

GALERIA

Gourmet 2012

Am Marienplatz

Exklusiv zum Fest

Das Menü von Alfons Schuhbeck aus seinem Teatro-Spiegelpalast.

Auf zu neuen Ufern

Die neue Obst- und Gemüseabteilung lädt zum gesunden Genuss ein.

Die Natur in der Tasse

Eine kleine Teekunde für warmen Wintergenuss.



GALERIA
KAUFHOF

Die Echten Reber Mozart-Kugeln®



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



hochfeine Confisereien
seit 1865 im Familienbesitz

www.reber.com



Alfons Schuhbeck

Liebe Leserin, lieber Leser,

Weihnachten und die Adventswochen sind für mich besondere Momente. Da unterscheide ich mich, glaube ich, kaum von Ihnen. Es ist nun einmal die schönste Zeit im Jahr. Ein Fest für die Sinne mit all dem Lichterglanz und dem Duft nach Gewürzen, der schwer und genussvoll in der Luft hängt. Nicht zu vergessen die hausgebackenen Platzerl, denen ich nicht widerstehen kann.

Ich genieße die ruhigen Tage mit meiner Familie und lasse mich von gar nichts aus der Ruhe bringen – auch nicht beim Kochen. Bloß kein großes Brimborium am Herd, denn Heiligabend ist nur für meine Liebsten Zeit. Leicht und unkompliziert muss es dann sein. Gute Zutaten und wenig Aufwand, wie etwa ein gebackenes Kabeljaufilet mit orientalischem Kartoffelsalat. Damit schlägt man sogar eine Brücke zur Weihnachtsgeschichte, denn diese trug sich ja ebenfalls im Orient zu.

Die Zutaten für das Weihnachtsessen besorge ich nur zu gerne in der Galeria Gourmet Am Marienplatz – der Traditionsadresse, die aus München gar nicht mehr wegzudenken ist. Es gibt fast nichts, was man dort nicht finden kann. Ein wunderbar breit gefächertes Angebot, das die Balance hält zwischen Spezialitäten aus aller Welt und heimischen Schmankerln. Und alles ist so schön präsentiert, dass man gleich Lust bekommt und inspiriert wird. Wunderbar. Dabei der hohe Anspruch an die Qualität und der überaus freundliche und kompetente Service: So beginnt der Genuss schon beim Einkauf.

Und diesen Genuss wünsche ich Ihnen auch beim Weihnachtsfest und eine herrlich besinnliche Zeit mit Ihren Lieben,

Ihr

- 4 Eine Brotzeit für wahre Genießer:** Niederegger
- 6 Tradition oder Moderne:** Hachez
- 7 Feinstes aus Schokolade:** Gubor
- 9 Nur zart geflämmt ein Original:** Schwermer
- 10 Herrlich schokoladige Weihnachten:** Wagner Coniserie
- 12 Münchner Backtradition:** Die Conditorei Münchner Freiheit
- 14 Mein Sternzeichen ist Naschkatze:** Weihnachtsdesserts von Franzi Schweiger
- 16 Auf zu neuen Ufern:** Die neue Obst- und Gemüseabteilung
- 20 Genießen wie Gott in Frankreich:** Quiches, Käse und Wein
- 22 Das Beste zum Schluss:** Lieblingskäse zu Weihnachten
- 24 Genussgeschichte hoch 2:** Raclette und Fondue
- 26 Ehrlicher Genuss voller Emotionen:** D'Avitani
- 28 Exklusiv für Sie:** Das Teatro-Menü zu Weihnachten
- 32 Die Natur in der Tasse:** Eine kleine Teekunde
- 34 Wirklich hausgemacht:** Die Schweiger²-Manufaktur
- 36 Eine Philosophie wird zu Sekt:** Schloss Vaux, eine deutsche Sektmanufaktur
- 38 Ein Terroir, ein Statement:** Ein Weingut mit Geschichte – Mouton-Rothschild
- 40 Der Mythos lebt:** Edle Spumante von Ferrari
- 41 Die Kunst des Komponierens:** Penfolds – der Exportschlager aus Australien
- 42 Weine von Rang und Namen:** Der König des Nappa Valleys – Beringer
- 43 Die weiblich Seite von Grappa:** Feine Destillate von Nonino
- 44 Aus der Kraft der reinen Natur:** Gölles Brände
- 46 Muscheln de luxe:** Köstliche Lieblingsrezepte unserer Mitarbeiter

Impressum

Erscheinungstag: 20.11.2012
 GALERIA Kaufhof München Marienplatz – ein Unternehmen der GALERIA Kaufhof GmbH, Leonard-Tietz-Straße 1, 50676 Köln
 Eine Sonderveröffentlichung, herausgegeben von GALERIA Kaufhof Am Marienplatz, Kaufinger Straße 1-5, 80331 München, Telefon 089/23185-0
 Geschäftsführer: Reimund Baumheier
 Leitung Redaktion/Produktion/Gestaltung: Harald Illmaier
 Abteilungsleiter Galeria Gourmet: Thorsten Hohnheit
 Redaktion: Anja Hanke
 Gestaltung: Michèle Hofmann
 Fotos: GALERIA Kaufhof Am Marienplatz, Jelena Moro, Reinhard Rohner,
 Marken der Hersteller, iStockphoto, Fotolia
 Druck: J. Fink Druck GmbH, Schönbergstraße 34, Postfach 3103, 73760 Ostfildern

Eine Brotzeit für wahre Genießer

Die neuen Kreationen aus dem Hause Niederegger begeistern – mit saftigem Marzipan und zartcremigen Füllungen.



Der Bayer liebt seine Brotzeit – und das stets und in jeder Situation. Die Hauptsache: Schön deftig muss sie sein, mit einem frischen Sauerteigbrot, Brezn, gern und reichlich an würzigen Käsen, Wurst, Obazdn und scharfem Radi. Wenn dann das Bier noch kühl und frisch gezapft ist, hängen die Glocken am blau-weißen Himmel wieder gerade.

Doch warum nicht einmal etwas Neues probieren? Das dachten sich auch die kreativen Marzipan-Meister bei Niederegger. Muss Brotzeit denn immer kräftig sein? Nein! Denn einer der beliebtesten Niederegger-Klassiker beweist seit 1806, dass es auch anders geht: das süße Marzipanbrot. Beliebt als „Weißbrot“ aus reiner und hochwertiger Marzipanmasse, ebenso wie als „Schwarzbrot“, eingehüllt in feinste Vollmilch- oder Edelbitterschokolade.

Längst gibt es den Klassiker in verschiedenen Größen. Von der sympathischen Ohneschlechtes-Gewissen-Nasch-Version mit 48 g bis hin zum idealen Familiengenuss in Pfund-Größe. Aber auch die inneren Werte der Marzipanbrote von Niederegger lassen tief blicken. Neben dem Ananas-Brot verführt Niederegger in lieb gewonnener Tradition mit dem Marzipanbrot des Jahres; in diesem Jahr ist es das Apfel-Brot mit Rosinen und einem Hauch Zimt.

Jetzt setzt der Premiumhersteller dem Marzipanbrot jedoch die sprichwörtliche Sahnehaube auf: mit drei neuen, gefüllten Kreationen. Hier verbindet sich das herausragende Niederegger Marzipan mit feinen Geschmäckern der hohen Patisserie. Köstliche Füllungen mit zartem Nuss-Nougat aus aromatischen Haselnüssen, cremigem Vanille-Trüffel und feinerherber Edelbitter-Mousse stehen für eine neue Generation Marzipanbrote und die gelungene Verbindung von Qualität, Kreativität und Passion.

Genau diese Passion ist es, mit der das Familienunternehmen bereits in der siebten Generation immer wieder neue Glanzpunkte und Maßstäbe setzt. Auch heute noch zählt das Niederegger Marzipan – dank seiner unachahmlichen, althergebrachten Rezeptur – zu den besten der ganzen Welt.

Das Geheimnis dieser Rezeptur liegt im genauen Verhältnis von erlesenen, sorgfältig ausgewählten Mandeln aus dem sonnenvorwöhnten Mittelmeerraum zu Zucker und einer mit Rosenwasser vergleichbaren Zutat. Die Mandelfarbe des leicht gelblichen Marzipanteiges ist ein erster Bürge für die richtige und hochwertige Zusammensetzung der

köstlichen Masse. Ein zweiter der untrügliche Geschmack. „Die Qualität steht immer an erster Stelle“, erzählt Thomas Arndt, Marketingleiter bei Niederegger, „und das bereits seit über 200 Jahren.“

So ist Niederegger der einzige Hersteller im Premiumsegment von Marzipan, der seine Rohmasse noch immer selbst herstellt. „Das ist einerseits natürlich viel Arbeit, aber andererseits auch ein Luxus, den wir uns bewahren wollen.“ Denn den Prozess von der rohen Mandel bis zum fertigen Produkt in der eigenen Hand zu haben, ist auch ein Garant, den hohen Anspruch an die Qualität bewahren zu können. Und obwohl Niederegger heute ein renommiertes Unternehmen mit einem großen Namen ist, werden der Manufakturgedanke und der besondere Genussmoment noch immer hoch gehalten.

Da ist es auch kein Wunder, dass so köstliche Kreationen wie die neuen gefüllten Marzipanbrote zu Leben erwecken. Und am Ende des Tages bleibt dann nur noch eine Frage offen: „Wurstbrot oder Marzipanbrot? Wofür würden Sie sich entscheiden?“ Die Antwort ist wohl klar – und führt Sie direkt in Ihre Galeria Gourmet Am Marienplatz.

Die Mandelfarbe des leicht gelblichen Marzipanteiges ist ein erster Bürge für die richtige und hochwertige Zusammensetzung der köstlichen Masse. Ein zweiter der untrügliche Geschmack.



Niederegger



2,30 75 g

Marzipan Brot Vanille-Trüffel
Mit Zartbitterschokolade
*100 g 3,07



2,30 75 g

Marzipan Brot
Edelbitter-Mousse
*100 g 3,07



2,30 75 g

Marzipan Brot Nuss Nougat
Mit Vollmilch Schokolade
*100 g 3,07



5,- 120 g

Marzipan Torte
Schwarzwälder Kirsch
*100 g 4,17

*Grundpreis

Hachez



4,50 125 g
Braune Blätter
Edel-Bitter oder Orange-
Krokant-Vollmilch
*100 g 3,60



5,50 110 g
Handveredelte
Marzipan Petit-Fours
*100 g 5,-



14,50 250 g
Präsent Confiserie-
Pralinés und Chocoladen
*100 g 5,80



19,95
150 g/
750 ml
Set Braune Blätter
Cocoa d'Arriba Classic + Merlot
Baron Philippe de Rothschild

*Grundpreis



Tradition oder Moderne?

Dass dies keine Frage des Entweder-Oder ist, beweisen die Chocolatiers von Hachez seit mehr als 120 Jahren.

Die letzten Wochen des Jahres stehen im Zeichen des Besonderen, des Verwöhntens. Gerade in dieser Zeit erfreuen sich die Chocolatiers der Bremer Manufaktur Hachez an ihrer hohen Kunst, mit der sie Genießern zum Fest und in den Adventswochen davor ganz besonders köstliche Momente bescheren. Und das bereits seit 1890.

Doch wer meint, dass so ein geschichts-trächtiges Traditionsunternehmen die Zeichen der Zeit aus den Augen verliert, der irrt. Vielmehr ist es den Schokoladenmeistern gelungen, den hohen Anspruch an die Qualität und das Wissen um ein feines Handwerk zu bewahren – und doch im 21. Jahrhundert anzukommen.

Für diese Symbiose steht der unveränderte Hachez-Klassiker „Braune Blätter“, der sich bereits seit 1923 größter Beliebtheit unter Connaissseuren erfreut. Hauchfeine Schokoladenblätter, die die filigrane Form goldenen Herbstlaubs einfangen und dabei mit dem typisch intensiven und zugleich milden

Aroma dieser zarten Schokoladen überzeugen.

Die Moderne hingegen liegt in der edlen Selektion „Handveredelte Spezialitäten“: Liebevoll von Hand veredelte, kleine Spezialitäten, die die Antwort von Hachez auf die Frage nach einer neuen Pralinengeneration sind – ohne dabei jedoch die Werte der Vergangenheit aus den Augen zu verlieren: Zeit, Sorgfalt und vor allem Liebe. Gekonnt vereint sich in diesen köstlichen Petit Fours und Pasteten der anspruchsvolle Manufakturcharakter an das Hachez-Produkt, der nie veraltet sein wird. Denn das Motto „Von den besten Kakaobohnen zur feinsten Schokolade“ ist heute wie damals, aktuell und das schönste Geschenk zum Fest.

Doch wer meint, dass so ein geschichts-trächtiges Traditionsunternehmen die Zeichen der Zeit aus den Augen verliert, der irrt.

Feinstes aus Schokolade



Erlesene regionale Zutaten aus dem Schwarzwald, die berühmte Schwarzwälder Genusstradition und einer der besten Köche Deutschlands. Kurz gesagt: Die Kreationen von Gubor versprechen Schokoladenerlebnisse der Meisterklasse.

Jeder kennt ihn, und jeder liebt ihn – den Schwarzwald. Unbestritten zählt er zu den schönsten Landschaften Deutschlands. Mit seiner bodenständigen, guten Küche gilt er als Mekka für Genießer und Wiege zahlreicher Spitzenprodukte. So auch für die Gubor-Schokolade, die als einzige deutsche Premium-Schokoladenmarke auf eine langjährige Schwarzwälder Tradition zurückblicken kann.

Ihre Wurzeln reichen tief in den Schwarzwald hinein, denn im Hause Gubor wurden über viele Jahrzehnte hinweg einzigartige Schokoladenrezepturen entwickelt und köstliche Kreationen hergestellt. Was einst mit den mit Schwarzwälder Bränden veredelten „Kirschzapfen“ begann, wurde schnell zur gefragten Spezialität. Bis heute werden die Gubor-Kreationen nach gehüteten Originalrezepturen hergestellt – und das stets unter dem Credo des Firmengründers Gottfried Uebersax: „Wenn man Schokolade macht, so soll man sie auch recht machen!“

Sicherlich ist dies auch einer der Gründe ihres unnachahmlichen Geschmacks. Denn

Der Spitzenkoch Harald Wohlfahrt vereint Zutaten, deren Kombinationen neu und hoch kreativ sind, zu Schokoladenerlebnissen der Meisterklasse.



für eine Genießerschokolade von Gubor benötigt man erstklassige Zutaten, die natürlich aus der Region kommen: feinste Schwarzwälder Edelbrände, beste Schwarzwälder Milch sowie fruchtige Schwarzwälder Konfitüren, kombiniert mit einem nachhaltig hergestellten Kakao.

Dieser hohe Anspruch an die Qualität und die gemeinsame Liebe zur Region verbinden. Daher ist Drei-Sterne-Koch Harald Wohlfahrt – einer der besten Köche des Landes – seit nunmehr drei Jahren Botschafter von Gubor. Er vereint die edlen Zutaten aus der Sterneküche mit heimischen, regionalen Komponenten, denn diese liegen dem Spitzenkoch von jeher sehr am Herzen. Der Spitzenkoch Harald Wohlfahrt vereint Zutaten, deren Kombinationen neu und hoch kreativ sind, zu Schokoladenerlebnissen der Meisterklasse. Ein bestes Beispiel dafür ist die neue Karamell-Bergsalz-Tafel.

Hier zählen einzig der Geschmack und die Verbindung zu den Bergen und Wäldern: Bei der neuen „Harald Wohlfahrt's Schwarzwälder Kirschkugel“ war der regionale Klassiker, die Schwarzwälder Kirschtorte, die Inspiration – edles Sahne-Marzipan, ein dunkler Trüffel mit Schwarzwälder Kirschwasser verfeinert und eine fruchtige Füllung aus Sauerkirschkonfitüre. Ein Stückchen Schwarzwald, das zart schmelzend auf der Zunge zergeht.



