschmecker begeistert. Schluss mit der Berührungsangst: Das beweisen Ihnen die Mitarbeiter der Fischabteilung und holen die delikaten Fischeier in den Alltag.*



Forellen Caviar mit selbst gemachtem Fladenbrot von Despina Sofies



„Warum sollte ich Caviar nur an besonderen Anlässen genießen?“, fragt sich Despina Sofies. „Manchmal muss man sich doch auch etwas gönnen! Und ein Fladenbrot backen, Pilze anbraten und schwarzen Forellen Caviar dazugeben, ist wirklich keine Hexerei. Oder?“ Sie macht dieses Rezept natürlich gern für Besuch. „Aber noch viel lieber abends mal für meine Familie und mich.“

Zutaten:

1 Würfel Hefe
250 ml lauwarmes Wasser
375 g Mehl (Typ 405)
Salz, Pfeffer, Prise Zucker
3 EL Olivenöl
1 Becher Crème fraîche
300 g Pfifferlinge
100 g Forellen Caviar

Zubereitung: Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde bilden und die Hefe

hineinbröckeln. Mit dem Wasser, der Prise Zucker, Salz, Pfeffer und 1 EL Öl vermengen. Eine Stunde gehen lassen. Aus dem Teig kleine Fladen formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fladen goldgelb braten. Die geputzten Pfifferlinge in Öl kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Crème fraîche vermengen. Alles mit dem Forellen Caviar servieren.

Russische Eier von Songsa-Nga Pranom



„Wir machen oft einen Spieleabend“, erzählt Songsa-Nga Pranom. „Dafür mache ich gern etwas, das einfach, aber auch raffiniert ist.“ Mit dieser edlen Version der klassischen Russischen Eier gewinnt die Mitarbeiterin der Seafood Bar garantiert jedes Spiel. „Und schnell geht es auch noch“, freut sie sich.

Zutaten:

12 Eier
4 EL Mayonnaise
2 EL Dijonsenf
2 TL Zitronensaft (frisch gepresst)
3 EL Frühlingszwiebeln
50-75g Isländischer Caviar
Salz, Pfeffer

Zubereitung: Die Eier circa acht Minuten hart kochen. Danach mit kaltem Wasser

abschrecken, schälen und halbieren. Das Eigelb mit einem Löffel aus den halbierten Eiern lösen und in eine Schüssel geben. Mit dem Senf, Mayonnaise, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und klein gewürfelten Frühlingszwiebeln vermischen und abschmecken. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und in die Eihälften zurückfüllen. Mit dem Isländischen Caviar garnieren und servieren.

Kartoffelschnee mit Keta-Lachs Caviar von Roy Kupper

„Ich koche noch nicht allzu lange“, meint Roy Kupper mit einem verlegenen Grinsen. „Doch dieses Rezept bekomme ich ganz leicht hin – und kann damit meine Freundin auch einmal spontan beeindrucken. Einfach perfekt, wenn man mit einem Gericht punkten möchte und dabei kein großes Risiko eingehen will. Hier ist die Gelinggarantie inklusive.“



Zutaten:

8 kleine, mehlig kochende Kartoffeln
1 Becher Crème fraîche
100 g Keta-Lachs Caviar
1 Zitrone, Salz
frischen Dill für die Dekoration

Zubereitung: Die ganzen Kartoffeln in Salzwasser circa 25 Minuten weich kochen. Schälen und mit einer Spätzlepresse noch heiß auf einen Teller pressen. Die Crème fraîche auf den Kartoffelschnee geben, leicht vermischen und den Caviar darauf geben. Mit einer Zitronenspalte und dem Dill garnieren und sofort servieren.

Avocado-Krabbencocktail mit Sibirian Caviar von Christian Fink

„An Ostern“, sagt Christian Fink, „mache ich diese Vorspeise.“ So kombiniert er frisch, fruchtig, leicht und edel. „Zugegeben, das ist für mich in erster Linie ein Gericht für einen besonderen Anlass, aber man könnte es natürlich auch mit Crackern servieren und beim Entspannen auf der Couch genießen, meint der Erstverkäufer der Fischabteilung.“



Zutaten:

100 g Mayonnaise
40 g Ketchup
1 cl Cognac
200 g gefrorene Krabben
2 Avocado
1 Spritzer Tabasco
½ TL Zucker, Salz, Pfeffer
Saft einer ½ Zitrone
50 g Sibirian Caviar
etwas Feldsalat zur Dekoration

Zubereitung: Die Krabben in einem Sieb auftauen lassen, mit Küchenpapier abtrocknen. Mayonnaise mit Ketchup, Cognac, Tabasco, Zucker und Zitronensaft vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Krabben unterheben. Die Avocados mittig aufschneiden und entkernen. In die Aushöhlung den Krabbencocktail füllen. Den Caviar als Topping obendrauf.



1,99
Isländischer Caviar, 50 g
3,98/100 g



3,99
Keta-Lachs Caviar, 50 g
7,99/100 g



9,49
Schwarzer Forellen Caviar
100 g



34,99
Sibirien Caviar, 28 g
124,64/100 g

* Alle Rezepte sind für vier Personen berechnet.

Das schönste Gefühl Italiens



Schließen Sie Ihre Augen und denken Sie an die Toskana. Was sehen Sie: Zypressen? Eine weiche, hügelige Landschaft? Warme Farben ... ? Halten Sie dieses Gefühl fest, denn die Galeria Gourmet am Marienplatz nimmt Sie täglich mit in den Urlaub: Beim Genuss der authentischen Toskana-Antipasti von D'Avitani.

Frau Jakob, was ist das Geheimnis der Antipasti von D'Avitani?

Die Optik und der wunderbare Geschmack gehen hier einfach Hand in Hand. Und genauso werden diese Premium-Antipasti auch hergestellt. „Fatto a mano“ – handgemacht. Mit größter Sorgfalt, Frische, hochwertigen Ölen und den besten Grundprodukten. Und das schmeckt man einfach: würzig-gegrillte Artischocken aus der Maremma, intensive getrocknete Tomaten mit Oregano, süße Paprika, aromatische Steinpilze in Öl, Sardellenfilets mit einer wunderbaren Limonennote, feiner, ganz zarter Pulpo Gigante mit Oliven.

Das klingt nach sehr wertvollen Produkten?

Absolut. Zum Beispiel der Pulpo Gigante. Das sind schöne, große Stücke, bei denen man das Handwerk sieht. Als wenn sie ein Spitzenkoch zubereitet hätte. Bei D'Avitani werden keine Kompromisse eingegangen. Wenn optimiert wird, dann nur, damit es noch besser schmeckt. Da schlägt das Genießerherz gleich höher.

Apropos Herzschlag – D'Avitani unterstützt auch Slow Food?

Ja, das ist Andreas Wehner, dem Geschäftsführer, eine wahre Herzensangelegenheit. Er lebt nach der Philosophie: „Behandle andere Menschen so, wie du auch selbst behandelt werden willst.“ Und das Gleiche gilt bei Lebensmitteln. Als Slow-Food-Förderer setzt D'Avitani dieses Statement ganz klar und deutlich: Gut, sauber und fair – das gilt für den Produzenten und auch für den Konsumenten.

Das heißt, nur auf „Bio“ zu achten, reicht nicht?

Bio ist nur eine Komponente für ein gutes Lebensmittel. Slow Food geht da viel nachhaltiger und ganzheitlicher an die Materie heran. Diese Produkte sind wirklich etwas besonderes, wie diese köstlichen Antipasti!

Wie kommunizieren Sie so besondere Antipasti dem Kunden gegenüber?

Ich sage nur: Sie kommen aus der südlichen Toskana. Dann ist alles gesagt, denn mit dem schönsten Bundesland Italiens verbinden

„**Natürlichkeit, Tradition, die große Botschaft der ausgezeichneten Qualität. Nimm wenig, aber davon nur die höchste Qualität.**“

wir doch nur das Beste. Eben das schönste Gefühl Italiens. Natürlichkeit, Tradition, die große Botschaft der ausgezeichneten Qualität. Nimm wenig, aber davon nur die höchste Qualität. Und genau dafür stehen die Produkte des Consorzio Toscano D'Avitani.

Das Consorzio Toscano?

D'Avitani ist ein Zusammenschluss von kleinen, teils sogar winzigen, ausgesuchten Produzenten in der Toskana, die alle mit viel Herzblut, Leidenschaft und einer gehörigen Portion Verrücktheit diese ganz besonderen Antipasti herstellen. Sie produzieren authentische, traditionelle, aber auch innovative Köstlichkeiten, die diese mediterrane Lebensfreude einfangen. In der Toskana ist

Ein genussvoller Bestseller weiß Christin Jakob: der Pulpo Gigante



man ganz schnell beim Sinn des Lebens: Ein paar Antipasti, ein Glas guter Wein und ein bisschen Brot. Was braucht man mehr?

Gibt es denn noch mehr davon?

