JOHANN

LAFER

Das Journal für den guten Geschmack

EISZEIT

Kühle Köstlichkeiten, die glücklich machen

SOMMER PUR

Erdbeeren überraschend anders

EXKLUSIV

„Johanns Küche" – Einblicke ins neue Kochbuch

ENDLICH RAUS

Alles für ein perfektes Picknick

40 REZEPTE *für Genießer*

Genial gegrillt

Wir sind Feuer & Flamme: T-Bone, Rib-Eye und Tomahawk, geräucherter Seeteufel, dazu raffinierte Marinaden u. v. m.

GRAEF.

CHIPS AND FIT

Mach dir deinen natürlichen Snack

Der Dörrautomat ist die Bereicherung für den SlicedKitchen Trend. Je dünner Lebensmittel mit dem Allesschneider geschnitten werden, desto besser setzen sie ihre Aromen frei und lassen sich gleichmäßig perfekt trocknen. Vom feingeschnittenen Obst, Gemüse, Kräutern bis hin zu Jerkys - alles ist möglich.

SLICED KITCHEN.

www.graef.de

graef.blog

Das Gute liegt so nah – das gilt auch für unseren Sommerliebling, die Erdbeere. Sie schmeckt am besten, wenn wir sie auf dem Feld selbst pflücken und direkt naschen. Lesen Sie ab Seite 54, wie die Erdbeere zu ihrem herrlichen Aroma kommt.

Willkommen

in meiner Welt, liebe Leserinnen und Leser. Nicht jeder Food-Trend wird so heiß gegessen, wie er gehypt wird. Umso mehr freut mich, dass sich dieser Trend durchsetzt: Mehr als 50 Prozent der Deutschen bevorzugen nach einer Allensbach-Umfrage regionale Lebensmittel. Tendenz steigend. Das ist gut! Zum Beispiel für die Umwelt, weil die Waren nicht um den halben Globus reisen. Und für die Gesundheit, weil sie von einem Erzeuger stammen, den wir kennen und dem wir vertrauen.

Auch ich besinne mich in dieser Ausgabe auf die Heimat und habe Hamburg besucht. Hier habe ich zu meinen intensivsten Fernsehzeiten mehr als drei Monate im Jahr gelebt und bin gerne um die Alster gejoggt. Legen Sie mit mir in der Hansestadt an, und besuchen Sie meine alte neue Liebe! In diesem Sinne wünsche ich Ihnen eine anregende Lektüre. Ihr

Johann Lafer

FOTO COVER: Peter Hönnemann; FOTO EDITORIAL: Natalie Bothur

L'ART
DE LA CHAMBRE

www.treca.com

Genusswelt

UNSERE TITELTHEMEN HABEN WIR FARBLICH GEKENNZEICHNET

REISE

16 Sicherer Hafen im Norden
Ist das Wetter auch manchmal kühl und unwirtlich – kulinarisch ist Hamburg ein absoluter Hotspot

132 Auf Tour in Kuala Lumpur
Die Hauptstadt von Malaysia boomt. Ein turbulenter Trip zu Foodmärkten, Garküchen und Tempeln

KÜCHE

60 Warenkunde Erdbeeren
Sie wissen schon alles über die Lieblingsfrucht des Sommers? Da gibt es noch ein paar Nüsse zu knacken ...

70 Chefsache
Jetzt bewerben: Auch 2020 wird wieder der NEXT CHEF AWARD auf der INTERNORGA in Hamburg verliehen

88 Lafer-TV
Ein Tag im Leben des Johann L. oder: Wie sieht's beim Fernsehsender QVC hinter den Kulissen aus?

ERNTE

54 Vollmundige Feldversuche
Dürfen wir vorstellen: Mieze Schindler, Juline und Fraroma heißen köstliche neue Erdbeersorten

SOMMER

48 Blütenpracht für den Teller
Von der Hand in den Mund: essbare Blumen für jeden Geschmack

TRINKEN

108 Das Bier mit der Halskrause
Auf ein Pils (und mehr!) bei den „Craftmeiern" der Ratsherrn Brauerei

Tisch und Tafel

118 Tafeln auf der Wiese
Der Sommer deckt uns den Tisch und lädt zum Picknick unter freiem Himmel ein

Kulinarik und Kultur

34 Highlights für die heiße Jahreszeit
Praktisch oder einfach nur schön: Diese Dinge wollen wir jetzt haben

128 Hören, lesen oder sehen
Bücher, Musik und Ausflugstipps für lange Sommertage

FOTOS: David Maupilé, Oliver Schwarzwald, Reinhard Hunger, Julia Marie Werner, Stockfood

Please follow us on Facebook, Instagram, Twitter, LeoWittwer Lounge App

Leo wittwer

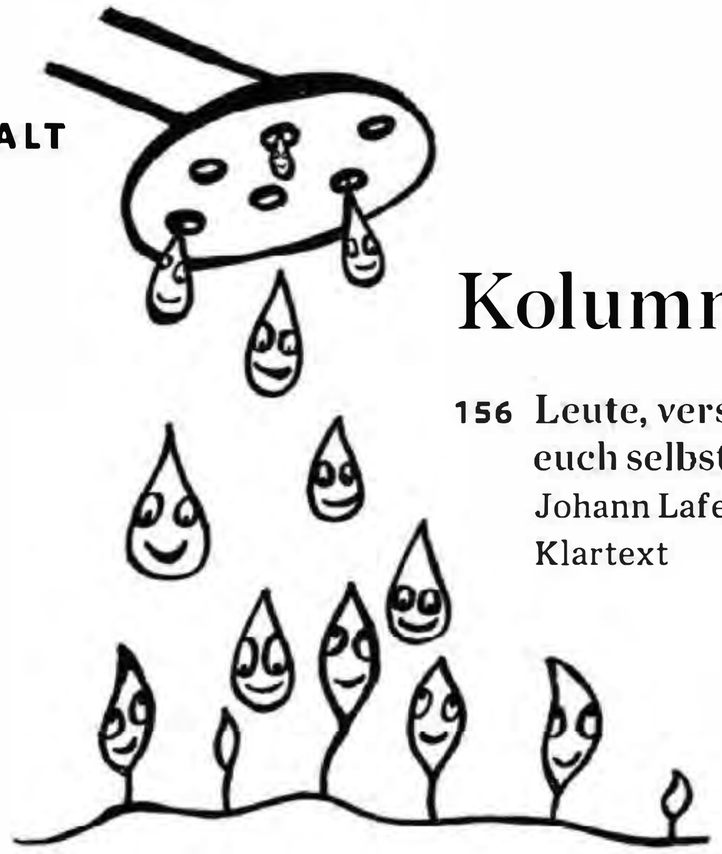
finest jewellery

since 1920

www.leowittwer.de

Panta rhei®

INHALT



Kolumne

156 Leute, versorgt euch selbst!
Johann Lafer spricht Klartext

Lafer und Freunde

28 Die richtige Lehre ziehen
Johann Lafer und Sternekoch Christoph Rüffer machen sich Gedanken über den Kochnachwuchs

150 Festgeflüster
Party in Ischgl, Pop-up-Event mit Sekt und Kaviar und Jungköchen in Hamburg

158 Prudence, Patience & Constance
Mr. Peel, Mr. Swan, eine Menge Wacholder und ein London Dry Gin

Pfeffer und Salz

08 Rezeptregister

10 Who is who

12 Impressum

14 Unterwegs
Weit gereiste Souvenirs von kurios bis praktisch

161 Service/Vorschau

Nach Tisch

160 Medizin? G & T!
Gin, Tonic und warum eine Spanierin an allem schuld ist

162 Ein Bild und seine Geschichte
Völkerverständigung à la Lafer per Bankett

FOTOS: Martin Fengel, Olaf Tamm, Axel Martens (2)

MORE THAN ITALIAN

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

Alle Rezepte in dieser Ausgabe

EIS

39 Rosmarin-Eiscrème mit pochiertem Pfirsich und Himbeeren ◔ ◔ ○
39 Pistazien-Honig-Eiscrème mit Amaretto ◔ ◔ ○
40 Marmorierte Eis-Paletas mit Himbeeren und Joghurt ◔ ○ ○
40 Frozen Kokos-Cheesecake mit Passionsfrucht ◔ ◔ ○
43 Erdbeer-Joghurt-Eiscrème mit Pfeffer-Crumble ◔ ○ ○
43 Basilikum-Zitronen-Sorbet mit frischem Erdbeer-Pfirsich-Salat ◔ ○ ○
44 Kaffeegranita auf Vanille-Mascarpone-Crème ◔ ○ ○
44 Erfrischendes Kokosnuss-Limetten-Eis ◔ ○ ○
47 Chili-Kirsch-Sorbet mit Schokobrownie-Crumble und Kirschsahne ◔ ○ ○
47 Grüne Eis-Paletas mit Ananas, Apfel und Basilikum ◔ ○ ○

ERDBEEREN

63 Erdbeertorte mit Pistazien-Basilikum-Crème ◔ ◔ ○
64 Pistazien-Erdbeer-Tiramisu im Glas ◔ ○ ○
65 Knusprig gebackene Teigblätter mit Balsamico-Erdbeeren und Burrata ◔ ○ ○
66 Erdbeersüppchen mit Basilikum-Quark-Mousse ◔ ◔ ○
67 Süße Erdbeerpizza mit Mozzarella ◔ ○ ○
68 Erdbeer-Kokos-Pannacotta mit grünem Limettenzucker ◔ ○ ○
69 Erdbeer-Buttermilch-Tarte ◔ ○ ○

JOHANNS KÜCHE

78 Spargel-Brotsalat mit Himbeeren und Minze ◔ ◔ ○
81 Risotto mit schwarzem Tee und Pilzen ◔ ○ ○
82 Rucola-Flammkuchen mit Ziegenfrischkäse ◔ ○ ○
85 Flanksteak mit Tomatensalsa und Avocado ◔ ○ ○
86 Süßscharfe Feigen mit Käse-Shortbread ◔ ◔ ○

BARBECUE

99 Würzige Gartenkräuterbutter ◔ ○ ○
99 Dry-aged Tomahawk-Steak ◔ ◔ ○
100 Geräucherte Tandoori-Drumsticks ◔ ○ ○
100 American Rib-Eye-Steak mit Bourbon-Lack ◔ ○ ○
103 Antipasti vom Grill mit Aioli ◔ ○ ○
103 Drillinge im Speck ◔ ○ ○
105 Geräucherter Seeteufel mit Paprikamayonnaise ◔ ○ ○
105 Marinierte Lachsforelle mit Cranberry-Mop ◔ ○ ○
107 Gegrilltes Lamm mit Schalotten und Knoblauch-Tomaten-Salat ◔ ○ ○

PICKNICK

121 Sommerlicher Pasta-Salat à la niçoise ◔ ○ ○
121 Marinierte Ziegenkäse-Basilikum-Pralinen ◔ ○ ○
122 Bunte Ratatouille-Gemüse-Quiche ◔ ○ ○
122 Gewürztomaten in Essig-Karamell-Sud ◔ ○ ○
125 Salat von gegrilltem Obst und Hühnchen mit Orangen-Vanille-Dressing ◔ ○ ○
125 Tramezzini mit Räucherlachs, Gurke und Wasabi-Dill-Frischkäse ◔ ○ ○
126 Brombeer-Streusel-Muffin ◔ ○ ○
126 Rosenblüten-Himbeer-Reispudding ◔ ○ ○

MALAYSIA

144 Salat von grünen Bohnen, Papaya und Tintenfisch mit Thaibasilikum ◔ ○ ○
146 Meeresfrüchte-Curry ◔ ○ ○
148 Lammkoteletts mit Ingwerkruste, Schlangenbohnen und Süßkartoffelpüree ◔ ◔ ○
150 Hühnchenbrust mit buntem Wokgemüse ◔ ○ ○

DREI SCHWIERIGKEITSGRADE

Ob Anfänger oder Könner – für jeden gibt es das richtige Rezept. Achten Sie auf diese Symbole:

LEICHT ◔ ○ ○

MITTEL ◔ ◔ ○

ANSPRUCHSVOLL ◔ ◔ ◔

FOTOS: Oliver Brachat, Oliver Schwarzwald; ILLUSTRATIONEN: Ralf Nietmann

WILTMANN. SIEHT MAN. SCHMECKT MAN.

MÖHREN

BIO REIN RIND SALAMI

www.wiltmann.de

Original Wiltmann

Die Marke für Genießer.

Die Equipe für den guten Geschmack

Wenn der Sommer nicht mehr weit ist und die Luft nach Erdbeer'n schmeckt, wenn man in Hamburg wieder Eis isst, wenn Malaysia ganz heiß ist, dann, ja dann macht sich diese Crew garantiert einen Reim darauf …

SABINE SCHRAMEK
Wenn's ums Essen geht, hält es die Frankfurter Journalistin und PR-Beraterin wie die Chinesen: Alles, was Flügel und Beine hat, ist essbar. Außer Tischen – „die haben Holzwürmer" – gibt es kaum etwas, das sie nicht probiert oder kocht. Es kann nicht würzig und schon gar nicht exotisch genug sein. In weniger kulinarischen Gefilden ist sie immer auf der Suche nach Geschichten und Themen mit und um Menschen, die berühren.

SARENA BROSE
Zog vor zwei Jahren an den ländlichen Hamburger Stadtrand, wurde plötzlich zur Gärtnerin, das Hochbeet (Walderdbeeren – klein, dunkelrot, hocharomatisch!) für die Selbstversorgung ergab sich quasi von selbst. Keine Frage, dass niemand sonst die Erdbeergeschichte für dieses Heft hätte leidenschaftlicher schreiben können!

JÖRG LEHMANN
Weltreisender in Sachen Food-Fotografie, hat seine Zelte an einer Ostberliner Oase aufgeschlagen, deren alibabaeske Küchenschätze (ein vieltausendteiliges Töpfe-Teller-Pfannen-Panoptikum ist Pflicht!) nicht nur in der Hauptstadt Kultstatus genießen. Wie auch seine mittlerweile in mehr als 80 Kochbüchern für die Ewigkeit gebannten „kulinarischen Stillleben". Jüngstes Genussprojekt: sein Instagram-Account @thebreadtourist.

⟶ *studio1.berlin*

URSULA JUNGER
Schlussredakteurin und echt schwäbisches Gewächs aus Diebenga (Tübingen), das bald 40 Jahre im Hamburgischen heimisch ist und die hanseatische Küche erfolgreich mit Spätzla (Nudelurtyp) und Herrgottsbscheiserla *(Swabian Ravioli)* unterwandert hat. Die Slawistin und Politologin hegt (und pflegt) eine große Affinität zu Russland, insbesondere zu Sankt Petersburg, was angesichts des dortigen Nationalgerichts – die Pelmeni verhalten sich zu Maultaschen wie die Piroggen zu Schlutzkrapfen – kaum verwunderlich ist.

SOPHIE ORTNER
Münchner Kindl, das sich – manche Wege sind unergründlich – in das Venedig des Nordens verliebte und zwischen Elbe und Alster andockte, um in Hamburg das Leben zu genießen. Was dem eingefleischten Foodie mit Sinn und Faible für projektmanagende Tätigkeiten (LAFER Journal, Reisen nach Übersee, sportlich-ambitionierte Aktionstage in der heimischen Küche) mit nonchalanter Grandezza auch gelingt.

⟶ *@sophiesvibes*

Lindt

EXCELLENCE

So intensiv. Und doch so mild.

Extra lange conchiert. Damit unerwünschte Bitterstoffe entweichen.

Erleben Sie den vollendeten Geschmack dunkler Tafelchocolade – mit Lindt Excellence. Für alle Tafeln verwenden wir feinste Cacaobohnen. Aber das Geheimnis des harmonisch, angenehm dunklen Geschmacks ist die Conche. Denn erst das extra lange Conchieren lässt die unerwünschten Bitterstoffe entweichen. Erfahren Sie mehr auf **www.lindt.de/Excellence**

SCHWEIZER MAÎTRE CHOCOLATIER SEIT 1845

IMPRESSUM

JOHANN LAFER

Das Journal für den guten Geschmack

Heft 02/2019 – Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 26. Juni 2019
Das JOHANN LAFER Journal erscheint in der Jahreszeiten Verlag GmbH, Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg.
ISSN 2567-7144. Telefon: +49 (0)40/2717-0 (Zentrale), E-Mail: redaktion@lafer-journal.de
www.jalag.de

EDITOR-AT-LARGE:
Johann Lafer

CHEFREDAKTEUR (V.I.S.D.P.):
Wolf-Christian Fink

CREATIVE DIRECTOR:
Tobias Zabell

LEITENDES OBJEKT-MANAGEMENT/CVD:
Anja Sibylla Weddig

LEITENDER REDAKTIONS-MANAGER:
Bartosz Plaksa

FREIE AUTOREN UND MITARBEITER:
Sarena Brose, Michèle Hofmann, Nina Janßen, Ursula Junger, Claudia Knye, Susann Kreihe, Sylke Kruse, Silvia Lafer, Miguel Montfort (Textchef), Thanh-Huyen Nguyen, Sophie Ortner, Katrin Osterkamp, Sabine Schramek, Gabriele Thal, Ann-Katrin Weiner (Artbuying), Simone Wippern

REALISATION & KONZEPT:
HOFFMANN UND CAMPE VERLAG GmbH

PUBLISHER:
Peter Rensmann

VERMARKTUNG:
BM Brand Media GmbH,
Harvestehuder Weg 42,
20149 Hamburg, www.bm-brandmedia.de
Tel. +49 (0)40/27 17-12 00
Fax +49 (0)40/27 17-43 43

ANZEIGENSTRUKTUR:
Darius Hohlbaum
Tel. +49 (0)40/27 17-24 32

VERTRIEB:
DPV Vertriebsservice GmbH,
Süderstraße 77, 20097 Hamburg
www.dpv-vertriebsservice.de

ABONNEMENTVERTRIEB UND ABONNENTENBETREUUNG:
DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH,
JOHANN LAFER Journal Kundenservice,
20080 Hamburg
Tel. +49 (0)40/21 03 13 71
Fax +49 (0)40/21 03 13 72
E-Mail: leserservice-jalag@dpv.de

Der **Jahresabonnementpreis** für 4 Ausgaben beträgt bei Versand innerhalb Deutschlands € 24,00 inkl. MwSt., für Österreich € 26,40, für die Schweiz CHF 39,60, bei Versand mit Normalpost ins übrige Ausland € 27,80 inkl. Versandkosten.

Studenten, Schüler und Auszubildende zahlen gegen entsprechenden Nachweis im Inland nur € 12,00.

Bei Nichtlieferung ohne Verschulden des Verlages oder infolge von Störungen des Arbeitsfriedens bestehen keine Ansprüche an den Verlag.

Eine Ausgabe verpasst?
Einzelheftbestellungen gerne an sonderversand@jalag.de, telefonisch bei unserem Info-Service unter +49 (0)40/27 17-11 10, Fax +49 (0)40/27 17-11 20
Bitte Heftnummer und Erscheinungsjahr angeben.
Preis pro Heft: € 6,00 (inkl. MwSt.).
Versand D/A/CH: € 2,00 pro Sendung,
Versand in andere Länder:
Posttarif www.dhl.de
Zahlbar erst nach Rechnungserhalt.

EVENT-MARKETING:
Kenny Machaczek

GESAMTVERTRIEBSLEITUNG:
Jörg-Michael Westerkamp

VERLAGSLEITER CORPORATE BUSINESS DEVELOPMENT:
OliverVoß

GESCHÄFTSFÜHRUNG:
Dr. Ingo Kohlschein, Peter Rensmann, Helma Spieker

LITHO:
K+R Medien GmbH, Darmstadt

DRUCK:
LSC Communications Europe Sp. z o. o.,
Obrońców Modlina 11,
30-733 Krakau, Polen

JAHRESZEITEN VERLAG
EIN UNTERNEHMEN DER GANSKE VERLAGSGRUPPE

BM BRAND MEDIA

WEITERE TITEL DES JAHRESZEITEN VERLAG:
AW ARCHITEKTUR & WOHNEN, DER FEINSCHMECKER, COUNTRY, FOODIE, MERIAN, PRINZ, ROBB REPORT (DEUTSCHE AUSGABE), WEIN GOURMET

EXKLUSIV
Sie interessieren sich für neue Produkte und besondere Angebote zu Magazinen des JAHRESZEITEN VERLAG? Dann melden Sie sich unverbindlich bei unserem Newsletter an:
shop.jalag.de/newsletter

FOTOS: Michael Wissing (2), David Maupilé, Natalie Bothur, Axel Martens, Jörg Lehmann; ILLUSTARTION: Ralf Nietmann

Wan lecken.

Imperial Caviar
von AKI

Erhältlich bei den
führenden Fischfeinkost-
und Delikatessenhändlern
Deutschlands.

ALTONAER KAVIAR IMPORT HAUS
AKI
1925

Passion for Caviar.

AKI-CAVIAR.DE

Was ist das denn?

Johann Lafer ist passionierter Sammler. Regelmäßig bringt er Küchenhelfer, Kurioses und andere Zufallsfunde von unterwegs mit – und öffnet jetzt die Schubladen für seine Leser.

Foto: OLIVER SCHWARZWALD

1. ESSSTÄBCHEN
Ideales Trainingsgerät für die Freunde gehobener asiatischer Küchenfreuden und solche, die es werden wollen. Diese Essstäbchen mit Fingerführung sind für Kinder gedacht, erwachsenere Chopstick-Anfänger profitieren von der so simplen wie naheliegenden Konstruktion natürlich auch.
⟶ *amazon.de*

2. SILIKONDECKEL
Sonnenbaden für einen guten Zweck! Mit „Beach Girl Berta" ist man für alle Outdoor-Eventuali-täten gewappnet. Ob geflügeltes Insekt von oben, Krabbelkäfer aus der zweiten Reihe oder sonstiges Kleingetier von nebenan: Mit diesem praktischen Deckel aus spülmaschinenfestem Silikon bleibt das kühle Getränk im Glas garantiert „beifangfrei".
⟶ *lurch.de*

3. EIERKOCH
Nicht irgendein Eierkoch, sondern ein veritabler Äggcøddler (im Bild das Modell „Oskar", Design: Jois James), ein Frühstücks- und Sonstwanneihätschler aus Porzellan. Deckelchen abnehmen, inwendig ausbuttern, ein Ei hinein und nach Belieben Kräuter, Gemüse, Fischiges, Baconwürfel oder geriebenen Käse dazu, Deckelchen aufsetzen, zehn Minuten ins heiße Wasserbad – et voilà!
⟶ *torquato.de*

4. SOJASAUCEN-KÄNNCHEN
Der Fine-Bone-China-Knirps ist sicherlich die zauberhafteste Kleinsauciere aller Zeiten! Stefano Giovannonis Entwürfe für die Serie OrienTales sind an sich schon recht possierlich, aber „Lily Bird", das Sojasaucenvögelchen (flöt!), sticht sie alle in puncto Niedlichkeit aus.
⟶ *alessi.com*

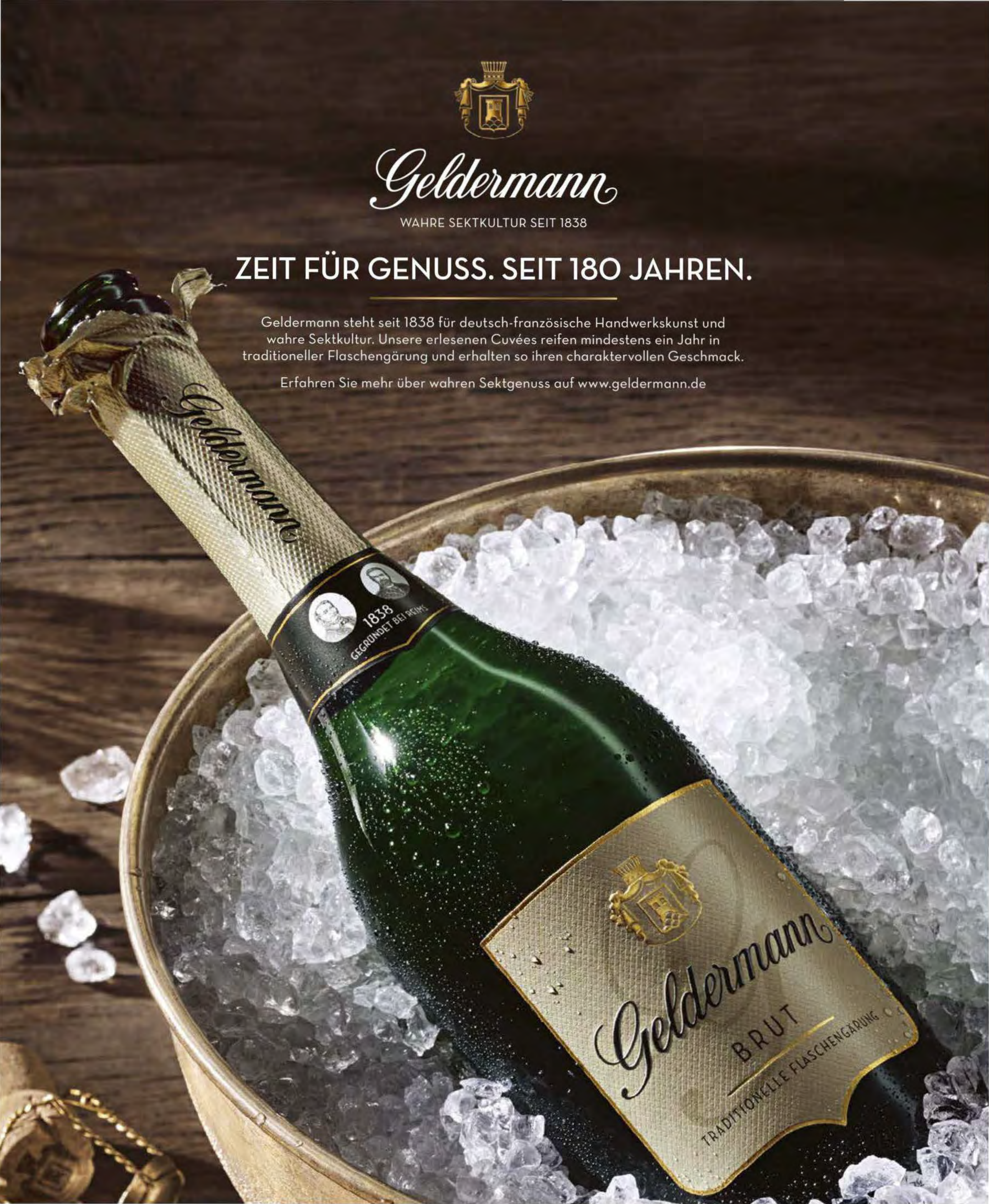
Geldermann

WAHRE SEKTKULTUR SEIT 1838

ZEIT FÜR GENUSS. SEIT 180 JAHREN.

Geldermann steht seit 1838 für deutsch-französische Handwerkskunst und wahre Sektkultur. Unsere erlesenen Cuvées reifen mindestens ein Jahr in traditioneller Flaschengärung und erhalten so ihren charaktervollen Geschmack.

Erfahren Sie mehr über wahren Sektgenuss auf www.geldermann.de



Wiedersehen mit Hamburg

Nur einen rasanten Tag hat Johann Lafer Zeit, um zu entdecken, was die schöne Hansestadt kulinarisch Neues (und Altes) zu bieten hat. Den weiß er genussvoll zu nutzen: Lunch in St. Georg, Teatime an der Alster, Dinner in St. Pauli und Drinks in der City.

Text: GABRIELE THAL

Fotos: AXEL MARTENS

ALSTERWASSER
Ein See mitten in der Stadt, auf dem man sogar segeln kann – ist das nicht herrlich? Allein deswegen ist Hamburg eine Reise wert.

„An der Alster geht mir immer das Herz auf."

JOHANN LAFER

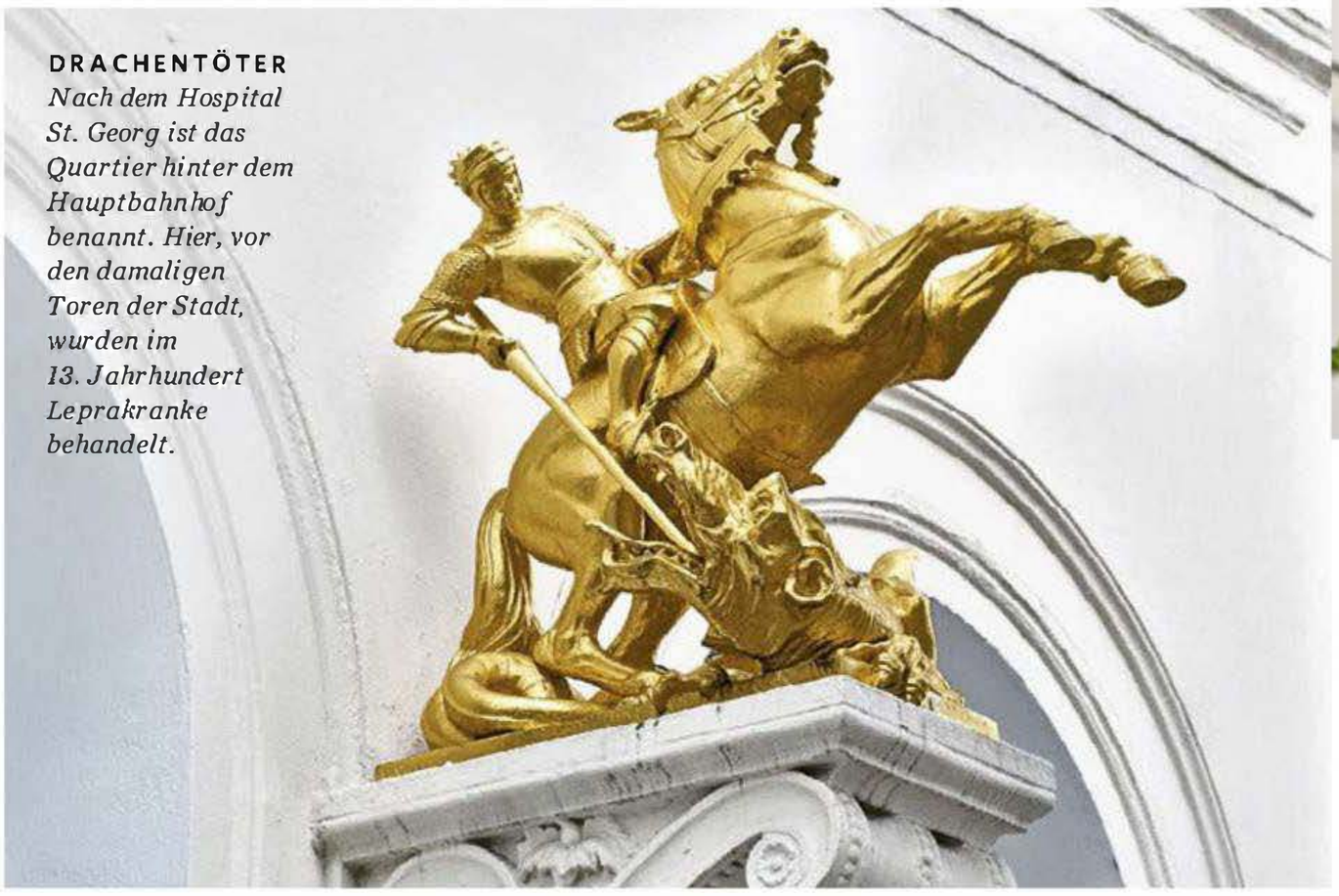
Es ist nicht so, dass Johann Lafer Hamburg nicht kennt. Schließlich hat er 1979 in Josef Viehhausers berühmtem *Le Canard* gearbeitet. Und es ist auch nicht so, dass er nicht oft in Hamburg wäre, allein schon wegen des LAFER Journals und der ZDF-„Küchenschlacht". Aber Zeit für die Stadt hat er selten. Das soll dieses Mal anders sein. Immerhin einen knappen Tag hat sich der Johann-Dampf-in-allen-Gassen freigeschaufelt. Kaum angekommen, geht es auch schon los.

Klare Küche im quirligen Quartier

Auf nach St. Georg, dem trendigen Bahnhofsviertel, ins *Casa di Roma*. Das italienische Restaurant auf der Langen Reihe ist eine Institution – und ein Geheimtipp. Denn hier kehrt die Köchegarde Hamburgs ein. Nach einem langen Tag des Abschmeckens sehnt sich der Profigaumen nach der schnörkellosen Küche von Suman Kumar. Und den Profi-„Trinker" lässt die Weinkarte, die vom kleinen Landwein bis zum Supertoskaner nichts auslässt, frohlocken. Wer von außen durch die großen Scheiben ins Lokal schaut, späht jedoch vergebens nach der Kochprominenz. Lang erstrecken sich die Räume bis zu einem Innenhof, der sommers weitere Gäste aufnimmt. Seit 27 Jahren führt Kumar, der Ende der Siebziger aus Indien nach Hamburg kam, das Restaurant. „Hier gibt's frische, saisonale Gerichte ohne Chichi", findet Lafer. So auch heute: Nach Antipasti und Spaghetti mit Gambas erfreuen sich Lafer und der Patron an einer fangfrischen, gebratenen Seezunge.

Zu Fuß geht es danach ins Zentrum, von den Hamburgern pragmatisch Innenstadt genannt, zum Hotel Vier Jahreszeiten. Ein Halt auf der Lombardsbrücke muss sein. Von hier aus hat man den schönsten Blick auf mehrere Wahrzeichen der norddeutschen Metropole: Zur einen Seite die Außenalster, auf der Alsterschiffe zielstrebig über

„CASA DI ROMA" IN ST. GEORG
In dem Restaurant auf der Langen Reihe, der Hauptschlagader des trendigen Bahnhofsviertels, serviert Patron Suman Kumar italienisch inspirierte Speisen „ohne Chichi", wie Johann Lafer findet.



DRACHENTÖTER
Nach dem Hospital St. Georg ist das Quartier hinter dem Hauptbahnhof benannt. Hier, vor den damaligen Toren der Stadt, wurden im 13. Jahrhundert Leprakranke behandelt.

FOTOS: Getty Images (2), Alamy

ZIMMER MIT AUSSICHT
Seit 1897 hat das prächtige Gebäude des Grandhotel Vier Jahreszeiten den Stadtseefest im Blick.

RASTSTÄTTE
Kurze Pause mit Tee und Zeitung in der „Wohnhalle" des Vier Jahreszeiten, bevor Johanns Gastro-Trip weitergeht.

KÖNIGLICHES VERGNÜGEN
Der von Queen Victoria erfundene Afternoon Tea ist ein Klassiker des gediegenen Restaurants: Fingersandwiches, Scones und natürlich Tee bescheren einen schönen Nachmittag.

DIE „WOHNHALLE" IM VIER JAHRESZEITEN
Das Restaurant im Grandhotel Vier Jahreszeiten am Neuen Jungfernstieg an der Alster ist Anziehungspunkt nicht nur für Hotelgäste: In englisch hanseatischer Atmosphäre kann man herrlich entspannen und eine der 30 Teesorten genießen.

den See kreuzen und Jollen heute gemächlich segeln. Auf der anderen Seite die Binnenalster mit ihrer Fontäne und dem Jungfernstieg. Dahinter die ehrwürdige Skyline mit den fünf Kirchen. Und ganz neu: das in der Sonne glitzernde Wellendach der Elbphilharmonie.

Nicht verändert hat sich die *Wohnhalle* im Vier Jahreszeiten. Darauf freute sich Johann Lafer die ganze Zugfahrt. Auf den prächtigen Kamin, dessen Feuer auch im Sommer knistert, die holzgetäfelten Wände mit Stuckdecke und Kronleuchtern, den edlen Marmorboden und die Samtsessel. Ein Hort der hanseatischen Gelassenheit nach dem Treiben in der City, nicht nur für Hotelgäste. Viele genießen hier den berühmten Afternoon Tea.

So auch das Paar am Nachbartisch: Zwei Kellner bringen Etageren, die überborden mit Fingersandwiches, kunstvollen Petits Fours und Scones mit Clotted Cream und Marmelade. Dazu natürlich

FOTOS: PR (2)

HAMBURGS WOHNZIMMER

So wird das Restaurant „Wohnhalle" im Grandhotel Vier Jahreszeiten mit typisch hanseatischem Understatement gern genannt.

Tee. Die Karte listet 30 Sorten, die noch der legendäre ehemalige Restaurantleiter und Master of Tea Andreas Winkels kuratiert hat. Auch Johann Lafer ordert Tee, lässt sich selig tiefer in seinen weichen Sessel sinken und schlägt die Zeitung auf.