PROBIEREN SIE DIE NEUE ASBACH

EDEL-PRALINEN EDITION

- ASBACH SELECTION – 21 JAHRE GEREIFT
- EDELBITTER CHOCOLADE
- MINDESTENS 70% CACAO-ANTEIL
- AUS PERUANISCHEM EDELCACAO



Asbach
PRALINEN



Nur zart gebläht ein Original

Die Confiserie Schwermer steht für erlesene Qualität – und vor allem für feinstes Königsberger Marzipan.

In diesen Wochen vor Weihnachten hat es wieder Hochkonjunktur – bestes Marzipan. Diese sagenumwobene Köstlichkeit aus dem Vorderen Orient, wo Mandelbäume bereits zu Zeiten von Galenos von Pergamon (129-199 n. Chr.) kultiviert wurden. Mit großen Schiffen erreichte die edle Mischung aus Mandeln und Zucker Europa – und somit auch das ostpreussische Königsberg. Hier begann 1894 ein besonderes Kapitel der Marzipan-Epoche, als der Cafétier und Confiseur Henry Schwermer den Grundstein für ein Unternehmen, das sich bis heute der Herstellung feinsten Pralinen, saftiger Baumkuchen und vor allem dem echten Königsberger Marzipan verschrieben hat.

„Es gibt bei uns in Deutschland zwei Arten des hochwertigen Marzipans“, erklärt Stefan Stujke von der Firma Schwermer. „Das Lübecker und das Königsberger Marzipan.“ Der hohe Anteil an Mandeln sei bei beiden Sorten Grundvoraussetzung. Doch es gibt einen feinen Unterschied. „Lübecker Marzipan ist meist in Schokolade gehüllt, Königsberger Marzipan dagegen wird kurz gebläht. Das gibt den herrlichen Karamellknack und macht es weniger süß“, so der Experte.

Heute sind es aromatische Mittelmeermanteln und ein wenig Zucker, die gemeinsam die Basis der traditionellen Mischung des Königsberger Marzipans bilden. Liebevoll wird dieses zu Figuren geformt und gekonnt abgebläht. Denn erst die Krönung – die zartknusprige Oberfläche – vollendet das Werk und macht edles Marzipan zu Königsberger Marzipan.

Die zartknusprige Oberfläche – vollendet das Werk und macht edles Marzipan zu Königsberger Marzipan.

Eine Tradition, die Kenner in mittlerweile 35 Ländern zu schätzen wissen. Und obwohl Schwermer eine Firma mit 180 Mitarbeitern ist, stehen doch immer noch das Handwerk und die Liebe zum Detail im Vordergrund. Ein kunstvoller Anspruch, den man schmeckt, denn schließlich weiß man genau, wo die edlen Leckerbissen des Hauses präsentiert werden: beim Tee oder Kaffee mit den Liebsten oder auf dem Gabenteller zum Weihnachtsfest. Immer zu besonderen Momenten.

Schwermer



3,95 95 g

Pralinen-Auslese
*100 g 4,16



5,- 100 g

Teekonfekt
Edel-Marzipan



5,- 100 g

Bunter Teller
Edel-Marzipan



7,95 150 g

Zartbitter-Auslese
*100 g 5,30

*Grundpreis



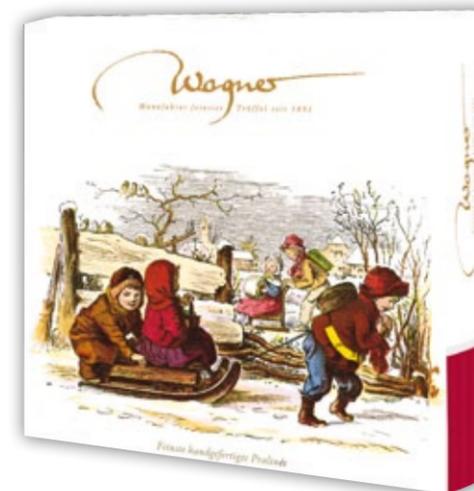
Eine herrlich schokoladige Weihnachtszeit

Zum Fest soll es etwas Besonderes sein. Etwas Verheißungsvolles, das das Auge verführt, die Nase berührt und am Gaumen begeistert. Die erlesenen Kompositionen der Pralinen-Manufaktur Wagner erfüllen Ihre Genusswünsche zu Weihnachten: Feinste Zutaten und traditionelle Handarbeit vereinen sich in süßen Meisterwerken für Gourmets.



Ein Münchner Adventskalender

Hinter dem Abbild eines der bekanntesten Wahrzeichens Münchens – dem Marienplatz – verstecken sich liebevoll kreierte Überraschungen aus der Patisserie: herrliche Trüffel und Pralinen. 24 handgefertigte Köstlichkeiten, die den Start in die Adventstage genussvoll versüßen sollen und die ganze Geschmacksvielfalt der Vorweihnachtszeit in sich vereinen: Ob Sahnetrüffel, Nougat- und Krokantpraline oder Marzipan – jedes ein großes Meisterwerk für große Genießer.



Nostalgische Wagner-Momente

Ach, herrlich: Wer denkt nicht manchmal gern an die Winter seiner Kindheit zurück?! Als die Schneemassen noch haushoch waren und das Schlittenfahren viel Freude gemacht hat. An diese Zeiten erinnert die nostalgische Pralinenmischung von Wagner. Eine klassische Auslese edler Pralinenmomente – ohne Alkohol. Der beste Beweis, dass Tradition immer modern ist ... und der Winter köstlich süße Seiten hat.



Weihnachtsgenuss für und mit Wichteln

Weihnachten ist nicht nur die Zeit des Christkinds. Schließlich würde es ohne seine Helfer – die Wichtel – gar nicht alle gleichzeitig glücklich machen können. In diesem Adventskalender bringen die Wichtel erlesene Wagner-Spezialitäten mit. Auch für große Genießer erlaubt!



Feine Tafeln zum Fest

Die traditionelle Wagner-Leidenschaft für die besonderen Genüsse vereint sich nun auch in handgefertigten Schokoladentafeln: Zärtlich kreierte und edel gefüllt mit feiner Pralinécreme in verschiedenen Variationen. Zum Beispiel: Milchcreme, Latte Macchiato und Sanddorn-Orange. Jede ein süßes Versprechen, das auf der Zunge zergeht.

Exklusiv: Die Edition Münchner Frauenkirche

Senden Sie Ihren Lieben in der Ferne einen charmanten Weihnachtsgruß aus München. Denn Sie verschenken damit nicht nur hochwertigste Pralinées, sondern auch Exklusivität. Diese erlesene Mischung fein abgestimmter Wagner-Kompositionen entstand nämlich in enger Zusammenarbeit mit den Connaissseuren der Galeria Gourmet Am Marienplatz – und ist somit auch nur hier erhältlich. Genießen Sie feinste Nougat-Butter-Trüffel, zartes Mousse au Chocolat, reinste Bourbon-Vanille und edlen Krokant. Seien Sie sicher – Sie verschenken nur das Beste.





Eines darf bei den Brüdern Eisenrieder nicht fehlen: der Spaß an der Arbeit!



Münchener Backtradition

Saftiger Apfelkuchen, krosse Gipferl und rösche Brezn – die Backwaren in der Galeria Gourmet Am Marienplatz haben eine neue Meisterhand gefunden: den Berühmten Traditionsbetrieb Conditorei Münchner Freiheit.

Verführerisch duftet es in der großen Backstube am Joseph-Dollinger-Bogen. Dieser verheißungsvolle Hauch von Zucker, Schokolade und all den anderen köstlichen Zutaten, die sich in den handgefertigten Torten und Petit Fours vereinen, liegt in der Luft. Wie viel Vanillecreme, Sahne und Butter hier wohl schon verarbeitet wurde!?

„Oh, ein Menge“, lacht Charly Eisenrieder auf. „Das kann man längst nicht mehr zählen.“ „Oder man müsste ein mathematisches Genie sein“, fügt Max Eisenrieder hinzu und schaut seinen großen Bruder neckend an. Wie es um ihre Liebe zur höheren Wissenschaft steht, ist wohl ein anderes Thema. Aber Fakt ist: Beide Herren lieben die süßen Seiten des Lebens – und das von Kindesbeinen an. Denn ihr Vater, Karl Eisenrieder, legte 1966

in Schwabing den Grundstein für eine der größten Münchner Genussgeschichten: der Conditorei Münchner Freiheit.

Noch heute werden Legenden über die Anfänge der Conditorei gern erzählt. Denn das Stammhaus in Schwabing ist nicht nur einer der ältesten Betriebe im Szene-Stadtviertel, sondern auch ein Ort, der sie alle kannte – die Stars der 60er- und 70er- Jahre. „Unser Vater war schon immer ein geschäftstüchtiger Mann mit einer Vision“, erzählt der gelernte Konditormeister Charly Eisenrieder. So öffnete das Café Münchner Freiheit damals als erstes Café am Sonntag und hielt frische Backwaren und Torten für seine Gäste bereit. Ein kluger Schachzug, der großen Erfolg brachte. Schnell wurde das sonntägliche Frühstück im Gastgarten des Cafés ein beliebter Treffpunkt für die Münchner

Schickeria. „Damals saßen Adelige neben Künstlern und Schauspielern. Es war wirklich ein illustres Spektakel. 300 bis 400 Leute kamen an so einem Sonntag schnell zusammen“, berichtet der heute 44-jährige Charly Eisenrieder.

Nach und nach vergrößerte sich der Betrieb. Das Café im Forum, am U-Bahnhof Münchner Freiheit, war die erste Filiale. Weitere folgten. Dennoch blieb das Geheimnis der Conditorei Münchner Freiheit dasselbe:

„Die Philosophie der Galeria Gourmet Am Marienplatz ist einmalig. Hier steht der Kunde absolut im Vordergrund, und wir selbst werden durch diesen hohen Standard regelrecht gepusht.“

„In der Konditorei halten wir heute noch die Fahne hoch“, meint Max Eisenrieder stolz. „Natürlich kam im Wandel der Zeit mit dem Cateringservice auch ein weiterer Geschäftszweig hinzu, aber im Grunde arbeiten und denken wir noch genauso, wie es uns unser Vater gelehrt hat. Klassische, überlieferte Rezepte, die teils sogar von der Oma stammen.“

Gearbeitet wird nach einer simplen Formel: Aus einfachsten Zutaten, die gern aus der Region kommen, werden beste Produkte hergestellt. „Wenn man sich mal einen Mürbteig anschaut, was braucht es dazu?“, stellt Charly Eisenrieder in den Raum. „Im Grunde nur Butter, Zucker und Mehl.“ Doch nur, wenn diese Grundzutaten frisch und von bester Qualität sind, man sauber und schnell arbeitet, wird daraus ein toller Teig. Letztlich ist es keine Zauberei.“ Aber ein großes Handwerk, das in dem traditionellen Familienbetrieb mit mittlerweile 200 Mitarbeitern geschätzt und geliebt wird.

„Wir sind wie eine große Zuckerbäcker-Familie“, lacht der 32-jährige Max Eisenrieder, obwohl er im Grunde für den herzhaften Part des Unternehmens zuständig ist. Der diplomierte Hotel-Restaurateur betreut das Catering und macht, wie sein Bruder, täglich mehrfach seine Runden in den einzelnen Filialen. „Das ist extrem wichtig, denn der direkte Kontakt jeden Tag ist essenziell. Wir wollen, dass unsere Mitarbeiter uns immer als Ansprechpartner haben – ebenso wie unsere Kunden.“

Seit dem 1. Juli 2012 sieht man die beiden Herren nun auch des Öfteren in der Gourmetabteilung der Galeria Kaufhof Am



Marienplatz, denn hier ist die neueste Filiale des Café Münchner Freiheit eingezogen. „Das ist für uns ein großer Schritt, denn in so einem genussvollen und edlen Umfeld zu sein, ist schon wirklich etwas ganz Besonderes!“, sagt Charly Eisenrieder sichtlich stolz. „Die Philosophie der Galeria Gourmet Am Marienplatz ist einmalig. Hier steht der Kunde absolut im Vordergrund, und wir selbst werden durch diesen hohen Standard regelrecht gepusht. Das macht richtig Spaß!“

Und vor allem auch Sinn. Denn ein Anspruch der Brüder Eisenrieder an einen Standort ist die Nähe zur Backstube. „Alle Filialen liegen in einem Umkreis von sechs Kilometern. Diese Nähe ist ein wichtiger Baustein, denn wir beliefern jeden einzelnen Betrieb ja mehrfach am Tag.“ Nähe bedeutet Frische. Und Frische wiederum „ist das Geheimnis des unvergesslichen Geschmacks“, vollendet der Konditormeister den Satz und beißt frech grinsend in eine rösche Brezn.



Conditorei Münchner Freiheit



3,20

Cassis-Scharlotten, kleine Törtchen mit Cassis und Schokolade



19,20

Sachertorte, mit Rum, Ø18cm 19,20



4,19

Schweizer Wurzelbaguette, hell oder dunkel



3,80

Pain Boulet, Weißbrot mit Olivenöl

„Mein Sternzeichen ist Naschkatze“

Die Patisserie ist ihre Leidenschaft. Klar, dass es sich Franziska Schweiger daher nicht nehmen lässt, auch in diesem Jahr ein besonderes Weihnachtsdessert für die Galeria Gourmet Am Marienplatz zu zaubern.



„Ich liebe die Geschmäcker des Dezembers“, strahlt die Meisterpâtissière Franziska Schweiger euphorisch. „Diese fantastischen Düfte und Aromen, das Gewürzige – Kardamom, Anis und vor allem Zimt. Der ist einfach genial“, sagt sie, und – schwups – landet eine Messerspitze des intensiven Geschmacksgebers in der fluffigen Masse des Lebkuchensoufflés.

Gerade in der Vorweihnachtszeit leben bei der 30-Jährigen die Erinnerungen an ihre Kindheit wieder auf. „Früher war die Küche ja fast mein zweites Kinderzimmer.“ Dort wurde zusammen mit der Mutter und der Oma gerührt, genascht und im Advent „im Akkord gebacken“, lacht das Energiebündel auf.

Heute hält sich dieser Backdrang jedoch etwas in Grenzen, denn in ihrem Gourmetrestaurant Schweiger² gibt es besonders in den Wochen vor dem Fest viel zu tun. „Ganz kann ich dann aber nicht auf das Plätzchenbacken verzichten“, grinst sie frech. Zwei bis drei Sorten müssen es mindestens immer sein. „Vanillekipferl, Spitzbuam und Husa-

„Es gibt nichts Herrlicheres, als der Saison zu folgen und im Winter mit Lebkuchen, Maronen und ganz viel Schokolade zu arbeiten.“

renkrapferl.“ Und auch wenn diese kleinen Gebäckstückchen in erster Linie für die Gäste des Restaurants bestimmt sind, landet davon so manches im Bauch der Pâtissière. „Mein Sternzeichen ist Naschkatze“, scherzt sie fröhlich.

So taucht Franziska Schweiger mit ihrer Dessertvariation auch tief in die Weihnachtsaromatik ein. „Es gibt nichts Herrlicheres, als der Saison zu folgen und im Winter mit



Lebkuchensoufflée

220 g Quark

3 Eigelb

60 g Lebkuchen

Zesten von 1 unbehandelten Orange

½ Vanilleschote

1 Messerspitze Zimt

4 Eiweiß

50 g Zucker

1 Prise Salz

Butter und Zucker für die Förmchen

Den Quark in einem sauberen Geschirrtuch abhängen. Die Lebkuchen reiben. Sechs feuerfeste Schälchen mit Butter fetten und auszuckern. Die Eigelbe sauber trennen.

Den Quark mit den Eigelben, Lebkuchenbrösel und Aromaten verrühren.

Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und sofort vorsichtig unter die Lebkuchen-Quark-Masse ziehen.

In feuerfeste Schälchen füllen und bei 180 Grad Ober-Unterhitze, ca. 12-14 Minuten backen. Sofort servieren.