Ganz neu haben wir etwas sehr Besonderes: Artischocken mit Trüffeln. Ein Produkt, an dem Andreas Wehner zwei Jahre lang gearbeitet hat – und jetzt ist es perfekt. Die Artischocken werden mit feinstem Sonnenblumenöl und Sommertrüffeln veredelt. Ohne Zugabe von künstlichem Trüffelöl. Purer Geschmack, der dezent und fein ist. Die Artischocken sind bissfest, aber zart. Ein Topprodukt, das richtig Spaß macht!

Das klingt, als könne man auf diese Antipasti nie verzichten ...

Mir zumindest geht es so. Ich liebe sie und esse sie auch privat sehr gerne. Natürlich freue ich mich daher umso mehr, wenn ich unsere Kunden beraten darf, ihnen Lust auf die Toskana mache und sie sich dann zu Hause mit diesen Antipasti ein schönen Abend machen.



2,49

D'Avitani getrocknete Tomaten
100 g



2,99

D'Avitani gegrilltes Gemüse
100 g



3,49

D'Avitani Alici mit Limone
100 g



3,99

D'Avitani Pulpo Gigante
100 g



Deutsche Klassiker

In der Gastronomie werden sie leider immer seltener – die Klassiker der deutschen Küche. Doch in der Galeria Gourmet am Marienplatz haben sie nun wieder ein Zuhause gefunden: an der neuen, vergrößerten Grilltheke.

„Das sind Geschmäcker, die wir von klein auf kennen, mit denen wir bestimmte Erinnerungen verbinden und die wir vermissen“, meint Denis Rudolf, Erstverkäufer der Fleischabteilung. Geschmäcker, die Sehnsucht hinterlassen ...

Doch damit ist nun Schluss, denn mit dem Umbau und der Vergrößerung der Grilltheke in der Galeria Gourmet am Marienplatz ist nun auch genug Platz für die Gerichte der Kindheit, für die Klassiker der deutschen Küche: Rouladen, Sauer- oder Schweinekrustenbraten, ganze Kalbshaxn, Entenbrust ... „Und die entsprechenden Beilagen,

wie Sauerkraut, Blaukraut oder Ofenkartoffeln usw.“ Die passenden Saucen kommen aus der Bistrotküche von Zwei-Sternekoch Andreas Mayer, der das „Mayer’s“ in der Genussabteilung leitet. „Dabei ist uns eines ganz besonders wichtig: die Nach-

Die Enten kommen aus dem benachbarten Mangfalltal und die köstlichen Grillhähnchen aus biologisch geführten Betrieben in Bayern.

haltigkeit“, erzählt Rudolf. Denn dieser Anspruch zieht sich wie ein roter Faden durch die ausgesuchten Produkte der Genussabteilung. „Wir legen sehr großen Wert auf eine nachvollziehbare, gesunde Aufzucht. Das ist heutzutage gerade beim Thema Fleisch essenziell.“ Deshalb findet man diesen Gedanken auch im neuen Grillkonzept wieder.

Die Region steht im Vordergrund: Die Enten kommen aus dem benachbarten Mangfalltal und die köstlichen Grillhähnchen aus biologisch geführten Betrieben in Bayern. Das Schweinefleisch stammt von schwäbisch hällischen Landschweinen, das Haffland-Edel-

rindfleisch aus Norddeutschland (siehe Seite 28/29) und die Kalbshaxn aus der Steiermark. „Wir kennen die Züchter persönlich, haben sie genau ausgesucht, sind in engem Kontakt mit ihnen und wissen genau, wie hochwertig sie arbeiten.“

Zudem werden die Rouladen in der hauseigenen Metzgerei von Hand gerollt, der Sauerbraten nach einem alten Rezept eingelegt und der würzige Leberkäse jeden Morgen frisch hergestellt und gebacken. Gelebte Gastronomie, die einen Schritt weitergeht. Denn der Metzger, der direkt neben dem Grill arbeitet, kann Ihnen genau verraten, von welchem Fleisch Ihr Gericht gemacht wurde und somit von welchem Produzenten es stammt. Eine nachvollziehbare Kette, die Vertrauen schafft.

„Wir wollen unseren Kunden eben immer das kleine Fünkchen mehr an Service bieten“, sagt Denis Rudolf. „Immer einen Schritt weiter und vorausdenken – das ist unsere Auffassung von Nachhaltigkeit.“

Die Grillprodukte und kompletten Gerichte können Sie natürlich auch mitnehmen. Aromaverpackt – der perfekte Genuss für die Mittagspause im Büro oder das schnelle und leckere Abendessen zu Hause. Jeden Tag gibt es ein besonderes Tagesgericht. „Hierfür haben wir einen Flyer, den wir einmal im Monat erstellen und den man mitnehmen kann. So ist man immer informiert und weiß genau, was es heute bei uns Leckerer zu essen gibt“, erzählt der Experte Rudolf.

Wie gut, dass sich jemand unseren deutschen Klassikern mit so viel Herzblut und Umsicht angenommen hat. Denn wäre es nicht schade, wenn sie gänzlich verloren gingen? „Das sind doch unsere kulinarischen Wurzeln“, so Rudolf. Und genau deswegen können Sie sie nun täglich in Ihrer Galeria Gourmet am Marienplatz genießen. Schluss mit der Sehnsucht!



Die drei Herren vom Grill, die wissen, wie wichtig gutes Fleisch ist: Oliver Gehrandt, Dennis Rudolf und Avni Mehmedali (v. l.)



Tagesangebote April 2012

Montag

Ofenkartoffel mit Sour Cream Stück ~~3.60~~ 3.-

Dienstag

Rosmarin-Hähnchen ganz ~~7.-~~ 5.-
halb ~~3.50~~ 2.50

Mittwoch

Spanferkelkeule kg ~~18.-~~ 12.-

Donnerstag

Halbe Ente 12.50 8.50
gratis dazu: 100 g Kartoffelsalat mit Speck und Gurke

Freitag

Entenbrust 100 g ~~2.60~~ 1.39
Entenkeule 100 g ~~1.60~~ 1.39

Samstag

Kalbshaxe kg ~~14.99~~ 7.50



Natur und Respekt ...

... ein Credo, das gerade beim Thema Fleisch sehr wichtig ist. Daher sucht die Galeria Gourmet am Marienplatz auch stets nach Erzeugern, die dieses Motto ebenfalls leben: Fleisch aus nachhaltiger und naturnaher Aufzucht.

Um etwas zu bewegen, muss man Vorreiter sein – und das konsequent. Denn sonst verändert man nichts. Dies ist den Genussexperten der Galeria Gourmet am Marienplatz bewusst. Umso mehr ist es ihnen ein Herzensanliegen immer wieder den Blick nach außen zu richten und nach den richtigen Erzeugern zu suchen, die sie dabei unterstützen können. Erzeugern, die mit Herzblut und Leidenschaft versuchen, das gleiche hochgesteckte Ziel zu erreichen: beste Fleischqualität von Tieren aus nachhaltiger und artgerechter Aufzucht. Dabei arbeiten sie sehr eng mit ihren Vertriebspartnern zusammen, die täglich unermüdlich wie Späher unterwegs sind. Immer auf der Suche nach den nachhaltigsten und gesündesten Produkten. Denn sicher ist: Die Qualität der Aufzucht wirkt sich nicht nur besonders positiv auf den Fleischgeschmack aus, sondern sie hat auch einen wichtigen ethischen Hintergrund – Respekt der Natur gegenüber.

Frei laufende Hähnchen

Natur und Respekt – hier ist der Anspruch an die Zucht auch im Namenszug verewigt: Die Hähnchen aus dem französischen Loiretal haben freien Auslauf auf Wiesen mit ausreichend schützenden Schattenplätzen zwischen Hecken und Sträuchern. Sie werden ausschließlich mit Pflanzen, Mineralien und Vitaminen gefüttert. Dieses natürliche Futter begünstigt das gesunde Wachstum der „Nature

and Respect“-Linie, die in kleinen, familiären Zuchtbetrieben ein wahres Hühnerleben genießen können. Nach EU-Richtlinien wachsen sie 56-Tage auf; Standard-Hähnchen leben nur circa 28 Tage. Dieser respektvolle Umgang mit dem Tier ist mit dem „Certipa“ – einer Herkunfts- und Qualitätsauszeichnung geehrt worden.

Rind von der Küste

Die norddeutsche Insel Usedom ist die Heimat des Haffland-Edelrinds. Hier verläuft das Stettiner Haff – ein Landstrich mit saftigen, fast unberührten Weiden. Unter freiem Himmel und in offenen Stallungen wächst in dieser beschaulichen Kulisse das Haffland-Edel artgerecht auf. Neben der außergewöhnlich großen Bewegungsfreiheit sind das rein natürliche Futter und die leicht salzige Meeresluft Bürgen für die ausgezeichnete Fleischqualität. Jedoch nur ausgewählte Färsen – Jungkühe, die noch nicht gekalbt haben

Die Qualität der Aufzucht wirkt sich nicht nur besonders positiv auf den Fleischgeschmack aus, sondern sie hat auch einen wichtigen ethischen Hintergrund – Respekt der Natur gegenüber.