Feiner Zwirn und feine Kost in Hamburgs Westen

Der Stadtteil Altona im Hamburger Westen, genauer Ottensen, ist das nächste Ziel. In dem lebendigen Quartier befindet sich das Paola Alimentari, ein italienisches Feinkostgeschäft, das auch die beliebte „Küchenschlacht" beliefert. Grund genug für Johann Lafer, mal vorbeizuschauen. Die Regale in dem kleinen Ladenlokal, das eher eine Mischung aus Markthalle und Wohnzimmer ist, bersten vor Pasta, Dolci und Delikatessen, in der Kühltheke liegen Antipasti, verschiedene Käse- und Wurstsorten. „Alles aus Italien", erklärt die Sizilianerin Paola Errante Bozdogan, „und die Antipasti mache ich selbst." Klaviermusik untermalt den Einkauf, und eine beachtliche Sammlung an Ölgemälden, Aquarellen und Zeichnungen befreundeter Künstler in den oberen Regalrängen lenkt fast von den vielen Köstlichkeiten ab. Seit 1993 betreiben Paola und ihr Mann Umur ihr Alimentari mit Leidenschaft und für eine treue Kundschaft, die sie großteils mit Namen kennen. Ein Zweig mit Amalfizitronen bringt Johann Lafer zum Schwelgen: „Wie das duftet, da fühlt man sich gleich wie in Italien." Mit prall gefüllten Taschen geht es weiter. Aber Johann Lafer kommt nicht weit, quasi um die Ecke

ADLER ALTONA
In dem Concept Store findet der moderne Mann Mode von ausgewählten Labels, Accessoires und Schuhe, aber auch Gin und Whiskey, Bücher und Platten. Alles handverlesen von Besitzer Christian Adler.

SCHÜRZE MIT SCHICK
Damit kann sich der Küchenchef sehen lassen. Ein Besuch im Concept Store Adler Altona verhilft Johann zum neuen Koch-Outfit.

FOTO: Alamy

NAH AM WASSER GEBAUT
In Altona locken auch der Elbstrand mit dem Museumshafen Övelgönne und viele Parks, die zwischen dem Fluss und der Prachtstraße Elbchaussee liegen.

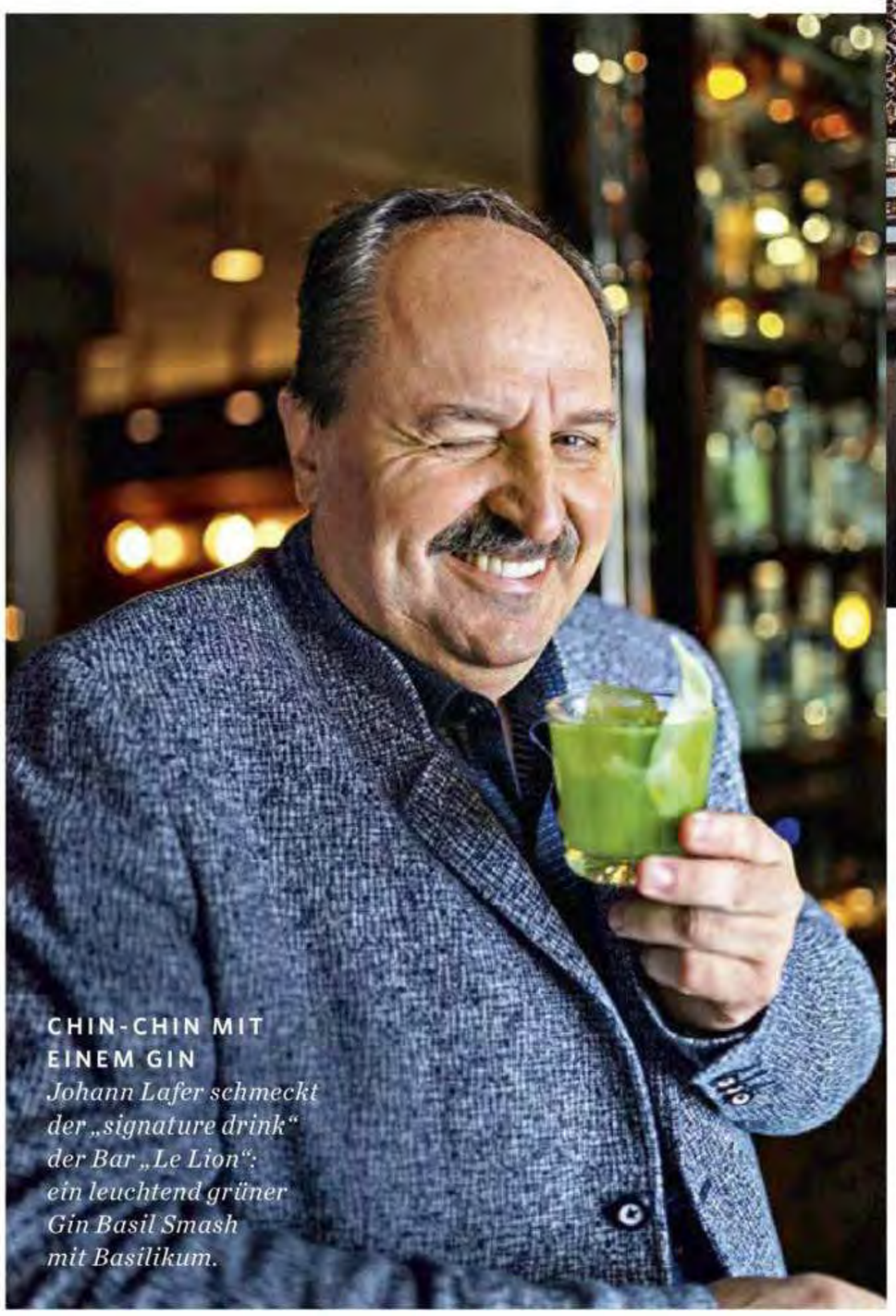
DER DUFT ITALIENS
Kaum sattriechen kann sich Johann Lafer an den Tomaten und vor allem an Zitronen aus Amalfi. Ladenbesitzerin Paola freut's.

PAOLA ALIMENTARI IN OTTENSEN
Der Delikatessenladen der Sizilianerin Paola Errante Bozdogan versorgt seine treuen Kunden seit 1993 mit italienischen Lebensmitteln, selbst gezogenen Kräutern und Zitronen – und mit Kunst.

befindet sich das Adler Altona, ein Concept Store mit ausgewählter Kleidung und originellen Accessoires für hippe Herren. Dem kann er einfach nicht widerstehen. Schnell hinein und ein paar der Sakkos aus eigenem Atelier anprobieren. Am Ende wird es eine Schürze, die sich beim nächsten TV-Event sicher gut macht. Nun aber wirklich los, das *Hæbel* wartet. Seit 2017 begeistert Namensgeber und Küchenchef Fabio Haebel in St. Pauli die Gastro-Szene mit seiner Nordic French Cuisine. Klassisch-französisch ist die Zubereitung, nordisch-regional und vorzugsweise bio viele Zutaten. Casual geht es hier trotz der hohen Kochkunst zu, man sitzt an schlichten Holztischen, die Gerichte werden auf rustikalem Keramikgeschirr serviert, die Amuse-Gueule in kleinen Holzkistchen. Glücklicherweise hat Johann Lafer noch spontan reservieren können, das kleine Restaurant mit seinen 20 Plätzen ist meistens ausgebucht. Nur ein Menü, das monatlich wechselt, bietet der 32-jährige Küchenchef mit seiner Crew an, dazu eine inspirierte Weinbegleitung fernab ausgetretener Pfade. Auf der Carte blanche genannten Speisekarte stehen die jeweiligen Hauptzutaten der fünf Gänge, von den Gerichten selbst soll sich der Gast dann überraschen lassen.

Fine dining auf lässige Art in St. Pauli

Und Johann Lafer ist überrascht, vor allem von der perfekten Balance von süß und sauer, pikant und salzig, die alle Geschmacksnerven anspricht, etwa



CHIN-CHIN MIT EINEM GIN
Johann Lafer schmeckt der „signature drink" der Bar „Le Lion": ein leuchtend grüner Gin Basil Smash mit Basilikum.

BAR „LE LION"
Mitten in der City, am Rathausmarkt, befindet sich Hamburgs beliebter Cocktailtempel. Chef Jörg Meyer und seine Kreationen sind weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt: Seit 2011 gehört die Bar – laut „Drinks International" – zu den 50 besten der Welt.

FOTO: PR

beim Pulled Pork vom Wildschwein auf Sauerteig-Brotchip mit Sanddorngel. Als letzten Geschmackssinn bezeichnet Haebel übrigens die Emotion, die ein Gericht auslösen soll. „Ich bin auf jeden Fall gerade glücklich", sagt Johann Lafer und nippt noch einmal von einem wunderbar süffigen *vin naturel*.

Zum Schluss in die Höhle des Löwen

Letzter Programmpunkt: ein Drink im *Le Lion* am Rathausmarkt, Hamburgs gefragtester Cocktailbar. Zwar muss man klingeln wie bei einem Speakeasy, um eingelassen zu werden. Aber das herzliche Willkommen lässt nicht lange auf sich warten. „The Cradle of the Gin Basil Smash" steht über dem Eingang, hier wurde 2008 der *signature drink* von Barchef Jörg Meyer geboren. Das leuchtend grüne Getränk aus Gin, Zitronensaft, Zuckersirup und vor allem Basilikum schmeckt herrlich erfrischend. „Einfach und effektvoll, das ist ja auch meine Devise." Johann Lafer ist zufrieden – ein gelungener Tag geht zu Ende. ♦

„Die Hanseaten sind offen für Neues, das gefällt mir."

JOHANN LAFER

LÄSSIGE LIAISON
Skandinavisch-leger ist die Einrichtung des Lokals: Kochen und Genießen auf hohem Niveau muss nicht formell sein.

RESTAURANT „HÆBEL" IN ST. PAULI
Vom Catering für Filmcrews über eine Tarterie zum Fine Dining – Fabio Haebel macht, wozu er Lust hat. Und das mit Erfolg. Die 20 Plätze seines Restaurants sind immer belegt. Nordic French nennt der 32-Jährige seine sinnliche Saisonküche auf französischer Basis, die der Gast in einem Überraschungsmenü erlebt.

ENTDECKEN SIE IHRE HEIMAT NEU!

NEU

Jetzt in jedem guten Buch- und Zeitschriftenhandel

MERIAN
Die Lust am Reisen

Hamburg, deine Perlen

„Der Becher kreis' in weiter Runde;
Dazu erschall aus Herz und Munde:
‚Soll uns ein Ort der Welt erfreu'n,
So muss es unser Hamburg seyn!'"

GEORG NIKOLAUS BÄRMANN

aus der Hammonia-Hymne „Stadt Hamburg an der Elbe Auen" (1828)

WAHNSINNSWEINE

Witwenball

Bei Elfriede war einst gut und zünftig schwofen, bei Julia und Axel Bode findet der Tanz im Glas und am Gaumen statt: eine liebevoll kuratierte Weinauswahl (jung, bio bis dynamisch, immer naturnah, gern außergewöhnlich), davon vieles auch glasweise – einfach perfekt! Es schadet auch überhaupt nicht, dass es hier eines der besten Rindertatars Hamburgs gibt, geschnitten, nicht gewolft – und *with all the trimmings*.

⟶ *witwenball.com*

UNVERPACKT

Monger Store & Deli

Für die einen ist es „Nachhaltigkeit" und „Zero Waste", für die anderen ist es das Prinzip „Krämerladen": Bei Daniela Di Lena und Natalie Bugs kauft man Viktualien (regional, alles bio-, einiges Demeter-zertifiziert) oder Naturkosmetik, kein Verpackungsmaterial. Man bringt also eigene Behältnisse mit oder greift zu schon befüllten Gläsern. Oder lässt alles links liegen und steuert das hauseigene Café an – auch ein feiner Plan!

⟶ *monger.de*

FRANZBRÖTCHEN-TEMPEL

Mutterland

Ganz einfach das beste Franzbrötchen der Stadt! Statt eines platten Zimt-und-Zucker-Plunders, dem die Schwerkraft ziemlich zugesetzt zu haben scheint, gibt's hier den „Franz". Als „Apfelfranz" einfach unschlagbar.

⟶ *mutterland.de*

BETREUTES TRINKEN

Weinladen

Wohnzimmeratmosphäre und (Wein-)Plausch mit bestens gefülltem Klimaschrank: Wer bei Stephanie Döring nicht fündig wird, wollte vermutlich Bier kaufen. Bleibt aber trotzdem, weil's schöner kaum sein kann.

⟶ *weinladen.de*

FOTOS: PR

BEI DIESEN HÄNDLERN FINDEN SIE DIE UMFANGREICHE LAMBERT-KOLLEKTION!

D 04109 LEIPZIG, INTERIEURTEAM, 0341 3191260 · **10623 BERLIN,** LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 030 8813036 · **14199 BERLIN**, LIEBLINGSMOMENTE, 030 897775101 · **7459 ÜCKERITZ,** HUS & HOFF, 038375 22013 · **18055 ROSTOCK,** KONTOR, 0381 4900415 · **20354 HAMBURG,** HAUS HAMBURG SEIRAFI, 040 85106554 · **20354 HAMBURG,** WOHNGEFÜHL, 040 35714494 · **20354 HAMBURG,** LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 040 28809917 · **21614 BUXTEHUDE,** HERMANN SCHÖNES LEBEN, 04161 512251 · **22589 GUDEWER**, DIE GARTENEINRICHTER, 040 871066 · **22767 HAMBURG,** WOHNART IM STILWERK, 040 52594321 · **23669 TIMMENDORFER STRAND-NIENDORF,** LAMBERT STUDIO BRINKMANN, 04503 702880 · **23879 MÖLLN,** KRAMERDEEL, 04542 2630 · **25980 SYLT**, HOMESTORIES, 04651 9952776 · **25980 KEITUM,** TEEKONTOR KEITUM, 04651 8891194 · **25992 LIST,** KLEINKARIERT, 04651 4468117 · **26122 OLDENBURG**, INNENLEBEN LAMPE, 0441 26512 · **26789 LEER**, AQUA, 0491 2558 · **27283 VERDEN,** WOHNWERKSTATT,04231 9567544 · **27721 RITTERHUDE,** FREIRAUM, 04292 1440 · **27726 WORPSWEDE,** CASA DI MOBILI, 04792 9445 · **30559 HANNOVER**, JÖHRENSHOF, 0511 56355999· **30900 WEDEMARK,** HÖPERSHOF, 05130 8412 · **32312 LÜBBECKE,** SCHARRN 3, 05741 7303 · **33098 PADERBORN,** ABITARE, 05251 296322 · **33415 VERL,** BECKHOFF, 05246 92600 · **33605 BIELEFELD,** LOHMEIER HOME INTEROIRS, 0521 21015 · **35037 MARBURG,** KETZERBACH12, 06421 66635 · **35685 DILLENBURG MANDERBACH,** HOLZ KRETZ, 02771 2671411 · **36433 BAD SALZUNGEN,** WOHNBAR, 03695 6393666 · **39104 MAGDEBURG,** THIES WOHNEN + LEBEN, 0391 5342426 · **40212 DÜSSELDORF,** LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 0211 8620420 · **41751 MÖNCHENGLADBACH,** REUTER, 02161 3089226 · **44135 DORTMUND,** LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 0231 99951381 · **44137 DORTMUND,** EINRICHTUNGSHAUS BÜKER, 0231 143031 · **44229 DORTMUND-KIRCHHÖRDE,** CORNER 378, 0231 94197871 · **45130 ESSEN,** STADTHAUS, 0201 5458965 · **45481 MÜLHEIM,** STILVOLL, 02841 8855344 · **46244 BOTTROP,** TIMMERHAUS, 02045 82385 · **46535 DINSLAKEN,** DECOBAR, 02064 603072 · **47447 MOERS,** DRIFTE WOHNFORM, 02841 6030 · **48143 MÜNSTER,** KÖSTERS WOHNKULTUR AM PRINZIPALMARKT, 0251 4142321 · **50672 KÖLN,** LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 0221 2921650 · **51375 LEVERKUSEN,** HOME FASHION, 0214 73468448 · **53117 BONN,** DANIELS WOHNEN, 0228 677666 · **53334 MECKENHEIM,** WILHELM LEY, 02225 99310 · **53424 REMAGEN-OBERWINTER,** T & B, 02228 913761 · **53604 BAD HONNEF,** EINRICHTUNGSHAUS WALKEMBACH, 02224 2471 · **55116 MAINZ,** DELLEE EINRICHTUNGEN, 06131 224518 · **57071 SIEGEN**, WONNESHOP, 0271 3878926 · **59760 ARNSBERG,** VILLA WESCO, 02932 4767030 · **60314 FRANKFURT,** KONTRAST.MÖBEL.LEUCHTEN, 069 94359551 · **61462 KÖNIGSTEIN,** KLAUTKE WOHNKULTUR, 06174 9980961 · **63456 HANAU-STEINHEIM,** MEISER – HOME OF LIVING, 06181 67340 · **65183 WIESBADEN,** HOME CLASSICS, 0611 309967 · **65388 SCHLANGENBAD,** NEUMÜHLE ZAWOH, 06129 5119040 · **67434 NEUSTADT A. D. WEINSTRASSE,** HANDRICH LIVING, 06321 49980 · **69120 HEIDELBERG,** MC MODERN CLASSIC, 06221 474737 · **69469 WEINHEIM,** CMF, 06201 66180 · **70173 STUTTGART,** MERZ & BENZING, 0711 239840 · **70173 STUTTGART,** LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 0711 28411242 · **70597 STUTTGART,** BELLA CASA, 0711 6339794 · **71088 HOLZGERLINGEN,** QUERPASS, 07031 741515 · **71229 LEONBERG,** KARL ZIEGLER GMBH, 07152 94730 · **72459 ALBSTADT-PFEFFINGEN,** WOHNFORM WIßMANN, 07432 3951 · **73033 GÖPPINGEN,** HÖPPEL, 07161 77291 · **74653 KÜNZELSAU**, BREUNINGER, 07940 91820 · **76133 KARLSRUHE,** SCHÖNGEIST, 0721 8248300 · **78050 VS-VILLINGEN,** WIEBELT/LIFESTYLE, 07721 980014 · **78333 STOCKACH**, KÜCHENSTUDIO WURST, 07771 6349950 · **78532 TUTTLINGEN,** SCHATZ, 07461 9494 · **78628 ROTTWEIL,** ROSENKAVALIER, 0741 46939 ·**79761 WALDSHUT-TIENGEN,** SEIPP WOHNEN, 07741 60900 · **80331 MÜNCHEN,** LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 089 28700830 · **81479 MÜNCHEN,** IDEE E COMPLEMENTI, 089 75984972 · **82256 FÜRSTENFELDBRUCK,** DUNJA & TORSTEN NASTOLL, 08141 12396 · **82493 KLAIS-ELMAU,** SCHLOSS ELMAU, 08823 180 · **83022 ROSENHEIM,** WOHNEN UND BADEN, 08031 4092193 · **84028 LANDSHUT,** DOBLINGER, 0871 22237 · **86609 DONAUWÖRTH,** MIO STILE MICELLO, 0906 9999128 · **88212 RAVENSBURG,** TAFELBLATT, 0751 3525401 · **88662 ÜBERLINGEN,** WELTE-JOOS, 07551 5050 · **89312 GÜNZBURG,** VANONI, 08221 6449 · **91054 ERLANGEN,** G. U. E. DÖRFLER KG, 09131 920260 · **92318 NEUMARKT OPF.,** DIE EINRICHTUNG, 09181 509980 · **93047 REGENSBURG,** FK LIVING, 0941 63085444 · **94315 STRAUBING,** EINRICHTUNGSHAUS MELIOR, 09421 188879 · **97070 WÜRZBURG,** SCHWARZWELLER, 0931 42304 · **97421 SCHWEINFURT,** WOHNART IM RATHAUS, 09721 188013 · **97723 OBERTHULBA,** FARBEN KESSLER, 09736 1071 · **99084 ERFURT,** K2 WOHN-KONZEPTE, 0361 7463074 · **99085 ERFURT,** EXZELLENT LIVING, 0361 7793414 · **A 4780 SCHÄRDING,** AUGUST WEYLAND, 0043 771235926 · **5741 NEUKIRCHEN,** ERWIN HÜTTL RAUMAUSSTATTUNG, 0043 65656250 · **6370 KITZBÜHEL,** KITZBÜHELER WERKSTÄTTEN, 0043 535664757 · **6370 KITZBÜHEL,** BÖHMS, 0043 6767878415 · **6833 WEILER,** WEILER MÖBEL, 0043 5523621150 · **8271 BAD WALTERSDORF,** HOTEL DER STEIRERHOF, 0043 33333211 · **CH 1279 BOGIS BOSSEY,** ADIRONDACK SARL, 0041 223623188 · **3011 BERN,** MARIO BURKHARD INTERIEUR ET FLEUR, 0041 319180763 · **4144 ARLESHEIM,** MAXIMAL, 0041 617022270 · **4500 SOLOTHURN,** CASA, 0041 326231952 · **6003 LUZERN,** LAMBERT STUDIO LUZERN, 0041 412103747 · **6032 EMMEN,** DAVINCI INTERIORS DESIGN, 0041 412605151 · **6300 ZUG,** VARIANTIKUM, 0041 417102238 · **6314 UNTERÄGERI,** SZENARIO, 0041 417504004 · **7000 CHUR,** CASANOVAS, 0041 812521780 · **8142 UITIKON-WALDEGG,** IL SENSO, 0041 433219742 · **8280 KREUZLINGEN,** WOHNGEFÜHL, 0041 716723852 · **8702 ZOLLIKON,** LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 0041 443914000 · **8965 BERIKON,** INSIDE, 0041 566330086 · **B 4700 EUPEN,** VILLA ROMANA, 0032 87595915 · w**I 39011 LANA,** LEBENSRAUM HOME INTERIORS, 0039 0473550236 · **LAMBERT GMBH** · Konstantinstr. 303 · D-41238 Mönchengladbach, 02166 86830 · office@lambert-home.de · Weitere Lambert Fachhändler finden Sie auf unserer Webseite

WWW.LAMBERT-HOME.DE

UNTER EINEM DACH

Hobenköök

Einen Steinwurf entfernt von der legendären Oberhafenkantine kocht Küchenchef Thomas Sampl in schlaraffenländischer Umgebung, genauer: inmitten einer Markthalle, in der beste Lebensmittel von rund 200 Produzenten, Bauern und Manufakturen rund um Hamburg feilgeboten werden.

⟶ *hobenkoeoek.de*

FOFFTEIN & MITTACH!

Alma & August

Really, really good statt Fast Food: Wenn's mal schnell gehen muss, man aber auf Qualität nicht verzichten will (und wer wollte das schon?), dann *Alma & August*: fünf köstliche, meist vegetarische Suppen der Woche (Wurst-Topping gibt's auch), dazu feine Smoothies, Säfte, und Tees – löffeln, genießen, glücklich sein.

⟶ *@almaundaugust*

IN HAMBURG DAHEIM, IN DER WELT ZU HAUSE

Zeik

Ein ganz unverdächtiger Kollege schrieb über das Restaurant: „Zwei Nerds übernehmen das etablierte *Zeik* und fangen an zu zaubern. Hingehen!" Über das Nerdtum von Maurizio Oster und Robin Bender lässt es sich gewiss trefflich spekulieren, was aber wirklich interessiert, ist das Essen auf dem Teller. Und das ist fabelhaft! Sieben Gänge „Zeik Mahl" – und man schwelgt in Aromenkombinationen, die man nicht mehr missen möchte. Tipp: perfekte Weinbegleitung!

⟶ *zeik.de*

OPEN AIR
Spieltder Wettergott mit, lädt „die beste Gastgeberin von allen", Johanna Stier, auch auf die Terrasse.

FRÜHSTÜCKS- & LUNCHOASE

Hejpapa

Frühstücken in Hamburg: bisher nicht eben die leichteste Disziplin (eher so zweite Liga). Seit *Hejpapa* aber spielt die Hansestadt ganz vorn mit, hier stimmt alles! Und weil's so gut ist, bleibt man auch zum Lunch (bis 15.30 Uhr) und wird dann noch mal an der Kuchentheke schwach (bis 16.30 Uhr): *hej five!*

⟶ *hej-papa.de*

„Hamburg, das war Liebe auf den zweiten Blick. Hält aber ewig!"

JOHANN LAFER

CRAFT BEER, HERRENGEDECK & MEHR

Galopper des Jahres

„Alternative Bierkultur" hat man sich hier in der Schanze auf die Karte geschrieben, und die „Daily Taplist", das Fassbierangebot aus kleinen Kreativbrauereien und traditionsbewussten Brauhäusern, hält das Versprechen locker ein: 16 Zapfhähne für ein hopfenseliges Halleluja! Sehr lässig auch das „Tap Takeover", bei dem auswärtige Biertalente die Zapfanlage bespielen.

⟶ *dreiundsiebzig.de/galopper-des-jahres.de*

FOTOS: PR

LUST
AUF
KÜCHE
GEPLANT IN EINEM DER ÜBER 600 FACHGESCHÄFTE.
EINES FINDEN SIE AUCH GANZ IN IHRER NÄHE: MUSTERHAUSKUECHEN.DE/LAFER.
musterhaus
küchen
FACHGESCHÄFT

VIELFACH AUSGEZEICHNET
Viele Preise und zwei Michelin-Sterne haben Christoph Rüffer und sein Team dem Restaurant beschert. Er prägt seit 2002 die Küche des „Haerlin". Anerkennung ist schön, das wissen die beiden Köche.

Die Zukunft beginnt heute

Johann Lafer und der Hamburger Sternekoch Christoph Rüffer sind Juroren des NEXT CHEF AWARD. Ihnen liegt der Köchenachwuchs sehr am Herzen. Ein gemeinsames Plädoyer für mehr Wertschätzung und mehr Genuss.

Aufgezeichnet von:
MIGUEL MONTFORT

Fotos:
OLAF TAMM

BRENNEN FÜR IHREN BERUF
Johann Lafer und Christoph Rüffer trafen sich im Hamburger Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten. Rüffer ist Küchenchef des „Haerlin", dem Gourmetrestaurant des Grandhotels.

Lafer: Die Beteiligung beim NEXT CHEF AWARD, der gerade stattgefunden hat, war toll, was mich überrascht hat, ist ja doch sehr anspruchsvoll – ist das ein gutes Zeichen?
Rüffer: Auf jeden Fall! Das ist eine super Plattform, auf der sich – potenziell – jeder präsentieren kann. Und das vor einer hochkarätigen Jury. Das ist eine klasse Nachwuchsförderung.
Fangen wir mal ganz von vorn an:
Du hast ja vermutlich traditionell Koch gelernt ...
Ja, drei Jahre, ganz klassisch.
Und was war deine Motivation?
Tatsächlich eine Fernsehsendung, ich war 14 oder 15 Jahre alt, die hieß „Essen wie Gott in Deutschland", wo auch du dabei warst ...
Ach, wirklich? Das weiß ich gar nicht mehr ...
... die lief immer am Samstag oder Sonntag.
Natürlich, natürlich – sonntags!
Zur Serie gab es auch Kochbücher, und da habe ich dann ein paar Dinge nachgekocht, was mir viel Spaß gemacht hat. Tja, und dann habe ich ziemlich bald die Lehre begonnen.
Das ist jetzt wie viele Jahre her?
Dieses Jahr im August sind's 30 Jahre.
Und 30 Jahre später gibt es ja quasi täglich Kochsendungen. Und täglich weniger Köche. Wie passt das zusammen?
Meiner Meinung nach liegt es daran, dass die Jugend eine gewisse Erwartungshaltung hat: Eigentlich möchte ich etwas weniger arbeiten, möglichst viel Geld verdienen ...
Die Work-Life-Balance muss stimmen ...
Eher die Life-Balance – 70 Prozent Life und 30 Prozent Work scheint das Ziel zu sein! Das lässt sich natürlich nicht so leicht unter eine Kochmütze bringen. Da sind wir gefordert. Man muss den jungen Leuten schon frühzeitig viel Anerkennung vermitteln.
Ist die Wertschätzung vielleicht noch vor Gehalt, sozialer Struktur und Prestige das Wichtigste?

HIER KOCHT DER CHEF
Das ist in der Hochküche keine Selbstverständlichkeit. Aber Rüffer und Lafer lieben die Arbeit in der Küche und mit ihren Teams. „Ich will nicht der Chef sein, der im Pass steht und entspannt Champagner schlürft, sondern der, der etwas vorlebt und weitergibt", so Rüffer.

Ja! Vor allem auf Augenhöhe, nicht von oben herab. Auch bei Kritik sollte stets Wertschätzung mitschwingen.

Wir zwei sind im Fernsehen, die vielen Zuschauer erleben, was dieser Beruf an Herausforderungen mit sich bringt. Das ist auch Abenteuer, das sind Emotionen ... Was können wir noch tun, um den Beruf attraktiver zu machen?

Ein möglichst positives Umfeld schaffen, für besondere Weiterbildungen sorgen. Oder, noch viel näher dran: Hilfe bei der Wohnungssuche, gerade hier in Hamburg. Wichtig ist auch Eigenverantwortung. Wir feiern einmal im Jahr ein Mitarbeiterfest. Das wird komplett von den Auszubildenden organisiert. Die meisten Azubis blühen in solchen Momenten regelrecht auf. Doppelt schön, dass sie sich dann auch beweisen.

Das klingt doch ganz anders als das, was man oft hört – Auszubildende dürfen nur spülen und müssen tonnenweise Kartoffeln schälen ...

Es hat sich sehr viel geändert. Klar, Kartoffelschälen gehört dazu, aber, ganz ehrlich, auch ich schäle jeden Tag mein Zwiebelchen.

Solang's nur ein Zwiebelchen ist, geht's ja noch (lacht) ...

Im Ernst, ich koche in der Regel mit, das mache ich gern. Ich möchte nicht der Chef sein, der im Pass steht und entspannt Champagner schlürft, sondern der, der etwas vorlebt und weitergibt. Das Schlimmste, was mir passieren könnte, wäre, wenn einer aufhört und sagt: „Gelernt habe ich hier eigentlich nichts." Im vergangenen Sommer haben wir sechs neue Azubis eingestellt, im Februar sind drei weitere dazugekommen. Das freut mich wirklich riesig. Aber trotzdem: In Hamburg sind momentan 1200 Stellen in der Gastronomie offen.

Dann stimmt also der Spruch „Handwerk hat goldenen Boden" nicht mehr?

„Tu deinem Leib etwas Gutes, damit deine Seele Lust hat, darin zu wohnen."

CHRISTOPH RÜFFER (ZITIERT TERESA VON ÁVILA)

Wenn ich sehe, was der Elektriker die Stunde kostet, was der Klempner die Stunde kostet, dann würde ich morgen auf jeden Fall wieder Handwerker werden!

Aha, aber das ist der Knackpunkt! Wie kann es sein, dass die Gastronomie oder, noch unglaublicher, die Pflegeberufe, von solchen Zahlen nur träumen können?

In Deutschland hat unser Handwerk nicht den Stellenwert wie etwa in Frankreich, Italien, Spanien oder Skandinavien. Dass das Gute auch Genuss und nicht nur Nahrungsaufnahme sein kann, will hierzulande nicht so recht einleuchten. „Tu deinem Leib etwas Gutes, damit deine Seele Lust hat, darin zu wohnen", heißt es doch.

SCHATZKAMMER
Wer die Wahl hat, hat den Genuss: Weit über 1000 Weine hält der historische Weinkeller des Vier Jahreszeiten bereit.

AUF AUGENHÖHE
So begegnen Johann Lafer und Christoph Rüffer dem Kochnachwuchs: Wertschätzung ist noch vor Gehalt und Prestige das Wichtigste. Das haben unsere Küchenchefs so auch erfahren.

SIE SIND SICH EINIG
Kochen ist ein Handwerk, das wieder einen goldenen Boden verdient. Dafür setzen sich die beiden prominenten Köche leidenschaftlich ein.

Was muss man tun, um Menschen für das besondere Etwas in der Gastronomie so zu begeistern, dass sie bereit sind, die Arbeit entsprechend zu honorieren? Und: Wie sieht die Zukunft unseres Handwerks aus, wenn wir uns diese Wahnsinnszahl an offenen Stellen vor Augen führen?
Eine erste Antwort wäre für mich die Erziehung des Nachwuchses. Warum gibt es an den Schulen keinen Hauswirtschaftsunterricht mehr? Was man da in Bezug auf Lebensmittelqualität, Ökologie und Umweltschutz vermitteln könnte, wäre für alle ein Gewinn.
Ich plädiere ja seit Langem für kostenlose Schulspeisung …
… finde ich eine sehr gute Idee, solange es dort auch eine echte Bandbreite an Gerichten gibt. Saisonal, quer durchs Gartenjahr und nicht immer nur Nudeln mit Tomatensauce, Pizza und paniertes Schnitzel. Das muss man den Kindern nicht beibringen, das gucken sie sich von den Erwachsenen ab. Und sobald es ganz klar ist, dass Essen, gutes Essen, und derjenige, der weiß, wie man das erreicht, einen echten gesellschaftlichen Stellenwert haben, dann sähe die Zukunft deutlich rosiger aus – und zwar für alle.
Recht hast du. Wie leicht wäre es doch, die Menschen zu Besser-Essern zu erziehen. Ganz ohne moralischen Anspruch und nur dem guten, dem besseren Geschmack verpflichtet.
Da wäre ich sofort dabei.
Und ich erst, lieber Christoph, und ich erst! ♦

AUSERWÄHLT VON DEN BESTEN

laurentperrierrose www.cuveerose.com Fotograf: Iris Velghe

Ein Hoch auf den Sommer!

Draußen sein, das Leben genießen und sich mit schönen Dingen umgeben – das ist pures Sommerglück.

Freiheit beim Mixen

Schluss mit Kabelsalat: Der Stabmixer Stilo 7 von Ritterwerk zerkleinert, schäumt auf, püriert und rührt komplett ohne störendes Kabel. Möglich macht die neue Freiheit ein leistungsstarker Lithium-Ionen-Akku. Der schlanke Stilo im Bauhaus-design ist aus stabilem Metall, nur der Griff besteht aus hochwertigem Kunststoff.

Bezug: zum Beispiel über
---→ *ikarus.de*

Savoir-boire!

Lokaltermin in Forcalquier im Département Alpes-de-Haute-Provence, Distilleries et Domaines de Provence: Henri Bardouin, für Eingeweihte der köstlichste Pastis überhaupt, den Familie Robert dankenswerterweise auf Flaschen zieht. Kann man dem Sommer im Licht der Abendsonne schöner zuprosten? Wohl kaum.

Bezug: zum Beispiel über
⟶ *weinwolf.de*

Naturstein aus dem Norden

Sie verströmen nordisches Flair und sind in ihrer kühlen Schlichtheit ein Blickfang: Die Schneidebretter, Vasen, Tabletts, Schalen und Mörser mit Stößel der Kollektion Essence aus Larvikit, Holz und Messing sind eine limitierte Serie des Designerduos Jenkins & Uhnger. Der Naturstein-spezialist Lundhs verwendet den sanft schimmernden Stein sonst für Küchenarbeitsplatten und Bodenbeläge, jetzt steigt er mit Essence in die Welt der Accessoires ein.

Bezug: zum Beispiel über
⟶ *shop.lundhsrealstone.com*

Gläser mit Genussgarantie

Bei Zieher wird jedes Glas aus bleifreiem Kristall mundgeblasen. Mit den Themengläsern der Serie Vision lässt sich zielsicher der gewünschte Geschmacks-moment betonen – ein Garant für maximale Aromapräsenz.

Bezug: zum Beispiel über
⟶ *zieher-shop.de*

Grillen auf Granit

Manchmal reicht ein Herd zum perfekten Grillglück, etwa wenn das Fleisch in der Grillpfanne ELO Granit Evolution brutzelt. Ihre Mikrowabenstruktur verteilt Öl oder Fett gleichmäßig und brät knusprig.

Bezug: Fachhandel oder über
⟶ *elo-shopping.de*

FOTOS: PR

Whisky-Walküre

Nordische Götter und eine unsterbliche Liebe: Es konnte kaum anders sein – nach Thor, Loki, Freya und Odin erweitert Highland Park sein Whisky-Pantheon um eine zweite Walküre (einen Valkyrie gab es schon), Brünnhilde mit Namen, die den Beginn einer sicherlich sehr fruchtbaren (Alberich? Hagen? Siegfried?) dreijährigen Kooperation zwischen der Brennerei von den schottischen Orkneys und den Bayreuther Festspielen markiert. Die aufgrund der Fassgröße (Puncheon = 500 Liter) auf 654 Flaschen limitierte Single-Cask-Abfüllung (First-Fill-Sherryfass aus amerikanischer Eiche) kommt mit genretypisch heroischen 56 Volumenprozent auf die Flasche – heiaha! Hojotoho!