Lebkuchen, Maronen und ganz viel Schokolade zu arbeiten.“ Somit ist auch wirklich für jeden Geschmack etwas dabei. „Ein gutes Dessert muss für den Koch praktisch und für den Gast ein Meisterwerk sein“, weiß die Expertin. Daher hat sie bei der Auswahl der Rezepte auch darauf geachtet, dass die meisten Komponenten gut einen Tag vor dem Fest zuzubereiten sind. „Nur das Soufflé muss wirklich à la minute gemacht werden und natürlich kann jedes Rezept als eigenständiges Dessert zubereitet werden.“ Dann die Zutaten einfach entsprechend angleichen und den weihnachtlichen Sternenglanz aus dem Desserthimmel genießen. Alle Rezepte sind für vier Personen berechnet.

Tonkabohnen-Crème brûlée

450 ml Sahne

50 ml Milch

4 Eigelbe

85 g Muscovado-Zucker

½ Tonkabohne, gerieben

Alle Zutaten miteinander verrühren. In feuerfeste Gefäße füllen und bei 90 Grad 60 bis 80 Minuten im Ofen bei Umluft garen. Fertig ist die Creme, wenn die Masse schön gestockt ist. Mit Kristallzucker und einem Küchen-Bunsenbrenner abflämmen und karamellisieren. Kurz abkühlen lassen und servieren.

Maronenmousse

150 g Maronen, geschält und gekocht

600 ml Milch

1 Stange Zimt

100 g Zucker



Die Geschmäcker des Winters kunstvoll vereint: Tonkabohnen-Crème brûlée, Maronenmousse, Gewürzorange und Schokoladen-Rum-Sorbet.

50 g Nougat

200 g geschlagene Sahne

1 Blatt Gelatine

20 ml Cognac

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Nougat in kleine Würfel schneiden. Maronen mit der Milch und dem Zimt circa 20-25 Minuten weichkochen. Zimtstange entfernen und zu einer feinen Maronenpaste mixen.

In die warme Masse die eingeweichte Gelatine und den Nougat geben. Gut durchrühren. Alle 5 Minuten umrühren, sodass die Masse abkühlt und sich keine Haut bildet. Den Cognac einrühren und die geschlagene Sahne unterheben. In Förmchen abfüllen und mindestens vier Stunden kühl stellen.

Gewürzorange

3-4 Orangen

2 Stück Sternanis, ½ Tahiti-Vanilleschote

4 Kapseln Kardamom, 1 kleine Stange Zimt

Zesten von 2 unbehandelten Orangen

100 g Zucker

200 g Honig

150 ml Weißwein

100 ml Wasser

100 ml weißer Portwein

100 ml Grand Marnier

Zwei unbehandelte Orangen waschen und Zesten reißen. Weißwein, Wasser, Portwein und Zucker mit Gewürzen und den Zesten ca. 10-12 Minuten köcheln lassen. Im Anschluss vom Herd ziehen.

Die Orangen schälen und filetieren und in ein Einmachglas füllen.

Den Fond auf circa 45 Grad abkühlen lassen und den Honig sowie den Grand Marnier unterrühren. Den Sud mit den Gewürzen auf die Orangen geben und mindestens 2 Tage ziehen lassen. Tipp: Die Gewürzorange kann man auch gut schon Wochen vor dem Fest vorbereiten, denn an einem kühlen Ort halten die Gewürzorange gut 1 bis 2 Monate.

Schokoladen-Rum-Sorbet

300 ml Wasser

60 g Zucker

10 g Glukose

20 ml Rum

120 g Zartbitter-Kuvertüre

25 g Kakao

2 Blatt Gelatine

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Wasser, Zucker sowie Glukose aufkochen und vom Herd nehmen.

Kuvertüre hacken, während die gekochte Lösung langsam abkühlt. Die Gelatine ausdrücken und unter Rühren dazugeben. Nun die Kuvertüre und den Kakao hinzugeben und gut verrühren.

Sobald die Masse abgekühlt ist, den Rum einrühren und in der Haushaltseismaschine frieren.

Tipp: Gerne können Sie anstatt des Rums auch Grand Marnier oder einen schönen Cognac verwenden.



Mit der neuen, großzügigen Bedienungstheke wird die saisonale Produktauswahl feiner und vielseitiger – und der persönliche Kontakt mit den Kunden noch intensiver.

Auf zu neuen Ufern

Pünktlich zum Weihnachtsfest macht die Galeria Gourmet Am Marienplatz ihren Kunden ein ganz besonderes Geschenk: eine neue Obst- und Gemüseabteilung. Dabei steht eines ganz klar im Mittelpunkt – mehr Service für den Kunden.

Die Messlatte an den eigenen Anspruch in der Galeria Kaufhof Am Marienplatz ist hoch. Sehr hoch. Denn der Fokus ist klar definiert: nur das Beste für den Kunden – und das persönlich und nah. Gerade dieser Aspekt war auch ausschlaggebend bei der Planung der Obst- und Gemüseabteilung, die seit dem 1. November in einem neuen Licht steht. Denn die persönliche Beratung und der direkte Kontakt mit dem Kunden, das Zwischenmenschliche, waren die wichtigsten Zielsetzungen.

Lange wurde überlegt, geplant, verworfen und weiter geplant, bis die Idee dahinter im Ergebnis wirklich eingefangen werden konnte. „Wir gehen nun einen anderen Weg“, sagt Thorsten Hohnheit. Um nicht zu sagen einen, der für die Experten der Galeria Gourmet Am Marienplatz typisch ist, denn er ist einzigartig.

Im zentralen Mittelpunkt der neuen Abteilung steht eine großflächige Bedienungstheke, an der zwei hilfsbereite Mitarbeiterinnen der Gourmetabteilung den Kunden herzlich, individuell und kompetent bei ihrem Einkauf zur Seite stehen. Dieser Schritt zurück zu den Wurzeln des Einzelhandels – als in kleinen, persönlichen Geschäften der direkte Kundenkontakt noch selbstverständlich war – ist für Thorsten Hohnheit jedoch ein ganz bewusster Schritt in eine moderne Zukunft: „Der Service und das direkte Gespräch mit unseren Kunden sind für uns das A und O. Wir wollen nicht nur, dass sie sich bei uns besonders wohl fühlen. Vor allem sollen sie bei uns eine große Vielfalt und eine erlebte Auswahl in einer erstklassigen Qualität bekommen.“

So macht das Backen im Advent richtig Freude

Wer zur Weihnachtszeit gerne backt, der kennt das Problem: Manche Zutaten sind einfach schwer zu bekommen. Andere wiederum nur in zu großen Mengen. Diese Herausforderungen werden nun Ihre Backfreude nicht mehr länger bremsen, denn in der neuen Obst- und Gemüseabteilung finden Sie die Lösung: ein loses Sortiment an Nüssen und Trockenfrüchten. Angefangen bei frischem Zitronat und Orangeat, das in keinem Stollen fehlen darf, über Rosinen, Sultaninen, Pinienkerne, Cranberries, allerlei verschiedene Nussorten, Mandeln und auch eine Auswahl kandierter,

karamellierter und getrockneter Früchte. Ideal für Ihre individuellen Rezepte, denn Sie können alles einzeln und grammgenu abwiegen.





Alles was Sie für ein schmackhaftes Menü benötigen, finden Sie künftig noch übersichtlicher in Ihrer Galeria Kaufhof Am Marienplatz.

Der Schritt zurück zu den Wurzeln des Einzelhandels – als in kleinen Geschäften der direkte Kundenkontakt selbstverständlich war – ist für Thorsten Hohnheit ein ganz bewusster Schritt in eine moderne Zukunft: „Der Service für unsere Kunden ist für uns das A und O. Wir wollen nicht nur, dass sie sich bei uns wohlfühlen. Vor allem sollen sie bei uns eine große, erlesene Auswahl in einer erstklassigen Qualität bekommen.“

Dabei ist die Bedienungstheke das entscheidende Schlüsselement. Denn sie bietet die Möglichkeit für ein hochwertiges, feineres und vor allem auch noch saisonales Sortiment – und das gerade für empfindliche, frische Ware. In der Pilzsaison heißt das: Feine Steinpilze, würzige Pfifferlinge, Trompetenpilze, Champignons, Kräuterseitlinge, Shiitake, Mu-Err-Pilze grammgenau und nach Ihren Wünschen gemischt. Eine große Auswahl an Feinsalaten vom Feldsalat über Romana, Lollo Rosso und Bianco, Eichblattsalat. Im Frühjahr die ganze Beerenvielfalt von Erdbeeren, Brombeeren, verschiedenen Kirschen, Blaubeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren ... alle lose und „maßgenau“. „Weg von den unflexiblen 250-Gramm-Schalen Himbeeren hin zu individuellem Genuss.“ Möchten Sie 325 Gramm Himbeeren haben – kein Problem. Ein Zweig Rosmarin oder ein Stängel Petersilie – kein Problem. Alles wird einzeln abgewogen, und fertig verpackt. „Man kauft genau die Menge, die man wirklich braucht und will.“

Wenn man also bislang beim Spargelkauf nur in den verschiedenen Qualitäten unterscheiden konnte, lässt sich dies in der neuen Bedienungstheke noch facettenreicher gestalten, denn nun kann man sein Pfund Spargel auch stangenweise aus den verschiedenen Anbaugebieten zusammenstellen ... drei Stangen aus Schrobenhausen, vier aus Abensberg. „Wir können noch tiefer und gezielter in die jeweilige Saison eintauchen“, freut sich Thorsten Hohnheit. Und dabei ist jetzt eines noch entscheidender: der lange und enge Kontakt zu Produzenten aus der Region. Diese findet Thorsten Hohnheit, der selbst ein aktives Mitglied bei Slow Food ist, auf den jeweiligen Fachmessen. „Gerade für das fein abgestimmte Sortiment aus der Saison sind diese regionalen Lieferanten unsere direkten Ansprechpartner.“ Neben der Bedienungstheke hat die Kühlwand zur Selbstbedienung natürlich auch weiterhin in der neu gestalteten Obst- und Gemüseabteilung Bestand. Schließlich wird

hier das Gemüse – Karotten, Lauch, Paprika u. v. m. – extra schonend gekühlt, sodass es optimal gelagert ist. „Was sich bewährt hat, wollten wir nicht verändern. Unser Ziel war nur, noch besser zu werden und eine größere Auswahl bieten zu können“, fasst Thorsten Hohnheit zusammen.

So wird Sirmet Beljulji, Erstverkäufer der Obst- und Gemüseabteilung, auch weiterhin morgens auf den Münchner Großmarkt gehen. Hier sucht er tagesaktuell nach den besten Gemüse- und Obstsorten, um das facettenreiche Repertoire an knackfrischem Obst und Gemüse zu vervollständigen. Entscheidend dabei: „Die oberste Kiste ist längst nicht die beste“, weiß der Experte. „Man muss sich schon Zeit nehmen, mit den Händlern sprechen und vor allem ein gewisses Händchen für die richtige Wahl haben.“

Diese Auslese bringt er dann mit in die Galeria Gourmet Am Marienplatz. Zur Weihnachtszeit liegt sein Augenmerk dabei natürlich auch auf den besten sizilianischen Zitrusfrüchten, die auf den Gabentellern nicht fehlen dürfen: Blattclementinen, Blutorange und Orangen – von der Sonne verwöhnt.

Auch kulinarisch stehen die Zeichen der Obst- und Gemüseabteilung auf „Verwöhnen“, denn das Team um Sirmet Beljulji bereitet natürlich weiterhin eine große Auswahl an köstlichen Salaten, Fitnesssnacks, gepressten

„Dank der neuen Bedienungstheke können wir noch tiefer und gezielter in die jeweilige Saison eintauchen“, freut sich Thorsten Hohnheit. Und dabei ist jetzt eines noch entscheidender: Der lange und enge Kontakt zu Produzenten aus der Region.

Obst- und Gemüsesäften und feinen Frappés für Sie zu. Und das täglich frisch und voll gesunder Vitamine. In der eigenen Küche wird geschneidert, geputzt, gekocht und gepresst. „Über 100 verschiedene, raffinierte Rezepte sind mittlerweile zusammengekommen“, erzählt Thorsten Hohnheit. Neben den kalorienarmen Rohkost- und Fitnesssalaten mit verschiedenen Toppings sind vor allem Shakes wie Kiwi- oder Banane-Vanille besonders beliebt.

„Es war gut, dass wir so lange mit dem Umbau gewartet haben“, resümiert Thorsten Hohnheit. „Denn jetzt ist wirklich alles rund, und die einzelnen Elemente des neuen Bereichs greifen perfekt ineinander.“ Eben genau so perfekt, wie man es von dem exquisiten Kleinod für Gourmets Am Marienplatz gewohnt ist.



Natürlich finden Sie neben der großen Auswahl exotischer Südfrüchte auch weiterhin unsere heimischen Obstsorten bei uns.



Genießen wie Gott in Frankreich

Steigen Sie ein: Wir entführen Sie auf eine Genussreise in die Wiege der guten Küche – nach Frankreich.



Hatten Sie auch eine? Eine alte Ente Citroën CV2? Vielleicht auch noch in rot, so dass sie fesch und farbenfroh aus der Landschaft herausstach. Wir laden Sie heute auf eine imaginäre Nostalgie-Reise ein. Eine Reise voller Genuss. Der Hunger ist leider schon groß, doch wir müssen das Essen erst noch besorgen ...

Daher nehmen Sie in Gedanken Platz in diesem charmanten Oldtimer und fahren Sie mit uns von München Richtung Freiburg. Dann über die A5 nach Frankreich. Unser erstes Ziel liegt direkt im Elsass, in Straßburg. Hier besuchen wir die Manufaktur Kirn. Die original Elsässer Spezialitäten des Edel-Traiteurs sind die ideale Einstimmung für die perfekten Genussmomente à la française: Die Quiches, Pasteten und würzigen Törtchen des Hauses stammen zwar ursprünglich aus Lothringen, doch bei Kirn haben sie seit über 100 Jahren einen ganz besonderen Platz gefunden.

Von Experten werden sie liebevoll hergestellt. Die Konditoren, Bäcker und Metzger bereiten sie in Handarbeit zu. Zuerst schneiden sie die Zutaten und Kräuter, vermengen und würzen sie dann dann und befüllen schließlich damit den zart-buttrigen Mürbeteig. So frisch gebacken, packen wir uns gleich etwas davon in unseren Kofferraum: Wie wäre es mit einer aromatisch-würzigen Original Straßburger Gourmet Pate-Lorraine, gefüllt mit zartem Kalb- und Schweinefleisch, das zuvor mit Rotwein mariniert wurde? Außerdem eine herzhafte Strasbourger Munster Käsepastete, und vielleicht noch ein paar Blätterteigtörtchen gefüllt mit Geflügelfarce, Pilzen, Karotten und Käse.



„Aber kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.“

Johann Wolfgang von Goethe

Rasch steigen wir wieder ins Auto, denn wir brauchen ja – wie sollte es in Frankreich auch anders sein – noch etwas Käse.

Die Reise ist weit. Die Fahrt führt uns quer durch Frankreich an die Westküste in die Region Poitou-Charentes. Hier suchen wir einen Edelkäse aus Ziegenmilch – den Bleu de Chèvre. Fündig werden wir bei Terra Lacta, einem der größten Ziegenkäsehersteller der Welt. Dieses „savoir faire“ schmeckt man auch in dem vollaromatischen und wunderbar cremigen Bleu de Chèvre. Er umgarnt die Geschmacksnerven echter Käsekenner. Eine wahre Delikatesse, die wir einpacken und schnell weiterfahren.

In der Nachbarregion Aquitaine besuchen wir Jean d'Alons, der uns ein wahres Kunstwerk in den Kofferraum legt: den Tomme des Récollets. Ein Weichkäse aus pasteurisierter Kuh- und Ziegenmilch, dessen würziger Geschmack von Kräutern der Provence, Wachholderbeeren und Chilischoten unterstützt wird. So affinert, reift er zwei Monate.