– dürfen das Gütesiegel Haffland-Edel tragen. Denn ihr Fleisch ist von kräftig roter Farbe, gut marmoriert und dadurch besonders saftig und aromatisch im Geschmack. Ein nachhaltiger Genuss, auch als Dry Aged Haffland Beef – trocken gereift und besonders weich und schmackhaft.

Lamm von der Grünen Insel

Dass dieses Fleisch viel Geschmack haben muss, ist sicher. Auf den immergrünen Wiesen Irlands weiden die Lämmer wegen des milden Klimas das ganze Jahr über. Das Gras ist besonders aromatisch und salzhaltig – eine natürliche Würze für das zarte Fleisch. Auch die ständige Bewegung unterstreicht das delikate, natürliche Aroma und die besonders fleischige Struktur. Traditionell, so wie es von jeher in Irland üblich ist, wachsen die Lämmer auf. Dennoch, das Biosiegel tragen sie nicht. Denn Irland hat als einziges Land in der EU die europäischen Richtlinien nicht anerkannt. Sie gingen nicht weit und seien nicht streng genug, so die irische Meinung. Und was könnte auch natürlicher sein als eine artgerechte und lückenlos nachvollziehbare, natürliche Aufzucht?

Ein Schwein im Glück

Sie galt als ausgestorben – die Rasse des schwäbisch-hällischen Landschweins. Doch eine Handvoll Patrioten – die heute als die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch



Hall zusammenarbeiten – begannen in den 80ern aus dem letzten Dutzend Tieren die Rasse wieder Schritt für Schritt aufzubauen: Mit Erfolg! Heute hat die Population der Landschweine deutlich zugenommen. Die Tiere wachsen artgerecht in hellen, luftigen Ställen oder auf Wiesen auf und werden mit betriebseigenem Getreide mit vitaminisiertem Futterkalk und Eiweißergänzung aus Erbsen- und Bohnenschrot gefüttert. Das herkunfts-

geschützte Qualitätsfleisch des schwäbisch-hällischen Landschweins ist fest, etwas dunkler und hält aufgrund seiner besonderen Zellstruktur den Saft sehr gut. Sein typisch würziges Aroma und der kräftige Geschmack sprechen für sich.

Genau solche Geschmäcker und Erzeuger sind es, die besonderen Fleischgenuss ausmachen. Sie finden ihn natürlich an der Fleischtheke Ihrer Galeria Gourmet am Marienplatz.



9,99

Schwäbisch-hällischer Schweinenacken, 1 kg



9,99

Nature & Respect frisches Hähnchen, 1 kg



19,99

Haffland-Edelrinderhüfte 1 kg



34,99

Lammkarree aus Irland 1 kg



Knoblauch. Sie tragen Namen wie „Capri“, „Toscana“, „Garda“, „Venezia“ oder „Roma“. Namen, die warme Emotionen zaubern und für die mediterrane Herkunft der Grillspezialitäten sprechen.

Denn die Herkunft der Tiere steht bei AIA ganz besonders im Mittelpunkt. Obwohl der italienische Produzent eines der wichtigsten europäischen Unternehmen in der Frischgeflügelproduktion ist, trägt der Anspruch an die Qualität hier immer noch den ursprünglichen Gedanken der bäuerlichen Landwirtschaft: Erfahrung und Respekt für die Tradition sind zwei große Säulen in der Tierzucht. Die 1.500 sorgfältig ausgesuchten Züchter arbeiten alle unter den gleichen hochgesteckten Maßgaben, damit die besondere AIA-Fleischqualität garantiert bleibt. Die Tiere wachsen im Freien auf und werden ausschließlich mit selbst produziertem, gesundem Futter ernährt. Ein Team von Experten – wie Biologen, Tierärzten, Agrarwissenschaftlern und Forschern – arbeitet zudem täglich eng zusammen, um stets darauf zu achten, dass alles getan wird, um einen respektvollen Umgang mit den Tieren zu gewährleisten, und

das bestmögliche Produkt für den Genießer zu schaffen. So vereinen sich Tradition und Innovation. Schließlich zeichnet diese Merkmale Aia aus: Frische, Naturbelassenheit, unverfälschte Spitzenqualität und die gute Verträglichkeit der Zutaten in den einzelnen Rezepturen. Dabei werden natürlich nicht der Geschmack und die Fantasie außer Acht gelassen, denn gerade das ist doch in der Küche das Wichtigste – und wenn es dann noch um die italienische, die beliebteste Küche Europas geht, erst recht.

Auch die Italiener lieben es nämlich zu grillen. Eng verbunden mit ihren Familien und Freunden schätzen sie es ungemein, in den warmen Sonnenmonaten Feste zu veranstalten und zu genießen. Raffiniert gewürztes Geflügel, Beilagen wie Salate, gegrilltes Gemüse oder Antipasti und ein guter Wein. Das einfache Rezept für einen perfekten Abend. Holen Sie sich nun dieses kleine Stückchen Dolce Vita nach Hause – mit den Grillspezialitäten von AIA. Und natürlich finden Sie auch alle anderen Zutaten für den perfekten Grillabend in Ihrer Galeria Gourmet am Marienplatz – die Zutaten für ein Stück Italien.

Grillen ist somit nicht nur das älteste Garverfahren überhaupt, sondern auch der erste Schritt in die Welt des modernen Kochens.



Köstliche (Grill-)Momente

Wenn das italienische „Dolce Vita“ auf die älteste Art der Zubereitung – Grillen – trifft, dann sind die köstlichen Geflügelprodukte des Frischlieferanten AIA nicht weit.

Mit der Entdeckung des Feuers veränderte sich für den Menschen vieles. Vor allem seine Art zu essen. Aus der bloßen Nahrungsaufnahme von rohem Fleisch wurde etwas Elementares: Genuss. Grillen ist somit nicht nur das älteste Garverfahren überhaupt, sondern auch der erste Schritt in die Welt des modernen Kochens. Der Schritt in die Welt einer Art der Zubereitung, die sich

auch heute noch größter Beliebtheit erfreut – weil sie einfach ist und schnell geht. Sie verleiht den Gerichten einen charakteristischen, unwiderstehlichen Geschmack. Außerdem: Was könnte es Schöneres geben als einen gemütlichen Abend mit der Familie oder Freunden – und das draußen im Freien, wenn alle um das Feuer herumsitzen!? Ein Gefühl voll italienischer Lebensfreude.

Wohl deswegen hat der italienische Frischfleischproduzent AIA (Agricola Italiana Alimentare) nun eine mediterrane Grilllinie entwickelt, die das Urlaubsgefühl jeden Tag nach Deutschland holt. Fertig marinierte, unterschiedlich gewürzte Geflügelspezialitäten wie Putensteaks mit Kräutern, Chickenwings, Putenspieße oder Hähnchenbrustfilets mit Paprika oder



3,99
Aia Hähnchen
1 kg



6,99
Aia Putenbrustfilet
1 kg



7,99
Aia Hähnchenbrustfilet
1 kg



7,99
Aia Rohe Bratwurst,
nur Geflügelfleisch, 1 kg

Ein leichter Gruß vom Frühling

Wenn das Frühjahr auf seine Wahlheimat – den Tegernsee – trifft, beginnt für Sternekoch Michael Fell eine besondere Jahreszeit. Die Zeit des Erwachens, die Raum für neue Kreativität schafft. Denn diese Kreativität ist es, die Michael Fell so sehr an seinem Beruf begeistert. Ebenso sehr wie die Gourmets, die ihn seit über 30 Jahren begleiten.



Man findet ihn an einem der schönsten bayrischen Seen – dem Tegernsee. Hier fühlt sich der gebürtige Schwabe Michael Fell seit mehr als 25 Jahren zu Hause. Nach Stationen bei Jahrhundertkoch Eckhart Witzigmann und im Le Gourmet bei Otto Koch, zog es ihn in das oberbayerische Idyll. Doch auch hier verfiel er nicht dem Müßiggang, sondern suchte nach dem perfekten Platz für sich. Nach langen Jahren im Gourmetrestaurant Dichterstub'n im Parkhotel Egerner Höfe übernahm er 2008 die Leitung der Villa am See in Tegernsee. „Jede Station war wichtig für mich. Die negativen sogar noch mehr, denn sie prägen den Charakter und stärken die Lebenserfahrung.“



„Meine Küche basiert auf klassisch französischen Elementen – aber in erster Linie soll sie Spaß machen.“

Seit August letzten Jahres ist Fell nun zurück zu Hause in den Egerner Höfen, die von Graf von Moltke privat geführt werden. In sich angekommen, so scheint es. „Das hat wohl viel mit meiner Lebenseinstellung zu tun“, meint der 49-Jährige. „Wenn du mit Ehrfurcht und Respekt in den Tag gehst, wird er es dir auch danken.“

Doch das Wichtigste für ihn überhaupt sind: „Meine Gäste. Wenn sie glücklich und zufrieden sind, bin ich es auch.“ Auf dieses Ziel arbeitet er Tag täglich hin. Über seine Küche sagt er selbst: „Sie basiert zwar auf klassisch, französischen Elementen – aber in erster Linie soll sie Spaß machen.“ Und das tut sie! Für die Galeria Gourmet zauberte der Sternekoch zwei frühlingsleichte Fischgerichte. „Passend in die Jahreszeit.“ Und setzte darin spannende Kontraste, die sich aber harmonisch verbinden: Säure trifft auf Süße, knusprig auf cremig.