Bezug: ab Ende Juli über
⟶ *spirituals.shop*

In der Ruhe liegt die Kraft

Unaufdringlich muss er sein, doch nicht unscheinbar. Denn ein Beistelltisch sollte sich anbieten, wenn zusätzlicher Platz nottut. Der Shunan von Puik aus Eschenholzfurnier erfüllt diese Kriterien perfekt. Seine schlichte Silhouette fügt sich in jeden Wohnbereich, macht sich aber auch toll als Nachttisch. Zum Design inspirieren ließ sich das Duo Nieuwe Heren von der Ruhe des japanischen Shunan-Waldes.

Bezug: zum Beispiel über
⟶ *puikdesign.com*

„Weniger ist langweilig“

Blumen machen das Leben bunt – und kommen in den Pipanella-Vasen von Dottir Nordic Design ideal zur Geltung. Alle Modelle, die es in vielen Farben und Formen gibt, ziert ein Blütenrelief, womit die Vasen sich vom sonst so schlichten Nord-Design abheben. „Weniger ist langweilig“, lautet folglich das Motto der dänischen Firma.

Bezug: zum Beispiel über
⟶ *dottirnordicdesign.com*

Zwei Schönheiten aus Stahl

Elegant, robust, präzise sind die Repräsentanten der Swiss Modern Kollektion von Victorinox mit Klingen aus rostfreiem Stahl. Der ergonomische Nussbaumgriff liegt perfekt in der Hand. Während das Tranchiermesser durchs Fleisch gleitet, hält die zweizinkige Gabel den Braten fest am Platz. Ein Set, das jede Küche bereichert.

Bezug: zum Beispiel über
⟶ *victorinox.de*

So schmeckt der Sommer

Urlaubsträume von Sonnenschein, Strand und Palmen weckt die neue Ibiza-Edition der Lindt Mini Pralinés. Die kleinen Genussperlen haben es in sich: Sie schmelzen zart im Mund und locken mit Geschmacksnoten wie Vollmilch-Krokant oder Pistazien-Marzipan. Selbst an Schmuddeltagen träumt sich der Genießer dank des farbenfrohen Designs ins sommerliche Inselglück.

Bezug: zum Beispiel über
⟶ *lindt.de*

MITMACHEN & GEWINNEN!

Wir verlosen einen Kochendwasserhahn Quooker Flex PRO3.

Formschön und praktisch: der Quooker Flex

SEKUNDENSCHNELL KOCHENDES WASSER – mit dem Quooker-Wasserhahn kein Problem! Einfach aufdrehen und auf Knopfdruck Tee aufbrühen. Das ist extrem praktisch, 100-prozentig sicher und spart Platz, Zeit, Wasser sowie Energie. Auch gekühltes sprudelndes und stilles Kaltwasser liefert die neueste Quooker-Generation. Der Flex ist in diversen Stilrichtungen und Materialien erhältlich – auch mit biegsamem Zugauslauf, der das Tellerabspülen oder die Reinigung der Spüle zum Kinderspiel macht. Erfunden wurde der clevere Hahn 1970 vom niederländischen Physiker und Diplom-Ingenieur Henri Peteri. Heute führen seine Söhne Niels und Walter das Unternehmen aus Ridderkerk. Ihr Fokus liegt auf dem stimmigen Zusammenspiel von Effizienz und Designanspruch, das den mehrfach prämierten Hahn zum Standard für die zeitgemäße Küche macht.

GEWINN

QUOOKER FLEX PRO3
verchromt glänzend, UVP 1295 Euro – mit flexiblem Zugauslauf und Kochendwasserstopp bei ausgezogenem Zugauslauf

Wenn Sie den Quooker Flex PRO3 verchromt glänzend gewinnen möchten, schreiben Sie bis zum 27. September 2019 eine E-Mail mit dem Betreff „Quooker" an gewinn@lafer-journal.de – viel Glück!

Mitarbeiter von Quooker sowie der GANSKE VERLAGSGRUPPE und ihre Angehörigen sind nicht teilnahmeberechtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

AUSSICHTSREICH
Dank des milden Klimas können Besucher auf Malta das ganze Jahr über unter freiem Himmel speisen.

Ein Paradies für Genießer

Der Inselstaat Malta erfreut seine Besucher mit Natur, Kultur und einer spannenden Küche. Entdecken Sie die Mittelmeerschönheit mit allen Sinnen.

Südlich von Sizilien gelegen, lockt Malta ganzjährig mit herrlich mildem Klima. Neben den Briten haben in der schillernden 6●●●-jährigen Geschichte fast alle großen Kulturen hier ihre Spuren hinterlassen. Der kleine europäische Staat mit seinen drei Inseln Malta, Gozo und Comino ist kaum größer als Bremen, hat aber eine Menge zu bieten: Denkmäler und historische Stätten für Kulturhungrige, eine vielfältige Landschaft mit Felsen, Wäldern und Grotten für Naturfreunde, zauberhafte Städte mit Kunsthandwerk und attraktiven Läden für Shoppingfans sowie traumhafte Lagunen und Buchten für Wassersportler.

Voll auf ihre Kosten kommen auch Genießer. An alten Mauern wachsen wilde Kapernsträucher, es gibt ●livenhaine, eine Vielzahl aromatischer Kräuter und frischen Knoblauch. Die maltesische Küche ist unter anderem geprägt von italienischen und arabischen Einflüssen. Die Malteser haben so kreative Speisen hervorgebracht wie Aljotta, eine Fischsuppe mit Knoblauch, Tomaten, Reis und Majoran, und Pastizzi, mit Ricotta und Erbsenpüree gefüllte Blätterteigtaschen. Gemüse spielt in der fleischarmen Region eine große Rolle. Und natürlich Lampuki, die Goldmakrele. Seit Jahrhunderten fangen maltesische Fischer sie auf die immer gleiche Weise: Sie locken die Fische mit einem Floß aus Palmwedeln an. Hat sich ein Schwarm unter diesem „Schattenspender" versammelt, kommen Netze zum Einsatz. Auch der Schafskäse, für den die Insel Gozo berühmt ist, wird seit jeher auf dieselbe Art hergestellt. Viele Bauern lassen sich gern bei der Herstellung über die Schulter schauen. Probieren Sie den berühmten maltesischen Honig, verkosten Sie Wein auf einem der Güter in Xaghra, besuchen Sie eines der Restaurants in der Hauptstadt Valetta, UNESCO-Welterbe und Europas Kulturhauptstadt 2018 – und lassen hier einen erlebnisreichen Tag auf Malta ausklingen.

GENUSSREICH
Maltas wechselhafte Geschichte hat ein interessantes kulinarisches Erbe hinterlassen.

⟶ *Kostenloses Infomaterial: info@urlaubmalta.com*
⟶ *Weitere Infos: visitmalta.com*

Eiskalt erwischt

Unsere Rezepte haben es in sich. Neben den üblichen Verdächtigen Sahne, Joghurt oder Frucht spielen Chili, Rosmarin, Pfeffer und Basilikum eine pikante Rolle.

Fotos:
JÖRG LEHMANN

Rosmarin-Eiscrème mit pochiertem Pfirsich und Himbeeren

FÜR 6 PORTIONEN

Für die Eiscrème:
250 ml Milch,
250 ml Sahne,
100 g Zucker,
3–4 Rosmarinzweige (grob gehackt),
5 Bio-Eigelbe

Für die Pfirsiche:
150 ml Weißwein,
250 ml Pfirsichsaft,
75 g Zucker,
3 große (nicht zu weiche) Pfirsiche,
1–2 TL Speisestärke (in etwas kaltem Wasser angerührt)

Außerdem:
150 g frische Himbeeren,
50 g Amaretti zum Bestreuen,
Rosmarinzweige und Puderzucker (Garnitur)

ZUBEREITUNGSZEIT
45 Minuten
+ ca. 30 Minuten Gefrierzeit

SCHWIERIGKEIT
●●○

1 Milch, Sahne, Zucker und Rosmarin in einen Topf geben und aufkochen. Vom Herd nehmen und 15 Minuten ziehen lassen. Dann Eigelbe unterrühren, Mischung wieder erwärmen und dabei zu einer Crème aufschlagen. Diese durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und etwas abkühlen lassen. Anschließend in einer Eismaschine in etwa 30 Minuten cremig-fest gefrieren lassen.

2 Inzwischen Weißwein mit Pfirsichsaft und Zucker aufkochen. Pfirsiche halbieren und Kerne entfernen. Die Hälften in den nur leicht köchelnden Sud geben und darin etwa 5 Minuten zugedeckt pochieren, dabei einmal wenden. Pfirsiche aus dem Sud nehmen, kalt abschrecken, Haut vorsichtig abziehen. Den Sud um die Hälfte einkochen, dann mit etwas Stärke leicht binden. Pfirsichhälften zurück in den Sud geben und erkalten lassen.

3 Je 1 Pfirsichhälfte mit der halbrunden Seite nach unten sowie etwas Sud und Himbeeren auf Teller verteilen. Auf jede Pfirsichhälfte jeweils 1 große Kugel Rosmarin-Eiscrème geben. Amaretti darüberstreuen und nach Belieben mit je 1 etwas befeuchteten, dann in Puderzucker gewendeten Rosmarinzweig garnieren.

Pistazien-Honig-Eiscrème mit Amaretto

FÜR 4–6 PORTIONEN

250 ml Milch,
250 ml Sahne,
75 g Honig,
1 Prise Salz,
5 Bio-Eigelbe,
1 EL Vanillezucker,
150 g geschälte Pistazienkerne,
2 EL Amaretto

ZUBEREITUNGSZEIT
etwa 30 Minuten
+ ca. 30 Minuten Gefrierzeit

SCHWIERIGKEIT
●●○

1 Milch, Sahne und Honig zusammen mit 1 Prise Salz in einen Topf geben, aufkochen, dann vom Herd nehmen. Eigelbe mit Vanillezucker in eine Schüssel geben und cremig aufschlagen. Honig-Milch-Mischung angießen, alles miteinander verrühren, danach wieder zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren zu einer dicklich-cremigen Konsistenz aufschlagen. Crème abkühlen lassen.

2 Inzwischen die Pistazien in einer Pfanne ohne Fett etwa 5 Minuten rösten, dabei regelmäßig umrühren. Danach zusammen mit Amaretto und der abgekühlten Honigcrème in einen Mixer geben und 2–3 Minuten möglichst fein mixen. Mischung in die Eismaschine geben und in etwa 30 Minuten cremig-fest gefrieren lassen. Zum Servieren nach Belieben mit flüssigem Honig beträufeln und gehackten Pistazienkernen garnieren.

DISARONNO ORIGINALE

Manchmal muss es einfach der Klassiker aus Saronno sein, auch wenn er mittlerweile laut Etikett gar nicht mehr Amaretto heißt. Dafür duftet er umso schöner nach Marzipan, Nougatschokolade, etwas Vanillefudge und Walnuss, geschmacklich zartbitter tes lässig zwischen Blutorange, leicht getoasteten Mandeln, Aprikose und Kräutern.

Bezug: zum Beispiel bei
⟶ *galeria-kaufhof.de*

TEXT: Miguel Montfort (Getränke); FOTO: PR

Marmorierte Eis-Paletas mit Himbeeren und Joghurt

FÜR 6 STÜCK
250 g frische Himbeeren,
150 g Puderzucker,
1 Vanilleschote (Mark),
250 g Sahnejoghurt

ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 15 Minuten
+ 5–6 Stunden Gefrierzeit

SCHWIERIGKEIT
●○○

1 Himbeeren mit 75 g Puderzucker in einen hohen Becher geben und mit einem Mixstab fein pürieren. Püree anschließend durch ein Sieb streichen.

2 Vanillemark mit Joghurt und 75 g Puderzucker verrühren. Dann das Himbeerpüree zufügen, dabei nur einmal umrühren, sodass sich Joghurt und Püree nicht vollständig miteinander vermischen.

3 Die Himbeer-Joghurt-Mischung mit einem Löffel nach und nach entweder in spezielle Eis-am-Stiel-Formen oder kleine Trinkbecher füllen und für 1–2 Stunden ins Gefrierfach geben. Dann in jede Portion einen Holzstiel stecken und weitere 4 Stunden gefrieren.

4 Paletas aus den Förmchen bzw. Bechern lösen und genießen.

Frozen Kokos-Cheesecake mit Passionsfrucht

FÜR 8 PORTIONEN
50 g Vollmilchschokolade,
30 g Kokosfett,
150 g Haferkekse (zerkrümelt),
350 g Doppelrahmfrischkäse,
75 ml Kokossirup,
4 EL weißer Rum,
2 Bio-Eiweiße,
50 g Kokosblütenzucker,
2 Passionsfrüchte,
150 ml Maracujasaft,
1–2 TL Speisestärke (in etwas kaltem Wasser angerührt),
nach Belieben
50 g Kokosraspel (geröstet)

ZUBEREITUNGSZEIT
40 Minuten
+ ca. 3 Stunden Gefrierzeit

SCHWIERIGKEIT
●●○

1 Schokolade fein hacken, mit Kokosfett in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen und mit den Kekskrümeln gründlich mischen. Boden einer Springform (Ø 20 cm) mit Backpapier belegen, darauf gleichmäßig die Keksmischung verteilen und mit dem Löffelrücken festdrücken.

2 Frischkäse mit Kokossirup und Rum glatt rühren. Eiweiße zu steifem Schnee schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Eischnee behutsam unter die Frischkäse-Kokos-Mischung heben. Diese Mousse in die Springform geben und glatt streichen. Form für 1 Stunde ins Gefrierfach stellen.

3 Inzwischen Passionsfrüchte halbieren. Fruchtfleisch mit einem Löffel auskratzen, mit Maracujasaft aufkochen, 2–3 Minuten kochen lassen, dann mit der Stärke leicht binden. Mischung abkühlen lassen, auf die Frischkäse-Kokos-Mousse in der Form gießen, gleichmäßig verteilen und nochmals für 2 Stunden im Gefrierfach kalt stellen.

4 Cheesecake aus der Form lösen, auf eine Platte setzen und nach Belieben Kokosraspel am Rand des Kuchens andrücken.

SAINT JAMES, FLEUR DE CANNE

Volles Rohr Zuckerrohr! Dieser fabelhafte „Rhum agricole" wird aus frisch gepresstem Zuckerrohrsaft hergestellt, das Aromenspektrum ist dann entsprechend großzügig (bis wuchtig) und ergänzt die fruchtig-reichhaltige Süße des Cheesecake perfekt.

Bezug: zum Beispiel bei
⟶ *banneke.com*

FOTO: PR

Erdbeer-Joghurt-Eiscrème mit Pfeffer-Crumble

FÜR 4 PORTIONEN

Für das Eis:
600 g Erdbeeren,
150 g Zucker,
1 Bio-Zitrone (Saft),
1 Vanilleschote (Mark),
250 g Sahnejoghurt

Für den Crumble:
2 EL grüner Pfeffer (eingelegt),
125 g Mehl,
30 g Puderzucker,
70 g weiche Butter

ZUBEREITUNGSZEIT
25 Minuten
+ ca. 30 Minuten Gefrierzeit

SCHWIERIGKEIT
●○○

1 Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Erdbeerstücke zusammen mit Zucker, Zitronensaft und Vanillemark in einen Topf geben und unter gelegentlichem umrühren etwa 10 Minuten leise köcheln lassen. Anschließend alles fein pürieren und mit dem Joghurt vermischen. Eismasse in eine Eismaschine geben und in etwa 30 Minuten cremig-fest gefrieren lassen.

2 Inzwischen den Ofen auf 200 °C vorheizen. Pfeffer abtropfen und möglichst fein hacken. Dann mit Mehl, Zucker und Butter zu Streuseln verkneten. Diese auf ein Blech mit Backpapier verteilen und im Ofen goldbraun und knusprig backen.

3 Eiscrème in gut gekühlte Schalen verteilen und mit Crumble bestreuen.

CASO, ICECREAMER

Sollte in keinem Küchengerätefuhrpark fehlen, denn über kurz oder lang (und seit „Winter Is Coming" erst recht) sehnt sich jeder nach der kleinen Eiszeit – der Eismaschine. Besonders komfortabel wird es, wenn sie über vier Programme (Eis, Sorbet, Softeis und Frozen Yoghurt) und einen leistungsstarken Kompressor verfügt, denn dann kann man schon nach 60 Minuten Zubereitungszeit die Löffel zücken!

Bezug: zum Beispiel bei
⟶ *caso-germany.com*

FOTO: PR

Basilikum-Zitronen-Sorbet mit frischem Erdbeer-Pfirsich-Salat

FÜR 4–6 PORTIONEN

4 Bio-Zitronen,
175 g Zucker,
1 Bund Basilikum (ca. 6–8 Stiele),
1 Bio-Eiweiß,
250 g reife Erdbeeren,
2 reife kleinere Pfirsiche,
3 EL Pfirsichlikör,
3 EL mildes Olivenöl,
1 EL Crema di balsamico bianco,
Basilikum zum Bestreuen

ZUBEREITUNGSZEIT
etwa 25 Minuten
+ ca. 30 Minuten Gefrierzeit

SCHWIERIGKEIT
●○○

1 Zitronen halbieren. Saft auspressen, mit Zucker und 200 ml Wasser aufkochen. Sud auskühlen lassen.

2 Basilikum abbrausen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und grob hacken. Zitronensud und Basilikum mit einem Pürierstab sehr fein mixen. Eiweiß unterrühren, Mischung in einer Eismaschine in etwa 30 Minuten cremig gefrieren. Anschließend noch für ein paar Minuten ins Tiefkühlfach geben.

3 Erdbeeren abbrausen, gut abtropfen lassen, putzen und in Scheiben oder Stücke schneiden. Pfirsiche halbieren und entsteinen, die Hälften in dünne Spalten scheiden. Likör, Olivenöl und Crema di balsamico bianco miteinander verquirlen. Erdbeer- und Pfirsichscheiben damit marinieren.

4 Marinierte Früchte in Dessertgläser verteilen, je eine große Kugel Basilikum-Zitronen-Sorbet daraufsetzen und nach Belieben mit Basilikumblättern bestreuen.

Kaffeegranita auf Vanille-Mascarpone-Crème

FÜR 4-6 PORTIONEN

75 g Muscovado-Zucker,
400 ml kalter starker Kaffee,
250 g Mascarpone,
1 Vanilleschote (Mark),
2 Bio-Eiweiße,
1 Prise Salz,
75 g Zucker

ZUBEREITUNGSZEIT

25 Minuten
+ 4 Stunden Gefrierzeit

SCHWIERIGKEIT

●○○

1 Muscovado-Zucker unter den Kaffee rühren, bis er sich vollständig aufgelöst hat. Flüssigkeit in eine möglichst flache Wanne gießen und für etwa 4 Stunden ins Gefrierfach stellen.

2 Inzwischen Mascarpone mit Vanillemark glatt rühren. Eiweiß mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Eischnee unter die Vanille-Mascarpone-Crème heben. Kühl stellen.

3 Den gefrorenen Kaffee aus dem Gefrierfach nehmen und mit einer Gabel vom Boden der Wanne kratzen, sodass eine Granita entsteht. Diese im Wechsel mit der Vanille-Mascarpone-Crème schichtweise auf Gläser oder Tassen verteilen und sofort servieren.

Erfrischendes Kokosnuss-Limetten-Eis

FÜR 6 PORTIONEN

Für das Sorbet:
2 unbehandelte Bio-Limetten,
500 ml ungesüßte Kokosmilch,
125 ml Kokossirup,
4 EL weißer Rum

Für den Fruchtsalat:
1 reife Mango,
1 Babyananas,
2 Passionsfrüchte,
200 ml Maracujasaft,
75 g Demerara-Zucker,
1½ TL Speisestärke,
6 ausgehöhlte Kokosnussschalenhälften zum Servieren

ZUBEREITUNGSZEIT

35 Minuten
+ ca. 30 Minuten Gefrierzeit

SCHWIERIGKEIT

●○○

1 Von 1 Limette die Schale fein abreiben. Beide Früchte auspressen. Saft und Schalenabrieb mit Kokosmilch, Kokossirup und Rum gründlich verrühren. Mischung in einer Eismaschine in 30 Minuten cremig-fest gefrieren.

2 Inzwischen Mango und Babyananas schälen, Fruchtfleisch würfeln. Passionsfrüchte halbieren, mit einem Löffel das Fruchtmark mitsamt den Kernen auskratzen und mit Maracujasaft und Zucker in einen kleinen Topf geben und 4-5 Minuten köcheln lassen.

3 Speisestärke in Wasser anrühren (ergibt ca. 2 EL Flüssigkeit) und die Sauce damit binden. Gewürfelte Früchte unter die Passionsfruchtsauce mischen und zugedeckt vollständig abkühlen lassen.

4 Das Sorbet in gut gekühlte Kokosnussschalen verteilen und so an den Rand streichen, dass in der Mitte eine Mulde entsteht. Fruchtsalat hineingeben und sofort servieren.

CHARLES HOSIE, 3 ISLAND RUM BLANC

Drei Inseln – Jamaika, Martinique und Trinidad – für ein fruchtbetontes Halleluja! Noten von reifer Ananas, etwas Banane, Kokos und Marzipan. Sehr weich und auch für Cocktails (Mojito, Piña colada) und Longdrinks (Cuba war noch nie so libre!) eine perfekte Wahl.

Bezug: zum Beispiel bei
⟶ *rumundco.de*

FOTO: PR

Chili-Kirsch-Sorbet mit Schokobrownie-Crumble und Kirschsahne

FÜR 4-6 PORTIONEN

Für das Sorbet:
1 Glas entsteinte Sauerkirschen (Abtropfgewicht 400 g),
100 g Zucker,
1 kleine rote Chilischote (gehackt)

Für den Crumble:
150 g Zartbitterschokolade,
100 g Butter,
100 g Zucker,
3 Bio-Eier,
25 g Mehl,
1 TL Backpulver

Außerdem:
250 ml Sahne,
2 EL Vanillezucker,
1 Päckchen Sahnesteif,
4 EL Kirschwasser

ZUBEREITUNGSZEIT
45 Minuten
+ 30 Minuten Backzeit

SCHWIERIGKEIT
●○○

1 Kirschen abtropfen lassen, aufgefangenen Kirschsaft mit Zucker und Chili 2 Minuten lang sprudelnd kochen lassen. Diesen Sirup mit den Kirschen im Mixer fein pürieren, dann durch ein Sieb streichen. Mischung in der Eismaschine in etwa 30 Minuten zu einem cremigen Sorbet gefrieren.

2 Währenddessen Ofen auf 160 °C vorheizen. Schokolade, Butter und Zucker in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Schüssel vom Wasserbad nehmen, Eier nach und nach unter die flüssige Schokomasse rühren. Zuletzt Mehl und Backpulver untermischen. Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten tiefen Backblech (ca. 15 x 20 cm) verteilen und etwa 30 Minuten backen. Den Brownie auf dem Blech auskühlen lassen und in kleine Stücke brechen. Zwei Drittel der Browniestückchen in Gläser verteilen.

3 Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen, Kirschwasser unterrühren. Geschlagene Sahne in die Gläser auf die Brownies verteilen. Darauf dann je 1 große Kugel Kirschsorbet geben und mit den restlichen Browniestückchen bestreuen.

ZOTT, SAUERKIRSCHBRAND

Kirschbrände gibt es hierzulande glücklicherweise wie Sand am Meer, die wirklich hinreißenden sind allerdings deutlich rarer gesät. Wir sind in Ustersbach bei Augsburg fündig geworden und haben uns in diesen herrlich komplexen Sauerkirschbrand regelrecht „verguckt". Ist natürlich auch pur ein Gedicht!

Bezug: zum Beispiel bei
⟶ *zott-destillerie.de*

FOTO: PR

Grüne Eis-Paletas mit Ananas, Apfel und Basilikum

FÜR 6 STÜCK

1 Bio-Zitrone (Saft),
125 g Zucker,
1 reife Babyananas,
1 Granny-Smith-Apfel,
3 Zweige Basilikum

ZUBEREITUNGSZEIT
30 Minuten
+ 5 Stunden Gefrierzeit

SCHWIERIGKEIT
●○○

1 Zitronensaft mit Zucker und 150 ml Wasser aufkochen. Sirup anschließend erkalten lassen.

2 Ananas schälen, vierteln, den harten Strunk wegschneiden. Fruchtfleisch würfeln. Apfel waschen und schälen. Apfelschalen grob hacken, Apfel entkernen und würfeln. Basilikumblätter abzupfen. Alles zusammen mit dem Sirup in einen Mixer geben und in etwa 4 Minuten gründlich pürieren.

3 Mischung entweder in spezielle Eis-am-Stiel-Formen oder kleine Trinkbecher füllen und für etwa 1 Stunde ins Gefrierfach geben und dort anfrieren lassen. Dann in jede Portion einen Holzstiel stecken und weitere 4 Stunden gefrieren.

4 Paletas aus den Förmchen bzw. Bechern lösen und genießen.

Was blüht denn da uns da?

Von der Wiese auf den Teller: Essbare Blumen sind gerade in aller Munde! Sie geben Salaten würzigen Pfiff, aromatisieren Cocktails oder verzieren Desserts.

Text: GABRIELE THAL
Fotos: REINHARD HUNGER
Styling: CHRISTOPH HIMMEL

Da lugt was aus der Wiese

Das Hornveilchen mit seinem zarten Gesicht! Die kleine, wilde Schwester des Stiefmütterchens duftet intensiv und schmeckt leicht süß – ideal für Kuchen und Desserts. Die Blüten am besten gleich morgens ernten, dann ist ihr Aroma am kräftigsten, und sie halten sich im Kühlschrank sogar ein, zwei Tage.

Blauer Stern im wogenden Feld

Ihr bevorzugter Standort am Rande von Kornfeldern gibt der filigranen Kornblume mit den leuchtend blauen Blüten ihren Namen. Frisch gepflückt ist sie Blickfang in Salaten, getrocknet ein Souvenir des Sommers und verleiht im Winter Tee ihr Aroma.

Lago di Garda - GARDA
Lac de Garda - GARDA
Gardasee - GARDA

Liebling der Bienen

Was den fleißigen Honigsammlern schmeckt, gefällt auch uns: das zarte, milde Aroma der Blüten der Wilden Malve. Und nicht nur sie sind wohlschmeckend, auch ihre Blätter können, gehackt und gedünstet wie Spinat, verzehrt werden. Als Tee wirkt sie hustenlindernd oder magenberuhigend.

Königin des Gartens

Die Rose schmeckt so gut, wie sie duftet. Ihr feines Aroma erhebt jedes Dessert sofort in den Adelsstand. Auch Schaumwein oder Bowle betört sie mit ihrem unverkennbaren Parfum. Rosige Zeiten für Naschkatzen: Ganz besonders aromatisch sind kandierte Blüten. Die Gourmetgärtnerei Obstgarten Uckermark hat sich darauf spezialisiert, ihre gezuckerten Rosen sind eine Delikatesse (www.obstgarten-uckermark.de).

Farbenpracht des Spätsommers

Ob mit schlichtem Blätterkranz, prall gefüllten Blüten oder properem Pompon: Doña Dahlie aus Mexiko erfreut Augen und Gaumen gleichermaßen. Dabei sorgt sie für Überraschung auf dem Teller, denn jede Variante schmeckt anders. Experimentierfreudige wagen sich an die Knolle von Sorten wie Black Jack, Sunset oder Kennedy: Zubereitet wie Kartoffeln, erinnert ihr Geschmack an Sellerie, Fenchel oder Spargel.

Ätherisches Wesen

Ein unwiderstehliches Parfum umgibt die Duftgeranie. Und es sind nicht ihre Blüten, die so verführerisch riechen, die Blätter sind getränkt mit ätherischen Ölen. Ihr Aroma kann Zitronen, Minze, Rosen, Orangen oder sogar Ingwer ähneln. Klein gehackt oder püriert hauchen sie Limonade, Eis oder Kuchen das gewisse Etwas ein.

MEIN KLEINER TRAKTOR

Auf der Suche nach den besten Erdbeeren: Johann Lafer auf dem Obsthof Hemmes in Gau-Algesheim

Strawberry Fields Forever!

Welch Wonne, wenn im Sommer auf den Feldern die Erdbeeren erröten. So lieben wir sie: direkt vom Acker, rein in den Mund. Denn einige besonders köstliche Sorten sind zu sensibel, um den Weg in den Supermarkt unbeschadet zu überstehen. Was ist das Geheimnis ihres Aromas?

Text: SARENA BROSE

Fotos: NATALIE BOTHUR

„Erdbeeren sind das beste Beispiel für regionale Lebensmittel."

JOHANN LAFER

Rot, rund, saftig liegen sie im hellen Pappkästchen: die Erdbeeren, ein süßes Sommerversprechen, Symbol für die Wonnen des Lebens. Johann Lafer betrachtet sie fast ehrfürchtig die frisch gepflückten. „Erdbeeren sind das beste Beispiel für Lebensmittel aus der Region zur richtigen Zeit", sagt er mit Blick über den Acker. „Sie schmecken erst perfekt, wenn sie bei uns vor der Tür wachsen – und unseren Gaumen mit intensivem Aroma erquicken." Wohl jeder kennt den Unterschied zwischen einer eingeflogenen Erdbeere im Dezember und einer heimischen im Juli. Was in den Siebzigerjahren in Vergessenheit geraten war, ist die ganze Erdbeervielfalt, alte und neue, kleine und große, süße und säuerliche Sorten – und wahre Aromaexplosionen. Supermärkte wünschen sich hellrote, feste, symmetrisch-kegelförmige Früchte. Mit rund 50 Prozent ist Elsanta die meistverkaufte Erdbeersorte im Handel.

Alte aromatische Erdbeersorten

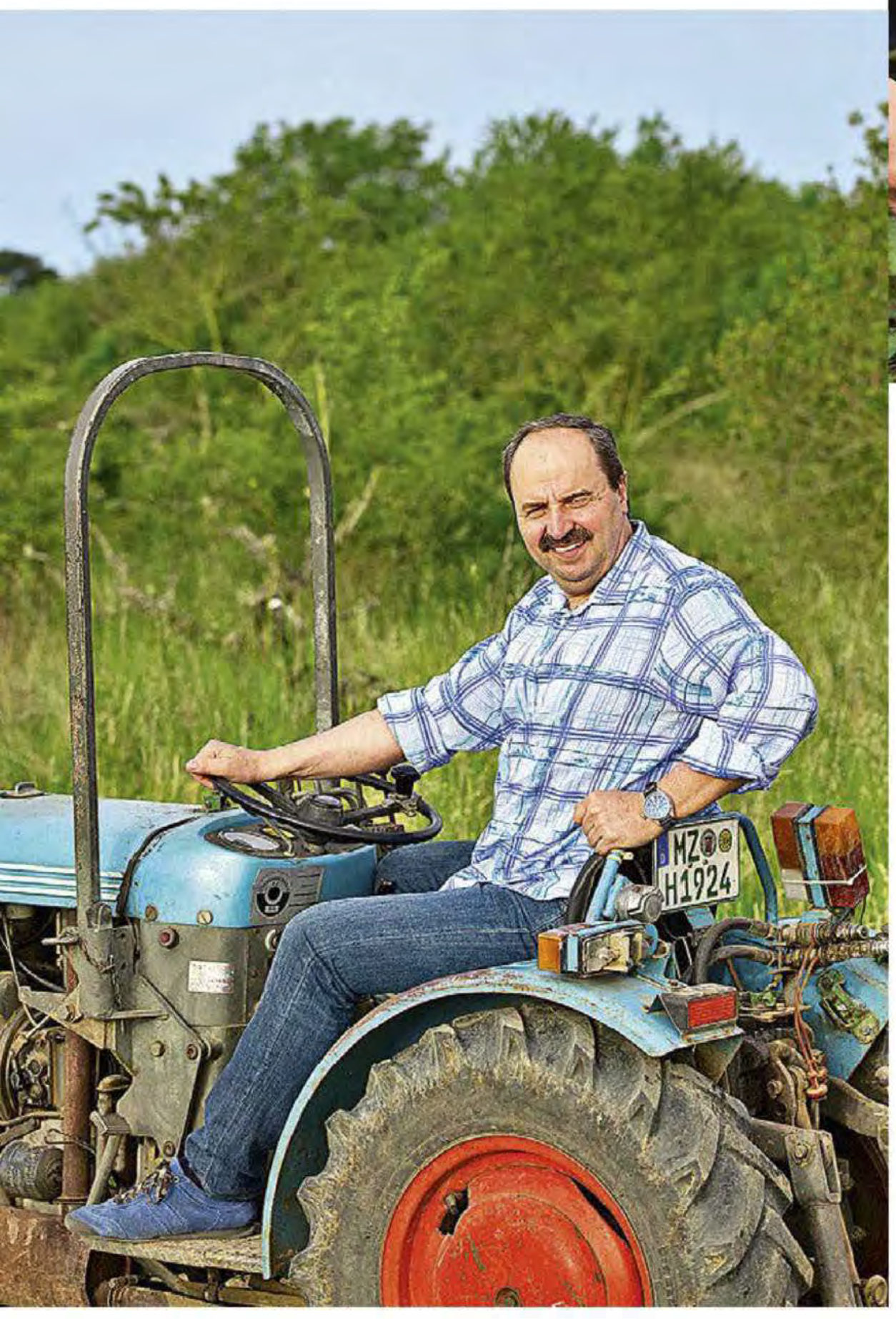
Elsantas Stärke sind ihre Festigkeit, der hohe Ertrag und die lange Haltbarkeit. Ihre Schwäche ist ihre Langweiligkeit. Äpfel und Birnen können Verbraucher nach Sorten auswählen, für Erdbeeren gibt es keine Auszeichnungspflicht. Wer nach einer besonders aromatischen, ausgefallenen, vielleicht alten Sorte sucht, muss direkt zum Erzeuger gehen, aufs Feld oder in den Hofladen.

Roswitha Schemm vom Erdbeerhof Zehelein-Schemm im mittelfränkischen Diespeck-Ehe hat sich auf Aromaerdbeeren spezialisiert.

VORSICHT BEIM PFLÜCKEN
Gerade die köstlichsten Erdbeersorten sind sehr empfindlich – das weiß natürlich auch Johann Lafer und greift sachte zu.

„Erdbeeren sollen den Gaumen mit intensivem Aroma erquicken.“

JOHANN LAFER



DER JUNGE VOM BAUERNHOF
Natürlich kann Johann Lafer Traktor fahren – schließlich wuchs er auf einem Bauernhof in der Steiermark auf.

GESTAPELTES GLÜCK
Die Erdbeerpflückerstarten morgens in aller Frühe, wenn es noch nicht so warm ist.

Die Pflanzen von ihrem Hof, den sie mit ihrem Mann Paul und Sohn Peter betreibt, sind in ganz Europa gefragt. 40 verschiedene Sorten hat Schemm auf den Feldern, auch Raritäten. Die Früchte verkauft sie im eigenen Hofladen. „Im Handel gibt es jeden Tag das Gleiche, bei uns können sich Kunden jeden Tag überraschen lassen“, erzählt sie.

Mieze Schindler – zickig, aber umwerfend

Eine Sorte, für die Feinschmecker von weit her anreisen: Mieze Schindler. „Sie ist unsere Praline, denn sie zergeht auf der Zunge und hat ein unvergleichliches Aroma.“ Vielleicht schmeckt die Mieze Schindler auch so gut, weil sie eine Liebeserklärung ist. Otto Schindler, erster Direktor der Höheren Staatslehranstalt für Gartenbau in Dresden-Pillnitz, kreuzte 1925 die Sorten Lucida Perfecta und Johannes Müller. Dem fulminanten Ergebnis gab er den Spitznamen seiner Frau: Mieze Schindler. Äußerlich erinnert sie an eine Himbeere, im Inneren sind sage und schreibe mehr als 360 Aromen nachweisbar. Der Grund, warum Mieze Schindler noch nicht den Siegeszug in unsere Erdbeerkörbchen angetreten hat: Sie verdirbt kurz nach dem Pflücken. Denn die kleinen gelben Nüsschen, die die Frucht eigentlich zusammenhalten, liegen bei ihr tiefer – wodurch sie schnell matschig wird.

IN IHRER GANZEN SCHÖNHEIT
Beim Kauf von Erdbeeren sollte man auf eine kräftige rote Farbe achten – sie reifen nach dem Pflücken nicht mehr nach.

GRÖSSENVERGLEICH
Die feine Mieze Schindler ist deutlich kleiner als die klassische Erdbeere aus dem Supermarkt.

SELBER PFLÜCKEN
Ernten macht Spaß – Naschen aber auch. Johann Lafer besuchte die Felder des Obsthofs Hemmes.

„Erdbeersorten sind ein Kulturgut."