In den Pyrenäen holen wir uns dann bei dem Affineur Gabriel Bachelet den Fromage Doré. Der zweite Vertreter aus reiner Ziegenmilch besticht durch seine fruchtig-herzhaft Note. Sechs Monate reift er, um sein volles Aroma zu erreichen.

Dass Pyrenäenkäse nicht gleich Pyrenäenkäse ist und viele Facetten bietet, finden wir schnell heraus. Denn wir entdecken bei der

Familie Matocq den echten Vallée d'Ossau AOP. Die Familie stellt diesen gebietsgeschützten Schafskäse bereits in der dritten Generation her. Unter seiner gelben Rinde verbirgt dieser besondere Käse seinen weißen, cremigen Teig, der herrlich aromatisch ist. Ja, wir haben eine vortreffliche Wahl getroffen.

Doch was zum perfekten Glück noch fehlt, ist der Wein. Eine letzte Station führt uns ins Languedoc-Roussillon. Im größten zusammenhängenden Weinanbaugebiet der Welt entdecken wir im Château Ricardelle die Cuvée Olivettes. Diese Vermählung aus Grenache, Carignan, Cinsault und Syrah besticht durch ihren reichhaltigen Duft und eine kraftvolle Würze am Gaumen. Nicht weit entfernt, nehmen wir noch ein paar Flaschen des Lou Maset von der Domaine d'Auphillac mit. Ein fruchtiger Wein mit weichen Tanninen und einem langen Abgang.

C'est ça – wir haben alle Zutaten für einen gelungenen Abend unter dem Credo „Genießen wie Gott in Frankreich“ zusammen. Doch wie viel Zeit haben wir dafür gebraucht? Und der Heimweg ist weit ... Wie gut, dass es die Galeria Gourmet Am Marienplatz gibt. Denn hier – mitten in München – finden Sie all diese Raritäten Frankreichs versammelt. Einfach einmal vorbeikommen – schon steht dem Genuss auf Französisch nichts mehr im Weg.



2,49 100 g

Original Elsässer Lachsquiche mit Spinat und Lachs



2,49 100 g

Original Le Foué, im eigenen Saft und mit Schwarte gegart



2,49 100 g

Le Mont d'Or Rohmilch-Weichkäse, 45 % i. Tr.



5,49 0,75 l

Alexander von Essen
Côtes du Rhône 2010
*1 L 7,32

*Grundpreis

Das Beste zum Schluss

Solo oder als krönender Abschluss eines Menüs – ein guter Käse ist wahrlich ein Hochgenuss. Doch gerade zum Weihnachtsfest möchte man seinen Gästen etwas Außergewöhnliches bieten. Etwas, das ihnen ein andächtiges „Ahhh“ oder „Mmh“ entlockt. Für diesen genussvollen Anspruch sind die Experten der Käseabteilung genau die richtigen Ansprechpartner. Denn sie haben ihn im Angebot: den besten Käse zum Fest!



Tetiana Konovalchuk

Brie de Meaux Moutarde

„Dieser Käse ist wirklich außergewöhnlich“, erzählt Tetiana Konovalchuk. Denn der Brie de Meaux wurde beim Wiener Kongress im Jahr 1814 zum „König der Käse“ geadelt und darf nur aus einem festgelegten Gebiet in der Île de France bei Paris kommen. Doch mit der feinen Füllung aus Senfkörnern, Sahne und Frischkäse besticht der AOC-geschützte „König“ noch einmal mehr. Sein feines Nussaroma wird so mit einer leichten Säure unterstrichen. „Das passt perfekt, denn die Senfnote ist nicht dominant, sondern macht den Käse geschmacklich noch runder“, weiß die Käsefachfrau. „Wer einfach mal etwas Neues sucht, mit dem er seine Gäste garantiert begeistern kann, kommt am Brie de Meaux Moutarde nicht vorbei!“

Tugce Erisen

Pecorino Tartufo alt

„Zu Weihnachten empfehle ich etwas ganz besonders Edles – und genau das ist der vier Monate gereifte Pecorino Tartufo“, schwärmt Tugce Erisen. Der Schafmilch-Klassiker kommt aus kleinen Käseereien in der toskanischen Maremma. „Das ist wirklich ein handwerkliches Qualitätsprodukt, denn er wird mit echten schwarzen und weißen Sommertrüffeln veredelt. Ohne jeglichen Zusatz von Trüffelöl, wie es meist ist“, erklärt die Expertin. „Nur die besten Zutaten – und genau das schmeckt man. Der Käse ist einfach rund und besonders. Das würzige Aroma, das von feinem Trüffel unterstrichen wird. Herrlich!“ Dazu empfiehlt sie die Williams-Christ-Johannisbeeren-Marmelade von Veronique Witzgmann. „Eine perfekte Kombination. Ich liebe die Verbindung des intensiven Käses mit der Fruchtsüße.“



Medet Özdemir

Die rote Hexe

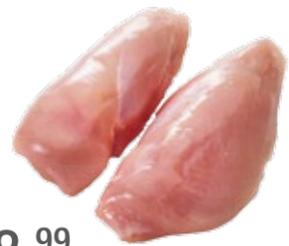
„Wenn es um einen besonderen Anlass geht, zu dem ich viele unterschiedliche Gäste habe, möchte ich gerne auf Nummer sicher gehen“, sagt Medet Özdemir. „Nichts ist schlimmer als ein unzufriedener Gast, dem es nicht schmeckt.“ Daher setzt der stellvertretende Erstverkäufer der Käseabteilung auf „die rote Hexe“. Ein cremiger Bergkäse aus dem Schweizer Kanton Thurgau, der mit leichten Salzkristallen durchzogen ist. Der Kuhmilchkäse ist sechs Monate gereift „und ein wahrer Allrounder. Mit seinen nussigen Noten und der feinwürzigen Milde schmeckt er wirklich jedem!“ Dazu empfiehlt der Käseliebhaber einen Provins Fendant du Valais. „Eine Weißweinspezialität aus dem Wallis. Da haben unsere Weinexperten immer etwas Besonderes im Repertoire!“

Gabriele Atzenberger

Hirschberger

„Ich finde Produkte aus unserer Region sehr sympathisch“, meint Gabriele Atzenberger. „Besonders wenn sie aus so einem tollen Projekt wie der Tegernseer Naturkäserei stammen. Hier arbeiten Milchbauern genossenschaftlich und nachhaltig zusammen. Einfach großartig.“ Doch auch der Hirtzberger Käse der Naturkäserei ist großartig. Ein handgefertigter, halbfester Rohmilchkäse mit einer Naturrinde. „Er schmeckt sehr fein und leicht würzig. Ich esse ihn gern zur Brotzeit, aber er überzeugt auch auf jeder Festtagstafel!“ Gabriele Atzenbergers ganz persönlicher Tipp: „Der Hirtzberger ist auch bestens als Raclettekäse geeignet, denn er schmilzt hervorragend, und die Rinde ist essbar.“





8,99

Aia original italienisches Hähnchenbrustfilet, sehr zart
*1000 g



18,99

Deutsches Schweinefilet vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, mager und zart
*1000 g



22,90

Rinderhüfte aus Deutschland, ideal als Fonduefleisch
*1000 g



34,99

Irisches Lammfilet, Spezialität
*1000 g

Genussgeschichte hoch 2

Ein Winter ohne Raclette oder Fondue? Undenkbar! Denn die vielseitigen Klassiker erfreuen sich bei uns gerade dann großer Beliebtheit. Wenn es draußen klirrend kalt ist und man drinnen enger zusammenrückt ...

Ja, wer hat es erfunden? Eine Frage, die beim Raclette schnell beantwortet ist: die Schweizer. Zwar ist man sich nicht wirklich einig, wann das war. Doch der Ursprung des Raclettes liegt mindestens 400 Jahre zurück – im Wallis. Hier sollen Hirten beim Alpabgang im Val d'Anniviers um ein Feuer gesessen und dabei einen viertelgroßen Käselaiab bewacht haben, der in der Glut langsam vor sich hin schmolz. Einer der Hirten schabte mit seinem Messer eine dicke Scheibe vom Käselaiab und strich sie auf ein Stück Brot. Das Raclette war erfunden.

Ob es nun wirklich diese Hirten waren oder, wie eine andere Geschichte berichtet, Walliser Winzer, die beim kargen Mittagsimbiss die Entdeckung des Raclettes machten, wird wohl für immer ein Diskussionspunkt unter Historikern bleiben. Für den wahren Genießer zählt nur eines: dass es das Raclette überhaupt gibt. Denn längst ist das Käsegericht kein schlichtes Bauern- und Sennemahl mehr. Es hat sich weiterentwickelt – und ist auch bei uns zum Klassiker geworden.

„Gerade zwischen Weihnachten und Silvester ist die Nachfrage nach Raclettekäse bei uns besonders groß“, weiß Patricia Gentile, die Erstverkäuferin der Käseabteilung. Dann wächst die Auswahl auf bis zu 20 verschiedene Sorten in der Genussabteilung am Marienplatz an. „Besonders beliebt und sehr klassisch ist der Raclette Aletsch“, meint sie. „Ein Schweizer Rohmilchkäse aus Kuhmilch, der herrlich würzig und gleichzeitig schön rund im Geschmack ist.“

Doch auch Raritäten wie der Schafraclette Le Brebis aus Frankreich stehen hoch im Kurs. Mit seiner aromatischen Kräuterrinde und dem mild-würzigen Aroma ist er „ein Muss für Liebhaber besonderer Käsemomente“, empfiehlt Patricia Gentile. „Doch wer es noch etwas exklusiver möchte und auch

Ziegenkäse im Allgemeinen gern mag, der sollte den Ziegenraclette Savoyen probieren.“

Ebenso vielseitig wie die einzelnen Raclettekäse ist auch die Art der Zubereitung. In der Schweiz wird Raclette meist am Stück gegart. In speziellen Racletteöfen wird der Käselaiab unter einer Heizfläche eingespannt. Sobald die oberste Schicht geschmolzen ist, schabt man diese ab. Auch die Beilagen sind dabei eher traditionell: Kartoffeln, Cornichons und Essiggemüse.

Hierzulande erinnert wenig an das einstige Gericht der armen Leute. Denn in Pfännchen geschmolzen, wird der Käse oft mit einer Vielzahl möglicher Zutaten gekrönt. „Vom Schinkenspeck bis hin zu Krabben – den Variationen sind keine Grenzen gesetzt“, sagt Patricia Gentile. Dennoch: Der Käse ist und bleibt das A und O.

In der Schweiz wird Raclette meist am Stück gegart. In speziellen Racletteöfen wird der Käselaiab unter einer Heizfläche eingespannt. Sobald die oberste Schicht geschmolzen ist, schabt man diese ab.



Ähnlich umstritten wie der Ursprung des Raclettes ist auch der des Fondues. Denn sowohl Frankreich als auch wiederum die Schweiz erheben Anspruch auf diese Erfindung. Doch der Name „Fondue“ kommt ganz klar aus dem Französischen und bedeutet nichts anderes als „geschmolzen“. Denn das Käsefondue – die berühmte Mischung aus geschmolzenem, würzigem Käse, Weißwein, Stärke, Pfeffer, Knoblauch und Kirschwasser – ist der Ursprung. Heute ist „Fondue“ der Überbegriff aller Gerichte, bei denen mundgerechte Stücke in erhitzte Flüssigkeit getunkt werden.

Besonders beliebt ist auch das Fleischfondue, das entweder in heißem Fett als Fondue bourguignonne oder, als leichte Version, mit Brühe als Fondue chinoise zubereitet wird.

„Wichtig dabei sind vor allem die Auswahl und die Qualität des Fleisches“, weiß der Fachmann Denis Rudolf, Erstverkäufer der Fleischabteilung. Denn nur das richtige Stück

Fleisch steht für den perfekten Genuss. „Zum Beispiel eignet sich ein Schweinefilet vom Schwäbisch Hällischen Landschwein wunderbar. Es bleibt selbst beim heißen Frittieren noch zart, saftig und besitzt durch die ländliche, naturnahe Aufzucht eine schöne Würze.“ Ein weiterer Tipp des Experten: „Hüftfleisch vom Haffland Edlerind.“ Hüfte? Warum nicht auch da Filet? „Weil das Fleisch des Haffland Edlerinds durch die viele Bewegungsfreiheit der Tiere und die salzige Meeresluft der Nordsee besonders zart ist. Da kann man gut auch mal Hüfte nehmen.“ Ein besonderer Tipp, den eben nur ein Profi weiß. „Aber dafür sind wir ja da“, meint Rudolf. „Wir empfehlen unseren Kunden immer das Richtige für das beste Genusserlebnis.“

Ob Raclette oder Fondue – der Winter kann also wahrlich kommen. Denn die Genussexperten in der Galeria Gourmet Am Marienplatz sind bestens vorbereitet und haben für Sie immer einen ganz besonderen Tipp parat!



2,49 100 g

Raclette Aletsch (Schweiz) Rohmilch, würzig im Geschmack, 48 % Fett i.Tr.



2,49 100 g

Bergraclette (Frankreich) Schmidthäuser, würzig-aromatisch, 48 % Fett i.Tr.



2,99 100 g

Schafraclette Le Brebis (Frankreich), mild-würzig, 50 % Fett i.Tr.



2,99 100 g

Ziegenraclette Savoyen (Frankreich), mild im Geschmack, 50 % Fett i.Tr.



Ehrlicher Genuss voller Emotionen



Ein authentisches Produkt begeistert den Gaumen. Das beweisen die toskanischen Spezialitäten von D'Avitani. Vom luftgetrockneten Lombo bis hin zu edlem Trüffel: Geschmäcker voll „amore e passione“!

Seine Augen beginnen zu leuchten wie bei einem Kind, das vor dem hell erleuchteten Weihnachtsbaum steht. Wenn Andreas Wehner über seine Produkte aus der Toskana spricht, gerät er ins Schwärmen und taucht fast leibhaftig in die Welt aus Zypressen, sanften Hügeln und warmen Farben ein, die wir aus unserem Urlaub in der Toskana noch in lieb gewonnener Erinnerung haben.

„Wie sollte ich auch nicht?!“, fragt der Geschäftsführer von D'Avitani ganz direkt. „In jedem Produkt steckt so viel Herzblut

von uns Produzenten. Wenn man weiß, wie hochwertig die Basis hinter jeder einzelnen D'Avitani-Delikatesse ist, ehrlich und sorgfältig die Produktion, kann man sich daran nur erfreuen – und sie genießen!“

D'Avitani ist ein Bund von kleinen, teils sogar winzigen, ausgesuchten Produzenten in einer der schönsten Regionen Italiens – der Toskana. „Unsere Hersteller sind wahrlich handverlesen“, so Wehner, „denn sie brauchen Leidenschaft und vor allem auch eine gewisse Verrücktheit, um nach unserem Credo zu

arbeiten.“ Schließlich geht es dem „Conorzio Toscano“ um mehr als nur darum, Prosciutto und Salami herzustellen. „Typisch, authentisch, rein – und damit schlicht und einfach perfekt müssen unsere Produkte sein.“ Ein Anspruch, der wenig Spielraum lässt, aber eine klare Basis schafft – die man einfach schmeckt.

Zum Beispiel in der „Macinato“ – einer würzig-intensiven Salami, die fast ausschließlich vom natürlichen Eigengeschmack des Fleisches lebt. „Eben um solche Produkte geht es“, betont Wehner. „Etwas Salz und

Pfeffer, ein Hauch Knoblauch – fertig. Und der Clou: die Macinato hat nur 15 % Fett!“ Ein Klassiker, der schnell zum Liebling wird, wenn da nicht noch die Fenchelsalami wäre. Eine rustikale Rarität mit wildem Fenchel, die ebenso im Geschmack fasziniert.