„Ein Gericht sollte immer auch eine Geschichte erzählen“, ist Fell überzeugt. „Dabei geht es nicht um mich – den Koch – sondern allein um die Grundprodukte und Zutaten. Die muss man schmecken. Wir Köche nehmen uns oft selbst zu wichtig.“ Worte von einem Mann, der sich selbst am liebsten als Wirt sieht. Von einem Menschen, der durchaus etwas zu sagen hat und vor allem eines kann – hervorragend kochen. www.egerner-hoefe.de

Saiblingsfilet mit Sauerkrauttapioka

Saibling

4 Stück Saiblingsfilet a 60 g

4 Radieserl

2 kleine Kartoffeln

4 EL Sauerkrauttapioka

8 EL Kartoffelespuma

etwas Butter

100 g Butterschmalz

Salz, Pfeffer, Muskat, Essig, Zucker

Sauerkrauttapioka

0,5L Sauerkrautsaft

0,1L Weißwein

0,2L Geflügelfond

1 Lorbeerblatt, Salz

1 EL kalte Butter

4 EL Tapioka (Asialaden)

Kartoffelespuma

200 g Kartoffeln gekocht und passiert

60 g Sahne

30 g Milch

10 g braune Butter

Salz, Pfeffer, Muskat



Kartoffeln in kleine Scheiben schneiden und in Butterschmalz knusprig ausbacken.

Tapioka wässern und in Salzwasser 4-6 min abkochen. Den Sauerkrautsaft mit dem Weißwein auf 0,1 cl einkochen lassen und mit kalter Butter abbinden. Tapioka in den Sauerkrautsaft quellen lassen.

Das Saiblingsfilet mittels einer Frischhaltefolie portionsweise einrollen. Bei 82 °C im Ofen ca. 12 min glasig garen. Radieserl in feine Streifen schneiden und mit etwas flüssiger Butter, Zucker, Salz, Pfeffer und Essig

abschmecken, auf den Saibling geben.

Kartoffelespuma: Die Zutaten zusammen erwärmen und als leichtes, dünnes Kartoffelpüree dazu reichen. Sollten Sie eine Isoflasche für Espuma haben, geben Sie die erwärmten Zutaten hinein und sprühen Sie die Masse mittels zwei H20 Patronen zu Kartoffelschaum.

Saiblingsroulade auf einen Teller setzen, Sauerkrauttapioka und den Kartoffelschaum dazu geben, mit Radieschen und Kartoffelchips garnieren.

Zanderfilet mit Linsen, Apfel-Meerrettich und Vinschgerl

Zanderfilet

4 Stück Zanderfilet a 40g

frischer Meerrettich

4 EL Linsenpüree

80 g Zanderfilet für das Tatar

2 EL Vinaigrette (Aus weißen Balsamico und Sonnenblumenöl, im Verhältnis 1:3 gemischt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt)

ca. 40 g Vinschgerl ohne Rinde

4 St. Apfel-Meerrettich-pralinen

gezupfter Frisée-Salat

100g Butterschmalz

etwas Limonen-Kresse

Apfel-Meerrettich-Praline

300 g Apfelpüree

100 g Schlagsahne

4 Blatt Gelatine

1 ½ TL Meerrettich

1L Rote Beete-Saft

4 g Agar-Agar

1,5 g Gellan (spezielles, pflanzliches Geliemittel)

Linsenpüree

500 g gekochte Linsen

100 ml Linsenwasser vom Kochen

100 ml Sahne

100 g Nussbutter (gebräunte Butter)

Salz, Pfeffer, Essig

Das **Vinschgerl** in Stückchen geschnitten im heißen Butterschmalz ausbacken.

Apfel-Meerrettich-Praline: Gelatine im kalten Wasser aufweichen. Apfelpüree mit geschlagener Sahne und dem Meerrettich verrühren. Die gelöste Gelatine erwärmen und hinzugeben. Diese Masse mittels kleiner Kugelförmchen portionsweise einfrieren.

Den Rote Beete-Saft aufkochen und mit Agar-Agar und Gellan abbinden. Die eingefrorenen Apfelmehlkugeln in das Rote Beete-Gelee tauchen und so damit überziehen.

Tatar: Das Filet in kleine Stücke schneiden.



Linsenpüree: Linsen kochen. Mit dem Linsenwasser, Sahne und die Nussbutter mittels Stabmixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Sollten Sie einen Thermomix haben: Alles bei 80 °C zusammen mixen. Abschmecken.

Zanderfilet glasig braten, frischen Meerrettich darüber reiben, würzen.

Auf einen Teller je 1 EL Linsenpüree darauf streichen. Zander darauf legen, Praline und die gebackenen Vinschgerl-Stückchen und das Tatar verteilen. Mit Frisée und Limonen-Kresse garnieren und mit Vinaigrette beträufeln.

Hinweis: Beide Rezepte sind für vier Personen berechnet.

DER PRICKELNDE LUXUS EINER NEUEN GENERATION.



Schlumberger®
WHITE
Secco

ERFRISCHEND JUNG UND LEICHT PRICKELND.

www.schlumberger.at



Der Genuss der Inseln

Firriato – ein Weingut, dessen Gärten auf den italienischen Inseln Sizilien und Favignana liegen. Ein Weingut, dessen Weine bekannt sind als die Aristokraten unter den Inselweinen. Ein Weingut, das Tradition und Moderne vereint.

Sizilien steht für die Tradition. Es ist das Land, in dem die Naturelemente Wind und Sonne in perfektem Einklang mit dem ausgeglichenen Meeresklima stehen und somit beste Voraussetzungen für eine optimale Traubenqualität garantieren. Darum wurde auch in Paceco – in der Nähe von Trapani und mitten im Herzen der am dichtesten bestockten Reblandschaft Italiens – im Jahr 1985 die Casa Vinicola Firriato erbaut. Die Inhaber und Produzenten sind zwei junge Unternehmer: Salvatore und Vinzia di Gaetano. Überzeugt, in einer der besten Weinlandschaften der Welt zu leben, produzieren sie ebenso selbstbewusst wie zielstrebig hochwertiges Traubengut und keltern großartige Weine.

Im Jahr 1994 kamen Salvatore und Vinzia di Gaetano mit Weinproduzenten aus Australien in Kontakt und entdeckten die Vorteile der Technologien aus „Down Under“. Für sie von großem Nutzen, denn die klimatischen Ver-

hältnisse sind denen in Sizilien sehr ähnlich. Im gegenseitigen Dialog, unter der Leitung von Önologe Guiseppa Pellegrino, wurden auf beiden Seiten Erfahrungen ausgetauscht und damit wertvolle neue Erkenntnisse gewonnen. Dies führte zu einem Wendepunkt in der Technik der Weinbereitung – und zu einer bemerkenswerten Verbesserung der Qualität sizilianischer Weine. Das Weingut Firriato, vielfach von der internationalen Fachpresse ausgezeichnet, zählt heute zu einem der renommiertesten Weinhäuser Siziliens und exportiert 75 % seiner Produktion in über 30 Staaten. Derzeit besitzt es 300 Hektar Land, davon 200 Hektar bester Lagen.

Die Insel Favignana hingegen steht für die Moderne. Denn die Weinkultur war auf dem kleinen Eiland, das vor der Küste Trapanis liegt, seit über 100 Jahren ausgestorben. Nach fünf Jahren harter Arbeit, großen Investitionen und trotz schwieriger Verhältnisse ist es Firriato

jetzt gelungen, die erste Lese zu feiern. „Viticoltura eroica“, als heldenhaft bezeichnet die italienische Presse diesen Weinanbau, der unter diesen widrigen Bedingungen letztlich geglückt ist und hervorragende Weine zutage gebracht hat. Denn die Reben können auf Favignana nur wenige Meter vom Strand entfernt angepflanzt werden. In Folge dessen leiden sie unter dem starkem Windeinfluss der Küste. Durch den Anbau besonders niedrig wachsender Pflanzen hat man es nun jedoch geschafft, dieser Herausforderung Herr zu werden. Nach der Lese werden die Trauben dann per Boot von der Insel zur Kellerei gebracht. Auf der diesjährigen Vinitaly – der größten italienischen Weinfachmesse – wurden diese Weine im März zum ersten Mal präsentiert. Das Fazit: eine tolle Entdeckung, die es nun auch in die erlesene Weinauswahl der Gourmetabteilung der Galeria Kaufhof am Marienplatz geschafft hat. Weine eben, die den Genuss der Inseln eingefangen haben.