MONIKA HÖFER, INSTITUT FÜR ZÜCHTUNGSFORSCHUNG AN OBST, DRESDEN-PILLNITZ

Am besten man isst sie frisch gepflückt aus dem Garten oder vom Beeren-Naschkasten auf dem Balkon. „Ein Rendezvous mit Mieze ist nicht einfach zu bekommen, aber es lohnt sich", sagt Schemm und fügt hinzu: „Sie ist eine kleine, feine, zickige alte Dame – aber sie ist umwerfend."

Wobei sich Schemm nie beschränken würde auf die eine Erdbeersorte, denn ihr liegt die Vielfalt am Herzen. „Jede Sorte hat ihr eigenes kleines Geheimnis", sagt sie. Der frühreifenden Lambada attestiert die Expertin eine „feine, ganz eigene Note", der mittelreifenden Korona ein „sehr intensives Aroma" und der spätreifenden Albion, die im vorigen Jahr neu dazugekommen ist, „das Potenzial, der neue Stern am Himmel zu sein". Allen, die einen Garten oder auch nur einen Balkon besitzen, rät sie, selbst Erdbeeren anzubauen. „Und nicht nur eine Sorte, immer möglichst viele verschiedene. Nur so können wir die Vielfalt bewahren."

Alte Sorten erhalten und neue züchten

Eine Frau, die sich beruflich der Bewahrung von Erdbeersorten verschrieben hat, ist Monika Höfer, Wissenschaftlerin des Instituts für Züchtungsforschung an Obst am Julius Kühn-Institut in Dresden-Pillnitz – dem Geburtsort der Mieze Schindler. Sie ist Kuratorin der sogenannten Obst-Genbank des Instituts. Was nach Labor klingt, sieht auf den ersten Blick eher wie eine Gärtnerei aus: In automatisch bewässerten Blumenkästen wachsen Erdbeerpflanzen – mindestens drei derselben Sorte pro Kasten –, darüber spendet ein Sonnenschutz Schatten. Höfer ist die Hüterin von rund 200 verschiedenen Sorten und knapp 300 Wildartenmustern wie der Walderdbeere. „Erdbeersorten sind ein Kulturgut, wenn der Staat nicht schützend eingreifen würde, gingen viele Sorten für immer verloren", betont Höfer die Bedeutung der Genbank.

Neben dem Erhalt der Sorten dient sie auch dazu, Pflanzen und Früchte zu charakterisieren, Ableger für die Vermehrung zu gewinnen und Basismaterial für die weitere Züchtung zu bevorraten. Fraroma und Juline sind neuere Errungenschaften in der Tradition der Mieze Schindler aus Dresden-Pillnitz. Höfer attestiert ihnen einen „sehr guten Geschmack, wobei beileibe nicht allen das Gleiche gefällt". Es gebe auch Menschen, denen sei die Mieze Schindler zu intensiv. Ein Hoch auf die Vielfalt! ♦

Ein Stück vom Glück!

Buch tipp!

Wann bin ich glücklich?
Was berührt mein Herz?
Wo liegt meine Heimat?
Und welche emotionale
Beziehung habe ich zu dem,
was mir schmeckt?

Diese Fragen stellte 2013 die Zeitschrift VITAL, Deutschlands Wohlfühlmagazin Nr. 1, ihren Leserinnen und Lesern. Gemeinsam mit dem Wurstwarenhersteller WILTMANN aus dem westfälischen Peckeloh initiierte die Zeitschrift ihren Schreibwettbewerb zum Thema Wurst, der nunmehr erfolgreich ins sechste Jahr geht.

Die jeweils drei besten Beiträge der ersten fünf erfolgreichen Jahre umfasst der Kurzgeschichtenband „VERTRAUTES TERRAIN". Pointiert, unterhaltsam und außerordentlich persönlich sind die Gewinnerbeiträge, oft zart melancholisch und voller Humor.

Jetzt neu im Handel!

Das Buch, herausgegeben von der Literaturwissenschaftlerin Dr. Inga Ingold und VITAL-Chefredakteurin Carolin Streck erscheint im HOFFMANN UND CAMPE VERLAG (236 Seiten, 11,95 Euro, ISBN 978-3-455-00587-5).

WILTMANN
MARKE FÜR GENIESSER

vital

Erdbeer-kunde

Erdbeere ist nicht gleich Erdbeere! Weltweit gibt es inzwischen mehr als 1000 Sorten. Dabei unterscheidet man nicht nur früh-, mittel- und spätreifende Sorten, sondern auch einmal- und mehrmalstragende. Mit rund 50 Prozent ist Elsanta die meistverkaufte Erdbeersorte in Deutschland, was auch daran liegt, dass sie weniger druckempfindlich als andere Sorten ist. Wer so richtig auf den Geschmack kommen will, kauft auch mal alte, weniger bekannte Sorten und lernt so die ungeheure Geschmacksvielfalt kennen. Oder er baut seine Lieblingserdbeere selbst an. Von Mitte Juli bis Ende August ist die ideale Zeit, um neue Erdbeerpflanzen fürs nächste Jahr in die Erde zu bringen.

PFLANZEN

Hoch hinaus und weit verzweigt

Wer Erdbeeren anbauen möchte – toll zum Naschen zwischendurch –, muss sich vorher Grundsätzliches überlegen, je nach Garten und Geschmack:

Gartenerdbeere

Diese Nutzpflanze ist die gängigste Art aus der Gattung der Erdbeeren. Aus der Urform der Gartenerdbeere wurden viele Sorten gezüchtet, oft mit dem Ziel, große, gut aussehende Früchte zu erhalten. Die beliebteste Gartenerdbeersorte in deutschen Hausgärten ist die Senga Sengana: aromatisch, zuckersüß und ertragreich.

Walderdbeere

Schon in der Steinzeit sammelten die Menschen Walderdbeeren. Ihre Heimat ist der Wald, klar, aber sie gedeihen auch im Garten und überzeugen mit hocharomatischen Früchten. Sie ist kleiner als die Gartenerdbeere, ihr Durchmesser beträgt rund einen Zentimeter. Die Pflanzen eignen sich auch als Bodendecker und für Blumenkästen.

Monatserdbeere

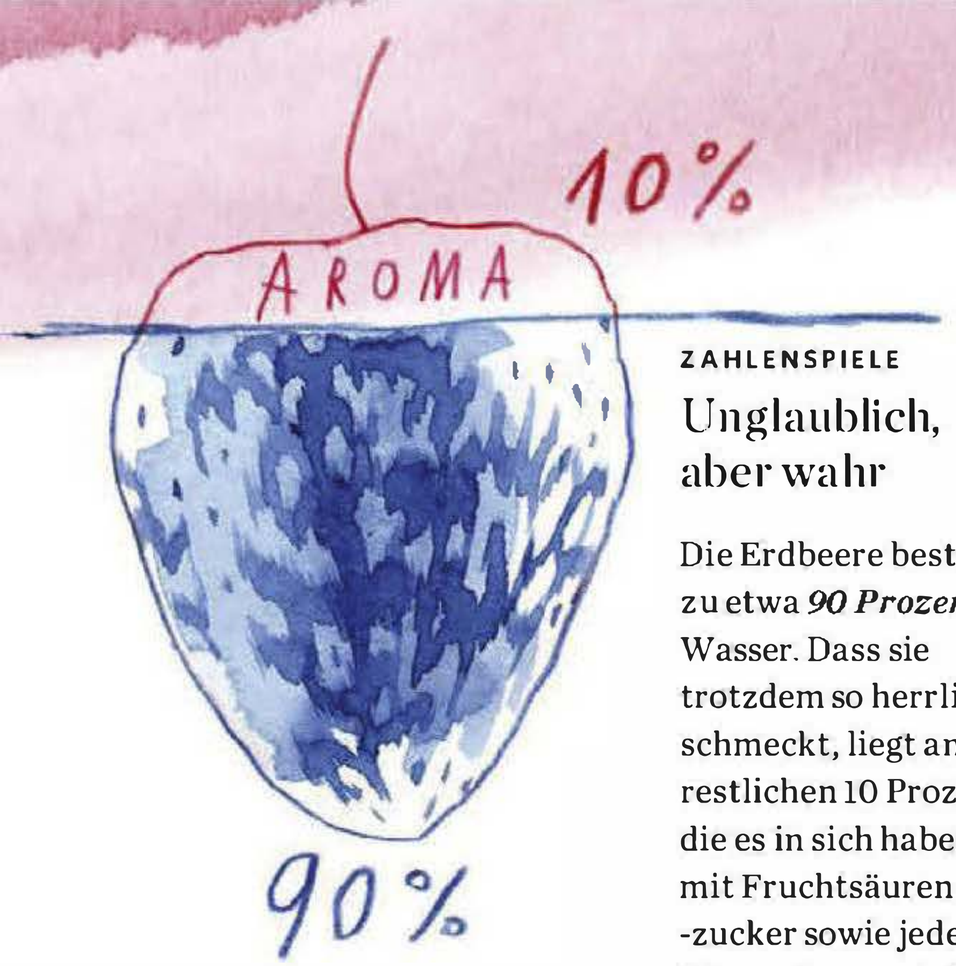
Eine Kulturform der Walderdbeere mit größeren Früchten. Die meisten Sorten der Monatserdbeere bilden keine Ausläufer und sind daher ideal als Beet- oder Wegeinfassung.

Hängeerdbeere

Kletter- und Hängeerdbeere unterscheiden sich nicht wesentlich, hier macht sich der Gärtner die Ausläufer der Pflanzen zunutze. Sie fühlen sich in Balkonkästen und Hängekörben wohl – gern mit größerem Wasserablauf.

Klettererdbeere

Über die „größte Sensation im Beerenobstbau" vor bald 70 Jahren berichtete sogar der „Spiegel". Schließlich musste sich der Gärtner jetzt nicht mehr bücken, sondern konnte die erste immertragende Klettererdbeere an Gittern und Hauswänden kultivieren. Typisch sind die vielen Ranken, die sich an Klettergerüsten aufbinden lassen.



ZAHLENSPIELE

Unglaublich, aber wahr

Die Erdbeere besteht zu etwa *90 Prozent* aus Wasser. Dass sie trotzdem so herrlich schmeckt, liegt an den restlichen 10 Prozent, die es in sich haben – mit Fruchtsäuren und -zucker sowie jeder Menge Aromastoffen.

GESUNDHEIT

Rote Zauberfrucht

Sie schmeckt nicht nur herrlich, sie ist auch noch gut für uns. In der Erdbeere stecken viele gesunde Inhaltsstoffe. Mit gut 60 Milligramm pro 100 Gramm Frucht enthält sie mehr Vitamin C als Orange oder Zitrone. Dazu kommen viele Mineralstoffe wie Kalzium, Kalium, Eisen und Zink. Ferula- und Ellagsäure sollen das Krebsrisiko senken. Obendrein ist die Erdbeere eine figurfreundliche Frucht: Sie liefert nur etwa 32 Kilokalorien pro 100 Gramm.

ANEKDOTE

Liebling des Sonnenkönigs

Er liebte Erdbeeren und ließ die königlichen Gärten von Schloss Versailles damit bepflanzen: Ludwig XIV., der Sonnenkönig. Allerdings kamen bei ihm noch Walderdbeeren auf den Tisch, die zwar sehr süß, aber doch recht klein sind. Von einer Reise brachte der Franzose Amédée François Frézier 1714 dann die Chile-Erdbeere mit, die sehr große Früchte trägt. Aus einer Kreuzung mit der Scharlach-Erdbeere aus Nordamerika entstand um 1750 die Fragaria ananassa, die großfruchtige Gartenerdbeere, die heute weltweit angebaut wird.

BOTANISCHES

Ist die Erdbeere eine Nuss? Zwar wird sie oft als Königin der Beeren hofiert, doch botanisch gehört sie zu den Sammelnussfrüchten – die kleinen gelblichen Kerne, die sie außen trägt, sind ihre Nüsschen.

Mitbringsel einer Reise
Die Fragaria chiloensis, die Chile-Erdbeere, von Amédée François Frézier nach Frankreich eingeführt. Aus einer Kreuzung mit ihr entstand unsere Gartenerdbeere.

TIPP

Süßes Sensibelchen

Bei aller Leidenschaft für die Erdbeere muss man doch feststellen, dass sie von sensibler Natur ist. Ist sie erst mal gepflückt, reift sie nicht nach. Daher immer nur vollreife, ganz und gar rote Früchte kaufen. Diese am besten noch am selben Tag verspeisen. Muss man sie kurze Zeit lagern, die Erdbeeren nebeneinander auf ein mit Küchenpapier ausgelegtes Tablett legen. Vor dem Essen die Erdbeeren in lauwarmes Wasser tauchen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Wichtig: Blätter und Stiele immer erst nach dem Waschen entfernen, weil sich die Erdbeere sonst mit Wasser vollsaugt, das ihr Aroma verwässert. Und dann: endlich rein in den Mund!

FOTO: Alamy; ILLUSTRATION: Ralf Nietmann

Na, ihr Süßen!

Euch wollen wir jetzt vernaschen. Wir wissen nur noch nicht, wie: raffiniert mit Basilikum, als kaltes Süppchen oder als Pizza. Sieben aufregende Rezepte mit unserer Lieblingsbeere.

Illustration:
RALF NIETMANN

Fotos:
OLIVER BRACHAT

Lafers Erdbeertorte mit Pistazien-Basilikum-Crème

FÜR 8 PORTIONEN (SPRINGFORM, Ø 20 CM)

Für den Biskuit:
75 g Mehl,
1 TL Backpulver,
3 Bio-Eier,
50 g Zucker

Für die Crème:
4 Blatt Gelatine,
250 ml Milch,
3 EL Mandellikör,
75 g Zucker,
2 Bio-Eigelbe,
20 g Speisestärke,
100 g Pistazienkerne,
3 Basilikumzweige (Blätter),
200 ml Sahne

Außerdem:
700 g mittelgroße Erdbeeren,
1 Blatt rote Gelatine,
50 g Gelierzucker (3:1),
einige schöne Erdbeeren und Basilikumblätter zum Dekorieren

ZUBEREITUNGSZEIT
45 Minuten
+ ca. 30 Minuten Backzeit
+ 2 Stunden Kühlzeit

SCHWIERIGKEIT
●●○

1 Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Mehl und Backpulver mischen. Eier und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, Mehlmischung behutsam unterheben. Teig in die Springform füllen, gleichmäßig verteilen und im heißen Ofen (mittlere Schiene) in etwa 20 Minuten goldbraun backen. Dann in der Form abkühlen lassen.

2 Von den Erdbeeren etwa 500 g waschen und putzen. Etwa die Hälfte davon halbieren und dicht nebeneinander mit der Spitze nach oben und der Schnittfläche nach außen rundum an den Rand der Backform auf den Biskuit setzen. Restliche Beeren in der Mitte verteilen.

3 Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Inzwischen Milch, Mandellikör, Zucker, Eigelbe und Stärke in einem Topf glatt verrühren, dann auf dem Herd so lange unter ständigem Umrühren aufkochen, bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist. Vom Herd nehmen, Gelatine ausdrücken und im warmen Pudding auflösen. Mischung in einen hohen Becher geben und abkühlen lassen. Die Pistazienkerne und gezupften Basilikumblätter zugeben und mit einem Pürierstab möglichst fein mixen.

4 Sahne steif schlagen. Ein Drittel davon mit dem Pudding glatt rühren. Restliche Sahne behutsam unterheben. Crème gleichmäßig über die Erdbeeren in der Springform verteilen und glatt streichen. Torte für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank geben und fest werden lassen.

5 Inzwischen rote Gelatine für 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die restlichen 200 g Erdbeeren mit dem Gelierzucker fein pürieren und unter regelmäßigem Umrühren 4 Minuten kochen. Gelatine ausdrücken und im warmen Erdbeergelee auflösen. Abkühlen lassen, danach gleichmäßig auf der fest gewordenen Pistaziencrème verteilen und für eine weitere Stunde in den Kühlschrank geben und fest werden lassen.

6 Springformrand entfernen, Torte nach Belieben mit Erdbeeren und Basilikumblättern dekorieren.

Pistazien-Erdbeer-Tiramisu im Glas

1 Für den Biskuit Ofen auf 180 °C vorheizen. Pistazien mit Mehl in einem Mixer fein mahlen. Eier trennen. Eigelb mit Puderzucker schaumig schlagen. Eiweiß mit Zucker zu steifem Schnee schlagen. Eischnee abwechselnd mit der Mehlmischung unter die Eigelbmasse heben. Teig etwa 1 cm dick auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im Ofen etwa 12–14 Minuten backen. Anschließend herausnehmen, abkühlen lassen und 24 Kreise in Größe der Gläser ausstechen.

2 Für die Crème Erdbeeren waschen, putzen und mit einer Gabel fein zerdrücken. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Eier trennen. Eigelb, 25 g Zucker und Vanillemark in einer Schüssel verrühren. Schüssel über ein heißes Wasserbad stellen und in ca. 5 Minuten zu dick-cremiger Konsistenz aufschlagen. Schüssel vom Wasserbad nehmen, Gelatine ausdrücken und im warmen Eigelbschaum auflösen. Mascarpone und Erdbeerpüree unterrühren. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, restlichen Zucker (50 g) dabei einrieseln lassen. Eischnee unter die Mascarpone-Erdbeer-Crème heben.

3 Espresso und Pistazienlikör mischen. Erdbeercrème abwechselnd mit den Pistazienbiskuits in kleine Portionsgläser verteilen. Dabei die Biskuits immer großzügig mit dem Espressomix beträufeln. Tiramisu im Kühlschrank etwa 1 Stunde kühlen. Vor dem Servieren mit gemahlenen Pistazien bestreuen.

FÜR 12 PORTIONEN

Für den Biskuit:
50 g Pistazien,
80 g Mehl,
3 Bio-Eier,
2 EL Puderzucker,
30 g Zucker

Für die Crème:
300 g Erdbeeren,
2 Blatt Gelatine,
2 Bio-Eier,
75 g Zucker,
1 Vanilleschote (Mark),
250 g Mascarpone,
1 Prise Salz

Außerdem:
75 ml kalter Espresso,
75 ml Pistazienlikör,
2 EL fein gemahlene
Pistazien zum Bestreuen

ZUBEREITUNGSZEIT
1 Stunde + 1 Stunde Kühlzeit

SCHWIERIGKEIT
●○○

Knusprig gebackene Teigblätter mit Balsamico-Erdbeeren und Burrata

FÜR 4 PORTIONEN

100 ml Balsamico,
100 ml Rotwein,
50 g Zucker,
400 g Erdbeeren,
300 g Burrata,
20 runde Wan-Tan-Teigblätter,
1250 ml Sonnenblumenöl zum Ausbacken,
Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNGSZEIT

35 Minuten

SCHWIERIGKEIT

●○○

1 Balsamico mit Rotwein und Zucker verrühren und auf ein Drittel einkochen, Sirup abkühlen lassen. Inzwischen Erdbeeren waschen, putzen, würfeln und mit dem Sirup mischen. Burrata in grobe Stücke zupfen.

2 Wan-Tan-Blätter in heißem Öl goldbraun und knusprig ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3 Je 5 Wan-Tan-Blätter abwechselnd mit Burrata und den marinierten Erdbeeren zu Türmchen schichten. Balsamicosirup um die Türmchen träufeln und mit Puderzucker bestäubt servieren.

FÜR 4–6 PORTIONEN

3 Blatt Gelatine,
2 Bio-Limetten (Saft und fein abgeriebene Schale),
75 g Puderzucker,
8 Zweige Basilikum,
250 g Sahnequark,
3 Bio-Eiweiße,
1 Prise Salz,
500 g Erdbeeren,
100 g Zucker,
250 ml Sekt,
fein geschnittenes Basilikum zum Bestreuen,
Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNGSZEIT

1 Stunde + 45 Minuten Zeit zum Ziehen

SCHWIERIGKEIT

●●○

Erdbeersüppchen mit Basilikum-Quark-Mousse

1 Gelatine etwa 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Limettensaft und -abrieb mit der Hälfte des Puderzuckers unter Rühren erhitzen, Gelatine ausdrücken und in der Limettensaft-Zucker-Mischung auflösen. Abkühlen lassen.

2 Basilikum abbrausen und trocken schütteln. Blätter abzupfen und mit Quark und Limetten-Gelatine-Mischung in einen Mixer geben, fein pürieren und in eine Schüssel umfüllen.

3 Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Dabei nach und nach den restlichen Puderzucker zufügen. Eischnee behutsam unter die Quarkmasse heben, diese Mousse in eine Schüssel umfüllen und für 2–3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

4 Inzwischen Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Zwei Drittel der Erdbeeren mit Zucker und Sekt in einen Mixer geben und fein pürieren.

5 Restliche Erdbeerstückchen in tiefe Teller verteilen, Suppe darüberschöpfen. Mit einem in heißes Wasser getauchten Löffel Nocken aus der fest gewordenen Mousse abstechen und daraufsetzen. Mit fein geschnittenen Basilikumblättern bestreuen und mit etwas Puderzucker bestäubt servieren.

Süße Erdbeerpizza mit Mozzarella

1 Hefe in 250 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl, Mandeln, Zucker und 1 Prise Salz zufügen, alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. In 4 gleich große Stücke teilen, jedes zu 1 Kugel formen und zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde aufgehen lassen.

2 Inzwischen die Hälfte der Erdbeeren waschen, putzen, grob würfeln und mit Puderzucker in einen Topf geben. 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, dann pürieren und die Sauce durch ein feines Sieb streichen. Abkühlen lassen. Mozzarellakugeln halbieren.

3 Ofen auf 250 °C vorheizen. Die Teigkugeln auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu runden, flachen Fladen ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Gleichmäßig mit der Erdbeersauce bestreichen. Die halben Mozzarellakugeln darauflegen, mit dem braunen Zucker bestreuen, Pizzen in den Ofen schieben und etwa 8–10 Minuten backen.

4 Währenddessen die restlichen Erdbeeren waschen, putzen und in dicke Scheiben schneiden. Basilikum abbrausen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Gebackene Pizzen mit Erdbeerscheiben belegen, Basilikumstreifen gleichmäßig darüberstreuen.

FÜR 4 KLEINE PIZZEN

20 g Hefe,
350 g Weizenmehl,
100 g gemahlene Mandeln,
1 EL Zucker,
1 Prise Salz,
500 g Erdbeeren,
2 EL Puderzucker,
16 kleine Mozzarellakugeln,
4 EL Demerara-Zucker,
3–4 Basilikumzweige

ZUBEREITUNGSZEIT

1 Stunde 10 Minuten

SCHWIERIGKEIT

●○○

Erdbeer-Kokos-Pannacotta mit grünem Limettenzucker

1 Erdbeeren waschen, putzen und in Stücke schneiden. Dann zusammen mit Kokosmilch, Kokoslikör und Puderzucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten leise köcheln lassen.

2 Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Anschließend ausdrücken, im heißen Kokos-Erdbeer-Mix auflösen und mit einem Mixer fein pürieren. Die entstandene Crème in Portionsförmchen füllen und für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3 Inzwischen die Limettenschale fein abreiben. Basilikumblätter abzupfen. Beides mit dem Zucker in einen Mörser geben und fein zerstoßen.

4 Fest gewordene Pannacotta in den Förmchen kurz bis zum Rand in heißes Wasser stellen, dann die Pannacotta auf Teller stürzen und mit Limettenzucker bestreut servieren.

FÜR 4 PORTIONEN

200 g Erdbeeren,
250 ml ungesüßte Kokosmilch,
3 EL Kokoslikör,
75 g Puderzucker,
3 Blatt Gelatine,
1 Bio-Limette,
2 Basilikumzweige,
75 g weißer Kandiszucker

ZUBEREITUNGSZEIT

35 Minuten
+ mind. 3 Stunden Kühlzeit

SCHWIERIGKEIT

●○○

FÜR 12 PORTIONEN
(TARTEFORM, Ø 24 CM)

75 g Puderzucker,
100 g Butter,
200 g Mehl,
1 Bio-Eigelb,
Salz,
250 g Linsen zum Blindbacken,
4 Blatt Gelatine,
Saft von ½ Zitrone,
75 g Zucker,
200 ml Buttermilch,
1 Bio-Eiweiß,
150 g steif geschlagene Sahne,
500 g mittelgroße Erdbeeren,
125 g Erdbeergelee

ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten
+ 2 Stunden Kühlzeit
+ 25 Minuten Backzeit

SCHWIERIGKEIT

Erdbeer-Buttermilch-Tarte

1 Puderzucker, Butter, Mehl und Eigelb mit 1 Prise Salz rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten, in Folie wickeln und für 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

2 Ofen auf 180 °C vorheizen. Tarteform ausbuttern. Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, Form damit auslegen. Überstehenden Teig mit einem Messer wegschneiden. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Backpapier belegen. Linsen daraufstreuen und den Boden im Ofen etwa 25 Minuten vorbacken. Anschließend herausnehmen und auskühlen lassen. Papier und Linsen entfernen.

3 Inzwischen Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Zitronensaft mit der Hälfte des Zuckers aufkochen, ausgedrückte Gelatine darin auflösen, dann mit der Buttermilch verrühren. Eiweiß zusammen mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Dabei langsam den restlichen Zucker einrieseln lassen. Steif geschlagene Sahne unter die Buttermilch heben, dann den Eischnee behutsam unterheben.

4 Buttermilchmousse auf dem Tarteboden verteilen und glatt streichen. Erdbeeren waschen, putzen und trocken tupfen. Erdbeeren mit der Spitze nach oben dicht an dicht in die Mousse drücken, Tarte für 45 Minuten in den Kühlschrank stellen.

5 Erdbeergelee aufkochen und gleichmäßig über die Erdbeeren auf die Tarte träufeln.

Johann Lafer sucht Küchenstars

Jetzt schon bewerben für den NEXT CHEF AWARD 2020 by INTERNORGA und JOHANN LAFER: Bei diesem Kochwettbewerb treten am 16. März 2020 die besten Nachwuchsköche des Landes in Hamburg gegeneinander an. Der Sieger erhält den begehrten Titel NEXT CHEF 2020 und darf beim renommierten Verlag Gräfe und Unzer ein eigenes Kochbuch veröffentlichen.

Aufgezeichnet von:
ANJA SIBYLLA WEDDIG

Fotos:
VOLKER RENNER

ALLES IM KASTEN
Vor den Augen der Zuschauer kochen die Jungköche jeweils in einer eigenen Box. Und die Uhr läuft: Eine Stunde hat jeder, um die Jury von seiner Kreativität zu überzeugen.

SASCHA SCHWARZER (25)
SOUS CHEF, RELAIS & CHÂTEAUX LANDROMANTIK HOTEL, OSWALD

STOLZ HOCH DREI
Johann Lafer und der Sieger 2018 Marianus von Hörsten (rechts) freuen sich mit dem Gewinner 2019 Kevin Gedike.

GLEICH GEHT'S LOS
Das Lampenfieber ist anfangs groß, aber „Tagesschau"-Sprecher Jan Hofer führt auch 2020 wieder gelassen durch die Show.

Deutschland sucht den Küchenstar: Beim NEXT CHEF AWARD treten die besten Nachwuchsköche des Landes in einem spannenden Wettkampf gegeneinander an. Wer dabei sein will, sollte sich bis zum 31. Dezember 2019 bewerben. Mitmachen können Herdhelden und -heldinnen bis zu einem Alter von 26 Jahren mit abgeschlossener Kochausbildung. 18 von ihnen dürfen sich auf der INTERNORGA in den Vorausscheidungen messen: vier Zutaten, 60 Minuten, ein Hauptgericht – so die Vorgaben für die Live-Challenges vor Publikum, bei denen insgesamt sechs Tagessieger ermittelt werden. Am 16. März 2020 folgt das große Finale. Dann lautet die knifflige Aufgabe, ein von Johann Lafer kreiertes Gericht nachzukochen – ohne Rezept! Hier sind Fachwissen und ein ausgezeichneter Geschmackssinn gefragt.

Die Teilnahme lohnt sich

Der neue Koch-Superstar darf nicht nur den begehrten Titel NEXT CHEF 2020 tragen, sondern auch sein eigenes Kochbuch bei Gräfe und Unzer veröffentlichen. Also, Kochlöffel kurz weglegen, ran an den PC und schnell bewerben! Einfach das Bewerbungsformular unter www.internorga.com/programm/wettbewerbe ausfüllen, einsenden und Daumen drücken!

Aus allen eingegangenen Bewerbungen werden bis zum 31. Dezember 18 Kandidaten ausgewählt. In den Live-Challenges, die vom 13. bis 16. März 2020 in Hamburg stattfinden, treten dann jeweils sechs Teilnehmer an drei Tagen gegeneinander an.

„Mein Sieg 2018 hat mich motiviert, ein Restaurant zu eröffnen."

NEXT-CHEF-2018-SIEGER MARIANUS VON HÖRSTEN

NEXT CHEF 2019
2019 erkochte sich Kevin Gedike, der Souschef von *Hoppe's Restaurant* in Hamburg, den Titel NEXT CHEF 2019. Und 2020 wird er ein eigenes Kochbuch im Verlag Gräfe und Unzer veröffentlichen. Dazu gab es 2019 zum ersten Platz noch den Beefer One Pro, einen grandiosen Pizzaofen, Steak- und Burgergrill.

⟶ *internorga.com*

Und am Montag, dem 16. März 2020, müssen sich die Finalisten einer besonderen Herausforderung stellen, indem sie unter den Augen einer Jury aus Branchengrößen wie *Haerlin*-Chef Christoph Rüffer und Marco Müller vom Berliner *Rutz* ein von Johann Lafer konzipiertes Hauptgericht ohne Rezept- und Zutatenangaben nachkochen müssen.

2019 holte sich Kevin Gedike, Souschef in *Hoppe's Restaurant* in Hamburg, den Sieg. Aufgabe im Finale war, das von Johann Lafervorgegebene Rezept Seezungenroulade mit Bries-Tortelloni und Paprikagemüse nachzukochen. „Die Konkurrenz war sehr stark. Ich habe in der Stunde, die mir für die Zubereitung blieb, einfach mein Bestes gegeben und bin überglücklich, dass ich die hochkarätig besetzte Jury mit meiner Kreation überzeugen konnte. Der Titel zeigt mir, dass ich auf dem richtigen Weg bin", sagt Kevin Gedike. Er setzte sich im Finale unter anderem gegen Fabian Krumnow, Commis de Cuisine im *Restaurant Ackermann* in Münster, und Constantin Meth, Chef de Partie im Hotel *Weisser Bär* in Mülheim an der Mosel, durch.

Finalist Fabian Krumnow schätzt an dem Wettbewerb, „dass ich hier viele tolle Kollegen kennengelernt habe, mit denen ich mich weiter austauschen werde. Gleichzeitig war es etwas ganz Besonderes, sich in einer solch hoch ambitionierten Konkurrenz mit anderen Köchen messen zu können". ♦

HABT IHR AUCH ALLES?
In der Vorratskammer rüsten sich die Kandidaten für ihre Challenge aus.

Bewerbungstipps *von Constantin Meth*

„Viel Herzblut"

Das LAFER Journal hat den Chef de Partie vom Hotel *Weisser Bär* in Mülheim zu seiner Bewerbung 2019 befragt.

Was macht aus Ihrer Sicht eine gute Bewerbung aus?
Jeder Bewerber sollte sich überlegen, was ihn persönlich zu einem guten Gastronomen macht, dies beschreiben und noch mal eine Nacht über den Text schlafen und dann eventuell nachbessern.

Was hat Ihre Bewerbung besonders gemacht?
Meine Bewerbung war sehr ehrlich und direkt geschrieben. Sie hat mein Herzblut zur Gastronomie gezeigt. Ich habe Situationen beschrieben, die jeder Gastronom kennt, etwa wenn die Gäste zu anderen Zeiten als angekündigt und damit alle gleichzeitig kommen und das Küchen- und das Serviceteam Hand in Hand arbeiten müssen, um alle Gäste glücklich zu machen.

Hatten Sie vorher schon mal an einem Kochwettbewerb teilgenommen?
Nein, es war mein erster Wettbewerb, es war alles recht spontan.

KENTAUR
friend.de

Held am Herd

Marianus von Hörsten, NEXT- CHEF-AWARD-Sieger 2018 und bester Jungkoch der Welt 2017, veröffentlicht sein erstes Kochbuch: saisonal und regional vom Feinsten.

Bauernmärkte sind großartig! Dort gibt es regional und saisonal produzierte Lebensmittel, die richtig gut schmecken, weil sie mit Sorgfalt produziert sind. In seinem Buch „Meine Hofküche" liefert Profikoch Marianus von Hörsten seine besten Rezepte mit diesen Produkten. Aufgewachsen auf einem Demeter-Hof, hat er eine enge Beziehung zur naturnahen Produktion von Lebensmitteln und weiß, wie man sie gekonnt in Szene setzt. Bei einem Gang über den heimatlichen Hof erklärt er die verschiedenen Bereiche von der Weide bis zum Obstgarten und erzählt spannend von seinen Erlebnissen in diesem Idyll. Der preisgekrönte Jungkoch verarbeitet die frischen Zutaten der Saison zu herrlichen Gerichten – mal ganz einfach und pur, mal raffiniert veredelt. Die prächtigen Bilder vom Hof und von der umgebenden Landschaft sowie die unvergleichlichen Food-Fotografien treiben den Leser geradezu in die Küche – man möchte sofort loskochen. Und wer den Profikoch persönlich erleben möchte, kann sich von ihm und seinem Team im kürzlich eröffneten Restaurant *Klinker* in Hamburg verwöhnen lassen.

NACHHALTIG UND FREUNDSCHAFTLICH *Im Restaurant „Klinker" in der Schlankreye im Hamburger Stadtteil Hoheluft kann man wie bei Freunden speisen. Bei Marianus von Hörsten und Kompagnon Aaron Hasenpusch kommen nur nachhaltige Lebensmittel auf den Tisch.*

„Mein Leben hat sich um 180 Grad gedreht."

NEXT-CHEF-2018-SIEGER MARIANUS VON HÖRSTEN

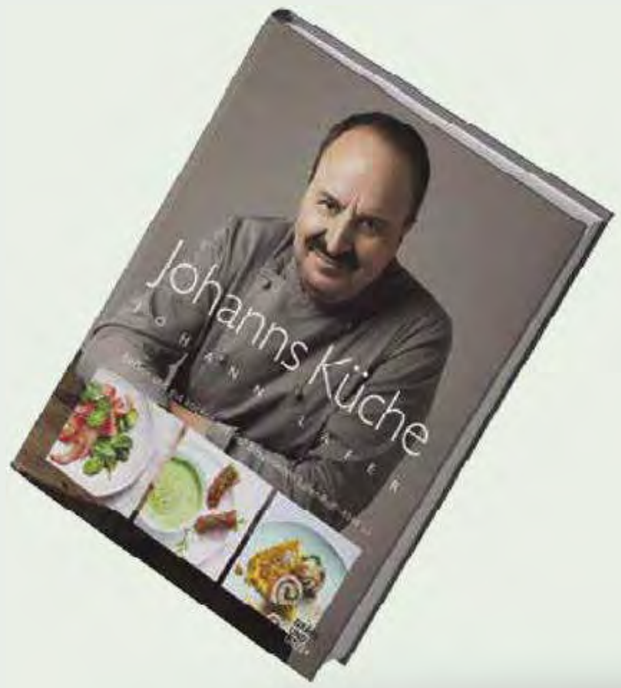
Marianus von Hörsten:
Meine Hofküche
192 Seiten, GU, 24,99 Euro, ab 2. Oktober erhältlich

Flanksteak mit
Tomatensalsa
und Avocado

Johanns neues kulinarisches Manifest

Exklusive Preview
Das neue Buch ist ab 1. Juli 2019 im Buchhandel

Zu Hause kochen mit dem typischen Lafer-Dreh: Eine kleine Raffinesse verleiht einfachen Gerichten den Ritterschlag.



Die große Kunst der einfachen Küche: Johann Lafer besinnt sich nach über vier Jahrzehnten in der Spitzengastronomie auf seine kulinarischen Wurzeln und widmet sich nun einer Herzensangelegenheit: einer traditionellen, nachhaltigen und dennoch modernen Küche!

Im Fokus stehen dabei unkomplizierte und zugleich raffinierte Gerichte mit hochwertigen regionalen und saisonalen Produkten. Die Lebensmittel sind es vor allem, in deren Dienst Lafer sein Können stellt. Und natürlich der Mensch. Denn Speisen zwanglos gemeinsam zu genießen, das ist doch der eigentliche Sinn des Kochens. Und diese neue Freiheit sollen Sie jetzt selbst erleben.