Auch die frischen Salsicce – grobe Bratwürste –, die nach alter Bauerntradition in speziellen Reiferäumen kurz luftgetrocknet werden. Dabei verlieren sie circa 30 Prozent ihres Gewichts und entwickeln einen noch intensiveren Geschmack: mit Trüffel, Steinpilzen, Fenchel, Rosmarin, Brunello, pikant oder classico. Jede Variante für sich köstlich. Doch erst mit dem Tipp des Connaisseurs werden sie zum Highlight: „Nach dem Braten oder Grillen sollten die Salsicce kurz ruhen. Dann entfaltet sich ihr Aroma am besten!“

Doch wer an die Toskana denkt, spürt auch den zarten Schmelz feinsten Schinkenspezialitäten auf der Zunge. „Unseren Lombo di Montalcino muss man unbedingt probieren“, so Wehner. Ein eleganter Schinken aus der Lende, der traditionell in den letzten sechs bis acht Wochen im Packpapier reift. „Hauchfein als Carpaccio mit etwas Olivenöl beträufelt und etwas frischem Trüffel – ein Gedicht.“

„Unsere Hersteller sind wahrlich handverlesen, denn sie brauchen Leidenschaft und vor allem auch eine gewisse Verrücktheit, um nach unserem Credo zu arbeiten.“

„Wir haben das Glück, in einer Gegend zu produzieren, die so viele Schätze bietet. Zum Beispiel die Trüffel stammen aus San Miniato, das auf demselben Breiten- wie auch Qualitätsgrad wie Alba liegt.“ Das spricht für die außergewöhnliche Qualität des unterirdischen Pilzes, der dort beheimatet ist. Sowohl im Frühjahr als auch im Herbst findet man ihn hier – den weißen Trüffel. „Und wir bringen ihn in die Galeria Kaufhof Am Marienplatz.“ Als frischen Trüffel, als Trüffelcarpaccio oder Gourmetcremes. „Ich mag besonders auch die Paté von weißem Trüffel. Ob auf geröstetem Brot oder unter dampfend heiße Pasta gemischt.“ Und das beweist dann letztlich: Edle Delikatessen und eine authentische, gute Bauernküche müssen eben nicht im Gegensatz stehen – im Gegenteil!



3,49 100 g

Toscana-Rohschinken mit schwarzer Pfefferkruste



4,99 100 g

Fenchelsalami Gigantello mit Wildfenchel



4,99 100 g

Lombo Di Montalcino, luftgetrocknete Schweinelende

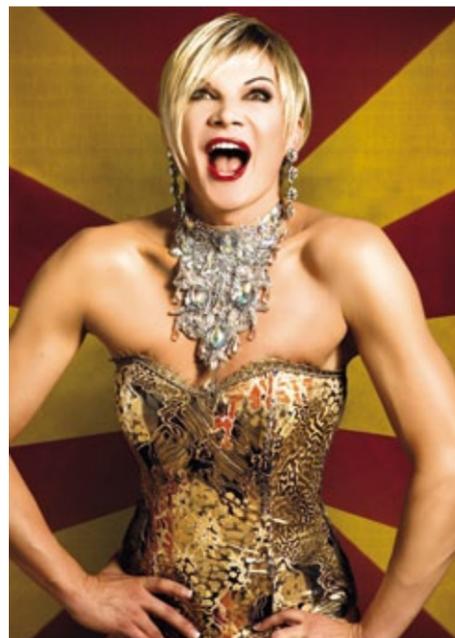


5,99 100 g

Luftgetrocknete Brunello-Salami mit echtem Brunello-Rotwein

Exklusiv: Das Teatro-Menü

Das Münchner Teatro – die perfekte Symbiose aus Kochkunst und Varieté.
Seit 2009 verführt und begeistert Sternekoch Alfons Schuhbeck mit Köstlichem für Gaumen und Auge. In dieser Saison unter dem Motto „Bavarian Glamour“.



Als junger Mann – man kann es sich kaum vorstellen – spielte Alfons Schuhbeck in einer Band Gitarre. Und so ist es auch naheliegend, dass für ihn Koch- und Unterhaltungskunst einen selben Nenner erfüllen: Sie machen Menschen glücklich.

Da war es wohl ein natürlicher Gedanke, irgendwann beide Passionen miteinander zu verbinden. Seit 2009 macht Alfons Schuhbeck nun seine Gäste im glanzvollen Teatro-Spiegelpalast glücklich – und das als einziger Gastronom in Deutschland, der von A bis Z alles selbst verantwortet. Vom Gericht bis hin zur Bühnentechnik.

Doch die Idee dahinter ist viel älter, als man meint. Schon an den Fürstenhöfen feierten die Adligen glanzvolle Feste mit viel Musik, Tanz und feinem Essen. „Im

Doch die Idee dahinter ist viel älter, als man meint. Schon an den Fürstenhöfen feierten die Adligen glanzvolle Feste mit viel Musik, Tanz und feinem Essen. „Im Grunde greife ich diese alte Tradition nur auf und übersetze sie ins 21. Jahrhundert.“

Grunde greife ich diese alte Tradition nur auf und übersetze sie ins 21. Jahrhundert“, meint Alfons Schuhbeck. Für die Wintersaison 2012/13 bedeutet das ein Zusammenspiel von kulinarischen Genüssen mit fein bayerischen Einflüssen und einem Schwerpunkt auf die Travestie. „Diese Kunstform ist aktuell wieder stark im Kommen“, weiß der Sternekoch.

So heißt es seit Mitte Oktober an sechs Abenden in der Woche wieder „Bühne frei“ für eine sensationelles Showerlebnis. Und Ihnen – als Leser des Galeria Gourmet Journals – präsentiert Alfons Schuhbeck exklusiv zwei der vier Gerichte des aktuellen Menüs. Ein ganz besonderes Schmankerl zum Weihnachtsfest!



Rahmsuppe von Strauchtomaten mit Bruschettagnocchi

Suppe:

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 EL mildes Olivenöl
- 500 ml Gemüsebrühe
- 500 g Tomatenstücke aus der Dose (aus sonnengereiften Tomaten)
- 100 ml Sahne
- 1 Knoblauchzehe in Scheiben geschnitten
- ½ TL fein geriebener Ingwer
- Salz, 1 Prise Zucker
- 1 Prise Vanillepulver
- 1 Prise milde Chiliflocken

Bruschettagnocchi

- 250 g Ricotta
- 1 EL Schuhbecks Bruschetta-Gewürz
- 2 EL frisch geschnittene Basilikumblätter
- 50 g fein geriebener Parmesan
- 1 Ei
- 100 g doppelgriffiges Mehl
- 1 Prise Salz und frisch geriebene Muskatnuss
- 1 EL warme, flüssige braune Butter
- doppelgriffiges Mehl zum Bearbeiten

* Für 4 Personen

Suppe: Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden. Die Karotte schälen und in Scheiben schneiden.

Zwiebeln und Karotten in einem Topf im Olivenöl bei milder Hitze glasig anschwitzen, die Brühe mit den Tomaten hinzufügen und 30 Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen, bis Zwiebeln und Karotten weich sind.

Sahne, Knoblauch und Ingwer hinzufügen und mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz, Zucker, Vanillepulver und Chili abschmecken.

Bruschettagnocchi: Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, mit reichlich Mehl zu 2 cm dicken Rollen formen und in 1 bis 2 cm lange Stücke schneiden. Die Gnocchi in siedendem Salzwasser garen, bis sie nach oben steigen, und weitere 2 Minuten ziehen lassen.

Mit einer Schaumkelle herausnehmen und in der Suppe anrichten.



Zweierlei von der Ente

Ente: Den Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen. Von der Ente die Keulen wegschneiden und enthäuten, die Haut für Krusteln gekühlt aufbewahren. Die Entenbrüste und -flügel an der Karkasse lassen. Die übrige Karkasse mit einer Geflügelschere rundherum abschneiden und klein hacken. Ein Backblech mit Backpapier belegen, die Geflügelkarkassen darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten goldbraun braten, das Fett abgießen und entfernen.

Die Temperatur auf 140 °C herunterschalten. Die Entenbrüste an der Karkasse in einen Bräter legen, mit Brühe angießen, einen Deckel aufsetzen und im vorgeheizten Ofen 3 ½ Stunden weich garen.

Abkühlen lassen, die Brüste von der Karkasse lösen und bis kurz vor dem Anrichten zugedeckt aufbewahren. Die Flügel enthäuten,

das Fleisch ablösen und für die Keulenpastete aufbewahren. Die Brühe entfetten, Fett und Brühe aufbewahren.

Für Sauce und geschmorte Keulen Zwiebel, Karotte und Sellerie schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne in 1 EL Öl bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. In einem Topf bei mittlerer Hitze den Puderzucker hell karamellisieren, das Tomatenmark hineinrühren und etwas mitbraten, mit der Hälfte des Rotweines ablöschen und sämig einköcheln lassen, den übrigen Rotwein dazugeben, ebenfalls sämig einkochen lassen. Gemüse und gebräunte Karkassen dazugeben und mit 2 L Brühe auffüllen, sodass alles gut bedeckt ist.

Die enthäuteten Keulen in einer Pfanne in 1 EL Öl rundherum sanft anbraten, in die Sauce legen und am Siedepunkt 3 bis 3 ½

Stunden weich ziehen lassen.

Die Keulen aus der Sauce nehmen, auskühlen lassen, entbeinen und das Fleisch in 0,5 bis 1 cm große Würfel schneiden. Die Sauce durch ein Sieb gießen, die Brühe der Entenbrüste dazugeben und um die Hälfte einköcheln lassen.

100 ml Sauce für die Keulenpastete abnehmen und beiseitestellen.

Zum Fertigstellen der Sauce die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren, in die köchelnde Sauce rühren, bis diese leicht sämig bindet. Ingwer, Knoblauch, Petersilienstiele und Orangenschale einlegen, 1 EL Entenfett von den Entenbrüsten und die Butter hineinrühren und mit Schuhbecks Ente- und Gans-Gewürz und Salz würzen. Einige Minuten ziehen lassen und nochmals durch ein Sieb gießen.

Ente

1 Bauernente (2,5 kg)

1 L Geflügelbrühe

1 ½ Zwiebeln

1 kleine Karotte

75 g Knollensellerie

1 EL Öl

1 EL Puderzucker

1 EL Tomatenmark

200 ml kräftiger Rotwein

1 TL Speisestärke

je 2 Scheiben Ingwer und Knoblauch

2 Streifen unbehandelte Orangenschale

2 Petersilienstiele

½ TL Schuhbecks Ente- und Gans-Gewürz

Salz

* Für 4 Personen

Keulenpastete: Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden, auf einem Backblech verteilen, im vorgeheizten Backofen 8 bis 10 Minuten goldbraun tosten und abkühlen lassen.

Die 100 ml abgenommene Sauce bis auf knapp 3 EL einköcheln und abkühlen lassen.

Das Kalbsbrät mit der abgekühlten Sauce glatt rühren, die knusprigen Brotwürfel mit den Entenkeulenwürfeln, dem Flügelfleisch und den Walnüssen darunter mischen und mit Salz, Pfeffer, Chili, Muskatnuss und Majoran würzen.

Drei Blätter Alufolie mit je einem Blatt Klarsichtfolie belegen, die Pastetenmasse darauf zu drei gleichmäßigen Rollen von ca. 5 cm Durchmesser formen, zunächst in Klarsichtfolie, anschließend in Alufolie wickeln. In einem breiten Topf Wasser auf 80 °C erhitzen, die Rollen einlegen und bei einer Temperatur zwischen 70 und 80°C ca. 30 Minuten lassen. Die Rollen nach ca. 15 Minuten wenden. Bis kurz vor dem Anrichten abkühlen lassen.

Anschließend: Die Haut der Entenkeulen in kleine Würfel schneiden, in Salzwasser 5 Minuten kochen, auf ein Sieb abgießen und trocken tupfen. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl einige Minuten goldbraun braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen.

Den Backofen auf Grillfunktion einschalten. Die Brühe in eine Auflaufform geben,

1 EL kalte Butter

(1 EL Entenfett vom Dünstsud der Entenbrüste)

Entenpastete

1 Scheiben Toastbrot

100 g Kalbsbrät

1 EL grob gehackte Walnüsse

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Prise mildes Chilipulver

Etwas frisch geriebene Muskatnuss

½ TL Schuhbecks Ente- und Gans Gewürz

Außerdem

Salz

½ EL Öl

2 EL Geflügelbrühe

1 EL braune Butter

die Entenbrüste mit der Haut nach oben hinein legen und auf der untersten Einschubleiste 15 bis 20 Minuten goldbraun und knusprig braten, anschließend salzen.

Die Pastete in 1 bis 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne in der braunen Butter bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten leicht anbraten

Auf Tellern anrichten. Dazu passen z. B. Kartoffel-Sellerie-Püree, Blaukraut und Grünkohl-Meerrettich-Wirsing.

Tipp: Sie können dieses Gericht bereits einen Tag zuvor vorbereiten. Dabei werden die Entenbrüste nach dem Dünsten ausgelöst und zugedeckt an einem kühlen Ort aufbewahrt. Ebenso werden die Sauce und die garte Pastete in der Folie gekühlt. Fertig gestellt wird dann alles wie oben beschrieben.

Da die Entensauce durch das Ausbraten der Karkasse fast kein Fett enthält, kann die Sauce am Ende mit dem abgenommenen Entenfett des Dünstsudes der Entenbrust verfeinert werden.

**Viel Freude und Erfolg beim Nachkochen
wünscht Ihnen
Ihr**

Alfons Schuhbeck



Teatro – eine kulinarische Herausforderung

Während die Gäste im großen Teatro-Zelt genießen, erleben und begeistert applaudieren, läuft hinter den Kulissen eine logistische Meisterleistung ab. Denn in den sechs Monaten der Spielsaison besuchen rund 40.000 Gäste die Show. Der Service muss an jedem Abend sein Optimum geben, denn die knapp 300 Gerichte pro Gang müssen innerhalb von Minuten am Tisch sein. Neben dem Hauptmenü berücksichtigen die Köche auch Unverträglichkeiten, Allergien und bereiten zudem ein vegetarisches Menü zu. „Jeder Gast soll sich einfach nur wohlfühlen bei uns“, meint Alfons Schuhbeck dazu. Tickets können Sie unter www.teatro.de bestellen.

Die Vollendung des Teatro-Quartetts: Vorspeisen- und Schokoladenvariationen



Die Natur in der Tasse

Für manche ist Tee einfach ein simples Aufgussgetränk. Für die anderen eine Welt der Harmonie, die sich in einer Tasse entfaltet. Zu diesen Menschen gehört auch Britta Schmidt. Die Mitarbeiterin der Galeria Gourmet Am Marienplatz trinkt überhaupt keinen Kaffee. Dafür aber Tee – „und das reichlich“, lacht sie.



„Lemon love“, „Quelle des Glücks“ oder „Tropentraum“ – wer denkt, dahinter verbergen sich esoterische Mittel, der irrt. Denn es sind Namen erlesener Teekompositionen, die es in großer Auswahl in der Galeria Gourmet Am Marienplatz zu kaufen gibt. „Gerade das liebe ich heute besonders am Tee-trinken“, meint Britta Schmidt. „Früher gab es zwei, drei Teesorten, die ziemlich lieblos in einen Teebeutel gefüllt waren.“

Die Genussabteilung bietet allein fast 50 verschiedene Teesorten im losen Sortiment. Und auch die berühmten Kusmi-Tees, die früher am Hof des russischen Zaren getrunken wurden. Sorten wie „Prinz Vladimir“ erinnern an diese magische Zeit.

Doch heute ist die Vielfalt an köstlichen Tees fast grenzenlos. „Da macht es richtig Spaß, auch mal etwas anderes zu probieren. Obwohl ich ja noch immer am liebsten grünen Tee trinke.“

Die Genussabteilung bietet allein fast 50 verschiedene Teesorten im losen Sortiment. Und auch die berühmten Kusmi-Tees, die früher am Hof des russischen Zaren getrunken wurden. Sorten wie „Prinz Vladimir“ erinnern an diese magische Zeit. Eine traditionelle Mischung chinesischer Grüntees mit Vanille, Grapefruit, Bergamotte und Lemon. Aber auch die modernen Mischungen wie der „Detox“ – eine entschlackende Mate-Grüntee-Komposition mit Zitrus – zählen zu diesen Besonderheiten.