Zwei Brüder, die Wein lieben: Jochen und Christian Dreissigacker

Geerdet

Zugängliche Weine, die den feinen Charakter der Rebsorte einfangen – dafür stehen die „geerdeten“ Weine, die exklusiv für die Galeria Gourmet am Marienplatz ausgebaut wurden. Der Mann, der sie so in die Flasche bannt, ist Jochen Dreissigacker – ein junger, aufstrebender Winzer aus Rheinhessen.



„Wir wollten schon eine ganze Weile etwas Eigenes machen“, erzählt Jan Lemke, Erstverkäufer der Weinabteilung. Und eben diese ganze Weile waren die Experten der Gourmetabteilung am Marienplatz auch auf der Suche nach einem ganz besonderen Winzer. „Wir wollten für unsere Weine jemanden, der spritzig, jung und dynamisch ist – und dem es gelingt, Weine zu machen, die pures Erlebnis in der Fla-



Stolz auf die „geerdet“ Weine: Jan Lemke

sche sind.“ Weine, die drei Dinge vereinen und schmecken lassen: den Boden, die Herkunft und die Rebsorte.

Durch Zufall trafen sie auf den 30-jährigen Jochen Dreissigacker und seinen älteren Bruder Christian. „Ein Volltreffer“, urteilt Lemke. „Absolute Überzeugungstäter, die sich unwahrscheinlich einen Kopf machen und tüfteln, bis sie mit dem Ergebnis zufrieden sind.“

Ganz so überzeugend begann das Berufsleben des jungen Winzers Jochen Dreissigacker jedoch nicht. „Zuerst sah es so aus, als wenn mein Bruder das elterliche Weingut übernimmt“, erzählt Jochen Dreissigacker. Getreu dem Motto: „Junge, dann lern etwas Gescheites“ machte er eine Ausbildung... zum Steuerfachgehilfen. Doch im Grunde war ihm immer klar: „Mein Herz gehört dem Wein.“ Kaum aus der Lehre raus, begann Jochen dann auch mit dem Studium zum Techniker für Weinbau und Önologie. „Die ersten Jahre danach stellten mein Bruder und ich das Familien-Weingut gemeinsam auf unsere

Vorstellungen um.“ Doch dann bekam Christian Dreissigacker die Chance ein eigenes Weingut zu übernehmen – das Weingut Dr. Köhler, auf dem auch die „Geerdet“-Weine der Galeria-Eigenmarke abgefüllt werden. „Wir arbeiten heute zwar auf zwei eigenen Weingütern, aber immer noch sehr eng zusammen“, erklärt Jochen Dreissigacker.

Wein muss für den ambitionierten Jungwinzer vor allem eines sein: „Lecker!“, meint er mit einem Grinsen. „Und auf dieses Ziel arbeite ich auch immer hin.“ Für ihn beginnt dieser Prozess allerdings nicht erst im Keller. „Wein wird im Weingarten gemacht. Dort arbeiten wir sehr zeitintensiv und mit einem großen Fokus auf Handarbeit und Liebe. Nur so erhalten wir ein perfektes Traubengut, das wir dann so schonend wie möglich im Keller verarbeiten, um ein naturnahes Produkt zu erhalten.“ Was ihm dabei vor allem wichtig ist: „Man muss die Lage und den Boden schmecken.“ Et voilà – der perfekte Winzer für die Eigenmarke war gefunden.



„Wir wollten für unsere Weine jemanden, der spritzig, jung und dynamisch ist – und dem es gelingt, Weine zu machen, die pures Erlebnis in der Flasche sind.“

Mit diesem gemeinsamen Ziel sind sechs authentische, unkomplizierte und dennoch charakterstarke Weine entstanden. Weine, die eben ihrem Namen entsprechen – „geerdet“. Vier Weiße, ein Rosé und ein Roter. „Die Trauben dafür kommen zum Teil von befreundeten Winzern, deren besondere Lagen ich ganz bewusst für diese Weine ausgesucht habe. Ich habe die Vorgaben gegeben, wie die Trauben an der Rebe reifen sollen – naturnah – und dann haben

wir sie geerntet und auch ausgebaut.“ Bei der Wahl der Lagen kam es dem deutschen Newcomer-Winzer vor allem darauf an, dass jede Rebsorte, die für sie perfekten Ort und Boden bekommt. „Nur so haben wir das facettenreiche Spiel von reifen, aber auch frischen und strukturierten, aber auch leicht zugänglichen Weinen erreicht.“ Beim Ausbau verwandte der Winzer hauptsächlich Stahltanks. „Holz nur dezent und da, wo es auch gebraucht wurde.“ So, dass die Rebsorten ihr eigenes Aromenspiel bestmöglich präsentieren können. Die Vertreter der Weißweinsorten sind Weissburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc, für den Rosé und Rotwein steht Pinot Noir Pate und setzt hier seinen Akzent. Aber natürlich darf der Riesling auch nicht fehlen. Denn schließlich ist er nicht nur die bekannteste deutsche Weißweinsorte, sondern auch das Steckenpferd des jungen Winzers, seine Visitenkarte für die er vielfach schon gerühmt wurde. „Da stimmt eben einfach das Bauchgefühl – das braucht es beim Weinmachen.“

6,99



Geerdet Riesling, 0,75 Liter
Jochen Dreissigacker, trocken
9,32 / 1 Liter

6,99



Geerdet Rose, 0,75 Liter
Jochen Dreissigacker, trocken
9,32 / 1 Liter

6,99



Geerdet Weißburgunder
0,75 Liter, 9,32 / 1 Liter



Alpine Weinklasse

Es ist längst kein Geheimnis mehr: Die Weine aus den Dolomiten haben Charme und Charakter. Daher erfreuen sie sich bei Connaissuren auch größter Beliebtheit!

Man müsste nur über den Brenner fahren. Von München ein Katzensprung. Doch ist es nicht wesentlich bequemer, einfach in die Weinabteilung der Galeria Gourmet am Marienplatz zu gehen und sich die besten Weine der Dolomiten jederzeit spontan zu holen? Daher arbeiten die Profis der Genussabteilung auch bei der Suche nach besonderen Tropfen mit einem kompetenten Partner zusammen: dem Weingroßhändler Saffer.

Denn die Wurzeln des Weinspezialisten liegen in Südtirol. „Hier haben wir selbst viele Jahre lang Wein angebaut“, erzählt Andreas Saffer, Geschäftsführer in vierter Generation, „und hier legte auch meine Urgroßmutter den Grundstein für unser Familienunternehmen.“ Das verbindet und hinterlässt Spuren. Spuren, die einen besonderen Platz im Herzen des Weinhändlers hinterlassen. Nur zu gerne sucht Andreas Saffer in der „alten Heimat“ nach Winzern, die etwas Besonderes in die



Struktur und Persönlichkeit. Weine, die so sind, wie die Winzer, die sie erschaffen.

Flasche bannen. „Zum einen muss natürlich die Qualität und das Preis-Leistungsverhältnis stimmen.“ Aber vor allem zählt für den Experten der Blick hinter die Kulissen. Der Mensch, der den Wein macht und seine Philosophie im Weingarten wie auch im Keller.

Fündig geworden ist er beim Weingut Sölva & Söhne in Kaltern. „Hier wurde früher der Wein unserer ehemals eigenen Weinberge abgefüllt.“ Eine Verbindung, die zeigt, dass Andreas Saffer weiß, wie der Betrieb tickt und arbeitet. Ein Familienunternehmen mit Geschichte. Denn das Weingut Sölva widmet sich bereits in der zehnten Generation seiner Leidenschaft zum Wein. Somit zählt es auch zu den ältesten Weinbaubetrieben in Kaltern. Dennoch: Der junge, innovative Winzer, der es heute leitet – Stephan Sölva – weiß durchaus die traditionelle Herkunft seiner Familie zu schätzen – ohne dabei den Blick in die Zukunft zu verlieren.

So setzt er mit der Linie „I Vigneti“ auch auf die klassischen, autochthonen Rebsorten Südtirols und auf eine authentische Qualität in der Flasche. Der strohgelbe Gewürztraminer D.O.C. überzeugt mit seinen typischen Aromen nach Rose und Gewürznelke, viel Körper und einer ausbalancierten Säure. Hierfür werden die Trauben – aufgrund der verschiedenen Lagen – unterschiedlich geerntet. Ausgebaut wird im Stahltank, wobei nach vollendeter Gärung der Most nach dem „SurLie“-Verfahren noch mehrere Monate auf der Feinhefe lagert. Dies macht den Gewürztraminer aromatischer und stabiler.