Fans können nun auch zu Hause am eigenen Herd seine kulinarische Neuorientierung kennenlernen und ausprobieren. Im aktuellen Kochbuch „Johanns Küche" verbindet der bekannte TV-Koch seinen hohen Qualitätsstandard und eine alltagstaugliche Küche mit dem gewissen Lafer-Dreh. Durch seinen reichen Erfahrungsschatz kennt der Promikoch alle Kniffe und Tricks, um ganz unkompliziert kulinarische Erlebnisse zu kreieren und auch aus vordergründig simplen Gerichten etwas Besonderes zu machen. Da verleihen Himbeeren einem Brotsalat den fruchtig-sauren Kick, oder schwarzer Tee gibt einem Pilzrisotto apartes Aroma.

Die über 60 neuen Rezepte im Buch zeugen damit gleichzeitig von Einfachheit wie Finesse – und sind im Handumdrehen auf den Tisch gebracht. Johann Lafer beweist: Einfach und raffiniert, das ist auf jeden Fall kein Widerspruch.

MITMACHEN UND GEWINNEN!

Wir verlosen dreimal das brandaktuelle Kochbuch „Johanns Küche – Einfach und gut kochen mit der besonderen Lafer-Raffinesse". Auf 192 satten Seiten finden Fans 60 Rezepte mit Food-Fotos, die sofort Lust aufs Nachkochen machen. Und da die Rezepte zwar raffiniert, aber ganz einfach sind, ist der Erfolg garantiert (GU, 19,99 Euro*).*

Schreiben Sie bis 27. September 2019 eine E-Mail mit dem Betreff „Johanns Küche" an ***gewinne@lafer-journal.de***
Viel Glück!
Mitarbeiter der GANSKE VERLAGSGRUPPE und ihre Angehörigen sind nicht teilnahmeberechtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

FOTOS: Peter Honnemann, PR

Spargel-Brotsalat mit Himbeeren und Minze

½ altbackenes Ciabatta
1 Knoblauchzehe
4 Stängel Petersilie
3 Zweige Thymian
5 EL Olivenöl
500 g weißer Spargel
1 EL Honig
3 EL Himbeeressig
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 rote Zwiebel
250 g Himbeeren
150 g Mini-Mozzarella
1 Bund Minze

Zutaten für 4 Personen
Zubereitungszeit: etwa 25 Minuten

1 Das Ciabatta in mundgerechte Stücke zupfen. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Petersilie und Thymian waschen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Die Kräuter hacken. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Brot darin in 2–3 Minuten goldbraun anrösten. Den Knoblauch und die Kräuter zugeben und weitere 1–2 Minuten unter Wenden rösten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

2 Den Spargel schälen und die Enden etwa 2 cm kürzen. Spargel in schräge, 3 cm lange Stücke schneiden. Das übrige Olivenöl in der Pfanne erhitzen und den Spargel darin etwa 5 Minuten anbraten. Honig und Essig zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 2 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Vom Herd nehmen.

3 Die Zwiebel schälen und in dünne Spalten schneiden. Die Himbeeren verlesen, abbrausen und abtropfen lassen. Den Mozzarella abtropfen lassen. Geröstetes Brot, Zwiebel, Himbeeren und Mozzarella zum Spargel geben und behutsam unterheben. Die Minze waschen, trocken schütteln und die Blärrer von den Stielen zupfen. Den Salat mit der Minze bestreut servieren.

Aufgelafert!

„Eigentlich als Reste-Essen aus Italien bekannt, bekommt diese Variante mit Himbeeren und Minze einen frischen und ausgesprochen modernen Touch. Beide vertragen sich gut mit Spargel, der dem Gericht den gewissen Glamour verleiht.“

SCHNELL ZUBEREITET

REZEPTFOTOS: Jörg Lehmann

› V E G E T A R I S C H

Risotto mit schwarzem Tee und Pilzen

5 geh. TL loser schwarzer Tee
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
50 g Parmesan
80 g Butter
350 g Risottoreis
(z. B. Carnaroli, Arborio ...)
50 ml trockener Weißwein
100 g gemischte Pilze (Pfifferlinge, Steinpilze, Champignons)
3 Zweige Thymian
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zutaten für 4 Personen
Zubereitungszeit: etwa 30 Minuten

1 Den schwarzen Tee mit 1,5 l kochendem Wasser aufgießen und 3 Minuten ziehen lassen. Anschließend abseihen und abgedeckt warm halten. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Parmesan fein reiben.

2 Die Hälfte der Butter in einem Topf aufschäumen. Die Schalotten und den Knoblauch darin glasig anschwitzen. Den Risottoreis zugeben und bei mittlerer Hitze 1 Minute anschwitzen. Den Weißwein angießen und einkochen lassen. Eine Schöpfkelle voll heißem Tee über den Reis gießen. Den Reis mit einem Holzlöffel aufrühren, sodass er sich vom Boden löst. Der Reis sollte von einem Hauch Flüssigkeit bedeckt sein, aber nicht in der Brühe schwimmen. Den Reis leise köcheln lassen, sodass er den Tee langsam aufsaugen kann. Erneut eine Kelle Flüssigkeit angießen und einköcheln lassen. Je nach Sorte braucht ein Risotto 15–18 Minuten, bis er al dente gegart ist.

3 Die Pilze putzen und in Stücke schneiden. Den Thymian abbrausen und trocken schütteln. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Pilze mit dem Thymian goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Risotto vom Herd nehmen, die übrige Butter und den Parmesan einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Anrichten den Risotto auf tiefe Teller verteilen, die Pilze daraufgeben und mit Pfeffer bestreut servieren.

Aufgelafert!

„So einfach der Dreh bei diesem Rezept, so überzeugend das geschmackliche Ergebnis. Der Schwarztee kann lose oder im Teebeutel zum Einsatz kommen. Mit kochendem Wasser aufgegossen, ist er eine tolle und wirklich schnelle Alternative zur Brühe."

Rucola-Flamm-kuchen mit Ziegenfrischkäse

Zutaten für **4 Personen**
Zubereitungszeit: etwa **45 Minuten**
(+ 30 Minuten zum Ruhen)

1 Für den Boden das Mehl mit ½ TL Salz, Öl und 180 ml Wasser zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt für 30 Minuten kalt stellen.

2 Für den Belag den Rucola waschen, trocken schleudern und verlesen. Die Hälfte davon zum Bestreuen beiseitelegen. Den übrigen Rucola zusammen mit der Crème fraîche in einem hohen Rührbecher mit dem Pürierstab pürieren, bis er intensiv grün ist. Den Gouda grob reiben und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

3 Den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig halbieren und jedes Teigstück auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche auf Größe der Backbleche ausrollen. Auf das Backpapier legen und mit der Crème bestreichen. Im vorgeheizten Backofen nacheinander auf dem untersten Einschub etwa 10–12 Minuten backen.

4 Inzwischen die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Flammkuchen aus dem Backofen holen und den Ziegenfrischkäse in kleinen Stücken darüber verteilen. Sonnenblumenkerne, Cranberrys und den übrigen Rucola darüberstreuen. Flammkuchen in Stücke schneiden und servieren.

Für den Boden:

250 g Weizenmehl (Type 550) + Mehl zum Arbeiten
Salz
2 EL neutrales Pflanzenöl

Für den Belag:

150 g Rucola
250 g Crème fraîche
150 g Gouda
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss
3 EL Sonnenblumenkerne
150 g Ziegenfrischkäse
4 EL getrocknete Cranberrys

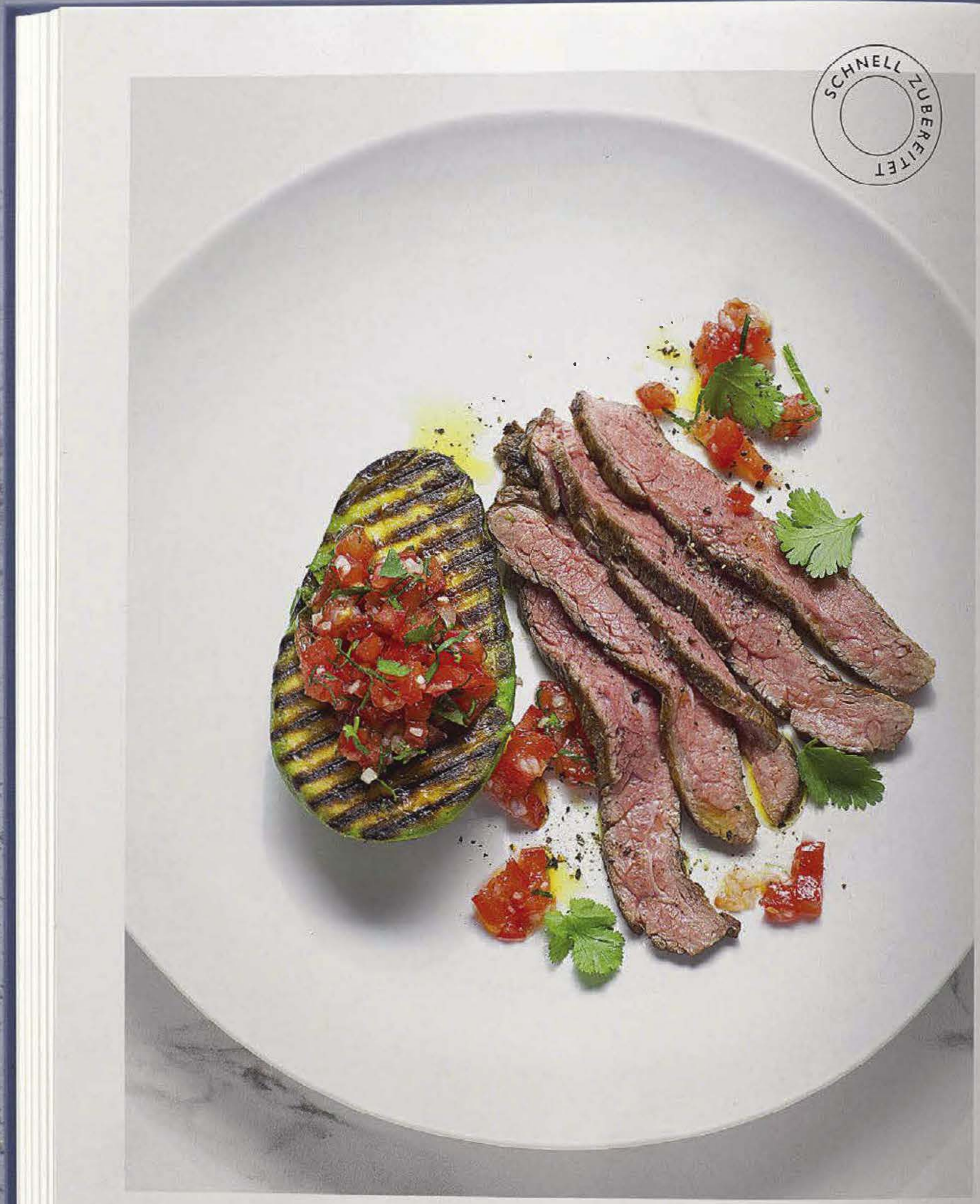
Außerdem:

Frischhaltefolie, Pürierstab

Aufgelafert!

„Das intensive Ziegenkäsearoma ist der perfekte Begleiter zum würzigen Rucola. Eine bodenständige Aromen-Kombination. Für die Süße sorgen die gesunden Cranberrys." “

LAFER-KLASSIKER



› F L E I S C H

Flanksteak mit Tomatensalsa und Avocado

Zutaten für 4 Personen
Zubereitungszeit: etwa 45 Minuten

1 Den Backofen auf 70 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Knoblauch mit Schale halbieren. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer gut vorgeheizten Pfanne im heißen Öl von jeder Seite in maximal 1 Minute scharf anbraten. Samt Knoblauch und Rosmarin auf dem Rost über einem Blech im vorgeheizten Backofen etwa 25–30 Minuten garen. Mit dem Fleischthermometer die Kerntemperatur prüfen, 56–58 °C sind optimal.

2 Inzwischen für die Salsa die Tomaten waschen, den Blütenansatz herausschneiden und die Tomaten würfeln. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Den Koriander waschen, trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und hacken. Die Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und hacken. Alle vorbereiteten Zutaten mit dem Limettensaft, dem Olivenöl und dem Honig in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.

3 Die Avocados halbieren, den Stein entfernen und die Schnittflächen in einer Grillpfanne kurz anrösten. Die Salsa auf die Avocados geben. Das Flanksteak gegen die Fleischfaser in dünne Tranchen schneiden und mit den gefüllten Avocados servieren.

Für das Flanksteak:

2 Knoblauchzehen
2 Zweige Rosmarin
800 g Flanksteak
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL Olivenöl

Für die Salsa:

4 Flaschentomaten
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Bund Koriandergrün
1 Chilischote
Saft von 1 Limette
3 EL Olivenöl
2 TL Honig
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zum Fertigstellen:

2 Avocados (Sorte Hass)

Außerdem:

Fleischthermometer

Aufgelafert!

„Eine Tomatensalsa lebt von der ausgewogenen Mischung aus Süße und Säure. Legen Sie Wert auf aromatische Tomaten. Kosten Sie sie vorher, denn der Geschmack wandert direkt in das Gericht."

Süßscharfe Feigen mit Käse-Shortbread

Für die Feigen:

1 Schalotte
250 ml Rotwein
50 g Zucker
2 TL eingelegter grüner Pfeffer
8 frische Feigen

Für das Shortbread:

200 g Weizenmehl (Type 550) + Mehl zum Arbeiten
120 g Butter
½ TL Salz
75 g Cheddar

Außerdem:

Frischhaltefolie

Zutaten für 4 Personen
Zubereitungszeit: etwa 30 Minuten
(+ 30 Minuten zum Kühlen und 10–12 Minuten zum Backen)

1 Für die Feigen die Schalotte schälen und in Ringe schneiden. Den Rotwein mit Schalotte, Zucker und grünem Pfeffer aufkochen. Alles 5 Minuten offen einkochen. Die Feigen waschen, vierteln und in den Sud legen. Zum Abkühlen abgedeckt beiseitestellen.

2 Für den Teig den Cheddar grob reiben. Das Mehl mit 1 EL kaltem Wasser, Butter, Salz und Cheddar mit den Händen rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Zu einem Ziegel formen und in Frischhaltefolie gewickelt für 30 Minuten kalt stellen.

3 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Den Mürbeteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 1 cm dick ausrollen. Mit dem Messer in 2 × 5 cm große Streifen schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit etwas Abstand verteilen. Das Shortbread in 10–12 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Mit den Feigen servieren.

Aufgelafert!

„Käse zum Dessert ist bei all denen beliebt, die nicht gern süß essen. Das würzige Käse-Shortbread ist eine mürbe und kräftige Variante der süßen Kekse. Auch für alle kleinen Süßmäuler eine lohnenswerte Abwechslung!“

GART VOR SICH HIN

Würstchen sind fertig!

Ein Tag mit Johann Lafer rund ums Grillen hinter den Kulissen von Deutschlands erfolgreichstem Shoppingsender.

Text:
ANJA SIBYLLA WEDDIG

Fotos:
NATALIE BOTHUR

EXPERTEN IM GESPRÄCH
QVC-Moderatorin Dagmar Krautscheid tauscht sich mit Johann Lafer über den Allesschneider aus.

8.00 Uhr

Johann Lafer wird zwischen den einzelnen Produktpräsentationen nachgepudert.

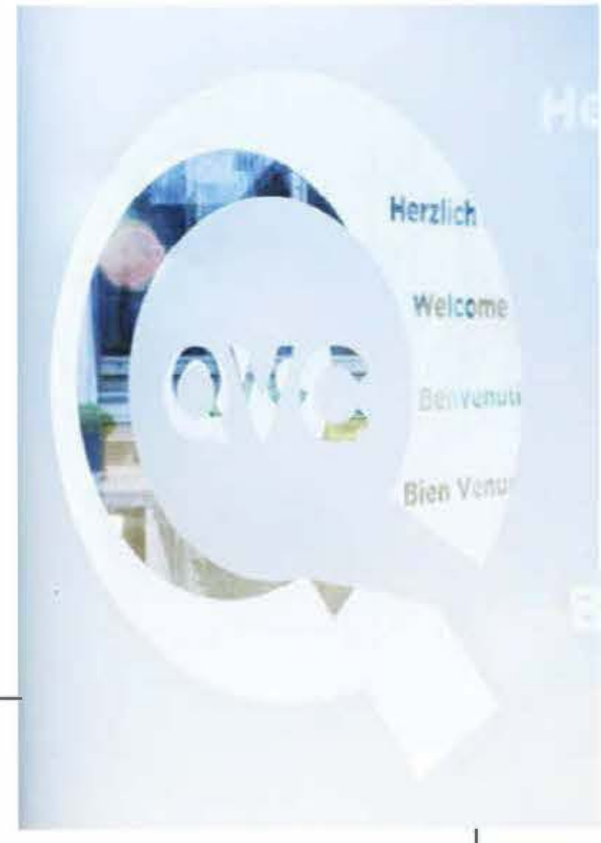
Das ist unser Party-Grill mit einem patentierten Belüftungssystem, das Holzkohle schneller zum Glühen bringt. Durch den Akku-Betrieb können Sie den Grill überall im Garten aufstellen", erklärt Moderatorin Dagmar Krautscheid und beißt vor laufender Kamera genussvoll von einem gegrillten Würstchen ab, das Johann Lafer gerade von einem der drei Holzkohlegrills nimmt. Diese sind im Außenstudio von QVC Deutschland im Düsseldorfer Medienhafen nebeneinander aufgereiht wie Zinnsoldaten. Dagmar Krautscheid, eine von 22 Moderatoren des erfolgreichsten deutschen Homeshopping-Unternehmens, ist aber noch nicht fertig: „Wir können mit dem Grill auch backen", ergänzt sie. „In Windeseile haben wir riesengroße Buchteln gefertigt. Was sagen Sie jetzt, liebe Zuschauer? Johann, da wünsche ich mir von dir nun noch einen schönen, großen Löffel Marillenmarmelade drauf."

Freude am Entdecken

Willkommen in der Welt von QVC. Jeden Tag nimmt QVC Millionen Shoppingbegeisterte mit auf eine Entdeckungsreise durch ein stetig wechselndes Sortiment, bestehend aus bekannten Marken aus den Bereichen Home und Fashion, Beauty, Elektronik und Schmuck, wie GRAEF-Küchen- und Haushaltsgeräte, WMF-Haushalts-, Gastronomie- und Hotelleriewaren, OLSEN-Damenmode, KIPLING-Taschenmode oder ELIZABETH-GRANT-Kosmetik – und innovativen neuen Produkten wie Johann Lafers Holzkohlegrill, den der Meisterkoch gerade mit Dagmar Krautscheid live einem Millionenpublikum vorführt.

Zusammen mit seinem Produktmanager entwickelte Johann Lafer eine Technologie, die das Grillen mit Holzkohle revolutionieren soll. Das Besondere: In dem neuen Lafer-Grill sind zwei

PERFEKT EINGESPIELT
Aus der Regie werden während der Sendung nicht nur die Moderatoren mit Informationen versorgt, sondern auch Kameras im Studio gesteuert.



Durch diese Tür müssen alle durch. Danach geht es ins Studio.

9.25 Uhr

„Der Grill ist erstklassig – das muss mal gesagt werden."

QVC-MODERATOR FRANK SCHÄBERLE

Deutschland

QVC ist Teil der Qurate Retail Group, die führend im Mobile- und Social-Commerce ist.

3000
MITARBEITER
sind an vier Standorten beschäftigt.

42
MILLIONEN
Haushalte werden in Deutschland und Österreich erreicht.

26
ARTIKEL
werden pro Jahr im Durchschnitt von jedem Stammkunden bestellt.

22
MODERATOREN
arbeiten im Schichtdienst fest angestellt bei QVC.

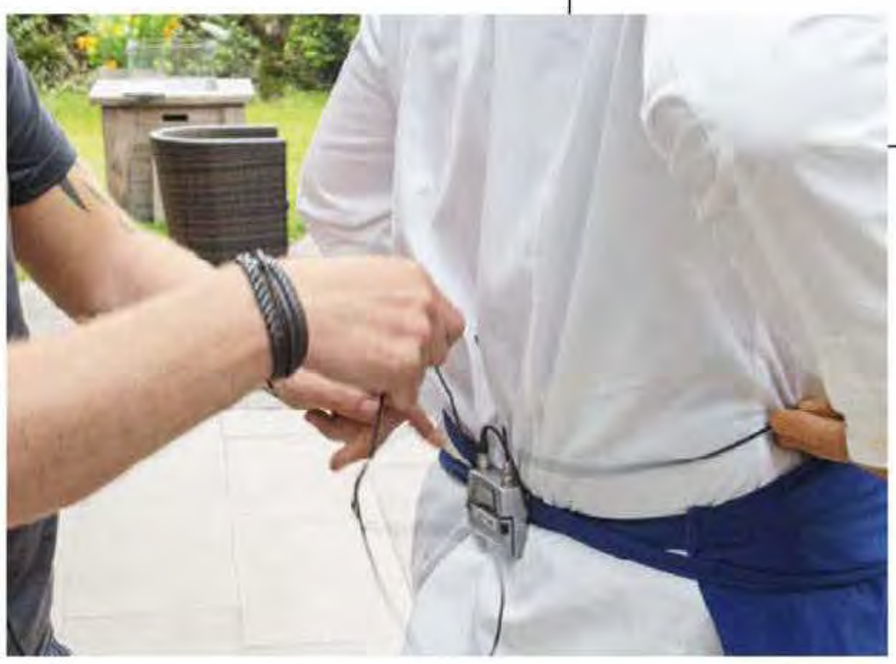
284
VERSCHIEDENE
On-Air-Experten gibt es, darunter Johann Lafer, Thomas Rath und andere Prominente.

3
KANÄLE
QVC, QVC 2 und QVC Style senden 154 Stunden Live-Content pro Woche.

55 000
ANRUFE
werden im Customer Care Center pro Tag beantwortet.

14.00 Uhr

Bevor es wieder auf Sendung geht, wird Johann Lafer verkabelt, anschließend gibt es eine Tonprobe.



akkubetriebene Ventilatoren eingebaut. Sie sorgen dafür, dass die Kohlen schneller glühen als bei herkömmlichen Holzkohlegrills. Zudem hält sich auch die Rauchentwicklung stark in Grenzen. Und: Die Sauerstoffzufuhr im Inneren des Grills lässt sich über zwei Rädchen von außen steuern. „Damit kann der Grillmeister die Temperatur sowohl für den inneren als auch für den äußeren Bereich des Rosts unkompliziert regulieren – ganz ohne Blasebalg“, erklärt Johann Lafer verschmitzt Dagmar Krautscheid, der Moderatorin.

QVC sendet rund um die Uhr, pro Tag sogar 22 Stunden live. Pro Sendung gibt es einen Moderator und einen Produktexperten, die miteinander ein Gespräch führen, manchmal auch noch weitere Gäste. „Idealerweise stellt der Moderator die Fragen, die sich auch unsere Zuschauer stellen“, erklärt Timo Gerlach, Leiter E-Commerce & Content bei QVC und heute als Manager on Duty für den reibungslosen Ablauf hinter den Kulissen verantwortlich.

Drei Monate im Voraus wird festgelegt, welche Sendungen in einer Woche gezeigt werden. Circa eine Woche davor werden die Produkte, die dort präsentiert werden sollen, final ausgesucht und in das Lager neben den Studios gebracht. Dort werden einen Tag vor der Show die Transportwagen mit den Produkten bestückt und von der Studio-Crew

„Das ist eine Weltneuheit, die wir hier heute präsentieren.“

QVC-MODERATOR FRANK SCHÄBERLE

IM AUSTAUSCH MIT DER REGIE
Der Aufnahmeleiter steuert das Team im Studio und sorgt für einen reibungslosen Ablauf der Livesendung.

zur Vorbereitung der Sendung ins Studio geschoben. Der Produktexperte bringt zur Sendung alles mit, was er benötigt, um das Produkt vorzuführen. Im Fall von Johann Lafer sind das neben vielen Köstlichkeiten, die während der Sendung auf den Grill wandern, wie Spareribs, Doraden, Mais, Spargel, Salat, ein Ochsenbäckchen-Ragout, selbst gebackenes Brot, Tintenfischtuben und vieles mehr, auch noch zwei Kollegen. Philipp Jorgel, Koch auf der *Stromburg,* hat die Gerichte für die Sendungen zusammen mit Johann Lafer festgelegt und vor zwei Tagen auf der *Stromburg* damit begonnen, Gerichte wie beispielsweise das Ochsenbäckchen-Ragout vorzuschmoren. Ihm zur Seite steht die Foodstylistin Katharina Brandt, die auch für das LAFER Journal arbeitet und eben auf einem Bambusbrett Knoblauch zusammen mit Petersilie und Olivenöl klein hackt, um die Tintenfischtuben zu marinieren. „Das Geheimnis besteht darin, den Knoblauch und die Kräuter zusammen mit dem Olivenöl zu hacken, so bekommt die Marinade einen viel intensiveren Geschmack", erklärt die Foodexpertin. Und auch RÖMERTOPF-Chef Frank Gentejohann, ein Geschäftspartner und Freund Johann Lafers, ist mit dabei und beobachtet hinter den Kulissen, wie

SCHNELLER TEMPERATURWECHSEL MÖGLICH
Mit Moderator Frank Schäberle startet Johann Lafer schon morgens um 8 Uhr die „Sommer-Grill-Party" auf QVC und erklärt, wie der Lafer-Holzkohlegrill funktioniert.

GESUNDES GRILLEN
Noch einen Hauch Olivenöl dazu für den Geschmack. Dank der RÖMERTOPF-Grillschale Plancha (hier die eckige Form) tropft kein Fett von der Dorade in die Holzkohle.

Schnittiger Alleskönner

Der GRAEF-Allesschneider Multi Cut Plus schneidet perfekte Scheiben – egal ob Sie Radieschen, Spargel, Salami, Serranoschinken oder Lachs dekorativ anrichten möchten. Bei QVC gibt es die hochwertige Schneidemaschine auch online unter qvc.de

DER GRAEF-ALLESSCHNEIDER
Exklusiv bei QVC gibt es das Multitalent in Mint, Schwarz, Rot, Weiß oder Grau. Inklusive Kunststofftablett, Brotbeutel und Mini-Slice-Aufsatz.

GUT ZU REINIGEN
Schneidescheiben und Schlitten sind aus Vollmetall.

PRÄZISE SCHNITTE
Die Scheiben werden schön gleichmäßig dick oder dünn – und man kann sie auch dekorativ schräg anschneiden.

FOTOS: PR (3)

ALLES IM GRIFF
Johann Lafer wendet während der Livesendung das Grillgut auf einem der drei Grills, die jeweils mit anderen Köstlichkeiten bestückt sind.

16.00 Uhr

Eine weitere Sendung unter dem Motto „Sommer-Grill-Party" beginnt, in der er seinen neuen Grill vorstellt.

UNGEWÖHNLICH KÖSTLICH
Spargel und Spareribs werden nach dem Grillen mit einer eigens angerührten Soja-Honig-Sauce beträufelt.

der Meisterkoch gekonnt die Tintenfischtuben auf der Plancha, einer runden Grillschale aus feuerfestem Ton von RÖMERTOPF, die gerade auf dem Grillrost steht, wendet. Mit der Plancha kann man Fleisch, Fisch oder Würstchen perfekt garen, ohne dass Fett oder Öl aus der Marinade in die Glut tropfen. So wird verhindert, dass beim Grillen Rauch entsteht, der krebserregende Stoffe wie Benzypren enthält.

Mehrfach live on air

Neben den Experten aus dem Team Lafer sorgen QVC-Kollegen wie Tom Dreibrodt, als Category Koordinator für die Küchensendungen zuständig, dafür, „dass sich unsere Sendegäste gut vorbereiten können und alle Produkte am richtigen Platz stehen", sagt Dreibrodt. „Tom, gibt es ein Blech oder einen Blecheimer, in dem wir die Kohle entsorgen können?", fragt Johann Lafer bei einer Werbeunterbrechung hinter den Kulissen. Dreibrodt kümmert sich direkt und besorgt aus der Requisite einen Eimer.

Da Johann Lafer heute mit seinem innovativen Holzkohlegrill bei QVC das Tagesangebot präsentiert, geht er mehrfach am Tag live on air. Um 0 Uhr startete die Tagesangebotsendung „Johann Lafer grillt", in der die Zuschauer erfahren, was das besondere Angebot des Tages bei QVC ist. Heißt, den

TOLL FÜR BACKFANS
Auch Buchteln gelingen im Handumdrehen auf dem Holzkohlegrill von Johann Lafer.

ALLES UNTER KONTROLLE
Auf den Bildschirmen im Studio sehen die Moderatoren das Live-Bild, das der Zuschauer gerade sieht, und das Bild, das als Nächstes folgen wird.

Lafer-Grill bekommt man nur heute bei QVC zum Sonderpreis von 399 Euro. An diesem Tag gibt es weitere Themensendungen, die wegen des aktuellen Angebots „Sommer-Grill-Party" heißen und in denen Johann Lafer neben anderen Produktexperten und Produkten seinen Holzkohlegrill vorstellt.

Verkaufszahlen zu dem Grill oder anderen Produkten gibt QVC generell nicht preis. „Nur so viel: Eines der erfolgreichsten Produkte, das wir jemals verkauft haben, war eine Frostschutzmatte für die Windschutzscheibe. Davon wurden an einem Tag 120 000 Stück bestellt", verrät Timo Gerlach. Auch Verbrauchsartikel wie Gartendünger, der heute unter anderem ebenfalls auf dem Programm steht, verkaufen sich im Normalfall gut. „Ein Fernseher wird aufgrund des Preises in Hinblick auf die Stückzahlen nie ein Topseller werden", sagt Gerlach. „Ist aber natürlich Teil des Sortiments, um den Kunden und Zuschauern ein abwechslungsreiches Programm anbieten zu können."

Moderatorin Dagmar Krautscheid und Johann Lafer sind mittlerweile beim Gin Tonic angekommen. Denn zu einer guten Grillparty gehören auch entsprechende Kaltgetränke, selbst wenn die Moderatorin, wie sie Johann Lafer und den Zuschauern verrät, lieber Eierlikör trinkt. Johann Lafer schneidet derweil mit dem GRAEF-Allesschneider die Limetten für den Gin Tonic in schmale Scheiben und presst als besonderen Clou über dem Gin-Tonic-Glas von Hand eine Maracuja aus. Mit ein paar Spritzern Maracujasaft gibt er dem Gin Tonic eine besondere Note, so wie es die Zuschauer von Johann Lafer gewohnt sind. Im Hintergrund schiebt Foodstylistin Katharina Brandt den silbernen Küchenwagen mit den vorbereiteten Gerichten für die nächsten Aufnahmen ins Außenstudio, aber das bekommen die Zuschauer vor den Bildschirmen natürlich nicht mit. ♦

Und noch einmal geht das Tagesangebot bei der „Sommer-Grill-Party" on air.

19.00 Uhr

Samstag 7. Sept. 11–18 Uhr
Sonntag 8. Sept. 10–16 Uhr

Food Market Hamburg

Eine gemeinsame Veranstaltung von

DER FEINSCHMECKER

GROSSMARKT HAMBURG

SPECIAL GUEST
AM 8. SEPTEMBER 2019:
JOHANN LAFER

Ausstelleranfragen bitte an: info@grossmarkt.hamburg.de

DAS GOURMET-EVENT

In der Hamburger Großmarkthalle präsentieren rund 100 Aussteller Delikatessen aus dem Norden

IN PARTNERSCHAFT MIT

Geldermann

NAPOLEON
GOURMET GRILLS

The heat is on!

Wir sind Feuer und Flamme für Johanns neue BBQ-Ideen: Er grillt ein mächtiges T-Bone-Steak, lackiert das Rib-Eye mit Bourbon und räuchert Drumsticks.

Fotos:
DAVID MAUPILÉ

Rezeptfotos:
MICHAEL WISSING

Würzige Gartenkräuterbutter

FÜR EINE ROLLE (400 G)

80 g gemischte Gartenkräuter (Petersilie, Kerbel, Sauerampfer, Borretsch, Dill etc.),
1 Bund Schnittlauch,
250 g weiche Butter,
Saft von ½ Zitrone,
Salz, Cayennepfeffer,
1 TL mittelscharfer Senf,
1 TL geriebener Meerrettich

ZUBEREITUNGSZEIT

25 Minuten
+ 2 Stunden Kühlzeit

SCHWIERIGKEIT

●○○

1 Kräuter abbrausen und trocken schütteln. Blätter abzupfen, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

2 Hälfte der Butter in einem Topf schmelzen, mit Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer in einen Mixer geben. Kräuter (bis auf den Schnittlauch) dazugeben, fein pürieren.

3 Restliche Butter mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Flüssige Kräuterbutter sowie Schnittlauchröllchen, Senf und Meerrettich zufügen und gründlich untermischen.

4 Gartenkräuterbutter in einer länglichen Bahn auf einen Bogen Butterbrotpapier geben, einrollen und für 2 Stunden kühlen.

Dry-aged Tomahawk-Steak

FÜR 4 PORTIONEN

Für die Süßkartoffeln:
4 Süßkartoffeln,
je 2 rote und gelbe Paprikaschoten,
100 g Mozzarella,
100 g Parmesan,
100 g Cheddar,
4 Frühlingszwiebeln,
1 EL Crème fraîche,
1 EL Olivenöl,
Saft von 1 Limette,
Salz, Cayennepfeffer

Für den Lack:
3 EL Ketjap Manis,
3 EL Ahornsirup,
2 EL Honigwein,
½ TL grobes Salz,
3 getrocknete Chilischoten

Für die Steaks:
2 Steaks (à ca. 800 g, Tomahawk-Schnitt mit langem Knochen),
grobes Salz,
Pflanzenöl

ZUBEREITUNGSZEIT

2 Stunden
+ 40 Minuten Grillzeit

SCHWIERIGKEIT

●●○

1 Den Grill für direkte/indirekte starke Hitze vorbereiten. Süßkartoffeln waschen, rundum mit dem Zahnstocher mehrmals einstechen und mit geschlossenem Deckel bei indirekter Hitze (ca. 200 °C) etwa 1,5 Stunden garen. Paprika häuten, entkernen und würfeln. Mozzarella würfeln. Parmesan und Cheddar grob reiben. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.

2 Süßkartoffeln quer halbieren und mit einem Löffel auskratzen, dabei die Schale nicht verletzen. Süßkartoffelmasse, Paprikawürfel, Crème fraîche, Mozzarella, Parmesan, die Hälfte des Cheddars, Olivenöl, Limettensaft und Frühlingszwiebeln verrühren, mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Die Füllung auf die Süßkartoffelschalen verteilen und mit restlichem Cheddar bestreuen. Dann mit geschlossenem Deckel bei indirekter Hitze (ca. 200 °C) in 10–15 Minuten überbacken.

3 Für den Lack alle Zutaten in einer Alugrillschale offen bei direkter Hitze einkochen. Steaks kalt waschen, trocken tupfen und rundum salzen. Grillrost fetten und die Steaks offen bei direkter Hitze beidseitig grillen, bis ein Muster entsteht.

4 Dann die Hitze reduzieren (dazu beim Holzkohlegrill Lüftung schließen) und auf indirekte Hitze wechseln. Die Steaks mit geschlossenem Deckel bei indirekter Hitze (160–180 °C) noch 15–20 Minuten grillen. Dabei ab und zu wenden und immer wieder mit dem Lack bestreichen. Zuletzt die Steaks ohne Hitze 10–15 Minuten ruhen lassen (optimale Kerntemperatur 56–58 °C). Mit den gefüllten Süßkartoffeln servieren.

Geräucherte Tandoori-Drumsticks

FÜR 4 PORTIONEN

600 g Hähnchenoberkeulen,
2 junge Knoblauchzehen,
1 lila Zwiebel,
50 g Ingwer,
2 TL gemahlener Koriander,
1 TL gemahlener Kreuzkümmel,
1 TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
2 EL Paprikapulver (edelsüß),
1 TL Chilipulver,
1 TL fruchtiges Currypulver,
200 g Joghurt,
2 EL Erdnussöl,
Saft von 1 Limette

Außerdem:
Pflanzenöl,
1 Handvoll Mesquite-Holzchips (mind. 30 Minuten gewässert)

ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten
+ mind. 12 Stunden Marinierzeit

1 Die Drumsticks, also die Hähnchenkeulen, von Knorpeln und Sehnen befreien, kalt waschen und trocken tupfen.

2 Knoblauch, Zwiebel und Ingwer schälen und sehr fein würfeln. Koriander, Kreuzkümmel, Pfeffer, Paprika-, Chili- und Currypulver mit Joghurt, Öl und Limettensaft gründlich verrühren und Knoblauch, Zwiebel und Ingwer dazugeben. Keulen darin einlegen und zugedeckt über Nacht im Kühlschrank marinieren.