Tauchen auch Sie in die facettenreiche Teewelt ein. Einige Hauptvertreter stellen wir Ihnen hier in einer kleinen Teekunde vor.



Teeliebhaberin Britta Schmidt stellt Ihnen die beliebtesten Teesorten vor.

Grüner Tee

Grüner Tee zählt seit über 4.000 Jahren zu den beliebtesten Tees. Dies liegt wohl an seiner gesundheitsfördernden Wirkung und Bekömmlichkeit. Im Gegensatz zu schwarzem Tee wird er aus den zarten Blättern der Camellia sinensis gewonnen und meist nicht fermentiert. Sein facettenreiches Aromaspektrum zieht sich von herb-rauchig über blumig bis hin zu grasig-frisch.



Schwarzer Tee

Goldbraun schimmert er einem morgens in der Tasse entgegen. Die Rede ist nicht von Kaffee, sondern von seinem herb-blumigen, koffeinhaltigen Konkurrenten: dem Schwarztee. Er wird aus den Blättern der Teepflanzen Camellia sinensis und Camellia assamica gewonnen. Diese werden gerollt, um die ätherischen Öle freizusetzen, und fermentiert.



Weißer Tee

Seinen Namen verdankt diese exklusive Form des grünen Tees dem silbrigen, seidenartigen Flaum, der die Blüten umgibt. Die ungeöffneten Knospen werden handgepflückt, getrocknet, erhitzt und nochmals luftgetrocknet. Dadurch erhält dieser Tee seine besondere, süßliche Note. Er wird in der chinesischen Provinz Fujian sowie in Malawi, Kenia und Sri Lanka angebaut.



Kräutertee

Nur ein Heilmittel? Weit gefehlt. Frische Minze oder liebliche Kamille sind auch höchster Genuss. Kräutertees bestehen aus reinen Kräutern, Blüten, Blättern oder Wurzeln. Dabei kommt der Teil der Pflanze zum Einsatz, in dem sich der Geschmack und die gesunden Inhaltsstoffe, wie ätherische Öle, verbergen. Kräutertees sind sehr flexibel, denn man kann sie individuell mischen.



Oolong-Tee

Der „schwarze Drache“ unter den Tees (so der Name aus dem Chinesischen) ist ein blumiger Vertreter, der meist in China und Taiwan hergestellt wird. Dieser Prozess bedarf viel Handarbeit, da die Blätter nach dem Pflücken erst in der Sonne welken, dann ruhen und anschließend nur leicht fermentiert werden. Das anschließende Erhitzen macht den Oolong-Tee lange haltbar.



Rooibos-Tee*

Das südafrikanische Nationalgetränk genießen die Einwohner seit jeher als Heilgetränk und Durstlöcher. Dafür werden die jungen Triebe des benadelten Busches geerntet, in winzige Stücke gehackt, mit Wasser befeuchtet und leicht gequetscht. Doch erst die Fermentation verleiht dem Tee seine rötlichbraune Farbe und das süßliche Aroma. Rooibos enthält kein Koffein.



*wird auch Rotbuschtee genannt

Wirklich hausgemacht!

Die Geschichte einer der kleinsten Genussmanufakturen Bayerns: Schweiger²



„Ist das nicht herrlich hier!“, ruft Franzi Schweiger uns strahlend zu und lässt den Blick über die lange, bunte Gartenfläche und das angrenzende Feld gleiten. „Das gibt mir so viel.“ Hier, am Rande von Rosenheim, ist die 30-jährige Genussexpertin aufgewachsen. „Man hat mich als kleines Mädel entweder draußen in der Natur oder im Nachbarhaus bei meiner Oma neben dem Herd gefunden.“ Da wurde dann zusammen gekocht und gebacken, die Teigreste aus der Kuchenschüssel genascht oder die Knödel gerollt. „Ich war schon immer ein Naturkind, das es liebt alles selbst zu machen.“

Kein Wunder also, dass genau hier auch eine der kleinsten Manufakturen Bayerns entstand: „Ein Drei-Mädels-Gespann“, lacht Franzi Schweiger fröhlich. Denn gemeinsam mit ihrer Mutter und ihrer Oma kümmert

Jedes einzelne Produkt wird liebevoll von den drei „Mädels“ in Rosenheim gewogen, abgefüllt und verpackt. „Ich bin ein Familienmensch und finde es großartig, dass ich nun mit meiner Mutter und meiner Oma zusammen etwas auf die Beine stellen kann.“

sich das kreative Energiebündel um die außergewöhnliche und edle Produktlinie des Münchner Gourmetrestaurants Schweiger². „Das eine ergab das andere“, resümiert sie.

Vor sechs Jahren erfüllten sich Franzi und ihr Ehemann, Sternekoch Andi Schweiger, den Traum vom eigenen Restaurant. Der Erfolg

kam schnell. Denn neben den originellen Höchstleistungen der Küche und dem herzlichen Service stimmte vor allem eines: die Qualität der Produkte. „Immer öfter wurden wir von unseren Gästen gefragt, ob wir unser Olivenöl, die Salze und andere Gewürze auch zum Verkauf anbieten. Nach und nach taten wir das.“ Der Internetshop folgte. „Und dann entdeckte uns die Galeria Gourmet Am Marienplatz, und das Ganze wurde perfekt“, erzählt Franzi erfreut.

Mittlerweile gibt es 41 Produkte mit dem Schweiger²-Branding, die alle nicht nur inhaltlich ein absoluter Hochgenuss sind, sondern auch optisch. „Mir war die Nachhaltigkeit des Produkts ebenso wichtig wie die der Verpackung.“ So glänzt der braune Muscovado-Zucker aus Mauritius in einem großen Weckglas, das man „einfach griffbereit auf dem Tisch

stehen lassen kann und eine schöne Dekoration hat.“ Die Gewürze gibt es entweder in einer kleinen Blechdose, die man auch als Teedose verwenden kann, oder in einem kleinen Weckglas. „Ideal, um darin einen Kuchen zu backen oder eine Grießflammerie hineinzugeben“, sprudelt die 30-Jährige weiter.

Die Bandbreite reicht vom australischen Murray River Salt – einem der feinsten und edelsten Salze der Welt – über „Flor de Sal“ aus Portugal, intensiv grasigem Olivenöl aus Sizilien, unwahrscheinlich blumigen Premium-Vanilleschoten aus Tahiti, Tonkabohnen bis hin zu verschiedenen Gewürzen und Pfeffern. „Mein absoluter Lieblingspfeffer ist der zitronig-kräutrige Kubebenpfeffer“, schwärmt Franzi.

Die Gewürze gibt es nur im Ganzen. Warum erklärt die Expertin sofort: „Mir ist es wichtig, dass der Geschmack erst in der Küche entsteht – im Mörser oder der Peffermühle. Erst, wenn die Körner aufgebrochen und so zum Leben erweckt werden, entfalten sie ihre ganze Aromatik – und Magie.“ Eine Ausnahme sind ihre eigenen Peffermischungen „Pepe No. 4“ und „Happy End No. 3“, die in stundenlangem Probieren auf dem Sofa daheim in einer alten Kaffeemühle entstanden sind.

Jedes einzelne Produkt wird liebevoll von den drei „Mädels“ in Rosenheim gewogen, abgefüllt und verpackt. „Ich bin ein Familienmensch und finde es großartig, dass ich nun mit meiner Mutter und meiner Oma zusammen etwas auf die Beine stellen kann.“ Daher ist ihr Rosenheimer Blütensalz auch die Krönung der Produktlinie. Hierfür werden die essbaren Blüten des familieneigenen Gartens von März bis Oktober gesammelt. „Jede Woche pflücken wir die Blüten vorsichtig und



„Immer öfter wurden wir von unseren Gästen gefragt, ob wir unser Olivenöl, die Salze und andere Gewürze auch zum Verkauf anbieten. Nach und nach taten wir das.“

trocknen sie dann kalt.“ Erst im Oktober wird das duftende Blumenmeer mit Maldon Sea Salt vermischt und in Gläser abgefüllt.

„Es gibt nichts Vergleichbares! Diese ganze Zeit und all die Liebe, die darin steckt ... das ist authentisch und eben echt bayrisch“, meint Franzi stolz. „Na ja – fast. Das Salz kommt aus England“, grinst sie frech. Ein tolles Geschenk – auch jetzt zum Weihnachtsfest. Nicht nur, weil es außergewöhnlich ist, sondern auch köstlich schmeckt: „Einfach zwischen den Fingerspitzen zerreiben und in Suppen geben, auf Salate, Steaks oder ganz herrlich auf jeder Art von Carpaccio – und meine kleine Welt aus Rosenheim genießen!“



Von der Blüte zum Rosenheimer Blütensalz. Doch zwei wichtige Grundzutaten sieht man nicht: Zeit und Liebe.

Schweiger²



6,⁴⁹ 50 g
Pfeffermischung handgemahlen
*100 g 12,98



15,⁹⁹ 125 g
Blütensalz (handgemacht)
*100 g 12,79



16,⁹⁹ 500 ml
Natives Olivenöl Bio-Anbau
aus Sizilien
*100 ml 3,40



19,⁹⁹ 150 g
Murray River Salt (Australian)
*100 g 13,33

*Grundpreis



Philosophie wird zu Sekt

Dem Sinn für das Feine seit 1868 verpflichtet: Schloss Vaux – eine Manufaktur für Genießer mit hohem Anspruch und einem Faible für große Momente der klassischen Flaschenvergärung „Made in Germany“.

Als wahres Kleinod entpuppt sich die Sektmanufaktur Schloss Vaux. In einer Backsteinvilla aus der Gründerzeit gelegen, mit Türmchen, Erkern und Giebeln. Ein Haus im historischen Ambiente mit alten Kellergewölben. Fast meint man, hier die Gesehnisse der einzelnen Jahrgänge noch greifen zu können. „Wir fühlen uns der Tradition ebenso verpflichtet wie der Zukunft“, sagt Nikolaus Graf von Plettenberg, der die Manufaktur seit 1998 leitet.

Diese Traditionsgeschichte beginnt vor über 140 Jahren und unterliegt nach dem Ersten Weltkrieg einem großen Wandel. Denn das Château Vaux, dessen ausgedehnte Rebflächen sich in Metz an der Mosel erstrecken, fallen mit dem Krieg an Frankreich zurück. Die Enteignung folgt – und der Neubeginn der Sektkellerei in Eltville im Rheingau. Aus Château Vaux wird Schloss Vaux. Die Philosophie und der Manufakturgedanke leben aber bis heute. Genau wie die

Maxime: „Das Beste, was einem Sekt passieren kann.“

„Der Anspruch an unsere Produkte ist sehr hoch“, weiß Graf von Plettenberg. „Aber das sind wir unseren Kunden schuldig. Denn es sind Connaisseure, die um den gewissen Unterschied zwischen gut und ausgezeichnet wissen.“ Um diesen zu wahren, haben sich Anfang der 1980er Jahre einige Genusspatrioten zusammengetan, Schloss Vaux übernommen und die Manufaktur

letztlich in eine Aktiengesellschaft gewandelt. „Wir sind ein kleiner, persönlicher Kreis, der mit Herzblut bei der Sache ist und sich der handwerklichen Fertigung und der Konzentration auf Edelprodukte, die durch die klassische Flaschenvergärung entstehen, verpflichtet hat.“

Die Produkte der Sektmanufaktur teilen sich in zwei Linien auf. Einmal in die Rebsortensekte, deren Hauptbotschafter die Cuvée Vaux ist. Eine Verschmelzung von Weißburgunder, weißgekeltertem Spätburgunder und Riesling, die elegant das Beste dieser Reben vereint und mit feiner Aprikose und Honigmelone am Gaumen begeistert. Die zweite Linie sind die terroirgeprägten, charakterstarken Lagensekte, deren Flasche die edle Kellertafel und das echte Wachssiegel kennzeichnen. Ein ausdrucksstarker Vertreter dieser Linie ist der Rheingauer Riesling aus Eltviller Weinbergslagen. Trocken, mit einem Hauch Süße. Weich und dennoch von kräftiger Struktur.

„Unsere Trauben stammen von ausgesuchten Winzern der Region, die alle Mitglieder im Verband Deutscher Prädikatsweingüter sind“, erzählt Nikolaus Graf von Plettenberg. In jahrzehntelanger, enger Zusammenarbeit arbeiten diese Winzer nach den strengen Vorgaben von Schloss Vaux. Aus den handverlesenen Trauben keltern die Winzer die Grundweine. „Bei uns im Haus beginnt dann die Veredelung – die zweite Gärung.“ Und damit der wichtigste Teil: die klassische Flaschenvergärung, bei der die Grundweine unter der Zugabe von Hefe und Zucker – der Fülldosage – über viele Monate reifen.

Mindestens neun Monate dauert dieser Prozess laut Weingesetz. „Wir streben bis zu

„Wir sind ein kleiner, persönlicher Kreis, der mit Herzblut bei der Sache ist und sich der handwerklichen Fertigung und der Konzentration auf Edelprodukte, die durch die klassische Flaschenvergärung entstehen, verpflichtet hat.“

20 Monaten an, denn die Erfahrung zeigt, dass die längere Lagerung dem Sekt eine feinere Perlage und einen schöneren Hefeton gibt“, betont Graf von Plettenberg.

Aber ist das Wort Sekt bei so einem edlen Produkt nicht fehl am Platz? „Bis zum Zweiten Weltkrieg war deutscher Sekt ebenso gefragt wie französischer Champagner. Danach kam die weniger rühmliche Zeit der süßen Erzeugnisse, die das Wort Sekt leider negativ besetzt haben. Doch bei uns werden alle Sekte brut ausgebaut – und damit meine ich auch wirklich brut. Im Grunde trennt uns von Champagner nur eines – der Name der Region.“ Und mit einem Schmunzeln fügt er hinzu: „Unsere Produkte sind für Kenner, die es sich leisten können, keinen Champagner zu trinken!“

So findet man die Sekte der Manufaktur Schloss Vaux auch nur an ausgesuchten Orten. „Wir sind auf der Suche nach kleinen, feinen Märkten, die unsere Philosophie verstehen und auch teilen.“ Da wundert es kaum, dass sie ein Zuhause in der Weinabteilung der Galeria Gourmet Am Marienplatz gefunden haben. Probieren Sie selbst – dann werden Sie verstehen.



„Schloss Vaux ist eine Manufaktur mit Geschichte“, sagt Graf Nikolaus Graf von Plettenberg.



Schloss Vaux



9,99
750 ml

Cuvée
Vaux Brut 2009
*1 L 13,32



13,99
750 ml

Rheingauer
Riesling brut 2009
*1 L 18,65



16,99
750 ml

Sauvignon Blanc
*1 L 22,65

*Grundpreis



Ein Terroir – ein Statement.

Der Mouton Cadet aus dem Hause Mouton-Rothschild: ein Zweitwein mit Siegerqualitäten. Ein Wein, der Geschichte geschrieben hat.



Perfektion in der Flasche: der „Réserve Mouton Cadet“

Noch heute umgibt den Namen Mouton-Rothschild dieser besondere Hauch einer exotischen Faszination. Wie ein Mythos, sagenumwoben, geheimnisvoll und anziehend. Die verheißungsvolle Geschichte nimmt ihren Lauf, als der Frankfurter Bankier Meyer Amschel Rothschild im 18. Jahrhundert seine Söhne in fünf europäische Großstädte schickt. Mit dem Ziel, dort ihr Glück zu machen, den Familiennamen weit in die Welt zu tragen und das Vermögen zu vermehren. Doch letztlich erlangte die Familie Rothschild nicht allein wegen ihrer durchaus sehr erfolgreichen Bankgeschäfte Ruhm und Ehre, sondern vor allem auch wegen wahrhaft großen Weinen, deren Etikett den Namen „Rothschild“ ziert.