Für den De Silva Terlaner Pinot Bianco D.O.C. stehen 50 Jahre alte Reben Pate. Die Linie „DeSilva“ steht für die Selektion der besten



Trauben und den Charakter der alten, tiefverwurzelten Reben. Die gelesenen Trauben werden im Ganzen gepresst und nach natürlicher Vorklärung und -gärung im Edelstahltank ausgebaut. Das Ergebnis ist ein Pinot Bianco, der mit seinem frischen Duft nach Apfel, Aprikosen und Salbei berührt und am Gaumen sehr dicht, elegant und cremig wirkt.

Nur einen Handkuss von Kaltern entfernt liegt das Trentino. Die Heimat der modernsten Kellerei Europas und eine der bekanntesten Marken Italiens – Cavit. Doch trotz der Größe – unter dem Mantel Cavit arbeiten immerhin 4.500 Winzer aus 11 Genossenschaften – steht der Name für Qualität. Fest verwurzelt in der Region wird Wein mit höchsten Ansprüchen für den Weltmarkt hergestellt. Die besten Trauben werden sorgfältig ausgewählt und zu edlen Dolomiten-Tropfen verarbeitet.

Gerade in der Norico-Linie prägt der Charakter, der für den Weinanbau prädestinierten, norditalienischen Bergregion, die Weine. Der Norico Bianco Vigneti delle Dolomiti I.G.T. vereint das Beste der Rebsorten Chardonnay und Sauvignon Blanc. Frisch mit floralen-, aber auch belebenden Citrusnoten. Ebenso reizvoll, harmonisch und fruchtbetont ist er am Gaumen.

Sein roter großer Bruder – der Norico Rosso Vigneti delle Dolomiti I.G.T. – betört hingegen mit intensiven Beerenaromen, Veilchennoten und Gewürzen. Weich, harmonisch und mit seidigen Tanninen. Eben ein typisch italienischer Macho mit Herz und Tiefgang.

Und genau dies ist es, was die Weine aus den Dolomiten so unvergesslich macht – Struktur und Persönlichkeit. Weine, die so sind, wie die Winzer, die sie erschaffen.

6,99



Norico Bianco Cavit, trocken
0,75 Liter, 9,32 / 1 Liter

7,99

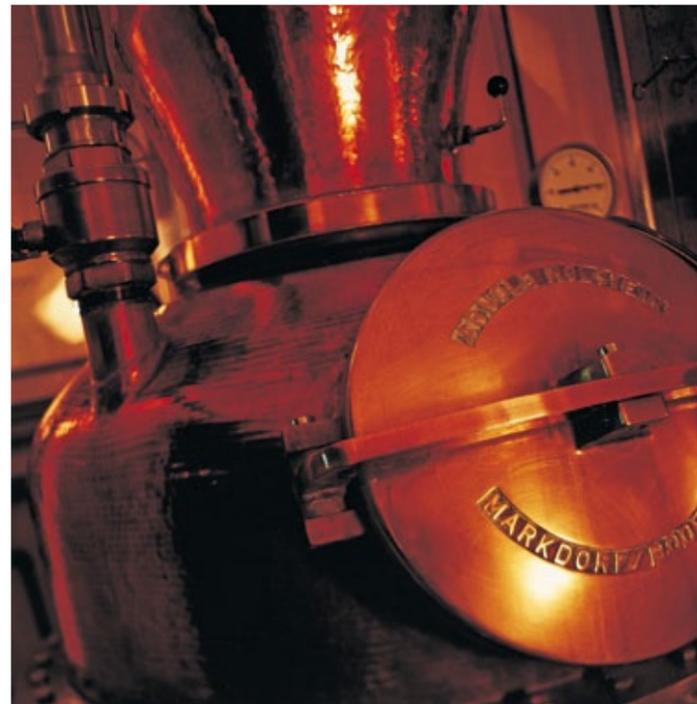


Norico Rosso Cavit, trocken
0,75 Liter, 10,65 / 1 Liter

16,99



Sölva I Vigneti, Gewürztraminer
trocken, 0,75 Liter
22,65 / 1 Liter



Am malerischen Schliersee entstehen Brände von höchster Qualität.



Bayern brennt

Wenn sich der Geschmack der Natur mit dem Besten aus der Region vereint, dann trifft man auf die Destillerie Lantenhammer vom Schliersee.

Der Bayer liebt sein Bier, das ist Fakt. Aber wenn er auf der Suche nach etwas ganz besonders Feinem ist, dann findet er es mit Sicherheit in der Destillerie Lantenhammer. Am oberbayerischen Schliersee wird seit 1928 mit größter Sorgfalt und Hingabe Edles aus Obst und Kräutern gebrannt. Hier, inmitten der Bergmassive der Alpen, bilden die besten Früchte das Herz spirituoser Meisterwerke, die mit ihrer wohlwollenden Milde und natürlichen, klaren Frucht begeistern. Nur die Ernten ausgesuchter, kleiner und nachhaltig arbeitender Betriebe und Obstgärten aus Regionen, die sich optimal für den Anbau eignen, werden zu sinnlichem Lantenhammer-Geist: die schmackhaftesten Williamsbirnen aus Südtirol, vollfruchtige Sauerkirschen aus Meißen, zarte Waldhimbeeren aus den Karpaten, süß-herbe Quitten aus Oberösterreich ...

Hinzu kommen dann die regionalen Zutaten: frische Bergluft und reines Quellwasser, gepaart mit viel Know-how und Fingerspitzengefühl. So entstehen nach der Einmischung mit Reinzuchtheften in zwei sorgfältigen Destillationsverfahren Brände, die weit über die bayerischen Landesgrenzen beliebt sind.

Doch die Tradition zum Brand hat sich bei Lantenhammer schon längst mit der Innovation zur Vielfalt gepaart. Denn wenn eine Familie schon seit Generationen einen Betrieb führt, werden nicht nur die Erfahrungen, die Liebe zum Produkt, die Leidenschaft und das erworbene Wissen weitergegeben, sondern auch ein kostbarer Grundstein gelegt, auf dem man weiter aufbauen kann. So reifen die Selektionen der feinen Jahrgangsbrände bis zu drei Jahren in Steingutbehältern, ehe sie in speziellen kleinen Holzfässern ausgebaut

werden. Je nach Holzsorte vollenden sie den Brand nicht nur mit einem wunderschönen Farbenspiel, sondern vor allem mit warmen, vollen und einzigartigen Aromen.

Frucht und reines, klar definiertes Aroma – das ist die Faszination, die Anton Stetter und sein Team immer zu neuer Kreativität animiert. Aber man überprüft auch stets den Geschmack bestehender Produkte. Es heißt: Ein Brand muss klar und rein sein. Doch wie beim klaren und naturtrüben Apfelsaft versuchte man bei Lantenhammer die Brände

Frische Bergluft und reines Quellwasser, gepaart mit viel Know-how und Fingerspitzengefühl.

auch mal ungefiltert. Das Ergebnis: Bei Williams, Himbeer und Mirabellen gibt es nun zwei Versionen, denn ungefiltert sind sie noch intensiver und aromatischer.

Der Reiz des Neuen, des Versuchens und Gelingens und das stete Bestreben, gegen den Stillstand anzukämpfen, gipfelte 1999 in der Erfüllung eines Traums: Unter dem Dach von Lantenhammer wurde einer der ersten bayerischen Whisky – Slyrs – kreiert. Eine Sensation, die wie eine Bombe einschlug. Mittlerweile ist Slyrs nicht nur unter wahren Whiskykennern beliebt, zahlreiche Spitzenrestaurants in Bayern und der Republik setzen auf das besondere Edeldestillat, wenn sie ihren Gästen etwas besonders Feines anbieten. Ein Erfolg, der heute längst zu einem eigenen Unternehmen geworden ist.

Vielleicht war es deshalb an der Zeit, etwas neues zu kreieren. Was wäre da wohl naheliegender, als sich der berühmtesten Spirituose der Welt zuzuwenden!? Vodka. Mit BAVARKA Vodka ist die Traditionsmanufaktur nun um eine einmalige Genussattraktion reicher. Denn das bayerische „Wässerchen“ (das ist die Übersetzung für Vodka aus dem Russischen) ist der erste Ableger nach traditioneller Rezeptur unter der weiß-blauen Landesflagge. Wieder einmal ist Lantenhammer eine meisterliche Premiere gelungen.

Aus hoch aromatischen, deutschen Kartoffeln (nicht aus Weizen, wie oft üblich für Vodka) und reinem, lebendigem Quellwasser aus dem Mangfall-Gebirge entsteht der charakterstarke Vodka mit 43 % Alkohol. Er steht für erstklassige, absolute Premiumqualität und Reinheit. Dafür wird er siebenfach in einer speziellen Kolonnenbrennerei in München destilliert, ehe das hoch feine Destillat mit 96 % Alkohol anschließend ein halbes Jahr in alten, besonders seltenen Steingutgefäßen reift. Dadurch wird er milder, cremiger und vollmundig.