3 Den Grill für indirekte mittlere Hitze vorbereiten. Die Keulen aus der Marinade nehmen und leicht abtupfen. Den Grillrost fetten und die Keulen mit geschlossenem Deckel bei indirekter Hitze (160–180 °C) 10–15 Minuten grillen.

4 Zum Räuchern die Holzchips abtropfen lassen und direkt auf die Glut oder nach Herstelleranweisung in die Räucherbox des Gasgrills geben, den Deckel schließen. Sobald Rauch entsteht, die Hähnchenkeulen mit geschlossenem Deckel bei indirekter Hitze nach Geschmack noch 15–20 Minuten garen und räuchern.

SCHWIERIGKEIT

American Rib-Eye-Steak mit Bourbon-Lack

FÜR 4 PORTIONEN

Für den Lack:
300 ml Bourbon,
3 EL Sojasauce,
Schalenabrieb und Saft von 2 unbehandelten Bio-Zitronen,
2 frisch geriebene Tonkabohnen,
6 EL Zuckerrübensirup,
2 getrocknete Chilischoten,
1–2 TL grobes Salz

Für die Steaks:
2 US-Rib-Eye-Steaks (à ca. 1 kg, am besten trocken gereift),
Salzflocken, Pflanzenöl

ZUBEREITUNGSZEIT

18–23 Minuten (Fleisch), auf Sicht (Lack)
+ 15–20 Minuten Ruhezeit

1 Den Grill für direkte/indirekte starke Hitze vorbereiten. Alle Zutaten für den Lack in eine Alugrillschale geben und offen bei direkter Hitze sirupartig einkochen.

2 Steaks waschen, trocken tupfen und rundum salzen. Grillrost einfetten und Steaks offen bei direkter Hitze (ca. 230 °C) von beiden Seiten grillen, bis ein Muster entsteht. Die Hitze reduzieren (dazu beim Holzkohlegrill Lüftung schließen) und auf indirekte Hitze wechseln. Steaks mit geschlossenem Deckel bei indirekter Hitze (ca. 200 °C) noch 15–20 Minuten grillen. Dabei immer wieder mit dem Lack bestreichen.

3 Danach Steaks ohne Hitze noch 15–20 Minuten ruhen lassen (optimale Kerntemperatur 56–58 °C). Nach Belieben mit groben Salzflocken bestreuen.

SCHWIERIGKEIT

Gläser: *Villeroy & Boch – Vintage*
Serviette: *Garnier-Thiebaut – Mille Charmes (Taupe)*
Besteck: *Carl Mertens – Certo*
Grillpfanne: *Le Creuset – Signature (Palm)*
Teller, Schalen, Mini-Cocotte: *Le Creuset – Poterie (Kirschrot, Palm)*

Antipasti vom Grill mit Aioli

FÜR 4 PORTIONEN

Für die Antipasti:

2 Zucchini (grün und gelb),
1 Aubergine,
2 Paprikaschoten (rot und gelb),
100 g Kirschtomaten,
100 g Austernpilze,
2 junge Knoblauchzehen,
2 Thymianzweige,
2 Rosmarinzweige,
Salz,
80 ml Olivenöl,
Pflanzenöl,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
Schalenabrieb und Saft von 1 Bio-Zitrone

Für das Aioli:

4 junge Knoblauchzehen,
2 Bio-Eigelbe,
1 TL Dijon-Senf,
Saft von ½ Zitrone,
Salz,
Chili aus der Mühle,
200 ml Olivenöl

ZUBEREITUNGSZEIT

15–20 Minuten

SCHWIERIGKEIT

●○○

1 Grill mit geschlossenem Deckel für direkte starke Hitze vorbereiten. Für die Antipasti Zucchini und Aubergine putzen, waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Paprika vierteln und entkernen, waschen und, falls nötig, schälen.

2 Die Tomaten waschen. Die Pilze putzen, trocken abreiben und grob zerteilen. Den Knoblauch schälen und vierteln. Thymian und Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Sämtliches vorbereitete Gemüse mit Salz und wenig Olivenöl mischen.

3 Den Grillrost fetten und das Gemüse offen bei direkter Hitze (200–230 °C) von beiden Seiten grillen, bis ein Muster entsteht. Dabei mit Pfeffer würzen. Sobald das Gemüse fertig ist, in eine große Schüssel geben und abschmecken. Zuletzt alles mit restlichem Olivenöl, Knoblauch, Zitronenschale und -saft sowie Kräutern mischen und das Gemüse darin bis zum Servieren marinieren.

4 Für das Aioli den Knoblauch schälen und fein schneiden. Die Eigelbe mit Senf, Zitronensaft und Knoblauch pürieren und mit Salz und Chili würzen. Das Olivenöl erst tröpfchenweise, dann in einem dünnen Strahl unter ständigem Rühren dazugeben und alles zu einer dick-cremigen Sauce aufschlagen. Das Aioli zum Antipasti-Gemüse servieren.

Drillinge im Speck

FÜR 6 PORTIONEN

Für das Öl:

4 Chilischoten,
4 Knoblauchzehen,
Saft von 1 Limette,
Salz,
100 ml Olivenöl

Für die Kartoffeln:

200 g Frühstücksspeck (in Scheiben),
1 Bund Rosmarin,
400 g vorgegarte festkochende Drillinge (z. B. Bamberger Hörnchen oder La Ratte),
Pflanzenöl,
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNGSZEIT

30 Minuten

SCHWIERIGKEIT

●○○

1 Für das Öl Chili halbieren, entkernen und fein würfeln. Knoblauch schälen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Beides mit Limettensaft mischen und salzen. Zuletzt das Öl einrühren.

2 Grill für indirekte mittlere Hitze vorbereiten. Speckscheiben längs halbieren. Die unteren Nadeln der Rosmarinzweige abzupfen. Kartoffeln jeweils in eine Speckscheibe einwickeln und mit einem Rosmarinzweig fixieren.

3 Grillrost fetten und die Kartoffeln mit geschlossenem Deckel bei indirekter Hitze (ca. 180 °C) in 15–20 Minuten knusprig grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen und nach Belieben mit den übrigen Rosmarinnadeln bestreuen. Die Drillinge mit dem Chili-Knoblauch-Öl servieren.

Geräucherter Seeteufel mit Paprikamayonnaise

FÜR 4 PORTIONEN

Für den Fisch:

1 Schwanzstück vom Seeteufel (ca. 900 g, mit Haut),
Küchengarn,
6 Minzestiele,
2 EL Currypulver,
1 TL gemahlener Koriander,
1 TL Chiliflocken,
1 TL grobes Salz,
2 EL brauner Demerara-Zucker,
Pflanzenöl,
Saft und Schalenabrieb von 2 Bio-Orangen,
2 EL Rapshonig

Für die Mayonnaise:

je 2 rote und gelbe Paprikaschoten,
160 ml Olivenöl,
1 Bio-Eigelb,
1 EL rote Thai-Currypaste,
Saft von 1 Bio-Zitrone,
1 EL Leatherwood-Honig,
Salz, Chili aus der Mühle,
3 Kästchen Shiso-Kresse

Außerdem:

1 Handvoll Zedernholzchips (1 Stunde gewässert)

ZUBEREITUNGSZEIT

55 Minuten
+ 50 Minuten Marinierzeit

SCHWIERIGKEIT

●○○

1 Fisch kalt waschen und trocken tupfen, mit Küchengarn und Minze binden. Curry, Koriander, Chili, Salz, Zucker und Zesten mischen. Fisch damit rundum einreiben, zugedeckt bei Zimmertemperatur 50 Minuten marinieren.

2 Grill für direkte/indirekte mittlere bis starke Hitze vorbereiten. Grillrost fetten, Fisch mit geschlossenem Deckel bei indirekter Hitze (ca. 160 °C) 10–15 Minuten grillen. Orangensaft und Honig verrühren und den Fisch damit bestreichen.

3 Zum Räuchern Holzchips abtropfen lassen und direkt auf die Glut oder in die Räucherbox des Gasgrills geben, den Deckel schließen. Sobald Rauch entsteht, Fisch mit geschlossenem Deckel bei indirekter Hitze 25–30 Minuten garen und räuchern.

4 Für die Mayonnaise Paprika waschen, rundum mit 1 EL Öl bestreichen und mit geschlossenem Deckel bei direkter Hitze (230 °C) in etwa 15 Minuten fast schwarz grillen. Dann vom Grill nehmen und mit Frischhaltefolie zugedeckt 10 Minuten abkühlen lassen. Die Haut abziehen, Paprika halbieren, entkernen und mit der Gabel zerdrücken.

5 Eigelb mit Currypaste, Zitronensaft, Honig, Salz und Chili pürieren. Übriges Öl erst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl unter Rühren dazugeben, zerdrückte Paprika unterrühren. Kresse dazugeben und nach Belieben über den Fisch streuen.

Johann Lafer:
Meine besten Grillrezepte
E-Book, Gräfe und Unzer, 9,99 Euro

Marinierte Lachsforelle mit Cranberry-Mop

FÜR 4 PORTIONEN

Für den Rub:

1 EL rosa Pfefferkörner,
1 TL Korianderkörner,
1 TL grobes Salz,
1 TL brauner Demerara-Zucker,
Blätter von 8 Thymianzweigen

Für den Fisch:

1 Seite Lachsforelle (ca. 800 g, mit Haut, ohne Gräten),
Abrieb von 1 Bio-Limette

Für den Mop:

100 g getrocknete Cranberrys,
200 ml Cranberrysaft,
Saft von 3 Bio-Orangen,
2 EL Akazienhonig

Außerdem:

Zedernholzbrett (1 Stunde gewässert)

ZUBEREITUNGSZEIT

40 Minuten
+ 40 Minuten Marinierzeit

SCHWIERIGKEIT

●○○

1 Grill für direkte/indirekte starke Hitze vorbereiten. Pfeffer- und Korianderkörner in einer Alu-Grillschale offen bei direkter Hitze (ca. 230 °C) kräftig rösten, dann mit Salz, Zucker und Thymian im Mörser zerstoßen.

2 Den Fisch kalt waschen und trocken tupfen, Fleischseite mit dem Rub gründlich einreiben und Limettenzesten darüberstreuen. Lachsforelle zugedeckt bei Zimmertemperatur 40 Minuten marinieren.

3 Inzwischen alle Zutaten für den Mop verrühren und in einer Alu-Grillschale offen bei direkter Hitze auf ein Drittel einkochen. Zedernholzbrett bei direkter Hitze (offen) zum Rauchen bringen.

4 Sobald sich ein dichter Rauch entwickelt, den Fisch mit der Haut auf das Brett legen und auf indirekte Hitze wechseln. Den Fisch mit geschlossenem Deckel bei indirekter Hitze (ca. 160 °C) etwa 20 Minuten garen und räuchern. Dabei den Fisch immer wieder mit dem Mop bestreichen.

Gegrilltes Lamm mit Schalotten und Knoblauch-Tomaten-Salat

FÜR 4 PORTIONEN

Für das Lamm:
40 g Ingwer,
4 Knoblauchzehen,
4 Kaffirlimettenblätter,
1 TL Koriandersaat,
1 TL Cumin (gemahlen),
Saft und Schalenabrieb von 1 Bio-Zitrone,
2 TL Olivenöl,
1 kg Lammschulter (ausgelöst),
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Schalotten:
12–14 Schalotten,
4 Zweige Liebstöckel,
4 EL Olivenöl

Für den Salat:
4 Knoblauchzehen,
1 Handvoll glatte Petersilie,
1 Zwiebel,
800 g Tomaten,
Salz,
Pfeffer (aus der Mühle)

ZUBEREITUNGSZEIT
20 Minuten
+ etwa 50 Minuten Garzeit
+ mind. 1 Stunde Marinierzeit

SCHWIERIGKEIT
●○○

1 Ingwer und Knoblauch schälen, hacken, mit den Limettenblättern und dem Koriander im Mörser zu einer Paste verarbeiten. Cumin, Zitronensaft und -schale sowie Olivenöl dazugeben und gut mischen.

2 Lamm waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Dann mit der Marinade einreiben und mindestens 1 Stunde zugedeckt bei Zimmertemperatur (oder über Nacht im Kühlschrank) ziehen lassen.

3 Grill für direkte/indirekte starke Hitze vorbereiten. Schalotten schälen und auf einer Seite tief einschneiden. Liebstöckel waschen, trocken schütteln und hacken. Schalotten, Liebstöckel und Olivenöl vermengen, in einer Grillschale verteilen. Das Lamm daraufgeben und mit zwei Lagen Alufolie abdecken. Etwa 40 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

4 Inzwischen für den Tomatensalat Knoblauch schälen und vierteln. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Zwiebel schälen und fein würfeln, Tomaten waschen und in Spalten schneiden. Alles miteinander vermengen, aber erst kurz vor dem Servieren salzen und pfeffern.

5 Lamm aus der Grillschale nehmen und bei starker Hitze etwa 10 Minuten grillen, dabei immer wieder wenden, damit das Fleisch schön bräunt und die Oberfläche knusprig wird (Kerntemperatur sollte 62 °C nicht überschreiten). Tomatensalat würzen, Lamm aufschneiden und zusammen servieren.

BIERGARTENIDYLLE
Glas, Stahl und blühende Kastanien – geht doch wunderbar!

Die neue Kraft im Bier

Craft Beer – längst haben sich Zeitgeist und Discounter das „runderneuerte" Volksgetränk einverleibt. Und doch scheint das Gros des Bier trinkenden Mainstreams der neuen Vielfalt noch immer mit einer gewissen Schüchternheit zu begegnen. Wenn ja, warum? Ein Lokaltermin in der Hamburger Ratsherrn Brauerei verhilft zu neuen Einsichten.

Text: MIGUEL MONTFORT *Fotos:* JULIA MARIE WERNER

Die Begriffe gehen jedem hier leicht über die Lippen: IPA, Pale Ale, Session, Lambic, Oatmeal Stout ... nun ja, umgeben von neugierigen und experimentierfreudigen Bierfans ist das vermutlich kein Wunder. Schon gar nicht hier, im Craft Beer Store im Schatten der Ratsherrn Brauerei. Weit über 5●● verschiedene Biere, klassische Spezialitäten und die neuesten Kapriolen aus den allerengsten Nischen, lieb gewonnene Standards und natürlich das komplette Ratsherrn-Portfolio. Standort verpflichtet! Und etwas Didaktik ist auch dabei: „Eigentlich muss man den Leuten mal zeigen, was es für eine gigantische Biervielfalt gibt. Und das war der Grund, warum wir überhaupt angefangen haben", erläutert Pressesprecher Daniel Hertrich, der nicht nur – geografisch-familiär herzlich vorbelastet (Hopferei Hertrich aus Feucht in Franken) – ganz erfrischend über Bier referieren kann, sondern auch recht flott ein echtes „Startbier" einschenkt. „Und anders als im typischen Getränkemarkt ordnen wir die Biere nicht nach Herkunft, Deutschland hier, da drüben die europäischen Länder und dann irgendwo hinten noch die USA, sondern nach Bierstilen. Craft-Beer-Geschmacksfamilien eben. So bekommen wir die Kunden ganz schnell zu ihren Lieblingsbieren, können ihnen darüber hinaus etwas Spannendes anbieten. Wenn dir das schmeckt, macht dir eines der Biere daneben bestimmt Spaß. Und so taucht man recht schnell in die Craft-Welt ein!"

VOM SAISONARTIKEL ZUM GANZJAHRESSELLER
Das mit Koriandersaat, Orangenschale und Kamillenblüten eingebraute „Moby Wit" gibt es jetzt das ganze Jahr über. Yes!

Jetzt aber: Was ist Craft Beer?
Craft Beer ist im Grunde genommen nichts anderes als handwerklich gemachtes, handwerklich gebrautes Bier, bei dem der Wunsch, alte Rezepte wiederzubeleben oder diese kreativ zu variieren, möglicherweise auch neu zu interpretieren, ausschlaggebend ist. Oder aber ganz einfach Tradition ist, weil man's schon immer so gemacht hat. Und gut muss es sein, das heißt, es muss schmecken. Ein nicht ganz unwichtiger Punkt, dafür umso heikler. Für die Umsetzung all dieser schönen Ideen in entsprechende Qualität benötigt man, auch das ist bei Craft Beer immer Thema, hochwertige Zutaten und diese, ein wichtiger Aspekt, in reichhaltiger Menge. So weit, so gut! Das ist doch

vernünftig und nachvollziehbar. Aber – ist das bei uns nicht ohnehin gang und gäbe? Reinheitsgebot, jahrhundertelange Brautradition und so weiter? Grundsätzlich: jein! Gegenfrage: Warum sollte eine Brauerei in Deutschland, die hier jährlich etwa über eine Million Hektoliter Bier nach der immer selben Rezeptur und entsprechend optimierter Kalkulation verkauft, plötzlich den Kurs ändern und „kreativ" werden?

Weil sie es will, es kann und dazu „die richtigen Leute am Start hat". Wie zum Beispiel Ian Pyle, Braumeister extraordinaire und Herr über die *microbrewery* im Haus, eine im Vergleich winzige Versuchsküche, das Labor des Doktor Frankenbier! Hier nehmen sämtliche Craft-Biere ihren Anfang, verrückteste Sachen, die aber immer wieder und immer häufiger zu optimaler Form und Serienreife auflaufen. So war's beim großartigen „Matrosenschluck" (einem mit Orangenschalen gebrauten Weizen-IPA) oder dem schmerzlich vermissten, schönsten Hamburger Fruchtbier von allen, dem „Apricot Uprising". Bei allem Abseits-ausgetretener-Pfade-Brauen ist die Bodenhaftung enorm wichtig. Immer nur neu ist nicht alles. An einer Rezeptur feilen, Bierstile wirklich ausreizen, alte Stile wiederbeleben, „das ist so was von befriedigend – vor allem, wenn's klappt". Und wie! Zwei Sauerbiere, das „Hanseat Historic Sour Ale" und das „Hanseat Historic Sour Ale New England Style", sind flüssige Beweisführung in Vollendung. Der Meinung ist auch der leitende Braumeister im Haus, Thomas Kunst. Sein Faible für die eher extremistischen Craft-Biere ist recht professioneller Natur, „vieles brauche ich privat nicht unbedingt. Aber qualitativ hochwertig muss es sein. Und es muss schmecken. Nicht mir, nicht subjektiv. Aber alle Parameter, die sich sensorisch und stilistisch erfassen lassen, müssen stimmen. Dann ist es ein sehr gutes Bier. Ganz egal, ob ich's „Craft Beer" oder „Normalbier" nenne".

BRAUEN IST GUT, KONTROLLE IST BESSER
Egal wie gut die Anlage ist: Nase und Gaumen des Braumeisters sind ihr überlegen.

Craft Beer – woher? Und warum?

Was wir heute als Craft Beer bezeichnen, nicht nur das Getränk, auch die Idee und Bewegung, stammt zum größten Teil aus den USA, dem Land der unbegrenzten Möglichkeiten, dem Land beschränkter Realität: Spätestens Ende der Sechziger, Anfang der Siebziger teilten sich etwa 50 Firmen knapp über 80 noch existierende Brauereien. Die Biere waren nicht nur auf ein bedauerliches Mittel- und Mindermaß „heruntergebraut" worden, dem Einheitsbrei wurde auch noch die letzte Identität geraubt: Die alkoholreduzierte und geschmacksneutrale Leichtbierzeit („It's Miller time!") war auf ihrem Höhepunkt angelangt. Dafür kostete der Einheitsbrei der Brau-Multis weniger als Mineralwasser. Genau in dieser Zeit leisteten einzelne Bierliebhaber Widerstand. Wer sich nicht wie Frederick Louis Maytag III eine Brauerei kaufen konnte (er wollte sie vor der Schließung bewahren), eröffnete eine in der eigenen Küche. *Homebrewing* hieß das Zauberwort, und eines

ROTKLINKER, MON AMOUR
Die Ratsherrn Brauerei residiert in den Schanzen-Höfen, ehemaligen Viehhallen aus dem Jahr 1896.

„Ein Tag ohne Bier ist wie ein Tag ohne Wein."

THOMAS KAPIELSKI *(Schriftsteller)*

der ersten Rezeptbücher „Mountain Brew“ (1975) war die Bibel. 1979 wurde das Heimbrauen in den USA legalisiert, so entstanden die ersten *microbreweries,* die andere Vorstellungen als die großen Braukonzerne hatten. Von Tag eins an war das Thema „Bier reloaded“: experimentelle Biere, Biere nach alten Rezepten, Biere aus der alten Welt, traditionelle Biere mit ungewöhnlichen Zutaten.

Sind einheimische Craft-Biere ein Thema?
Und ob! Die Craft-Beer-Szene, die sich in den USA entwickeln konnte, hat auch in Europa Wellen geschlagen und Gleichgesinnte beziehungsweise begeisterte Nachahmer gefunden: in England, Italien, Spanien, der Schweiz, Österreich und Deutschland – gerade hier, im Bierparadies und der Heimat des Reinheitsgebots (von dem sich viele „craftige“ Brauer zum Teil zu Recht in ihrer Kreativität ausgebremst fühlen). Mittlerweile wächst die Zahl der Brauereien und Braustätten in der Bundesrepublik: unkonventionelle Geschmacksrichtungen, traditionelle Herstellungsmethoden und ein geringes

MEINE ERSTE NESSIE!
Braumeister Thomas Kunst hat gut lachen: Neben ihm steht das modernste Stück Läutertechnik – weltweit. Und das Modell heißt wirklich „Nessie“.

FASSGELAGERT
Ex-Tequila- oder Madeira-Fass – hier reifen die nächsten Spezial-Bierchen ihrer Vollendung entgegen.

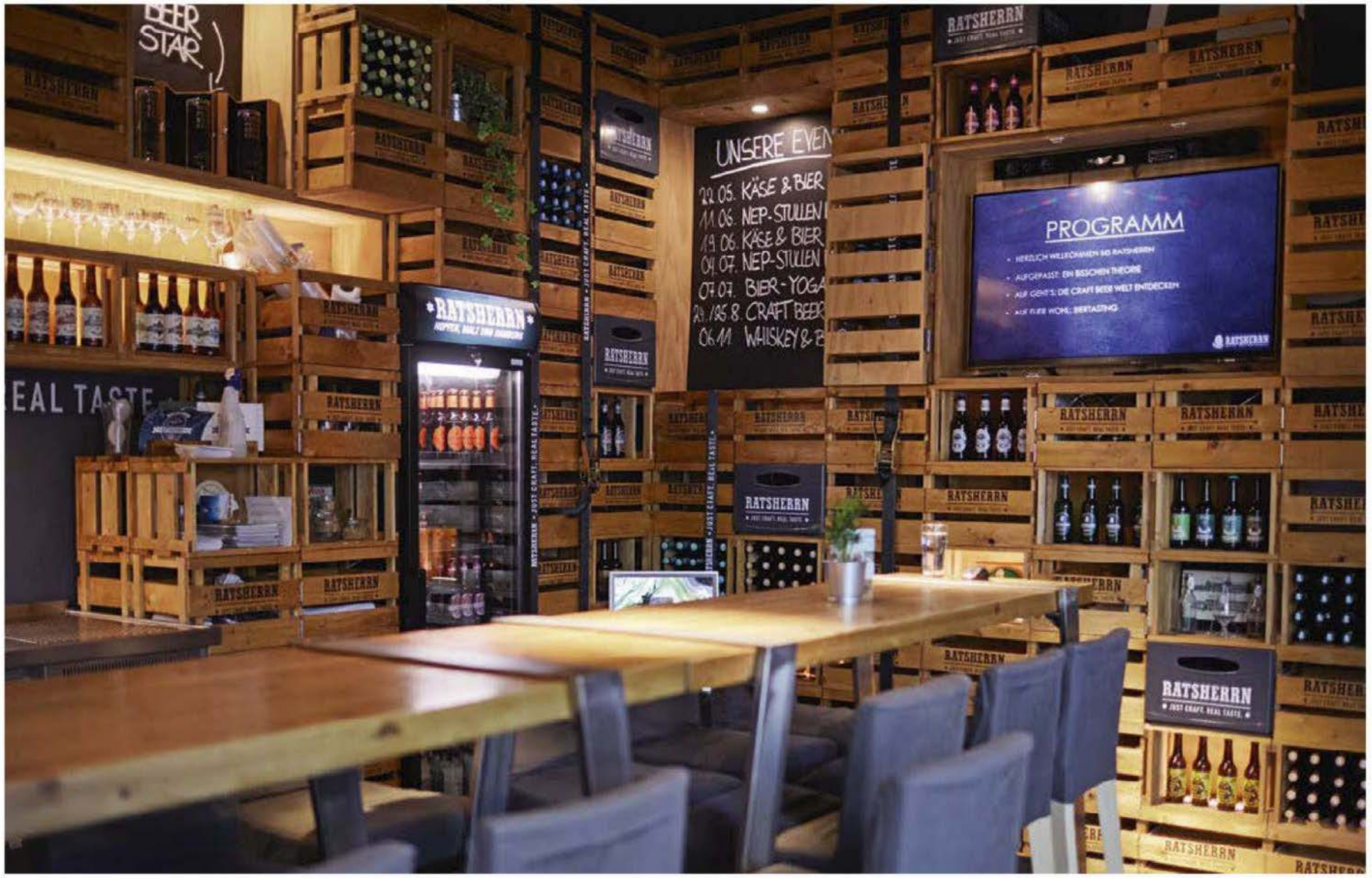
MARKETINGSTRATEGIEN ANNO DAZUMAL
Pressesprecher Daniel Hertrich in seinem Element – Bieretikettenkunde Folge drei: überseeische Exportmärkte.

„Wir fahren zweigleisig. Wir können das!“

THOMAS KUNST *(Braumeister)*

SCHOPPEN SHOPPEN
Perfekte Anlaufstelle für Bierkauflustige. Besonders empfehlenswert: Beim freitagabendlichen „Open Bottle“ werden die neuesten Biere im Sortiment vorgestellt.

BIERVIELFALT
Über 500 Bierstile und -spezialitäten – dabei weit entfernt von jeglicher Massenbierhaltung!



Produktionsvolumen sind klare Gegenentwürfe zu industriell fabrizierter Massenware. Dabei sollte man immer bedenken, dass viele traditionelle und vor allem unabhängige Brauereien schon immer Craft Beer hergestellt haben. Ein Besuch im Fränkischen ist in dieser Hinsicht eine Offenbarung!

Aber auch der Norden hat seine Reize: Terroir beim Bier findet sich auch hier. „Ich versuche immer, eine relativ ‚maritime' Braugerste zu bekommen", so Thomas Kunst, „darauf lege ich Wert. Warum? Die hat besondere Qualitäten. Zum einen ist da die Seeluft. Ist etwas esoterisch, ich weiß! Zum anderen, weil die Gerste an eher meeresnahen Standorten besser mit Wasser versorgt ist. An der See bildet sich öfter mal Tau auf den Pflanzen und hält die Gerste besser feucht. Macht sich für mich im Bier beziehungsweise beim Brauen bemerkbar. Das wird alles viel schlanker, ist dann nicht so mastig im Eiweiß!" Da alle Theorie doch ziemlich grau und die Praxis regenbogenbunt ist, spüren wir der Schlankheit beim klassischen Pils, dem Bestseller aus dem Ratsherrn-Portfolio, nach. Ratsherrn wäre nicht Ratsherrn, wenn sie nicht auch dem beliebtesten aller Biere einen neuen Twist gegeben hätten. Die Rede ist von den „New Era Pilsener", sechs Neuinterpretationen auf Basis „pilsnerischer Grundtugenden": ein leichtfüßiges „Session", das hopfengestopfte, hopfenselige „Dry Hopped", der brillantwürzige „Pfeffersack", das stattliche, druckvolle „Imperial", noch ein Hopfenhimmel, das „Wet Hopped", und, gerade richtig zur BBQ-Lagerfeuer-Saison, ein „Smoked Pilsener". Alles klar als Pils erschmeckbar, aber inspiriert anders: ab in die Pilse!

FORTBILDUNG IN SACHEN BIER
Von der grauen Theorie zur süffigen Praxiseinheit: Seminare können so schön sein.

Was bringt die Zukunft?

Eine *Ratsherrn Bar!* Mit Blick aufs Wasser – den Osterbekkanal am Mühlenkamp in Hamburg-Winterhude. Im Juli soll sie eröffnet werden, eine Batterie von 24 Zapfhähnen wird die Gäste mit brauereieigenen und internationalen Bierspezialitäten versorgen. Als flankierende Maßnahme ist auch feste Nahrung Bestandteil des neuen Barkonzepts, betont regional und nachhaltig!

Und sonst? Ein vermutlich umwerfendes Sommer-Sauerbier mit Quitte und Williamsbirne – alles wird gut! ♦

Da braut sich was zusammen

Wo anfangen? Die Craft-Beer-Bewegung bringt eine erstaunliche Vielfalt ins Glas, ganze 150 verschiedene Bierstile beschreibt die „Beer Style Guideline“ der American Brewers Association, und mittlerweile steht heimischen Biertrinkern auch hierzulande eine große Auswahl zur Verfügung. Um ein wenig Licht ins Glas zu bringen, haben wir fünf (großzügig ausgelegte) Stilrichtungen mit je drei spannenden Vertretern ausgewählt, die man einfach mal getrunken haben sollte. Schließlich fängt die Craft-Beer-Revolution zu Hause an …

Deutsches Ale

Gehört wie alle Ales zu den obergärigen Bieren, zu denen Kölsch, Alt, Roggen- oder Dinkelbiere sowie sämtliche Weißbiervarianten (Berliner Weiße, Hefe-, Kristall-, Dunkel- und Weizenbock) zählen. Auch das zu Unrecht fast vergessene Bier mit der Reinheitsgebot-Ausnahmegenehmigung gehört dazu: die wunderbare Gose.

1. Kundmüller, Weiherer Weizen Hell (5,2 Vol.-%)

Oberfränkische Weizenherrlichkeit aus der 1874 gegründeten, familiengeführten Brauerei, deren Portfolio einen intensiv-investigativen Schluck mehr lohnt. Aber zurück zur Weiß'n: fruchtig-elegante Bananen-Nelken-Melange (Ananas, ein Hauch Birne obenauf) in Kombination mit milder Bitternote – noch eins!

⟶ **Nächster Schluck:** *Zötler Hefeweizen hell, Unertl Bio-Weisse mit Dinkel, Schneider Weisse TAP 5 Meine Hopfenweisse*

2. Bayerischer Bahnhof, Original Leipziger Gose (4,5 Vol.-%)

Wenn schon Sommer, dann dieser Biertyp: spontan und mit Koriander, Salz und Milchsäurebakterien vergoren. Rezente Säure, Zitrus-, Rhabarber- und (sehr zart) Ingwernoten, leicht salzig, leicht herb und von Antrunk bis Nachhall unglaublich erfrischend.

⟶ **Nächster Schluck:** *Kehrwieder Elbe Gose, Freigeist Bierkultur, Geisterzug Quitten Gose, Original Ritterguts Gose*

3. Schumacher, Alt (4,6 Vol.-%)

Duftet leicht blumig, fast fruchtig, am Gaumen dann nussig-malzig-schlank, etwas Karamell- und Röstaromen (Toast?), feine Bitternoten, im Abgang würzig-frisch: herrliche Balance.

⟶ **Nächster Schluck:** *Uerige Alt, Füchschen Alt, Freigeist Bierkultur Hoppeditz Doppelsticke Alt*

TEXT: Miguel Montfort; FOTOS: Stocksy, PR

„Belgisches" & Lambic

Lambic, Geuze, Dubbel und Tripel – wenn man vom Bierkosmos spricht, dann ist das kleine Belgien nicht nur stilistisch ein Bierparalell-universum. Belgische Braukünstler waren schon immer immens kreativ und bahnbrechend originell. Kein Wunder, dass die UNESCO 2016 die belgische Bierkultur zum immateriellen Weltkulturerbe erklärt hat.

1. La Trappe, Blond (6,5 Vol.-%)

Immens heftig-fruchtige Nase und trotz seiner 6,5 Volumenprozent Alkohol schon fast gefährlich süffig, dabei prächtig komplex (Blutorangen-Bananen-Apfel-Aprikosen-Birnen-Aromatik). Würzig-fruchtiges (ach was?) Finish mit feiner Bitternote. Drinkability? Und wie!

⟶ **Nächster Schluck:** *Westvleteren Extra 8, Struise Pannepot, Achouffe La Chouffe Blonde*

2. Boon, Oude Kriek (6,5 Vol.-%)

Sauerkirschchampagner, extra brut – paradiesisch!

⟶ **Nächster Schluck:** *3 Fonteinen Oude Geuze, Cantillon Lou Pepe Kriek, Bokkereyder Abrikoos*

3. Ratsherrn, Moby Wit (5,1 Vol.-%)

Belgisch Wit *à la hamburgoise*: doch, kann man so machen! Bananen-, Zitrus-, Kamille-und noch mehr Kamillenoten. Im Nachhall etwas Honig und leicht mollige, grapefruitige Säure. Cremig und sehr erfrischend.

⟶ **Nächster Schluck:** *Brouwerij 't IJ Ijwit, Frau Gruber Flying Monkey, Raschhofer Lebenskünstler Wit*

Stout & Porter

„Think you know what a porter is? Me neither" (Randy Mosher, Bier-Guru). Wir halten uns also vorsichtig bedeckt, sagen, dass das obergärige, ziemlich dunkle, malzig-feste Bier um 1700 in London seinen ersten Auftritt hatte und seinen Namen den Lastträgern *(porter)* am Hafen verdankt. Das Stout ist die kräftigere Variante des Porters, soviel ist sicher.

1. Firestone Walker, Nitro Merlin Milk Stout (5,5 Vol.-%)

Samt und Seide in flüssiger Form, Milchschokolade, leicht „blonder" Espresso mit Milchhäubchen, Nougat- und Karamellsüße, dazu ein ins Unendliche schwingender Malzorgelpunkt, zarte Bitternote im Nachhall.

⟶ **Nächster Schluck:** *Samuel Smith Oatmeal Stout, Mikkeller Beer Geek Breakfast, Beer Here Ammestout*

2. Fuller's, London Porter (5,4 Vol.-%)

Kaffeesatter Malztrunk mit röstigen Noten, im Nachhall alles wie in Zeitlupe: dunkle Beerenfrucht, Honig, schokolierte Rosinen, Bitterschokolade, eine Prise Zimt: idealtypisch!

⟶ **Nächster Schluck:** *Riedenburger Dolden Dark, Landgang Dunkle Macht, Ballast Point Black Marlin*

3. Kehrwieder, Imperial Black Prototyp (7,9 Vol.-%)

In alter Zeit Stoff für den Zarenhof und britische Truppen in kühleren Gefilden, ein Job für die untergärigen Hefen. Ergebnis: cremiger Caramell-Vanilla-Choco-Hazelnut-Caffè-Latte mit feiner Säure und moderatem Bitter.

⟶ **Nächster Schluck:** *Ballast Point Barometer Drop, Autenrieder Schlossbräu Porter*

(Craft-)Bier-Glossar

Ober- & untergärig
Im Zuge des Brauens kann die Hefe auf zwei Wege eingesetzt werden. Während beim obergärigen Brauen die Hefesorte Saccharomyces cerevisiae verwendet wird und am Ende des Gärens oben schwimmt, bedient man sich beim untergärigen Brauen der Sorte Saccharomyces carlsbergensis, die sich nach dem Gären unten absetzt.

Bitter- & Aromahopfen
Bitterhopfen ist zuständig für Geschmack und Bitterstoffe (Alphasäure, Anteil an den Geschmacksaromen: 12 bis 20 Prozent). Beim Aromahopfen hingegen spielen ätherische Öle und Polyphenole die entscheidende Rolle. Je nach Sorte bringen sie unterschiedlichste Aromen (von Ananas bis Zitrone, Tannenzapfen bis Honig) ins Bier. Deutlich teurer als Bitterhopfen.

IBU
Bittereinheit für den Alphasäure-Anteil im Bier, die nicht mit der realen Bitterkeit im Bier zu tun hat. Ein typisches Pils hat zwischen 30 und 45 IBU, eine Berliner Weiße 0 bis 10 IBU.

Pale Ale & Friends

Urenglisch, obergärig, „pale" (da hell oder fahl), weil mit hellem Malz hergestellt, hübsch fruchtig gehopft und im Fall des bekanntesten Craft Beers überhaupt, des (East) India Pale Ale, mit entschiedenem Nachdruck hopfengestopft: Wiederentdeckung ambitionierter US-Brauer und jetzt weltweit erfolgreich.