Anfang des 19. Jahrhunderts. Die Arme des Rothschild-Stammbaums zeigen nach London, wo Nathan, einer der Söhne des Frankfurter Bankiers, die familiären Bankgeschäfte leitet. Sein Sohn Nathaniel zog es – trotz englischer Herkunft – nach Paris. Dort ließ er sich nieder und erwarb bald darauf ein Schloss in der Appellation Pauillac im Bordeaux: Château Brane Mouton, das er in Château Mouton-Rothschild umbenannte. Es

dauerte nicht lange, und der Wein des Hauses wurde von der Fachwelt als meisterlich eingestuft. Jedoch mit einer kleinen Einschränkung. Zwar zählte er zu den besten Weinen der Region. Da das Haus aber noch sehr jung war, klassifizierte man ihn „nur“ als Deuxième Cru – nicht als Premier Cru. Diese Ehre sollte dem Haus erst Jahrzehnte später zuteil werden ...

Drei Generation später übernahm der 20-jährige Baron Philippe de Rothschild die Leitung des Weinguts. Noch heute ist sein Name, wie kaum ein anderer seiner Vorfahren, mit dem Château verbunden. Dank seiner kreativen Leichtigkeit, Intelligenz, der klaren Entschlossenheit und liebevollen Kunstsinnigkeit gelang es ihm, wahre Meilensteine für die Weine des Châteaus zu erlangen.

Nicht nur, dass er die bis dahin unübliche Schlossabfüllung und Nummerierung der Flaschen einführte. Ihm gelang auch ein genialer Marketing-Coup mit dem er den Sammlerwert der Château-Weine steigerte: Er begann die Flaschen jedes Jahrgangs mit individuellen Künstleretiketten auszustatten. Dafür gewann er so namhafte Größen wie Miró, Picasso und Matisse.

Er war es auch, der 1930 eine neue Weinlinie für das Haus Mouton-Rothschild kreierte – Mouton Cadet. Ein Namensspiel: Philippe – der jüngste unter seinen Brüdern – verwandte das Wort „Cadet“, zu Deutsch „der Jüngste“, wegen seiner Doppeldeutigkeit. Was zunächst als „junger“ Zweitwein konzipiert war, avancierte bald zum erfolgreichsten Bordeaux AOC – und ist es bis heute geblieben. Mouton Cadet steht für höchste Qualität, Kühnheit und ist das Resultat einer ausdrucksstarken Begegnung zwischen einem außergewöhnlichen Terroir und der Leidenschaft zu Spitzenweinen.

Um dieses Terroir noch feiner in die Flasche zu bannen, fand der Mouton Cadet seine Perfektion in der Linie „Réserve Mouton

Cadet“. Weine, die das Beste des Bordeaux widerspiegeln und dabei am Gaumen eine lebhaft, komplexe und doch leicht verständliche Geschichte erzählen. Weine, wie der Réserve Mouton Cadet Saint Emilion, der mit seinem raffinierten Bouquet nach süß gereiften, dunkelroten Beeren, Gewürzen und einem feinen Hauch Karamell verführt. Der Médoc, der zwar dicht und kraftvoll ist, doch ebenso frisch und fruchtbetont. Oder der weiße Vertreter aus der Réserve-Linie: Graves Blanc, ein eleganter Weißwein mit delikaten Noten nach reifem Pfirsich, Zitrus und von ausgeprägter Mineralität. Der Réserve Mouton Cadet Sauternes, ein Dessertwein, ist das Glanzstück der Linie. Ein exzellenter Botschafter der Region, der nur in limitierten Mengen produziert wird. Im Duft erinnert der Süßwein an Aprikosen, Akazienhonig und Orangenmarmelade – am Gaumen verbindet sich die Fruchtigkeit zu einem cremigen, edlen Finale.

Diese Weine können Sie in Ihrer Galeria Gourmet Am Marienplatz entdecken. Lassen Sie sich verführen und entführen auf eine Reise in die sagenhafte Geschichte des Hauses Mouton Rothschild.

Mouton Cadet steht für höchste Qualität, Kühnheit und ist das Resultat einer ausdrucksstarken Begegnung zwischen einem außergewöhnlichen Terroir und der Leidenschaft zu Spitzenweinen.

Mouton-Rothschild



6,99
750 ml

Mouton Cadet 2009 Bordeaux *
1 L 9,32



6,99
750 ml

Baron Philippe de Rothschild 2010
*1 L 9,32



19,99
750 ml

Baron Nathaniel Pauillac 2009
*1 L 26,65

*Grundpreis



Matteo, Camilla und Marcello Lunelli

Der Ferrari-Firmensitz in Trento

Der Mythos lebt

Wer den Namen Ferrari hört, ist schnell gewillt, an rassige, rote Sportflitzer zu denken. Doch im Trentino weiß man es besser. Hier steht der Ferrari für große Spumante und feinste Perlen.

Fast wird man andächtig bei der Begehung des riesigen Kellerareals der Cantina Ferrari. Wie sollte man auch nicht, wenn man zwischen 20 Millionen Flaschen edelsten Schaumweins schreitet!? Hier ruhen die nächsten Generationen, auf die Genießer schon begierig warten. Doch eine Regel für

einen perfekten Spumante aus dem Hause Ferrari lautet: Zeit. Bis zu zehn Jahre reifen die Weine zur Vollendung auf ausgewählten Hefen aus eigenen Kulturen.

Der Mythos Ferrari begann im Jahre 1902, als der junge Giulio Ferrari von einer lehrreichen Reise aus Frankreich zurück in seine Heimat Trentino kehrte. Im Gepäck hatte er das Geheimnis des französischen Champagners – die Methode der natürlichen Flaschengärung und die Chardonnay-Rebe. Damit begann für das nördlichste Bundesland Italiens eine neue Ära. Die Ära der Metodo Classico-Spumante.

Damals waren es noch wenige erlesene Flaschen zu einem unerschwinglichen Preis, die Ferrari Jahr für Jahr herstellte. Dennoch reichten sie nie aus. Schon bald war die Nachfrage unter Kennern enorm. Und auch heute ist diese ungebrochen. Denn Ferrari steht für Exzellenz, Eleganz und eine besonders feine Perlage. „Die kleinen Perlen tragen den Duft“, erklärt Mauro Lunelli, dessen Vater die damals winzige Kellerei des kinderlosen Giulio Ferrari 1952 abkaufte und sie in seinem Sinne weiterführte. „Der Duft und der Geschmack sind wie die Musik eines Orchesters.

Es spielen verschiedene Instrumente, aber man hört nur eine harmonische Melodie. Wenn man auch nur ein Instrument einzeln heraushört, ist es nicht perfekt.“

Und Perfektion ist bei Ferrari oberste Priorität. „Nur aus perfekten Trauben kann ein perfektes Produkt entstehen“, weiß Mauro Lunelli nach über 40 Jahren Erfahrung im Weingarten und im Keller. So stammen die Chardonnay- und Pinot-Noir-Trauben, aus denen die einzelnen Ferrari Cuvées gekeltert werden, ausschließlich aus eigenen Weinbergen im Trentino. Dort gedeihen sie unter den Argusaugen der hauseigenen Önologen und unter Beachtung strengster Auflagen der DOC Trento. Die Trauben werden handgelesen und sanft angepresst.

Dann folgt die erste Gärung. Aber von hier aus liegen noch viele weitere Schritte, wie die zweite Gärung, die tägliche Handrüttlung der Flaschen und das Degorgieren, bis zum erstklassigen Spumante. Doch jeder einzelne Schritt trägt dazu bei, dass Ferrari heute – nicht nur in Italien – zu einem Aushängeschild für die klassische Flaschengärung zählt. Zu einem Mythos, der für höchste Qualität steht.

Die Kunst des Komponierens

Penfolds – ein Name, der für großartige Weine steht. Und vor allem für eine außerordentliche Qualität aus Down Under.

Wie viele Weingüter begann auch Australiens berühmtester Exportschlager – Penfolds – mal klein. Gegründet von dem englischen Arzt Dr. Christopher Rawson, begann diese Ära 1844. Doch Dr. Rawson baute Wein nicht in erster Linie aus Genuss an, sondern als Gesundheitstonikum für seine Patienten. Die ersten Reben pflanzte er in Magill, im Süden Australiens. Noch heute ist dort der Hauptsitz des Hauses.

Im Lauf der Jahrzehnte durchlebte das Weingut Höhen und Tiefen. Doch gerade aus diesen schwierigen Zeiten hat man gelernt und neue Kräfte geschöpft. Heute gehört Penfolds zu den wichtigsten Antriebsmotoren der australischen Weinfabrikation. Erst recht, seitdem Peter Gago als Chef-Önologe bei Penfolds begann. Mit seinem untrüglichen Gespür für faszinierende Weinkompositionen hat er in kürzester Zeit sehr viel bewegt.

Dynamisch, einnehmend und mit unglaublicher Hingabe lebt er für seine Arbeit. Die erste und wichtigste Hälfte des Jahres verbringt der Chief Winemaker zwischen Keller und Weinberg. „Um alle Nuancen unserer vielfältigen Weinberge aufzunehmen und ihre Musik zu spüren“, begründet er sein Engagement. Doch sobald die Weine in den Fässern ruhen, schlüpft er mit demselben Enthusiasmus in die Rolle des brillanten Weinbotschafters, der seine Weine auf der ganzen Welt präsentiert – und dabei auch gern andere große Weinstile testet. „Es ist wichtig, über den Tellerrand zu schauen“, sagt Peter Gago. „Denn man braucht unabhängige Benchmarks, um den eigenen Erfolg messen zu können.“

Diesen eigenen hohen Standard nehmen Gago und sein Team als Maßstab für die Penfolds Weine – und das von der einfachsten Linie bis hin zu Legenden wie dem Grange, der 1951 die Weinwelt veränderte und heute einer der besten Weine der Welt ist.

Gagos Rotweine haben eine sinnliche Textur mit einer unglaublichen Vielfalt der Frucht.



Der englische Arzt Dr. Christopher Rawson baute Wein nicht in erster Linie aus Genuss an, sondern als Gesundheitstonikum für seine Patienten.

Die großartige Tanninstruktur bleibt spürbar, besitzt aber jetzt den seidigen Schliff von glatt poliertem Leder. Wie auch im BIN 28 Kalimna Shiraz – ein Paradebeispiel für einen australischen Shiraz, reif und rassig – oder in der markanten und vollaromatischen Koonunga Hill-Cuvée aus Shiraz und Cabernet Sauvignon, die seit 1976 einer der berühmtesten Premiumweine aus Down Under ist.

Auch die Weißweine, wie der Koonunga Hill Chardonnay, haben enorme Fortschritte gemacht und besitzen noch mehr Kraft, Balance, Finesse und eine seidige Textur. Weine eben, deren Aromanoten perfekt gesetzt wurden und die eine unvergessliche Melodie im Glas spielen.

Penfolds



8,99
750 ml

Koonunga Hill Chardonnay 2011
*1 L 11,99



9,99
750 ml

Koonunga Hill Shiraz
Cabernet 2009
*1 L 13,32



22,99
750 ml

Bin28 Kalimna Shiraz 2008
*1 L 30,65

*Grundpreis



Weine von Rang und Namen

Das Weingut Beringer – eine Ikone für Weine aus dem Napa Valley ruht auf deutschen Wurzeln.



Fachwerk im Herzen Kaliforniens? Wie kann das sein? Ein Baustil, der wahrlich nicht gewöhnlich ist für das Napa Valley. Doch bei Beringer ist wenig gewöhnlich. Denn das berühmte Weingut mit den deutschen Wurzeln – auf die die markante Fassade des „Rhine House“ hinweist – hat sich durch Kontinuität und Qualität einen imposanten Namen aufgebaut. Längst muss man sich hier nicht mehr beweisen, denn man blickt auf große Leistungen zurück: Schließlich wurden die Weine von Beringer öfter als jedes andere Weingut aus dem Napa Valley mit 90+ von Robert Parker ausgezeichnet.

Heute gibt eine Frau bei Beringer den Ton im Keller an: Laurie Hook. „Ich wusste nicht einmal, dass es diesen Job gibt“, lacht die patente Winemakerin. „Bis ich herausfand, dass meine Vorfahren in Frankreich ein Weingut besaßen.“

Ein Ruhm, von dem die deutschen Beringer-Brüder träumten, als sie 1876 den Grundstein für diese Geschichte legten: Jacob, der Visionär und begnadeter Kellermeister, und Friedrich, der bedachte Geschäftsmann. Ein ideale Kombination, wie sich herausstellte. Denn während sich Jacob gänzlich der Erzeugung ausgesuchter Weine widmete, knüpfte Friedrich am strategischen Vertriebsnetzwerk und sicherte den Verkauf der Weine an die amerikanische Ostküste und bis nach Europa.

Von dieser gezielten Aufbauarbeit lebt man noch heute. Denn die Wurzeln Beringers sind tief und nachhaltig gewachsen – und strotzen noch immer von der gleichen Leidenschaft, dem Mut zu Neuem und dem entschlossenen Pioniergeist der Gründer.

So ist es auch nicht verwunderlich, dass heute eine Frau bei Beringer den Ton im Keller angibt: Laurie Hook. „Ich wusste nicht einmal, dass es diesen Job gibt“, lacht die patente Winemakerin. „Bis ich herausfand, dass meine Vorfahren in Frankreich ein Weingut besaßen.“

Dieses Wissen veränderte Laurie Hooks Leben. Sie begann sich für Wein zu interes-

sieren, ihn zu verkosten, darüber zu lesen ... und schließlich machte sie an Kaliforniens „Talentschmiede“ für künftige Winzer – der UC Davies – ihren Abschluss. Heute ist sie, nach Jacob Beringer, der siebte Winemaker bei Beringer und vereint in ihren Weinen gekonnt die maskulinen Attribute der Region – strukturvolle Böden, ausdrucksstarke Rebsorten, ein imposantes Klima – mit der femininen Sensibilität einer Frau.

In der Weinlinie „Founders' Estate“ nutzt sie diese Fähigkeit gekonnt für eine Hommage an die Brüder Beringer. So setzt sie mit dem Zinfandel Old Vine ein betont geschmackvolles Denkmal aus klassischer Weinstilistik voll Frucht und Wärme. Im Merlot Stone Cellars umschmeichelt sie das sortentypische Aroma mit harmonisch eingebundener Reifung im Holz. Doch beim Zinfandel rosé setzt sie ihr weibliches Gespür ein. Das Ergebnis: ein fruchtig-frischer Vertreter aus dem Napa Valley mit blumigen Anklängen. „Weine von Rang und Namen“, wie sie selbst stolz sagt. Weine, die für eines der bekanntesten Weingüter der Welt stehen.



Die weibliche Seite von Grappa

Im Hause Nonino weiß man längst, wer wirklich das feine Händchen für zarte und gleichzeitig charakterstarke Grappe hat: die Frauen. Denn hier sind es drei Schwestern, die Seele in die erlesenen Destillate hauchen.

In Italien werden sie längst in einem Atemzug mit den großen Weltmarken genannt. Wer Gucci und Fendi kennt, hat bestimmt mehr als einmal ein Nonino-Destillat genossen: Grappe und Destillate von höchster Güte.

Und das, obwohl Grappa lange Zeit als Abfallprodukt der Weinproduktion galt. Zeiten,

In den Anfängen wurde Grappa ausschließlich aus den Pressrückständen von Weintrauben gewonnen, deren Saft den Weg zu edlem Wein beschritt. Dieser Trester war alles, was die Bauern von ihrer harten Arbeit im Weingarten behalten durften. Den edlen Teil bekamen die Gutsherren. Doch aus der Not machten die Landwirte eine Tugend.



Stolz auf ihre Destillate: die Nonino-Schwester Cristina, Elisabetta und Antonella

die längst passé sind. Denn seit dem Beginn des Siegeszuges von Grappa durch Europa, Mitte der 1960er Jahre, hat sich viel verändert. In den Anfängen wurde Grappa ausschließlich aus den Pressrückständen von Weintrauben gewonnen, deren Saft den Weg zu edlem Wein beschritt. Dieser Trester war alles, was die Bauern von ihrer harten Arbeit im Weingarten behalten durften. Den edlen Teil bekamen die Gutsherren. Doch aus der Not machten die Landwirte eine Tugend. Sie siedeten diese Reste mit heißem Wasser, um so eine herzhaft-derbe Flüssigkeit zu bekommen.