Zum Abschluss wird er mit reinstem Gebirgsquellwasser auf die entsprechende Trinkstärke heruntersgesetzt. So entsteht ein ausdrucksstarker, harmonischer Vodka, der sich in keinem Fall hinter seinen berühmten, russischen Verwandten verstecken muss. Und selbst im Cocktail, im Verhältnis eins zu eins, mit Lantenhammers Walnusslikör und aufgeschlagener Sahne als Haube himmlisch schmeckt.

Tja, geruhsamen Stillstand kennt man wohl in der Destillerie Lantenhammer am malerischen Schliersee nicht. Was für ein Glück für uns! So dürfen wir also gespannt sein, was sich die oberbayerischen Tüftler und Qualitätsfanatiker als nächstes Köstliches einfallen lassen ...



34,⁹⁹
Lantenhammer Waldhimbeer
ungefiltert, 0,5 Liter
69,98/1 Liter



34,⁹⁵
Lantenhammer Williams
ungefiltert, 0,5 Liter
69,98/1 Liter



49,⁹⁹
Lantenhammer Bavarka Vodka
0,7 Liter, 71,41/1 Liter



„Zur Beerenzeit geht es bei uns rund!“

Süße Versuchungen aus der Backstube liebt sie das ganze Jahr über. Denn sie sind die Leidenschaft der Konditorenweltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber. Doch jetzt – im Frühjahr – beginnt für die Beerenliebhaberin eine ganz besondere Zeit.

Es duftet. Süß, warm, verführerisch – mit jedem Atemzug saugt man etwas von der kalorienreicheren Luft ein. Genauso stellt man sich den Besuch bei einer Konditorenweltmeisterin vor: Die kleine Backstube in der Münchner Aribonenstraße erinnert an die Welt von Meister Eder und seinem Pummel. Alles scheint winzig, Backformen und Kisten mit edlen Backzutaten säumen die Regale des kleinen Raums und dieser Duft ... dieser Duft nach – mehr.

Seit morgens um sechs Uhr steht Andrea Schirmaier-Huber schon in ihrer kleinen Konditorei. „Momentan starte ich etwas später“, meint sie mit einem Lächeln. Später, denn die 34-Jährige erwartet gerade ihr zweites Kind. „Sonst beginnt mein Tag gegen drei oder vier Uhr morgens. Nicht so unmensch-



lich früh wie die Bäcker – schon um Mitternacht. Das wäre kein Job für mich“, meint sie kopfschüttelnd, als sei die Uhrzeit ihres durchaus nächtlichen Arbeitsbeginns das Normalste auf der Welt.

Mit 21 Jahren gewann Andrea Schirmaier-Huber in Kanada den internationalen wichtigen Titel der Konditorenweltmeisterin – und legte mit diesem Sieg den Grundstein für eine tolle Karriere. Früh leitete sie die familieneigene Konditorei, ehe es sie vor acht Jahren nach Hongkong zog. „Man mag es von München aus nicht meinen“, erzählt das bayerische Energiebündel, „aber Asien ist in der Konditorei weltführend. Das war eine wahnsinnige Chance für mich, mich auszuprobieren und Neues, Spannendes, Außergewöhnliches zu lernen.“

Wieder zurück in München, liebt sie aber auch die Tradition: „Ich mag es, klassische Torten wie eine Sacher- oder Prinzregententorte zu machen.“ Aber jetzt im Frühjahr beginnt für die Spitzenkonditorin eine ganz besondere Saison: die Beerenzeit. „Beeren sind bei uns enorm wichtig. Wenn sie reif sind, geht es bei uns rund. Denn die heimischen Früchte haben dann ein Aroma, das tausendmal besser ist als in jeder gekauften Frucht aus dem Ausland.“ Ob Erd-, Stachel-, Blau- oder Johannisbeere – sie alle finden in den Kreationen der Weltmeisterin ihren Platz. „Die Himbeere ist aber meine ganz persönliche Lieblingsbeere. Die könnte ich jeden Tag essen. Ihr intensives Aroma – einfach immer gigantisch!“

In Kuchen, Törtchen, Cremes für Sahnertorten, Marmeladen oder im Eis – der Vielfalt zur Verwendung sind kaum Grenzen gesetzt. „Oder auf einer leckeren Schokoladentarte“, schwärmt Andrea Schirmaier-Huber, die ihre Köstlichkeiten auch bei Backvorführungen in der Galeria Kaufhof am Marienplatz vorstellt, mit einem verschwörerischen Lächeln. „Auf



„Auf jeden Fall müssen die Beeren immer frisch und einwandfrei sein und immer mit Sahne“, wenn es nach der Naschkatze geht. „Kalorien zählen geht gar nicht.“

jeden Fall müssen die Beeren immer frisch und einwandfrei sein. Bio oder vom Obstbauern ist natürlich noch besser. Schließlich isst man sie pur.“ Und immer mit Sahne, wenn es nach der Naschkatze geht. „Kalorien zählen geht gar nicht. Dann darf man keinen Kuchen essen“, sagt sie bestimmt. „Der Wohlfühlgenuss ist für mich das Wichtigste.“

Was ist für sie das Geheimnis von Backen? „Liebe, Spaß und Zeit – das sind die drei wichtigsten Dinge.“ Und natürlich achtet sie nicht nur bei der Wahl ihrer Beeren auf die Qualität der Rohstoffe. „Die Rohstoffe sind das A und O! Wenn man das beherzigt und sich an das Rezept hält, kann im Grunde nichts mehr schiefgehen.“ Und wenn doch? „Keine Panik“, rät der Profi augenzwinkernd. „Man muss nur kreativ sein. Meist kann man alles noch irgendwie retten!“ Diese Kreativität und Abwechslung liebt sie an ihrem Beruf. „Jeder Tag ist anders. Man arbeitet mit Lebensmitteln, handwerklich und schafft köstliche Versuchungen“, meint sie und beißt genüsslich in eines ihrer kleinen, selbst gemachten Himbeertörtchen.

www.birkmann.de

Frühlingsfrische Backideen ...

Jeder kann backen!

Mit den Produkten von RBV Birkmann gelingt es jedem, aus einfachen Zutaten Köstliches zu zaubern.



„Eine super Sache!“

Pünktlich zum Frühjahr weht ein frischer Wind in Mayer's Bistro & Weinbar.

Was es Neues gibt, erzählen die beiden Inhaber – Sternekoch Andy Mayer und Winebroker Guido Gottwald – hier.



Das Frühjahr hat Einzug in München gehalten. Draußen verändert sich sichtlich das Bild. Der Schnee ist weg und der frischen, blühenden Natur gewichen. Klar, dass diese Jahreszeit prädestiniert für Veränderung und Neues ist. Klar auch, dass man in Mayer's Bistro & Weinbar in der Galeria Gourmet am Marienplatz immer am Ball der Zeit bleibt und sich stets etwas einfallen lässt, die Gäste zu begeistern.

Saisonale Gerichte aus Topprodukten, frisch vor den Augen der Gäste zubereitet. Dieses hohe Credo steht für die Küche von Spitzenkoch Mayer und seinem Team.

„Unser Baby, das Bistro, ist jetzt ein Jahr alt“, meint Zwei-Sternekoch Andy Mayer stolz. „Da haben wir natürlich gerade am Anfang viel ausprobiert und sind ständig dabei zu überlegen, was wir Neues machen können.“ Denn Stillstand ist für den renommierten Koch so schlimm wie „eine Suppe ohne Salz“, lacht er. „Wir wollen einfach unseren Gästen zeigen, dass wir ihre Bedürfnisse verstehen, und darauf justieren wir unser Angebot.“

So gibt es nun ganz neu einen Mittagslunch. „Wir planen immer eine ganze Woche im Voraus. Das ist ideal für alle Geschäftsleute und Gäste, die so immer einen Überblick haben, was es Leckeres bei uns gibt.“ Saisonale Gerichte aus Topprodukten, frisch vor den Augen der Gäste zubereitet. Dieses hohe Credo steht für die Küche von Spitzenkoch Mayer und seinem Team. „Die Qualität unserer Produkte ist das A und O. Du kannst nur aus einem perfekten Produkt auch ein perfektes Essen zaubern.“ Natürlich findet man jetzt im Frühjahr auf der Wochenkarte auch viele Spargelgerichte. „Wir wollen den Jahresspiegel der Natur auf den Teller holen. Leider ist



Andy Mayer und Guido Gottwald sind immer auf der Suche nach dem Besten für ihre Gäste.

dieser Blickwinkel in der Küche immer mehr verloren gegangen. Grund für uns, genau da anzusetzen!“

Ein weiteres Highlight ist der Burger-Tag am Montag. Binnen kürzester Zeit hat sich der frisch zubereitete Burger des Mayer's zum „best Burger in town“ gemausert. Nun gibt es ihn oder einen anderen Spezialburger montags zu einem extra günstigen Genießerpreis. „Und für alle, die wenig Zeit haben oder wirklich nur eine Kleinigkeit essen wollen, bieten wir nun gleich zwei Highlights“, erzählt Andy Mayer. Eine wechselnde Tagessuppe und die Sandwichbar, mit Klassikern wie dem Schinken-Käse-Sandwich, aber auch köstlichen Bagels mit Räucherlachs, Wraps mit Hühnchen oder einem delikaten Roastbeef-Sandwich. „Ideal auch zum Mitnehmen.“

Fernsehen „live“ genießen, können die Gäste des Mayer's jetzt auch täglich mit dem Gericht der Woche aus der beliebten Fernsehsendung Galeria TV auf München TV, in der der Sternekoch immer raffinierte Köstlichkeiten präsentiert. Von Donnerstag bis Donnerstag gibt es jeweils das aktuelle Gericht im Bistro zu genießen. Bis zur nächsten Sendung.