1. ÜberQuell, Palim Palim Pale Ale (5,3 Vol.-%)

Läutet das Geschehen hübsch hopfig ein (von würzig-erdig bis zitrisch-fruchtig ist alles dabei), oszilliert dabei zwischen Ananas, Blutorange, Grapefruit, Pfirsich und Earl Grey: dolle Mischung!

⟶ **Nächster Schluck:** *Camba Pale Ale, Dark Star Brewing Hophead, Frau Gruber Green is Lord*

2. Lemke Berlin, Spreecoast IPA (6,9 Vol.-%)

West-Coast-IPA-Interpretation aus der Hauptstadt mit herb-saftiger Hopfengabe (Nugget, Cascade, Centennial und Crystal), die Südfruchtiges (Pomelo, Kumquat, Melone) in die Flasche zaubert: sehr jut jemacht!

⟶ **Nächster Schluck:** *Thornbridge Kipling, Ratsherrn Matrosenschluck, Mikkeller San Diego Windy Hill*

3. Stonebrewing, Stone Ruination Double IPA (8,5 Vol.-%)

Ruiniert möglicherweise die Geschmacksknospen für jedes Folgebier, ansonsten ist alles eitel Sonnenschein. Strahlender sind über 100 IBU kaum ins Glas zu bekommen. Pinien, an denen Tropenfrüchte wachsen! Ein Fest.

⟶ **Nächster Schluck:** *Camba Imperial IPA, Brewdog Hardcore IPA, Pelican Beak Breaker Double IPA*

Lager

Zurück zu mehr oder weniger vertrauten untergärigen Hopfentrünken, die schon immer unsere vom Reinheitsgebot fest umrissene Bierheimat ausgezeichnet haben. Wobei sich zwangsläufig die Frage stellt: Warum trinken wir immer noch Fernsehbier? Ab jetzt wird alles anders.

1. Faust, Kräusen (5,5 Vol.-%)

Unfiltriertes, daher hefetrübes Kellerbier mit karamellmalzigem Duft, vollmundig, würzig-süffig, Noten von Blütenhonig, ein Hauch getrocknete Aprikose, eine Winzigkeit Orangenschale, zart-herbes Umami: Easy-drinking im allerbesten Sinne.

⟶ **Nächster Schluck:** *Müllerbräu Festus, Hoepfner Kräusen, Ratsherrn Zwickel*

2. Ricklinger Landbrauerei, Ricklinger Pils (4,8 Vol.-%)

Hopfensinnlich, duftig-grasig, Zitronenbiskuit, schlanker, dabei fester Malzkörper und eine amtliche, hellgrün-knackige Bitterkeit. Da war doch was? Wie das Land, so das Ricklinger. Schleswig-holsteinisch herb ...!

⟶ **Nächster Schluck:** *Schönram Schönramer Pils, Alpirsbacher Kleiner Mönch, Ratsherrn Pfeffersack*

3. Spezial, Rauchbier Märzen (5,3 Vol.-%)

Fränkische Kruste, Kuchenteig und der „sauberste" Rauch, den man sich vorstellen kann – sanft glimmende Buchenspäne und ein Himmel voller Räucherschinken, weich, fast schwerelos, im Nachhall Lakritz und Pflaumenmus.

⟶ **Nächster Schluck:** *Aecht Schlenkerla Märzen, Gänstaller Affumicator, Göller Rauchbier*

Tresenlesen

(Craft-)Bier-Literatur für Wissensdurstige

Torsten Goffin und Stevan Paul: Craft Beer Kochbuch
⟶ *brandstaetterverlag.com*

Sylvia Kopp: Das Craft-Bier Buch. Die neue Braukultur
⟶ *gestalten.com*

Norbert Krines und Martin Droschke: 111 Fränkische Biere, die man getrunken haben muss
⟶ *emons-verlag.com*

Jürgen Roth: Die Poesie des Biers & Die Poesie des Biers 2
⟶ *oktoberverlag.de*

Julia und Oliver Wesseloh: Bier leben. Die neue Braukultur
⟶ *rowohlt.de*

Einholen

Sprudelnde Bierquellen im Netz

⟶ *craftbeerstore.de*
⟶ *biertraum.de*
⟶ *bierselect.de*
⟶ *craftbeer-dealer.com*
⟶ *bier-deluxe.de*
⟶ *biershop-bayern.de*
⟶ *craftbeer-shop.com*
⟶ *bierlinie.de*
⟶ *bierzwerg.de*
⟶ *belgianbeerfactory.com*

FOTOS: PR

www.bauhaus.info

BAUHAUS®

Wenn's gut werden muss.

Lecker grillen macht richtig glücklich.

Exklusiv im BAUHAUS

Kingstone®

89,-

Holzkohlegrill 'BULLET 57'

Grillfläche Ø 57 cm, Maße ca. 70 x 60 x 102 cm, Hitzesteuerung durch Lüftungsschieber, mit Thermometer

24822532

ÖKO-TEST

Kingstone Kugelgrill Bullet 57

GUT

Öko-Test Magazin 07/2018

Mehr Auswahl im Online-Shop

Alle Informationen zur Firma und Anschrift Ihres BAUHAUS Fachcentrums finden Sie unter www.bauhaus.info/fachcentren oder kostenlos unter Tel. 0800-3905000. Produkte sind nicht in allen BAUHAUS Fachcentren verfügbar.

www.facebook.com/bauhaus
www.youtube.com/bauhausinfo

Gib dem Sommer einen Korb!

Cidre: *2016 Domaine Lesuffleur „La Folletière“*
Rhabarber-Sekt: *Abavas, Rabarberu*
Decke: *Lambert*
Muffinförmchen: *Villeroy & Boch – Clever Baking*
Saft-, Weingläser: *Rosenthal – Tac*
Teller: *Thomas – Nature Sand*
Wasserbecher: *Rosenthal – DiVino*
Teller: *Thomas – Nature Leaf*
Besteck: *Robbe & Berking – Dante*
Salatschale: *Lambert*
Schneidbrett: *Villeroy & Boch – Artesano*
Brotmesser, Tarteform: *Le Creuset*
Vorratsdosen: *Villeroy & Boch – To Go*

Und zwar einen prall gefüllten! Beim Picknick unter freiem Himmel lassen wir es uns mit Köstlichkeiten gut gehen. Korkenzieher nicht vergessen ...

Fotos:
OLIVER SCHWARZWALD

Styling:
KIRSTEN SCHMIDT

Decke: *Lambert*
Weingläser: *Rosenthal – Tac*
Teller: *Rosenthal – Nature Leaf*
Besteck: *Carl Mertens – Reisebesteck*
Salatschale: *Lambert*
Wasserglas: *Rosenthal – DiVino*
Vorratsdose: *Villeroy & Boch – To Go*
Suppenteller: *Thomas – Nature Sand*
Besteck: *Robbe & Berking – Dante*
Limonade: *Elixia Mirabelle*

Marinierte Ziegenkäse-Basilikum-Pralinen

FÜR 4 PORTIONEN

2 Knoblauchzehen,
2 Chilischoten,
4 Thymianzweige,
3 Rosmarinzweige,
250 ml extra natives Olivenöl,
5 Zweige Basilikum,
300 g Ziegenfrischkäse,
Salz, Cayennepfeffer

ZUBEREITUNGSZEIT

25 Minuten
+ mindestens 12 Stunden Marinierzeit

SCHWIERIGKEIT

●○○

1 Knoblauch in dünne Scheiben schneiden, Chilischoten halbieren, zusammen mit den Kräutern und dem Olivenöl in ein großes Einmachglas geben und vermischen.

2 Basilikumblätter abzupfen, möglichst fein hacken und mit dem Frischkäse vermischen. Die Mischung mit Salz und Cayennepfeffer würzig abschmecken, dann mit angefeuchteten Händen zu kleinen runden Pralinen formen.

3 Ziegenfrischkäse-Pralinen behutsam in das Glas mit Olivenöl setzen und darin im Kühlschrank abgedeckt mindestens 12 Stunden marinieren. Dazu frisches Baguette – perfekt!

Sommerlicher Pasta-Salat à la niçoise

FÜR 4–6 PORTIONEN

150 g grüne Buschbohnen,
200 g Farfalle,
4 Eier (hart gekocht),
250 g Kirschtomaten,
6 Radieschen,
2 mittlere rote Zwiebeln,
100 g schwarze Oliven,
50 g junger Spinatsalat,
1 Dose Thunfisch (im eigenen Saft, 200 g),
2 Knoblauchzehen,
3 Zweige glatte Petersilie,
3 Zweige Basilikum,
2 Zweige Oregano,
3 EL Rotweinessig,
2 TL Dijonsenf,
100 ml kräftige Gemüse- oder Geflügelbrühe,
6 EL extra natives Olivenöl,
Salz, schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)

SCHWIERIGKEIT

●○○

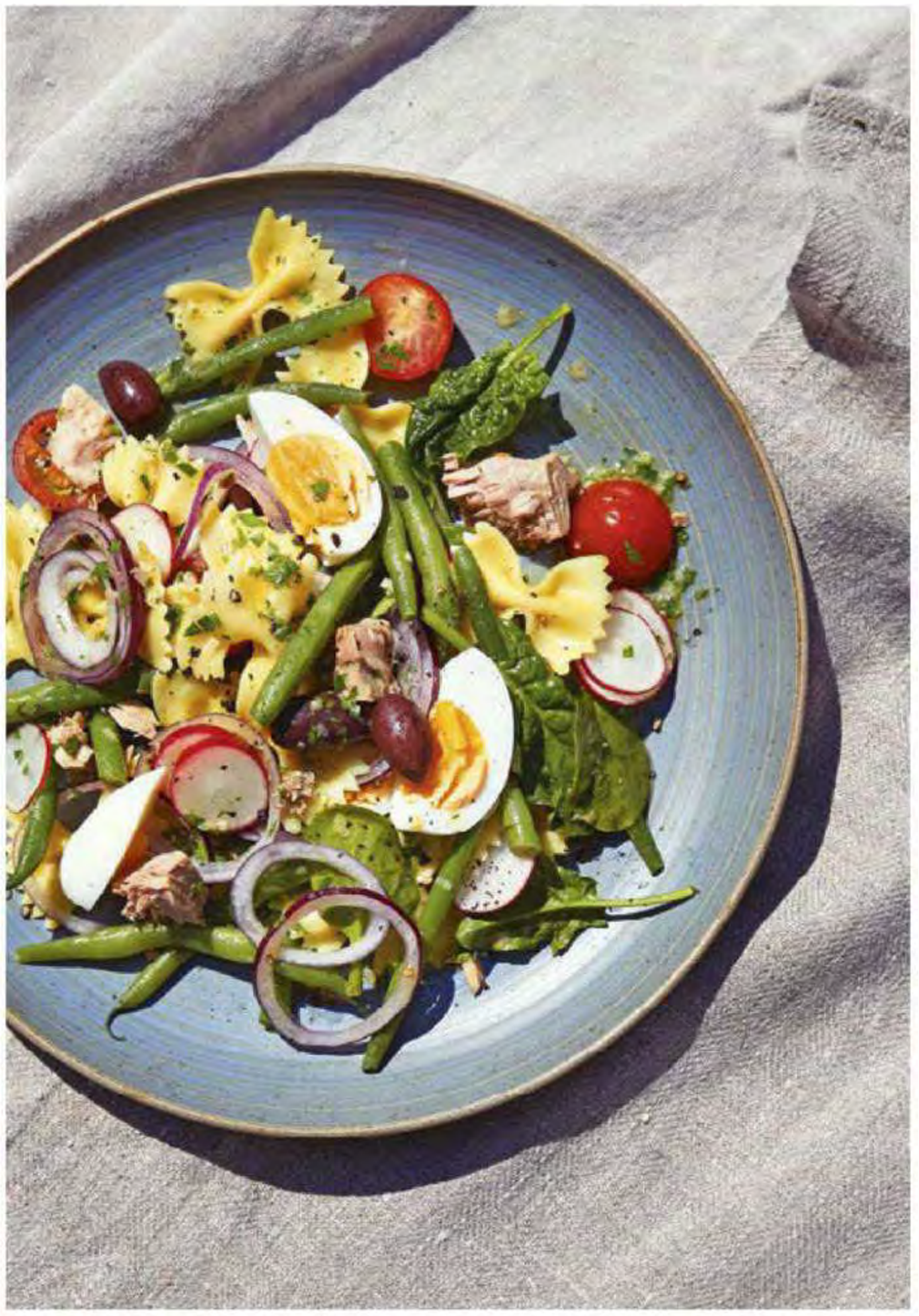
1 Bohnen putzen, in Stücke schneiden. Farfalle in kochendem Salzwasser etwa 3 Minuten garen, dann die Bohnen zufügen und weitere 7 Minuten mitkochen. Anschließend Pasta und Bohnen abschütten und kalt abschrecken.

2 Inzwischen Eier pellen und in Spalten schneiden. Tomaten waschen und halbieren, Radieschen waschen, putzen und in dünne Scheiben hobeln. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Alles mit Oliven und gezupftem Thunfisch mischen.

3 Für das Dressing Knoblauch schälen und fein reiben. Kräuter abbrausen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und möglichst fein hacken. Mit Essig, Senf, Brühe und Öl in ein Schraubglas geben, verschließen und kräftig schütteln. Sauce mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken und über den Salat gießen.

ZUBEREITUNGSZEIT

40 Minuten



Bunte Ratatouille-Gemüse-Quiche

FÜR 8-12 PORTIONEN (TARTEFORM Ø 24 CM)

250 g Mehl,
100 g Frischkäse,
100 g weiche Butter,
4 Bio-Eier,
½ TL Salz,
5 Eiertomaten,
1 längliche Aubergine,
2 große Zucchini (grün und gelb),
150 ml Milch,
3 EL Ajvar (würziges Paprikapüree),
50 g Parmesan,
Salz, Cayennepfeffer,
Zucker

ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten
+ 45 Minuten Backzeit

SCHWIERIGKEIT

●○○

1 Mehl, Frischkäse, Butter, 1 Ei und etwas Salz in einer Knetmaschine oder mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. In Folie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2 Inzwischen Tomaten, Auberginen und Zucchini waschen und in etwa 2-3 mm dünne Scheiben schneiden, in ein Sieb geben und salzen. 3 Eier mit Milch, Ajvar und Parmesan in einen Mixbecher geben und mit einem Pürierstab gründlich verquirlen, mit Salz, Cayennepfeffer und einer Prise Zucker kräftig würzen.

3 Ofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen, in eine gefettete Tarteform legen und sorgfältig an den Rand drücken. Überschüssigen Teig wegschneiden.

4 Zucchini-, Auberginen- und Tomatenscheiben trocken tupfen und abwechselnd dicht an dicht auf den Teig legen. Eier-Milch-Mischung gleichmäßig darübergießen. Im Backofen auf unterster Schiene in etwa 45 Minuten goldbraun backen.

Gewürztomaten in Essig-Karamell-Sud

FÜR 6 PORTIONEN

je 500 g rote und gelbe Kirschtomaten,
200 g Zucker,
250 ml Weißweinessig,
2 Knoblauchzehen,
2 rote Chilischoten,
3 Sternanis,
4 Nelken,
3 EL Koriandérkörner (angedrückt),
2 Zimtstangen,
3 Lorbeerblätter

ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten
+ mindestens 48 Stunden Marinierzeit

SCHWIERIGKEIT

●○○

1 Tomaten kreuzweise einritzen, etwa 10 Sekunden in kochendes Wasser geben, danach gleich in Eiswasser kalt abschrecken und vorsichtig die Haut abziehen. Geschälte Tomaten in ein sterilisiertes großes oder in mehrere kleine Einmachgläser geben.

2 Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren. Dann mit Essig und 250 ml Wasser ablöschen. Knoblauchzehen halbieren und mit den Chilischoten, den Gewürzen sowie dem Lorbeer hinzufügen. Etwa 5 Minuten leise köcheln lassen.

3 Den heißen Sud mitsamt der Gewürze über die Tomaten in die Gläser gießen, fest verschließen und im Kühlschrank auskühlen lassen. Tomaten mindestens 2 Tage im Sud marinieren.

Decke: *Lambert*
Tarteform: *Le Creuset*
Buckelmesser: *Carl Mertens – Carl*
Weingläser: *Rosenthal – Tac*
Flaschenverschluss: *Carl Mertens*
Korkenzieher: *Le Creuset*
Wasserglas: *Rosenthal – DiVino*
Teller: *Thomas – Nature Water*
Besteck: *Robbe & Berking – York*
Serviette: *Apelt*
Limonade: *Elixia Mango*
Wein: *Corte Manzini, Lambrusco Grasparossa „L'Acino"*

Schneidbrett: *Villeroy & Boch – Artesano*
Weingläser: *Rosenthal – Tac*
Vorratsdose: *Villeroy & Boch – To Go*
Teller: *Thomas – Nature Sand und Leaf*
Becher: *KPM – To-go*
Teller: *KPM – Lab*
Besteck: *Carl Mertens – Worpswede*
Weine: *Leon Gold, 2018 Muskat-Trollinger Rosé; Oliver Zeter, 2017 Sauvignon Blanc Fumé*

Salat von gegrilltem Obst und Hühnchen mit Orangen-Vanille-Dressing

FÜR 4-6 PORTIONEN

3 Bio-Orangen, Mark von 1 Vanilleschote, 100 ml extra natives Olivenöl, 2 EL Ahornsirup, Salz, Cayennepfeffer, Saft von 1 Limette, 1 Baby-Ananas, 1 Mango, je 250 g Wasser- und Honigmelone, je 2 Pfirsiche und Pflaumen, 500 g Hähnchenbrustfilet

ZUBEREITUNGSZEIT

1 Stunde 10 Minuten

SCHWIERIGKEIT

●○○

1 Von 1 Orange die Schale fein abreiben. Alle Orangen halbieren, Saft auspressen und mit Schalenabrieb und Vanillemark auf 150 ml einkochen. Abkühlen lassen, dann Olivenöl und Ahornsirup nach und nach mit einem Pürierstab untermixen. Dressing mit Salz, Cayennepfeffer und Limettensaft würzig abschmecken.

2 Ananas, Mango und Melonen schälen. Ananas vierteln, Strunk wegschneiden, Mangofruchtfleisch am Stein entlang herunterschneiden. Melonen in Schnitze schneiden, Pfirsiche und Pflaumen halbieren und entkernen. Hähnchenbrüste abbrausen, trocken tupfen und in etwa 2–3 cm große Würfel schneiden.

3 Obst und Hühnchen mit etwas Öl einpinseln, würzen und auf einem heißen Grill rundum grillen, bis ein deutliches Muster entsteht. Anschließend das Obst in mundgerechte Stücke schneiden und mit dem Hühnchen in eine große Salatschüssel geben. Dressing darübergießen, locker miteinander mischen und etwas durchziehen lassen.

Tramezzini mit Räucherlachs, Gurke und Wasabi-Dill-Frischkäse

FÜR 4-6 PORTIONEN

2 kleine Salatgurken, 1 Bund Dill, 150 g Frischkäse, 2 TL Wasabipaste, 1 TL Honig, Salz, Cayennepfeffer, 1 Romanasalatherz, 6 Scheiben Tramezzini-Brot (entrindetes Sandwichbrot), 250 g Räucherlachs in dünnen Scheiben

ZUBEREITUNGSZEIT

25 Minuten

SCHWIERIGKEIT

●○○

1 Gurke waschen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Dill zupfen, fein hacken und mit Frischkäse, Wasabi und Honig gründlich vermischen. Crème mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Salatherz in feine Streifen schneiden.

2 Die Hälfte der Brotscheiben mit dem Frischkäse-Mix bestreichen und mit Gurkenscheiben belegen. Salatstreifen darauf verteilen, zuletzt dann den Räucherlachs. Mit den restlichen Brotscheiben bedecken und etwas andrücken. Tramezzini quer in etwa 3–4 cm breite Streifen schneiden.

Brombeer-Streusel-Muffins

FÜR 10 STÜCK

Für die Streusel:
120 g Mehl,
50 g Puderzucker,
½ TL Zimt,
50 g weiche Butter

Für die Muffins:
2 Bio-Eier,
75 g Zucker,
150 ml Milch,
100 ml Sonnenblumenöl,
4 EL Brombeer-Likör,
1 Prise Salz,
1 EL Vanillezucker,
250 g Mehl,
2 TL Backpulver,
300 g Brombeeren

Außerdem:
Puderzucker zum Bestäuben

1 Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Papierförmchen in die Vertiefungen eines Muffin-Backblechs verteilen. Für die Streusel Mehl mit Puderzucker, Zimt und Butter verkneten.

2 In einer großen Schüssel Eier mit Zucker, Milch, Öl, Likör, einer Prise Salz und Vanillezucker gründlich verquirlen. Mehl mit Backpulver mischen, darübersieben und mit einem großen Löffel locker unterheben.

3 Teig in die Papierförmchen verteilen. Brombeeren waschen, trocken tupfen und in den Teig drücken. Streusel darüberstreuen, Muffins im Ofen in etwa 30 Minuten goldbraun backen. Gebackene Muffins mit Puderzucker bestäuben.

ZUBEREITUNGSZEIT
20 Minuten
+ 30 Minuten Backzeit

SCHWIERIGKEIT
●○○

Rosenblüten-Himbeer-Reispudding

FÜR 4 PORTIONEN

280 g Milchreis (gegart, kalt),
250 ml Sahne,
125 ml Milch,
120 g Honig,
1 TL Vanilleextrakt,
250 g frische Himbeeren,
½ TL Rosenblütenwasser,
Rosenblüten (getrocknet) zum Bestreuen,
Pistazien (fein gehackt) zum Bestreuen

ZUBEREITUNGSZEIT
12 Minuten
+ mindestens 1 Stunde Kühlzeit

SCHWIERIGKEIT
●○○

1 Reis, Sahne, Milch, Vanilleextrakt und 90 g des Honigs in einer Pfanne auf mittlerer Stufe etwa 6–8 Minuten einkochen, dabei gelegentlich umrühren, bis die Mischung heiß und etwas dickflüssig geworden ist. Auf 4 Gläser (à circa 180 ml Fassungsvermögen) verteilen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

2 Himbeeren, den restlichen Honig und Rosenblütenwasser in eine Schüssel geben und behutsam vermischen.

3 Die Mischung auf die 4 Gläser verteilen und mit Rosenblüten und den fein gehackten Pistazien bestreuen.

Wein-, Saftgläser: *Rosenthal – Tac*
Becher: *KPM – To-go*
Teller: *KPM – Lab*
Muffinförmchen: *Villeroy & Boch – Clever Baking*
Vorratsdose: *Villeroy & Boch – To Go*
Besteck: *Carl Mertens – Worpswede*
Servietten: *Apelt*
Cidre: *2016 Domaine Lesuffleur „La Folletière“*
Wasser: *Gerolsteiner Kräuterwasser (Apfel-Melisse-Lavendel & Mirabelle-Melisse)*

Oliver Steffens, Stefan Adrian et al.:
How to Drink Gin – Deutschland. Die 100 besten Gins
224 Seiten, Hallwag, 19,99 Euro

Wacholderland

„How to Drink" geht in die nächste Runde, jetzt ist hiesiger Gin an der Reihe. Die Tiefenbohrung im Wacholderland nimmt ein Autorenkollektiv vor, das mit allen *spirits* gewaschen ist. Entsprechend detailliert und zuverlässig wird die Geschichte deutschen Gins vermittelt, die Aromakartografie („Flavourmaps") samt Verkostungsnotizen inspiriert beim Lesen ungemein – ab jetzt ist es immer *Gin o'clock*!

Cassia: **Replica**

CD. Distiller Records DTIL 103V (erschienen April 2019). Anspieltipp: „100 Times Over"

Schwerelos glücklich

Das könnte der Soundtrack für unseren Sommer sein: luftig arrangierter, auf fast subversive Weise unwiderstehlicher Indie-Pop mit relaxten, afrikanisch anmutenden Grooves, Hi-Life-Gitarrensound und einer gewissen tropischen Lässigkeit. Die Jungs aus Macclesfield haben mit einem Lächeln auf den Lippen den Sonnenschein für sich gepachtet – und wir so einfach mittenmang: großartig!

Wine Country

Regie: Amy Poehler, 103 Minuten, Netflix (erschienen Mai 2019)

Sechs Freundinnen und viele Flaschen

Rebecca (Rachel Dratz) möchte die große „5", ihren 50. Geburtstag, gar nicht feiern, die besten Freundinnen Abby (Amy Poehler), Catherine (Ana Gasteyer), Val (Paula Pell), Jenny (Emily Spivey) und Naomi (Maya Rudolph) aber umso mehr. In schönster weinseliger Kulisse entspinnt sich dann auch folgerichtig ein amüsantes, feucht-fröhliches Chaos, das zum gepflegten Nachtrinken anregt.

Ein Sommer in vollen Zügen

Musik, Film, Buch und ein gut gefüllter *kulinarischer Kalender* – der Langweileschutzfaktor ist richtig hoch!

Susann Kreihe:
Sous Vide – Sanftes Garen für perfektes Fleisch
320 Seiten, Christian, 49,99 Euro

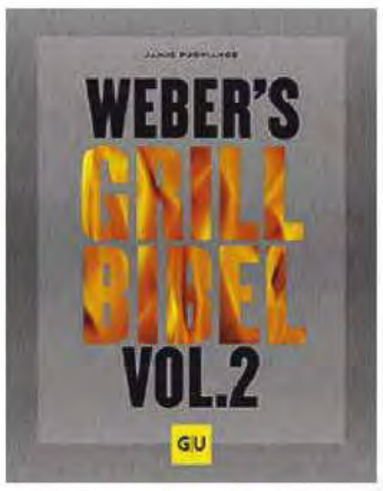
Aromakracher im luftleeren Raum

Was Sie schon immer über Sous-vide (Vakuumgaren) wissen wollten, aber nicht zu fragen wagten: Susann Kreihe, Köchin, Rezeptautorin, Foodstylistin und, hinter den TV-Kulissen, langjährige Wegbegleiterin Johann Lafers, kennt ganz bestimmt die Antwort. Und präsentiert diese (und viele mehr) in einem absolut lesenswerten Prachtband, der in keiner Küche und Kochbuchsammlung fehlen sollte. Eine großartige Wissensdatenbank mit vielen verblüffend alltagstauglichen Rezepten, die, Wasserbad und Vakuum sei Dank, ganz neue aromatische Erfahrungen möglich machen.

Grillen, die zweite

Zehn Jahre mussten Grillsportler und Jamie-Purviance-Fans auf den Nachfolgekaventsmann von „Weber's Grillbibel" warten – jetzt ist er da, und alles ist gut. Sehr gut sogar! Mit 100 neu entwickelten Rezepten und über 800 (!) detaillierten Step-Fotos liefert Grillguru Purviance mit dem „Vol. 2" das vermutlich aufwendigste und lehrreichste Buch zu unser aller Lieblingsthema ab: ein Meisterstück!

Jamie Purviance:
Weber's Grillbibel – Vol. 2
360 Seiten, Gräfe und Unzer, 29,99 Euro



Alma de l'Aigle:
Ein Garten
228 Seiten, Mattes & Seitz Berlin, 22 Euro

Paradiesische Zustände

Man kann ihn noch durchstreifen, den Garten, dem Alma de l'Aigle in ihrem berührend und beglückend nostalgischen Buch ein Denkmal setzt. Von dem ursprünglichen Paradies im heutigen Hamburg-Eppendorf ist nur ein kleines, fast verwunschenes Areal geblieben, aber mit jeder Seite, die l'Aigle schreibt, wächst der Garten ins Unendliche.

FOTOS: Shutterstock, PR

Mitten in Deutschland und doch in absolut ruhiger Lage. Hier können Sie die unvergleichliche und ursprüngliche Natur genießen. Erleben Sie die bereits ein halbes Jah r nach der Eröffnung mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Feinschmeckerküche von Peter Niemann im Gourmet-Restaurant „La Vallée Verte“.

Das stilvolle Relais & Châteaux Hotel ist eine perfekte Oase für Gourmets und Naturliebhaber, die das Besondere lieben. Die Wartburg, die Goethestadt Weimar und das Schloss Wilhelmshöhe in Kassel mit der umfangreichsten Rembrandt-Sammlung der Welt locken zu erlebnisreichen Ausflügen.

Das Hohenhaus-Team freut sich darauf, Sie zu verwöhnen.

HOTEL HOHENHAUS

RELAIS & CHÂTEAUX

L'Art de Vivre RESIDENZEN

HOHENHAUS – 37293 HOLZHAUSEN

TELEFON: (0 56 54) 98 70

TELEFAX: (0 56 54) 13 03

E-MAIL: hohenhaus@relais.com

LIEBLINGSTERMINE

Geldermann auf dem Grünen Hügel

1838 gründete Peter Geldermann mit seinem Kompagnon die erste eigene Kellerei bei Reims. Sohn Alfred Geldermann brachte Jahre später Wissen, Handwerk und eine einzigartige Schaumweintradition nach Deutschland zurück. Heute wie damals entstehen in der Breisacher Kellerei am Rhein feinste Sekte in traditioneller Flaschengärung. Auch in diesem Jahr ist die Geldermann Privatsektkellerei Partner der Richard-Wagner-Festspiele, die Bayreuth vom 25. Juli bis 28. August zum kulturellen Zentrum der Opernwelt machen. Erstmalig gibt es eine exklusive Bayreuther Festspiel Cuvée, die auf 6000 Flaschen limitiert ist. Sie ist nach traditionellem Verfahren drei Jahre in der Flasche gereift, Chef de Cave Marc Gauchey komponierte sie eigens für das herausragende Kulturereignis. Die Festspiel Cuvée wird ausschließlich auf dem Grünen Hügel ausgeschenkt und ist auch nur dort sowie am Breisacher Firmensitz erhältlich. Das Flaschendesign steht ganz im Zeichen der aktuellen Neuinszenierung des „Tannhäuser" von Tobias Kratzer: Ein Zitat aus der Oper ziert das Etikett und macht die Flasche zu einem Sammlerstück.

Bayreuth

Geldermann und LAFER verlosen fünf Pakete, bestehend aus sechs Flaschen Bayreuther Festspiel Cuvée sowie der von Katharina Wagner signierten DVD-Box „Richard Wagner – The Bayreuth Edition".

Teilnahmebedingungen: Schreiben Sie bis zum 30. Juli 2019 eine Postkarte oder E-Mail mit Angabe Ihres Namens, vollständiger Adresse und Telefonnummer unter dem Stichwort „Bayreuth_LAFER" an: Geldermann Privatsektkellerei GmbH, Am Schlossberg 1, 79206 Breisach am Rhein oder boutique@geldermann.de. Teilnahme ab 18 Jahren. Das Los entscheidet. Barauszahlung/Umtausch ist nicht möglich. Die personenbezogenen Daten werden i. S. d. Datenschutzgrundverordnung erhoben und verarbeitet. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Ausführliche Teilnahmebedingungen auf www.geldermann.de/bayreuth

24. und 25. August 2019

Ein Prosit auf die „Zitrone des Nordens"

Die kleinen leuchtenden Beeren des Sanddorns sind auf Rügen allgegenwärtig. Die Pflanze liebt Sandböden und stabilisiert mit ihren Wurzeln die Inseldünen. Daher feiert das Ostseebad Glowe die „Zitrone des Nordens", wie der Sanddorn wegen seines Vitamin-C-Gehalts auch genannt wird, jährlich das Sanddornfest. Dann erstrahlt der Ort in leuchtendem Orange. Es finden ein Umzug und die Krönung des Königspaares statt, dazu gibt's Musik, Feuerwerk und ein buntes Markttreiben mit Ständen, die Säfte, Kosmetik, Bonbons und Liköre aus, na klar, Sanddornbeeren, feilbieten.

Glowe

Bis 7. September 2019

Facetten der Food-Fotografie

Essen lässt sich auf vielerlei Weise fotografisch abbilden. Die Ausstellung „Food for the Eyes" bei C/O Berlin beleuchtet Facetten der Food-Fotografie und zeigt, wie Fotografen Nahrungsmittel im Laufe der vergangenen zwei Jahrhunderte in Szene gesetzt haben – vom Stillleben bis zum Instagram-Motiv. Sortiert sind die Bilder in drei Bereiche: „Stillleben" zeigt, wie die Malerei die Fotografie inspiriert hat, „Around the Table" beleuchtet Mahlzeitenrituale und „Playing with Food" beschäftigt sich mit humorvoll-spielerischen Varianten der Food-Fotografie.

Berlin

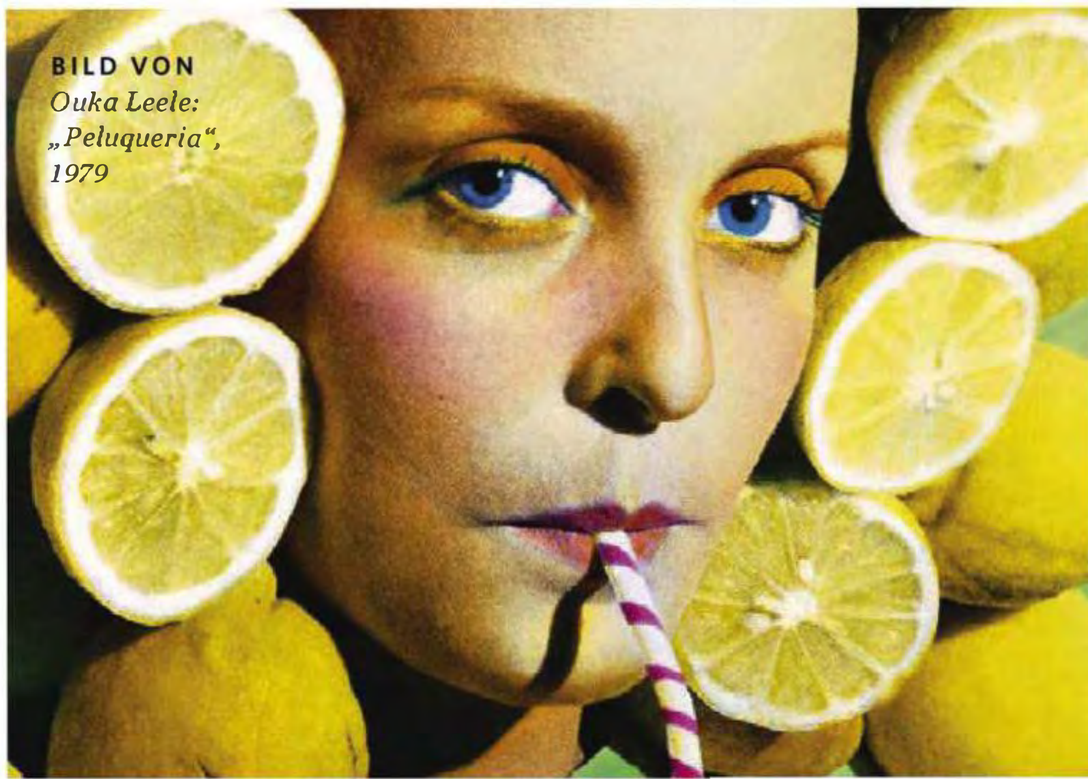
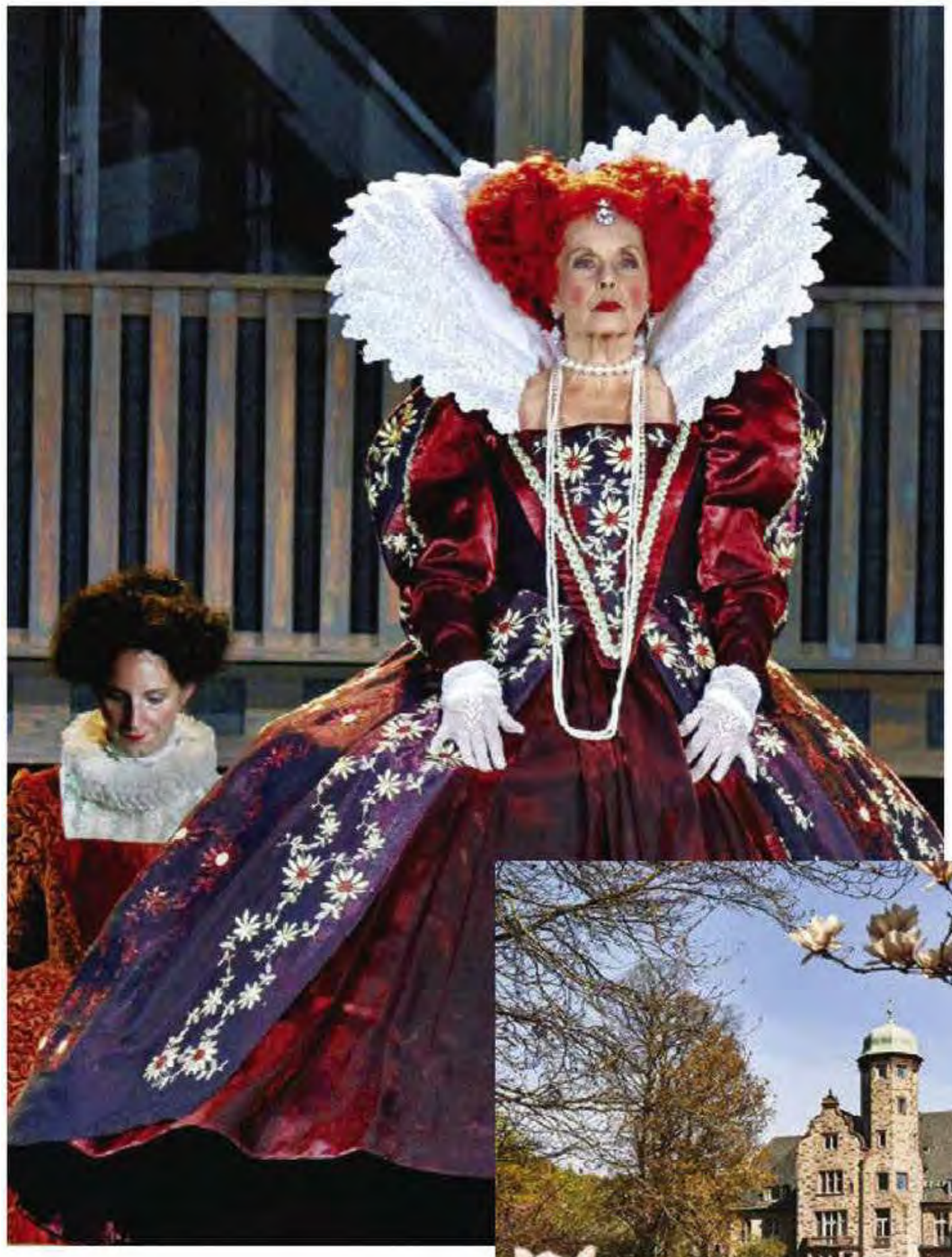


BILD VON
Ouka Leele: „Peluqueria", 1979

Die ideale Komposition aus Kulturgenuss und Naturnähe

Als Partner der Bad Hersfelder Festspiele und des Eisenacher Bachfestes bietet sich das Relais & Châteaux Hotel *Schloss Hohenhaus* als perfekte Basis an, um hochkarätigen Kulturgenuss und entspannte Tage in idyllisch-ländlicher Umgebung zu verbinden.