Längst sind diese Anfänge von Grappa Geschichte, denn bei Nonino hatte man sich zum Ziel gesetzt, Grappa vom Aschenputtel-

Dasein zur Königin der Destillate zu etablieren, was dank einem ausgefeilten Qualitätsmanagement, Pionierarbeit und Innovationsgeist eindrucksvoll gelang. Je frischer die Basis, desto mehr Fruchtaromatik steckt im fertigen Brand. Erstes Aufsehen erregten die Noninos, als Benito und seine Frau Giannola 1967 die ersten Jahrgangsgrappe herstellten und 1973 einen reinsortigen Grappa, den Monovitigno, destillierten.

Elf Jahre später begannen sie dann mit ganzen Trauben zu brennen. So entstand der Acquavite d'Uva – der UÈ – das friaulische Wort für Traube. Beide Destillate reifen in kleinen Holzfässern; derzeit lagern rund 1.750 Fässer in den Reifekellern ... streng bewacht

von den Nonino-Schwester Cristina, Elisabetta und Antonella, die längst das Zepter in der Destillerie fest in ihren Händen halten.

Ihnen gelang im April 2000 ein weiterer, großer Nonino-Coup: Sie führten die Linie Gioiello ein – Destillate aus reinem Honig. Vielschichtig, elegant, kristallin, nicht zu verwechseln mit Honig, versetzter Grappa eben, edle Brände, die sowohl Männern als auch Frauen munden.

Wohl wegen so prägnanter Errungenschaften wurden die Noninos 2003 als Botschafter für italienischen Grappa weltweit ernannt. Und daher haben ihre Destillate auch einen Platz in der Galeria Gourmet Am Marienplatz gefunden.



Aus der Kraft der reinen Frucht

Klar, elegant und vollkommen muss er sein – ein echter Gölles-Brand.

Sie ist saftig, süß, reichhaltig. Versuchung und Versprechen zugleich. Die Marille. Kein Wunder, dass Alois Gölles von ihr begeistert ist. „Die Marille ist die Paradefrucht Österreichs.“ Und eine Herausforderung zugleich. Denn ihr volles, sattes Aroma in die Flasche zu bannen – natürlich, rein und authentisch –, ist eine Kunst. Doch eine, die er mit Bravour beherrscht, wie seine Auszeichnung zum Brenner des Jahres beweist. Eine Auszeichnung von vielen.

Die Wiege des Ausnahme-Brenners und seiner Produkte liegt in Riegersburg, im

Herzen des steirischen Obstandes. Hier besaßen seine Eltern eine Landwirtschaft mit großen Streuobstwiesen. Im Rahmen des Anbaus durfte man jährlich 50 Liter Alkohol brennen. Zwar war es üblich, dass die Familien im Apfeland nach der Ernte einen Teil zu Brand verarbeiteten, aber eben nicht mit so viel Feingefühl, Qualitätsanspruch und einer guten Nase wie der junge Gölles. Seine Brände eroberten rasch die Gaumen der Kenner und läuteten die Geburtsstunde des steirischen Edelbrands ein.



Seine Brände zeugten von so klarer Reinheit und aromatischer Frucht, dass sie bald die Gaumen der Kenner eroberten und Alois Gölles ein neues Kapitel in der Destillation aufschlug: die Geburtsstunde des steirischen Edelbrands.

Mit drei Sorten – Birne, Apfel und Zwetschge – ging es los. Die Flasche noch schlicht und klar, das Etikett einfach. Doch der Inhalt bestach, und Gölles gründete seine eigene Firma, in der er unbegrenzt edles Obst zu Brand verwandeln durfte. Obst, das er zu einem Teil selbst anbaut. Alte Sorten, wie Kriechl, Hirschbirne und der Maschansker-Apfel. „Die modernen Sorten eignen sich nicht so gut für einen Brand“, weiß der 52-Jährige, „die müssen viel zu lange ausreifen, fast schon überreift sein, damit sie Geschmack geben.“ Der Anteil des Zukaufs stammt von kleinen, ausgesuchten Bauern aus Österreich. „Das ist absolute Vertrauenssache!“

Doch was ist das Geheimnis der Gölles-Brände? „Die Kraft der reinen Frucht“, sagt Gölles schlicht und selbstverständlich zugleich. Die Basis dafür: Erfahrung, Wissen, Liebe und Fingerspitzengefühl und ein extrem hoher Anspruch an die Beschaffenheit der Früchte. Kurz gesagt: „Wir reden hier ausschließlich von bester Qualität!“ Nur erlesene, vollreife und hocharomatische Rohware kann zu einem exzellenten Brand werden.

„Im Herbst, wenn Erntezeit ist, geht es bei uns rund“, erzählt der Passionist. Bis zum späten Nachmittag wird dann das handverlesene Obst angeliefert, sofort weiterverarbeitet und die Früchte von den Steinen befreit. „Damit nichts das pure Aroma verfälschen kann“, weiß der Experte. Dann wird das Fruchtfleisch eingemaischt. „Sauberkeit und ständige Temperaturkontrolle sind bei diesem hochsensiblen Prozess oberstes Gebot.“ Jegliche Erwärmung kann den Verlust des Fruchtaromas bedeuten. Nun werden dem Fruchtbrei Hefen zugesetzt, und der Alkohol bildet sich.

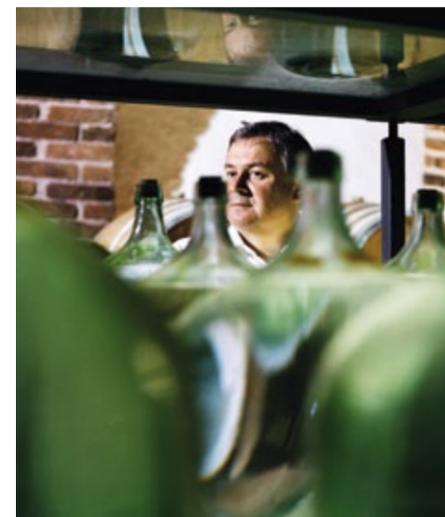
Die Maische wird im traditionellen Doppelbrennverfahren in Kupferkesseln gebrannt – ein weiterer besonderer Moment in der Herstellung, denn 99,9 Prozent aller Destillate werden nur einfach gebrannt. Im ersten Brenndurchgang wird der Raubrand destilliert, der im zweiten Durchlauf zum Feinbrand veredelt wird. Doch nicht alles, was als Destillat fließt, ist auch für den Genuss bestimmt. Nur das Herzstück ist wirklich fein, mild und rein fruchtbetont. Der Brennmeister braucht jahrelange Erfahrung und ein sehr gutes Sensorium, um den Vor- und Nachlauf vom besten Teil abzutrennen.

Übrig bleibt ein reines Qualitätsprodukt: Nur aus dem eigenen Fruchtzucker des Obstes, ohne Aromazusätze oder Fremdkohol. „Wir wollen echte, natürlich Brände machen“,

betont Alois Gölles – ein Reinheitsgebot, das er sich als Mitglied der Vereinigung von Spitzenbrennern – „Quinta Essentia“ – auf die Fahne geschrieben hat. So braucht er für einen Liter Brand auch 10 Kilo Kirschen oder Zwetschgen, 13 Kilo Birnen oder Apfel oder unglaubliche 30 Kilo Vogel- oder Himbeeren.

Die hellen Brände werden nun ein bis drei Jahre in Glasballons oder Edelstahltanks gelagert, die dunklen bis zu zehn Jahre in kleinen Fässern. Erst dann haben sie ihre Mitte gefunden, sind rund und bereit, mit destilliertem Wasser auf Trinkstärke eingestellt zu werden. „Bei uns sind das 45 Prozent Alkohol; fünf Prozent mehr als üblich. Aber so haben die Brände mehr Kraft, Länge und Präsenz im Abgang.“ ... und können ihr volles Potenzial am Genießergaumen zeigen: süß und fruchtig wie der Himbeer-Brand oder zart und elegant wie der Williams. Jeder Brand für sich eine aromatische Offenbarung.

Die hellen Brände werden nun ein bis drei Jahre in Glasballons oder Edelstahltanks gelagert, die dunklen bis zu zehn Jahre in kleinen Fässern. Erst dann haben sie ihre Mitte gefunden, sind rund und bereit, mit destilliertem Wasser auf Trinkstärke eingestellt zu werden.



Gölles Brände



34,⁹⁹
700 ml

100 % Reiner Obstbrand
*1 L 49,99



39,⁹⁹
700 ml

100% Reiner Alterapfelbrand
*1 L 57,13



59,[–]
700 ml

100% Reiner Williamsbrand
*1 L 84,92

*Grundpreis

Muscheln de luxe

Köstlich sind sie – die Früchte des Meeres. Oft allerdings nur ein Geschmack des Urlaubs oder eines Restaurantbesuchs. Doch vier Mitarbeiter der Fischabteilung möchten Ihnen Mut machen. Denn Muscheln lassen sich auch zu Hause schnell, einfach und vor allem abwechslungsreich zubereiten. Und um es mit den Worten von Christian Fink, dem Erstverkäufer der Fischabteilung, zu sagen: „Sterneküche beginnt, wenn man alles selbst zubereitet.“ Mit diesen Rezepten werden Sie schnell zum Gourmetkoch!

Sevtap Özden Überbackene Grüne Muscheln



„Sie sehen mit ihrer grün schimmernden Schale nicht nur schön aus, sondern schmecken auch besonders gut“, sagt Sevtap Özden über ihre Lieblingsmuschel, die Grüne Muschel. Eine Miesmuschelart, die ausschließlich in der Küstenregion vor Neuseeland zu finden ist. Das macht das fleischige und aromatische Schalentier zu einer exklusiven Delikatesse. „Kombiniert mit einem asiatischen Dressing und überbacken ist sie eine tolle Vorspeise, die köstlich schmeckt und unkompliziert in der Zubereitung ist.“

Zutaten: Für 4 Personen
20 große Grüne Muscheln (in der Halbschale, tiefgefroren)
6 EL Sojasauce
20 Tropfen Tabasco
2 Knoblauchzehen
100 ml Olivenöl
1 Bund frische Petersilie

Zubereitung: Die Grünen Muscheln über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen, trocken tupfen und auf ein Backblech legen. Die Sojasauce mit dem Tabasco und dem Olivenöl in ein hohes Gefäß geben. Die Knoblauchzehen schälen. Die Blätter der Petersilie abzupfen und waschen. Beides zur Flüssigkeit ins Gefäß geben und mit einem Pürierstab mixen. Das Dressing auf den Muscheln verteilen und diese im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Grillstufe) circa 5-7 Minuten überbacken. Dann auf Tellern anrichten und sofort servieren.



Christian Fink Miesmuscheln in Tomatensauce



Christian Fink braucht etwas Handfestes. „Und das ist die Miesmuschel alle Mal“, sagt der Erstverkäufer der Fischabteilung. Größer als die Vongole und um einiges fleischiger. „Und der feine, leicht nussige Geschmack. Genau so sollte eine Muschel sein!“ Um genau diese Vorzüge der Meeresfrucht hervorzuheben, setzt er die Miesmuschel in seinem Gericht auch richtig in Szene. „Einfach in Tomatensauce. Dazu ein gutes Glas Weißwein, ein Stück Brot – das ist schon fast ein Lebensgefühl.“

Zutaten: Für 4 Personen
4 Kilo Miesmuscheln
2 500 g stückige Tomaten (Dose)
500 ml Weißwein
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Zweig frischer Rosmarin
1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer
eine Prise Zucker
Olivenöl zum Anbraten

Zubereitung: Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden. Die Tomaten eben-

falls. Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Tomaten hinzugeben. 10 Minuten einreduzieren. Mit Salz, Pfeffer, der Prise Zucker und den kleingehackten Kräutern würzen und abschmecken.

Die Lake der Muscheln abgießen. Diese roh in die Sauce geben, aufkochen lassen und 5 Minuten ziehen lassen. Servieren.

Tipp: Wer Schärfe liebt, kann eine kleine Chili in die Sauce geben. Nur die Muscheln nehmen, die vor dem Kochen noch geschlossen und nach dem Kochen geöffnet sind!



Matteo Arceri Spaghetti Vongole

„Das ist wirklich ein Gericht meiner Kindheit“, schwärmt Matteo Arceri mit strahlenden Augen. „Jedes Mal, wenn ich Spaghetti Vongole esse, bin ich wieder zu Hause in Sardinien – am Meer.“ Doch neben den aufkommenden Heimatgefühlen ist der junge Sarde auch praktisch veranlagt: „Es ist schnell gekocht und schmeckt einfach immer!“



Zutaten: Für 4 Personen
400 g Spaghetti
500 g Vongole (Venusmuscheln)
2 Knoblauchzehen
1 Chili
150 g Cocktailtomaten
1 Bund glatte Petersilie
½ Glas trockener Weißwein
Salz, Pfeffer und Olivenöl

Zubereitung: Die Spaghetti in Salzwasser kochen. Die Venusmuscheln in kaltem Wasser gut waschen und somit vom Sand befreien. Knoblauch und Chili in

Olivenöl in einem großen Topf dazugeben. Vongole und Weißwein dazu geben, Deckel darauf und vom Feuer nehmen. Nach etwa 3-4 Minuten die Muscheln herausnehmen (wenn alle geöffnet sind), die geviertelten Tomaten in die Sauce geben und 2-3 Minuten aufkochen. Die Nudeln abgießen und mit den Muscheln zurück in die Sauce geben. Alles vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.



Sven Hautau Jakobsmuscheln an Senfgelee



„Für mich ist die Jakobsmuschel, die unter Gourmets auch als St. Jaques bekannt ist, einfach die edelste Muschel. Eben was Feines für die feine Küche“, meint der ambitionierte Hobbykoch und Fischexperte Sven Hautau. „Ich koche privat auch sehr gern mit ihr. Dann liebe ich es, die Koralle – den orangefarbenen, halbmondförmigen Anhang – an der weißfleischigen Nuss zu lassen und mitzuessen. Das sollte jeder mal ausprobieren, denn es schmeckt wirklich gut!“

Zutaten: Für 4 Personen
400 ml Fischfond
4 EL braune Senfsaat
50 ml Weißwein
2-3 EL Akazienhonig
1 EL Pernod
5 Blatt weiße Gelatine
4-5 Stiele Dill
8 große oder 12 mittlere Jakobsmuscheln
Butter zum Anbraten
Salz, Pfeffer
400 g Wildkräutersalat

Zubereitung: Die Senfsaat im Mörser gut zerkleinern und zusammen mit dem Weißwein, Essig und Pernod in einen Topf geben. Den Fischfond hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Dill vom Stiel zupfen und grob hacken. Eine Auflaufform mit Frischhaltefolie auslegen.

Den Sud durch ein Küchentuch abgießen und sehr gut erwärmen (wichtig, denn das bringt die Schärfe!). Dill und Gelatine dazugeben und kurz erwärmen, bis sich die Gelatine komplett aufgelöst hat. Das Ganze bis kurz vor dem Gelpunkt abkühlen lassen, nochmals durchrühren, damit sich der Dill gleichmäßig verteilt, und in die vorbereitete Auflaufform geben. Das Gelee mindestens sechs Stunden, besser noch über Nacht, kaltstellen.

Jakobsmuscheln waschen und in Butter von beiden Seiten je 1 ½ Minuten anbraten.

Als Beilage einen frischen Wildkräutersalat mit einem Dressing nach Wahl anmachen. Diesen auf den Tellern verteilt anrichten.

Das Gelee stürzen, in schmale Stücke schneiden und neben den Salat geben. Die Muscheln nach dem Anbraten noch kurz mit Salz und Pfeffer würzen, auf den Teller geben und sofort servieren.



ANNIVERSAIRE
175
1836 2011

L'ART DU CHAMPAGNE

Depuis 1836



POMMERY