Dass kulinarischer Genuss eng verbunden mit gutem Wein ist, weiß Guido Gottwald. Der Weinexperte steht für die erlesene Auswahl besonderer Weinmomente in Mayer's Bistro & Weinbar. Seit mehr als 15 Jahren hat der Liebhaber seine Passion Wein als einer

der bekanntesten Weinbroker Deutschlands zu seinem Lebensinhalt gemacht. „Ich suche Weine, die zugänglich sind, unkompliziert und die den Charakter der Traube widerspiegeln.“ Dabei sind ihm ebenso die Herkunft und die Winzerpersönlichkeiten hinter dem guten Tropfen wichtig.

Mit diesem Anspruch und dem Einsatz seiner ganzen Erfahrung und seines Wissens suchte er auch das neue, exklusive Weinkaleidoskop für das Mayer's aus. Neben außergewöhnlichen Raritäten, die es im offenen Ausschank gibt, steht nun vor allem die „Ser Guido Selection“ im Fokus, die es exklusiv nur im Bistro und in der Weinabteilung der



Neben außergewöhnlichen Raritäten, die es im offenen Ausschank gibt, steht nun vor allem die „Ser Guido Selection“ im Fokus, die es exklusiv nur im Bistro und in der Weinabteilung der Galeria Gourmet am Marienplatz gibt.

Galeria Gourmet am Marienplatz gibt. Eine ausgesuchte Vielfalt, die den kompletten Weinspiegel von Weiß- über Rosé-, Rot-, aber auch Süßwein einfängt. „Ich habe die Weine zum einen selbst ausgesucht, teils sogar selbst cuviert“, erzählt der Experte Gottwald. In enger Zusammenarbeit mit Topwinzern wie Karl Fritsch, Jochen Dreisigacker, Toni Hartl, Markus Pfaffmann und Philipp Wittmann entstand so eine Weinlinie, die dem Genießer, aber auch dem Weinlaien spannende Weine ausgesuchter Jahrgänge bietet, die vor allem eines sollen: schmecken.

„Das ist eine super Sache“, meint auch Andy Mayer. „Die Weine sind einfach sensationell, und sie passen zu uns. Auch wir wollen dem Gast eine unkomplizierte, aber spannende und perfekte Küche bieten. Die Weine der „Ser Guido Selection“ und unsere österreichischen Schmankerl wie das Steirische Backhendl oder der Tafelspitz – ein Dreamteam.“

Man hat sich gefunden – so scheint es. „Meine Münchner Dependance ist für mich im vergangenen Jahr ein zweites Zuhause in meiner Heimat Bayern geworden“, sagt Andy Mayer, der seit fast zehn Jahren im österreichischen Zell am See auf Schloss Prielau zu Hause ist. „Das Mayer's ist ein wundervoller Ort, um Freunde, Bekannte und neue Gäste zu treffen und gemeinsam mit ihnen das Schönste im Leben zu teilen: gutes Essen und guten Wein.“



SEXERGY BRINGT EXOTIK IN DIE DOSE

MIT SEXERGY COCO CHERIMOYA, LEMON LIME UND PEACH TANGERINE

Die neuen Geschmackserlebnisse sorgen mit fruchtiger Power für eine willkommene Abwechslung. Die exotischen Newcomer überzeugen mit natürlich fruchtigem Geschmack in drei noch nie da gewesenen Variationen: Erleben Sie die belebenden Eigenschaften von Koffein aus grünen Kaffeebohnen und natürlichem Guarana mit dem einzigartigen Geschmackserlebnis von Kokos und Cherimoya, einer exotischen Birnenfrucht aus Südamerika, das Spiel der Zitrusfrüchte Limone und Limette mit einem Hauch frischer Minze sowie eine energieverheißende Rezeptur aus Pfirsich, Mandarine, weißer Traube und Zitronenmelissextrakt.



Immer für Sie da

Als Kunde kann man in der über 2.200 Quadratmeter großen Gourmetabteilung der Galeria Kaufhof am Marienplatz schon einmal den Überblick verlieren. Genau für diese Momente gibt es Anke Gibbels. Die Flächenmanagerin hilft Ihnen schnell und kompetent in den Genuss-Dschungel.



Wo finde ich Akazienhonig? „Führen Sie Wasabipaste?“ „Ich suche eine Zartbitterschokolade. Können Sie mir helfen?“ Anke Gibbels kann. Denn genau für diese Fragen ist die Flächenmanagerin da. Seit über einem Jahr ist sie der direkte und ständige Ansprechpartner auf der Fläche für die Kunden der Galeria Gourmet am Marienplatz. Oft findet man sie zwischen den Kassen und den exotischen Früchten. „Von hier aus habe ich den besten Überblick, nehme den Kundenandrang direkt wahr und kann die Mitarbeiter entsprechend koordinieren. Zudem wissen bereits viele Kunden, dass sie mich hier finden.“ Sollte Anke Gibbels jedoch gerade bei einer ihrer Routinerunden sein, dann erkennt man sie an ihrer Uniform: eine weiße Bluse mit der Aufschrift „Service“ und der passenden Schürze. „So hebe ich mich von meinen Kollegen optisch ab, um es dem Kunden leichter zu machen, mich sofort zu finden.“

Eben dafür wurde die einmalige Position des Flächenmanagers am Marienplatz ins Leben gerufen: um dem Kunden schnell zu helfen. „Ich bin die Frau für alle Fragen“, meint die 37-Jährige. Wer etwas sucht oder eine Frage

hat – bei Anke Gibbels ist er richtig. „Das ist das kleine bisschen mehr Service, das wir unseren Kunden bieten, um ihnen die Zeit bei uns so angenehm wie möglich zu machen.“

Angenehm, flexibel und zufriedenstellend – als Flächenmanagerin begleitet sie auch Menschen mit einer körperlichen Einschränkung. „Gerade in diesen Fällen liegt es mir besonders am Herzen zu helfen.“ Aber auch, wenn Sie ein ausgefallenes Menü planen, sucht Frau Gibbels die Zutaten gemeinsam mit Ihnen zusammen. „Und wenn wir etwas nicht im Programm haben, setze ich alles in Bewegung, damit wir es bekommen.“ Immer einen Schritt voraus, lautet ihre Devise. Immer mit einem Rundumblick unterwegs.

Auch das ist ihre Aufgabe: Mit dafür zu sorgen, dass immer alles ordentlich aussieht, die Regale aufgefüllt sind und in den acht einzelnen Unterbereichen der Genussabteilung genügend Mitarbeiter für den jeweiligen Andrang vorhanden sind. Schon morgens, bevor die Kunden die Galeria Gourmet betreten, macht Frau Gibbels ihre erste Runde auf der Ladenfläche. „Dann weiß ich, wer heute da ist, wer krank, wo wir vielleicht im Laufe des

Tages Unterstützung gebrauchen können. Ein bisschen wie ein Spielführer, der versucht, die einzelnen Fäden zu verbinden. Was sehr wichtig ist, denn da ich ständig im Laden unterwegs bin, sehe ich auch früher, wo Not am Mann ist, und kann so immer unsere beste Präsenz für den Kunden garantieren.“

„Ich bin die Frau für alle Fragen“, meint die 37-Jährige. Wer etwas sucht oder eine Reklamation hat – bei Anke Gibbels ist er an der richtigen Stelle.

All das klingt nach einer sehr abwechslungsreichen Tätigkeit. „Absolut“, bestätigt Gibbels. „Jeder Tag ist spannend. Schließlich schaffen wir hier den Spagat zwischen der Leberkassemel und feinstem Champagner – und genau so vielfältig sind auch unsere Kunden. Manche kommen schnell in der Mittagspause, um etwas zu essen, andere haben eine lange Einkaufsliste.“ Und für alle ist Anke Gibbels immer da und bereit zu helfen.

ANNIVERSAIRE
175
1836 2011

L'ART DU CHAMPAGNE

Depuis 1836



POMMERY

www.vranken-pommery.de