BAD HERSFELDER FESTSPIELE

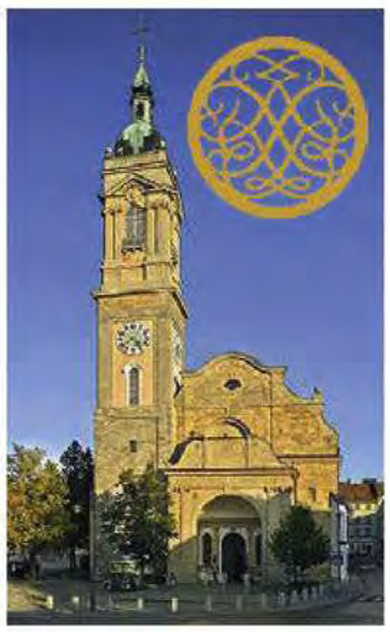
KULTUR UND NATUR
In der Stiftsruine Bad Hersfeld steht 2019 die Komödie „Shakespeare In Love" auf dem Spielplan (links). Das Relais & Châteaux Hotel „Schloss Hohenhaus" liegt romantisch zwischen weitläufigen Wäldern (unten).

Drei Partner, ein Ziel: Peter Niemann, Direktor des *Schlosshotels Hohenhaus,* der Intendant der Bad Hersfelder Festspiele, Joern Hinkel, sowie Christian Stötzner und Stephan Köhler, die Organisatoren des Bachfestes in Eisenach, wollen neue „Brücken bauen" in der Mitte Deutschlands. Ihre Idee: Besucher der 69. Bad Hersfelder Festspiele und des dritten Eisenacher Bachfestes sollen Kulturgenuss mit einem Erholungsaufenthalt verbinden – und zu diesem Zweck im Relais & Châteaux Hotel *Schloss Hohenhaus* in Herleshausen einkehren, das einen Shuttleservice zu beiden Veranstaltungsorten anbietet.

Auf dem Spielplan der Bad Hersfelder Festspiele stehen vom 5. Juli bis 1. September unter der Intendanz von Joern Hinkel unter anderem das Siebzigerjahremusical „Hair", die Bühnenfassung von Nick Hornbys Roman „A Long Way Down" und die Komödie „Shakespeare In Love" – gespielt vor der beeindruckenden Kulisse der Stiftsruine.

In Eisenach erwartet die Besucher vom 30. Oktober bis zum 3. November ein facettenreiches Programm aus Konzerten, Kantatengottesdiensten, Vorträgen und Kammermusikabenden. Ein Konzert findet im Rahmen der organisierten Konzertfahrt „Bachfest unterwegs" auf *Schloss Hohenhaus* statt und steht als spezielles Paketangebot (Transfer, Eintritt und Bewirtung) im Programm des Bachfestes.

Doch dank des Shuttletransfers bietet sich das Schlosshotel auch für die übrigen Veranstaltungen beider Festivals als Basis an. Es liegt, umgeben von weitläufigen Wäldern, in einem Natur-, Vogel- und Wasserschutzgebiet und bietet neben modernem



BACHFEST IN EISENACH
In der Georgenkirche predigte nicht nur Martin Luther, sie ist auch die Taufkirche Johann Sebastian Bachs.

Komfort auf Topniveau eine mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Küche. Hoteldirektor Peter Niemann begrüßt seine Gäste im Restaurant *La Vallée Verte* zu einem Neungängemenü mit lokalen Spezialitäten wie Krähe mit Winterkarotten aus der Sandmine oder dem vor Ort gezüchteten Braunen Bergschaf. Kulturinteressierte können den Genuss erstklassiger Speisen und hochkarätiger Schauspiel- und Konzertevents mit entspannten Tagen in idyllisch-ländlicher Umgebung verbinden. Das Relais & Châteaux Hotel *Schloss Hohenhaus* unterbreitet gern individuelle Angebote.

⟶ *bad-hersfelder-festspiele.de*
⟶ *bachfest-eisenach.de*
⟶ *hohenhaus.de*

FOTOS: Getty Images, PR

Kreative Küchenfreunde in Kuala Lumpur

Die unbändig wachsende Hauptstadt von Malaysia ist für Johann Lafer seit 15 Jahren immer wieder ein Erlebnis. Vor allem weil er dort ebenso lange einen kreativen Kochfreund hat. Mit Chef Wai erkundet er Märkte, Tempel und Garküchen.

Text: SABINE SCHRAMEK

Fotos: DAVID MAUPILÉ

ZWEI FREUNDE
auf Frische-Shoppingtour. Chef Wai und Johann Lafer sind sich nicht nur beim Gemüse einig. Eine Geschmacksmischung aus Fernost und Europa muss auf den Tisch.

DIE PETRONAS TOWERS
sind eines der Wahrzeichen von Kuala Lumpur. Hier treffen Luxus, geheimnisvolle Tempel und kunterbuntes Leben aus Hightech und Tradition aufeinander.

NACH DEM DINNER
unter freiem Himmel bleibt das Selfie nicht aus.

GARKÜCHEN
zu widerstehen ist ein Fehler. Was hier in den Woks brutzelt, ist einfach nur köstlich.

Es ist Nacht in Kuala Lumpur. Die 451,9 Meter hohen Zwillingstürme Petronas Towers leuchten erhaben aus dem Lichterglitzermeer der malaysischen Hauptstadt hervor. Zwischen silbrigen Wolkenkratzern, funkelnden Fassaden und unzähligen Baukränen schimmern rot-gelbe Tempellichter. Mopedfahrer tragen dünne Blousons mit der Rückseite nach vorn und quetschen sich bei 29 Grad durch den dichten Verkehr. Die Luft ist schwül, eine leichte Brise lässt die Palmen rascheln. Kuala Lumpur bedeutet „schlammige Flussmündung", hier treffen die Flüsse Gombak und Klang zusammen – und nicht nur sie. In KL, wie die 1,8 Millionen Einwohner ihre Stadt nennen, vereinen sich Alt und Neu, Geschichte und Hypermoderne, Mystik und Hightech.

„Das boomt hier", sagt Johann Lafer staunend auf der Fahrt ins Zentrum. Vor 15 Jahren war er zum ersten Mal in der Stadt. Immer wieder besucht er die Metropole und Wai Look Chow, den alle Chef Wai nennen. Bei seinem ersten Malaysiabesuch hat Lafer den quirligen Koch im *Pangkor Laut Resort*

GEWÜRZE MIT HEILKRAFT
gehören auf jedem Markt mit zum täglichen Leben. Hier, wo Chinesen, Malaien und Inder leben, wird Gesundes immer mit der heimischen Natur verbunden.

GEGEN SCHWITZEN
bei tropischen Temperaturen hilft Chili. Auch davon kaufen Chef Wai und Johann Lafer reichlich ein, bevor sie vollgepackt mit Tüten auf dem Moped davontuckern.

„Kuala Lumpur duftet, wuselt und lässt mich im Leben nicht mehr los."

JOHANN LAFER

auf einer Privatinsel an der Westküste Malaysias kennengelernt. Chef Wai trug wie ein Pirat ein buntes Tuch über seinem kurzen Haar. Er brutzelte im Wok fangfrischen Fisch, exotische Gemüse und anderes mehr, was dem Europäer gefiel. „Der ist der Hammer", so Lafer über den Mann, der heute Corporate Executive Chef der Gruppe YTL Hotels ist.

An der Tür des *The Ritz-Carlton* wartet der Malaie schon auf Lafer. „Ich will dir was zeigen", sagt er lachend und nimmt ihn mit, ein paar Ecken weiter auf den Alor Street Food Market. An unzähligen Ständen und Hütten in einer schmalen Gasse zwischen Häuserschluchten dampft und zischt es, duftet nach exotischen Gewürzen. Um 23 Uhr ist jeder Platz unter den knallroten Lampions besetzt.

GLÜCKLICH
in Kuala Lumpur ist, wer glückliche Gäste hat. Auf dem Alor Street Food Market entspannen Jung und Alt bei indischen und chinesischen Köstlichkeiten.

ZARTE SATÉSPIESSE
in zischenden Flammen gegrillt, bestehen traditionell aus drei Fleischstücken. Gedippt in süß-scharfe Erdnusssauce machen sie Lust auf viel mehr davon.

ER KANN ES EINFACH
nicht lassen. Johann Lafer lässt sich fix zeigen, wie man das köstliche Fladenbrot bäckt, mit dem man das Curry beim traditionellen Frühstück Roti Canai verputzt.

HINDUS SIND
aus Kuala Lumpur ebenso wenig wegzudenken wie Moslems, Buddhisten und Christen. Jeder lebt seine Tradition. Diese jungen indischen Frauen bereiten sich auf ihr Gebet vor.

IN BUDDHISTISCHEN
Tempeln duftet es nach Räucherstäbchen und Blumen. Opfergaben aus frischem Obst sollen Glück und Reichtum bringen. Johann Lafer und Chef Wai machen mit.

Satéspieße und Chilikrebse, Dim Sum, Hähnchenflügel und gebratener Reis türmen sich zwischen Zackenbarschen, blubbernden Suppentöpfen und leuchtenden Früchten. Die beiden fachsimpeln beim Essen, was man daraus so alles zubereiten könnte.

Am nächsten Morgen ziehen sie wieder los, vorbei an Bürotürmen und noblen Häuserfassaden geht es zum Pudu Wet Market. Er heißt so, weil hier alles ganz frisch verkauft wird, ständig wird die Ware abgespritzt, es tropft überall, alles ist nass und feucht. Gebratene Enten hängen am Haken, bunte Karotten liegen neben feurigen Chilis, Riesengarnelen dicht an dicht mit Muscheln und getrocknetem Fisch. Als Snack gibt es Roti Canai: Curry, das mit Fladenbrot gegessen wird. Die beiden Köche kaufen ein, und zwar für einen Mix aus asiatisch und westlich, aus scharf und süß, aus fruchtig und fischig. So entstand auch ihr gemeinsames Kochbuch – fünf Kilo schwer: „Zwei Freunde – eine Küche". Mindestens zehn Kilo Einkäufe schleppt Chef Wai schließlich zum Mofa. Lafer düst los, Wai sitzt lachend mit den Tüten hinten. Ein Bild, das in Kuala Lumpur alltäglich ist. Sie tuckern vorbei an der Jamek-Moschee, am Independent Square mit den beeindruckenden Kolonialbauten und stoppen immer wieder, um noch etwas einzukaufen: Kochbananen, Mangos, Kürbisse, Kokosnüsse.

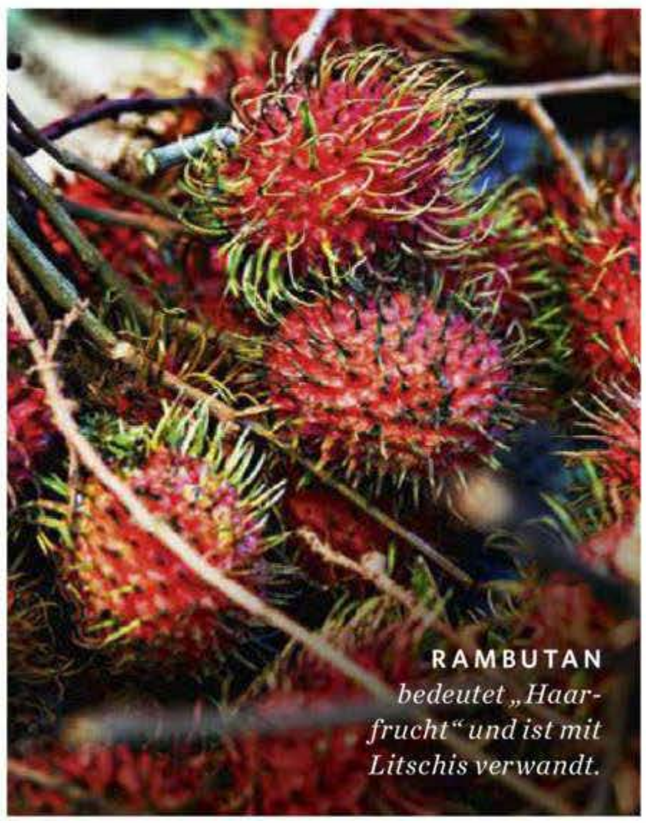
Pause machen sie im buddhistischen Thean Hou Temple, den Hainan-Chinesen zu Ehren der Meeresgöttin Mazu errichteten. Zwischen Buddhas und chinesischen Tierkreiszeichen, Wahrsagern

ES GIBT NICHTS, WAS ES NICHT GIBT

in der Einkaufsmeile Jalan Petaling. Auf der vom „grünen Drachen" überdachten Marktstraße wird vom Technikgadget bis zum frittierten Fischchen alles angeboten.

BEI FANGFRISCHEM
Fisch und Meeresfrüchten auf dem Nassmarkt strahlen Chef Wai und Johann Lafer. Sofort entwickeln sie Ideen für neue Fusion-Gerichte aus Ost und West.

GELB STEHT FÜR SONNE
Hindus lieben nicht nur Curry, sondern auch die Farbe Gelb. Die Kleinen sind ihr Sonnenschein, ihre große Liebe.



RAMBUTAN
bedeutet „Haarfrucht" und ist mit Litschis verwandt.

TEMPELREGLEMENT
Buddhisten sind tolerant – außer wenn es um Parkplätze in Kuala Lumpur geht. Für den Präsidenten ist ein eigener Platz vor dem Tempel reserviert.

und Räucherstäbchen erholen sich Wai und Lafer vom Trubel der Stadt. Unter den rot-goldenen Dächern hat man einen herrlichen Blick auf die Skyline Kuala Lumpurs. Wolkenkratzer hinter roten Lampions, Kung-Fu vor Hightech. Der riesige Tempel inspiriert Lafer: „Wir müssen noch auf einen chinesischen Markt", bittet er. Chef Wai freut sich auf das Gewusel in den Markthallen: Kunst, Küche und Klamotten. Nachts ist Chinatown ein Paradies für Touristen auf der Jagd nach Fake-Marken. Tagsüber gibt es Nudeln, Esskastanien, getrocknete Früchte, Buddhas und Porzellan. Lafer und Wai machen, was sie am liebsten tun: shoppen. Lafer kauft filigrane chinesische Schüsseln, Chef Wai Auberginen und Sternfrüchte.

Die Lust auf einen gemeinsamen Abend am Herd wächst. Im edel-gemütlichen Restaurant *The Library* im Hotel *The Ritz-Carlton* zaubern sie ein „Zwei Freunde – Eine Küche"-Menü. Mehrere Gänge asiatische Raffinesse, gepaart mit bodenständig-europäischer Küche. Krebs, Forelle und Wagyu-Rind, Wasserkresse, Chili und Rambutan, Avocado und Passionsfrucht. Chef Wai strahlt. „Wir wollen überraschen. Optisch, geschmacklich und im Gaumengefühl", verrät er. „Ein bisschen Tempel und ein bisschen Fachwerk. Sanft, weich, knackig und mit Pfiff." Lafer mischt sich ein: „Wenn du kontroverse Geschmacksmomente geschickt kombinierst, gibt's was ganz Neues." Wie sie süß und sauer, scharf und intensiv, Curry und Kerbel, Zitrone und Ingwer mixen, das ist unbestritten neu. „Eine Forelle asiatisch zubereitet ist so erstaunlich wie Krebs mit Schnittlauch", schwärmt Wai. Auf keinem Gästeteller bleibt etwas übrig. Wai klopft Lafer

MYSTISCHER TEMPEL
mit Blick auf die Skyline. Im Thean Hou Temple lebt die Tradition fort. In der Ferne glitzern die Hightech-Wolkenkratzer von KL.

„Die besten Inspirationen geben Freunde und bunte Märkte."

JOHANN LAFER

JOHANN LAFER UND CHEF WAI
kennen sich seit 15 Jahren. Beide haben vieles voneinander gelernt. Im Hotel „The Ritz-Carlton" in Kuala Lumpur treffen sie sich, um ihre Fähigkeiten zu vereinen.

IM NOBLEN RESTAURANT
„The Library" kreieren sie zusammen mit dem Küchenteam Gerichte mit unverwechselbarem Geschmack.

BUNTER, LANGER WEG
zu den Batu Caves. Oben warten gigantische Höhlen, hinduistische Tempel und kecke Affen.

AUCH HIER FINDET
Chef Wai spirituelle Inspiration für die konzentrierte Arbeit am Herd.

auf die Schulter. „Morgen zeige ich dir einen Ort, der bunt ist und mystisch."

Sie fahren Richtung Norden. Immer weniger Hochhäuser sind zu sehen, stattdessen immer mehr traditionelle malaysische Häuschen. Sattes Urwaldgrün ersetzt Stahl, Glas, Beton. Dann die quietschbunten Stufen hinauf zu den Batu Caves, gigantischen, bis zu 100 Meter hohen Kalksteinhöhlen, in denen Tempel liegen. Die Außentemperatur beträgt 32 Grad, die Luftfeuchtigkeit 82 Prozent. „Da soll ich rauf? Nie!", stöhnt Lafer. „Es sind doch nur 272 Stufen", kontert Wai. Die 43 Meter hohe Statue des Gottes Murugan weist den Weg zu den Hindutempeln. Schnaufend kommen die Köche bei den kühlen Höhlen an. Es ist friedlich. Fledermäuse hängen faul von der Decke, die Schreine und Statuen wirken wie die Ewigkeit. Ob es an der Statue des Affengottes liegt, dass viele freche Javaneraffen versuchen, den Besuchern Essbares abzuknöpfen? Zwei zupfen an Lafers Hose. „Das kannst du keinem erzählen", sagt er. „Da wirst du verzaubert." Er sieht Orangen, die als Opfergabe auf Schreinen liegen. Die Affen rühren sie nicht an. „Das gibt's nicht", meint Lafer. Wai schaut ihn an. „Doch. In Kuala Lumpur gibt es alles. Affen wissen, was heilig ist. Warte mal bis zu deinem nächsten Besuch. Da zeige ich dir noch mehr, was es nicht gibt." ♦

„Die Küchen der Welt verbinden die Menschen."

JOHANN LAFER

Einer, der HÖRZU zu Hause hat

HANS SIGL
Exklusiv fotografiert
für HÖRZU

HÖRZU ist eine Marke der FUNKE MEDIENGRUPPE

LANGE BOHNEN WACHSEN
auch in Malaysia in riesigen Büscheln. Aus Currygerichten sind sie nicht wegzudenken, Lafer und Wai machen Salat daraus.

Salat von grünen Bohnen, Papaya und Tintenfisch mit Thaibasilikum

FÜR 4 PORTIONEN
500 g Tintenfischtuben (küchenfertig),
400 g dicke asiatische Bohnen (ersatzweise Saubohnen),
25 g Ingwer,
1 große rote Chilischote,
2 EL Sesamöl,
2 EL Reisessig,
1 Papaya,
1 Bund Thaibasilikum,
4 EL Olivenöl,
1 EL Honig (zimmerwarm),
Saft von 1 Limette,
Salz, Pfeffer

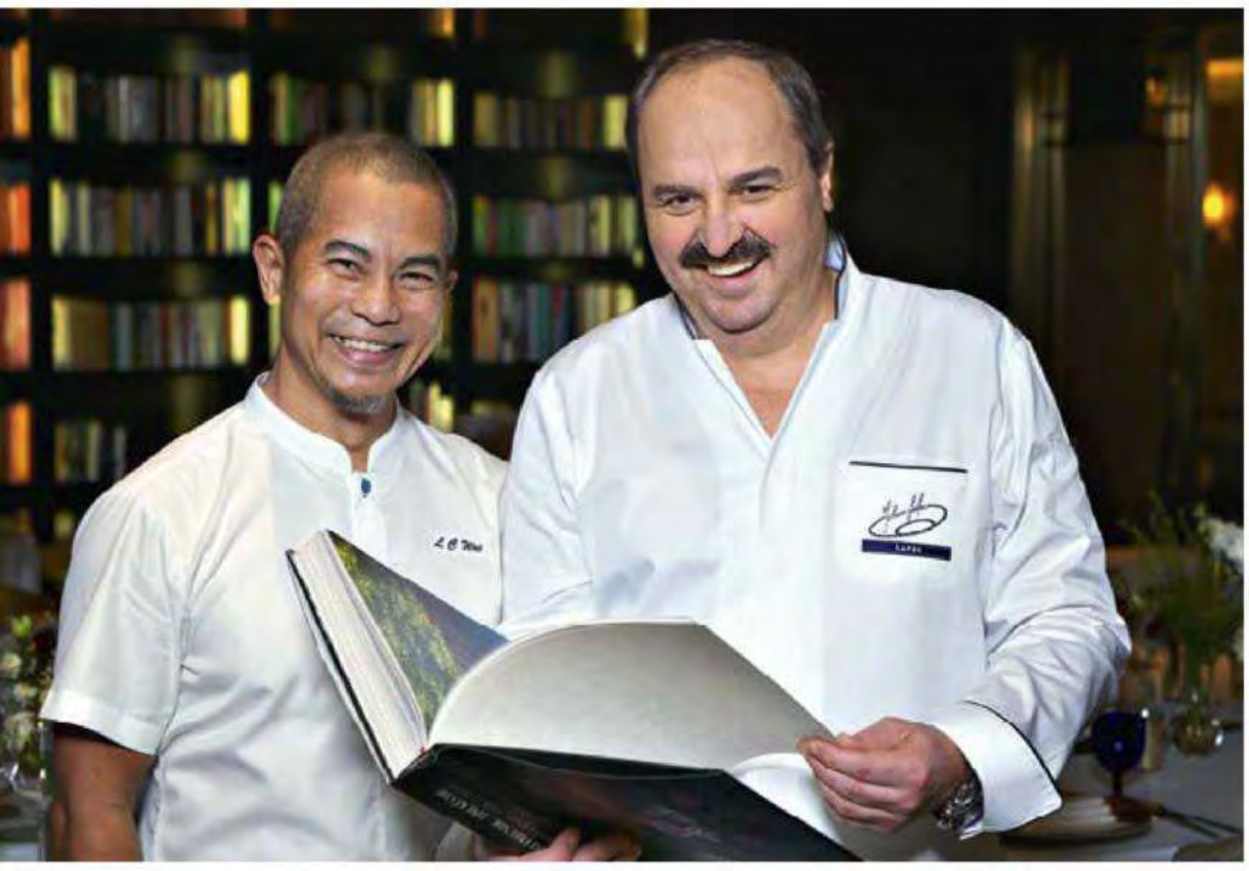
ZUBEREITUNGSZEIT
15 Minuten

SCHWIERIGKEIT
●○○

1 Tintenfischtuben an einer Seite der Länge nach aufschneiden. Tuben auseinanderklappen, abbrausen und trocken tupfen. Innenseite gitterartig leicht einschneiden. Tuben je nach Größe nochmals dritteln oder vierteln.

2 Bohnen aus der Hülse lösen und in kochendem Wasser in ca. 5 Minuten weich garen. Anschließend kalt abschrecken. Ingwer schälen, Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen. Beides in feine Streifen schneiden und in heißem Sesamöl in einer Pfanne anschwitzen. Tintenfischstücke dazugeben und etwa 1 Minute mitbraten. Alles mit Reisessig ablöschen und in eine große Schüssel geben.

3 Papaya schälen, halbieren, Kerne mit einem Löffel auskratzen. Fruchtfleisch in Streifen schneiden. Basilikumblätter vom Stiel zupfen und mit den Papayastreifen zum Tintenfisch in die Schüssel geben. Olivenöl mit Honig und Limettensaft darübergießen und alles locker miteinander mischen. Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.



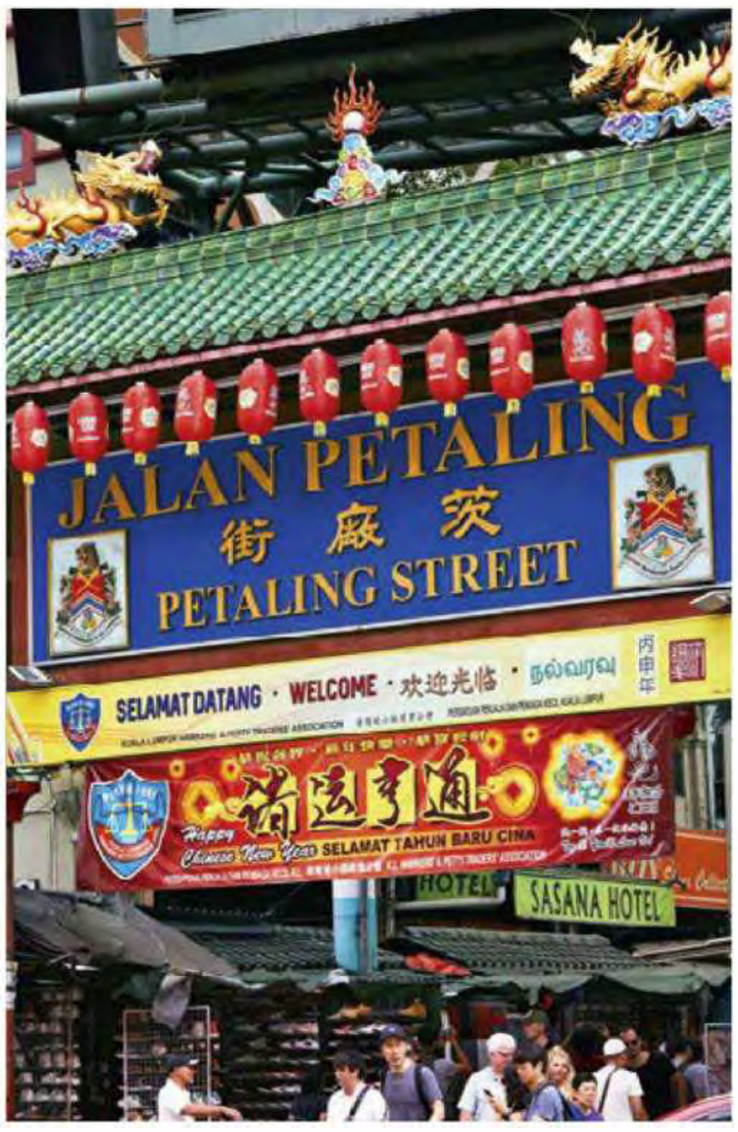
MITMACHEN UND GEWINNEN!
Gewinnen Sie eins von drei signierten Johann-Lafer-Kochbüchern „Zwei Freunde – eine Küche". 320 Seiten im Maxiformat, luxuriöse Ausstattung, preisgekrönt als „bestes Kochbuch der Welt" – und exklusiv über das LAFER Journal erhältlich.

Jetzt gewinnen!
Das exklusive Kochbuch von Johann Lafer & Chef Wai

Schreiben Sie bis 27. September 2019 eine E-Mail mit dem Betreff „Zwei Freunde" an ***gewinne@lafer-journal.de*** *Viel Glück! Mitarbeiter der GANSKE VERLAGSGRUPPE und ihre Angehörigen sind nicht teilnahmeberechtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.*

FOTOS: David Maupilé; REZEPTFOTOS: Michael Wissing

FRISCHE MEERESFRÜCHTE
sind ein wichtiger Bestandteil der Nonya-Küche, die die malaysische Kochkunst mit der chinesischen kombiniert.



NICHT NUR TAGSÜBER
übt der Jalan Petaling, ein überdachter Markt im Herzen von Chinatown, eine ganz besondere Anziehung auf Einheimische und Touristen aus. Der Nachtmarkt ist eine beliebte Institution.

Meeresfrüchte-Curry

FÜR 4 PORTIONEN

250 g Tintenfischtuben (küchenfertig),
500 g festes Fischfilet (z. B. Barramundi, Seeteufel oder Red Snapper),
2 Schalotten,
1 Knoblauchzehe,
30 g Ingwer,
1 rote Chilischote,
2 Tomaten,
3 Zweige Koriander,
2 EL Sesamöl,
1 EL rote Currypaste,
3 EL Fischsauce,
250 ml ungesüßte Kokosmilch,
200 ml Fischfond,
12 Riesengarnelen (küchenfertig),
1 kg gemischte Muscheln (z. B. Mies-, Herz-, Venusmuscheln; gewaschen und geputzt),
3–4 Kaffirlimettenblätter,
Saft von 1 Limette,
Salz, Pfeffer,
Palmzucker

ZUBEREITUNGSZEIT
35 Minuten

SCHWIERIGKEIT
●○○

1 Tintenfischtuben an einer Seite der Länge nach aufschneiden. Tuben und Fischfilet abbrausen und trocken tupfen. Fisch in etwa 3 cm große Stücke schneiden, Tuben auseinanderklappen, Innenseite gitterartig einschneiden, Tuben je nach Größe nochmals dritteln oder vierteln.

2 Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden. Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, dann in kaltem Wasser abschrecken, Haut abziehen. Geschälte Tomaten vierteln, entkernen, Fruchtfleisch würfeln. Koriander waschen, trocken schütteln, Blätter vom Stiel zupfen und hacken.

3 Sesamöl in einem breiten Topf erhitzen. Schalotten-, Knoblauch-, Ingwer- und Chilistreifen darin anschwitzen. Currypaste unterrühren, mit Fischsauce ablöschen und mit Kokosmilch und Fischfond auffüllen. Fischstücke, Garnelen, Muscheln und Tintenfischstücke hineingeben und zugedeckt etwa 4 Minuten garen. Dann Tomatenstücke und Kaffirlimettenblätter unterheben und weitere 3–4 Minuten offen köcheln lassen. Mit Limettensaft, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, gehackten Koriander zum Schluss untermischen.

Lammkoteletts mit Ingwerkruste, Schlangenbohnen und Süßkartoffelpüree

WOHLWOLLENDE WÄCHTER
aus Stein, denen man auf Schritt und Tritt begegnet. Buddha und Bodhisattva sind in Kuala Lumpur allgegenwärtig – auch in Restaurants und auf Märkten.

FÜR 4 PORTIONEN

600 g Süßkartoffeln,
200 ml Milch,
Salz,
Muskatnuss,
150 g Butter,
2 Lammkarrees (à ca. 450 g),
Pfeffer,
2 EL Erdnussöl,
2 Thymianzweige,
2 Rosmarinzweige,
3 Knoblauchzehen,
4 EL Teriyaki-Sauce,
300 ml Lammfond,
1 TL scharfes Madras-Curry,
1 TL Speisestärke (in etwas kaltem Wasser angerührt),
2 Schalotten,
2 feste Tomaten,
500 g lange Schlangenbohnen,
2 EL Sesamöl,
30 g Ingwer,
60 g Panko

ZUBEREITUNGSZEIT
1 Stunde

SCHWIERIGKEIT
●●○

1 Süßkartoffeln schälen, grob würfeln und in reichlich Salzwasser etwa 25 Minuten zugedeckt weich kochen. Milch in einem Topf aufkochen, mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Kartoffeln zweimal durch eine Presse in einen großen Topf drücken. Heiße Milch und 75 g Butter zugeben, mit einem Kochlöffel untermischen. Püree zugedeckt warm halten.

2 Ofen auf 150 °C vorheizen. Lammkarrees salzen, pfeffern und in heißem Erdnussöl zusammen mit Kräutern und 2 angedrückten Knoblauchzehen anbraten. Fleisch aus der Pfanne auf ein Backblech legen und für etwa 15 Minuten in den Ofen schieben. Bratensatz mit Teriyaki-Sauce ablöschen und mit Lammfond aufgießen. Flüssigkeit etwa um die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Curry kräftig abschmecken und mit der Stärke leicht binden. Jus warm halten.

3 Schalotten und eine Knoblauchzehe schälen, klein würfeln. Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, dann in kaltem Wasser abschrecken, Haut abziehen. Geschälte Tomaten vierteln, entkernen, Fruchtfleisch ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Bohnen putzen und in kochendem Salzwasser in etwa 5 Minuten bissfest garen. Sesamöl in einem Wok erhitzen, klein gewürfelte Schalotten und Knoblauchzehe darin anschwitzen. Tomaten und Bohnen zufügen, kurz mit andünsten, dann die Pfanne vom Herd nehmen, Bohnen kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und warm halten.

4 Ingwer schälen, fein reiben und mit der restlichen weichen Butter gründlich verrühren. Pankobrösel untermischen, Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Lamm aus dem Ofen nehmen, Grill vorheizen. Ingwerkrustenmasse gleichmäßig etwa 5 mm dick auf dem Fleisch verteilen und mit dem Löffelrücken glatt streichen. Lamm zurück in den Ofen geben und unter dem heißen Grill etwa 4 Minuten goldbraun gratinieren.

5 Lammkarrees aus dem Ofen nehmen, etwas ruhen lassen, danach mit einem scharfen Messer in einzelne Koteletts teilen und mit Bohnen und Sauce auf Teller verteilen, Püree dazu servieren.

Hühnchenbrust mit buntem Wokgemüse

FÜR 4 PORTIONEN

150 ml Geflügelbrühe,
1 EL Honig,
4 EL dunkle Sojasauce,
120 g Hoisin-Sauce,
4 Hühnerbrüste (à ca. 150 g),
je 1 rote und gelbe Paprikaschote,
250 g Kürbis,
6 Mini-Auberginen,
6 Mini-Maiskolben,
4 junge Pak-Choi,
100 g Sojasprossen,
150 g Zuckerschoten,
4 Stangen Frühlingslauch,
2 Knoblauchzehen,
25 g Ingwer,
1 kleine rote Chilischote (entkernt),
2 EL Sesamöl,
Salz, Pfeffer, Zucker

ZUBEREITUNGSZEIT

35 Minuten
+ 12 Stunden Marinierzeit

SCHWIERIGKEIT

●○○

1 Geflügelbrühe mit Honig, Soja- und Hoisin-Sauce mischen. Hühnerbrüste abbrausen, trocken tupfen und in die Marinade legen. Zugedeckt am besten über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

2 Paprika halbieren und entkernen, Kürbis schälen. Beides in feine Streifen bzw. Stifte schneiden. Auberginen, Mais und Pak-Choi putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Sojasprossen, Zuckerschoten und Frühlingslauch putzen. Frühlingslauch in Stücke schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen und mit dem Chili in dünne feine Streifen schneiden.

3 Ofen auf 150 °C vorheizen. Hühnerbrüste aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und trocken tupfen. 1 EL Sesamöl in einer Pfanne erhitzen, Brüste darin auf beiden Seiten 2–3 Minuten braten, dann für 10–12 Minuten in den heißen Ofen geben und dort fertig garen. Dabei gelegentlich mit der Marinade bestreichen.

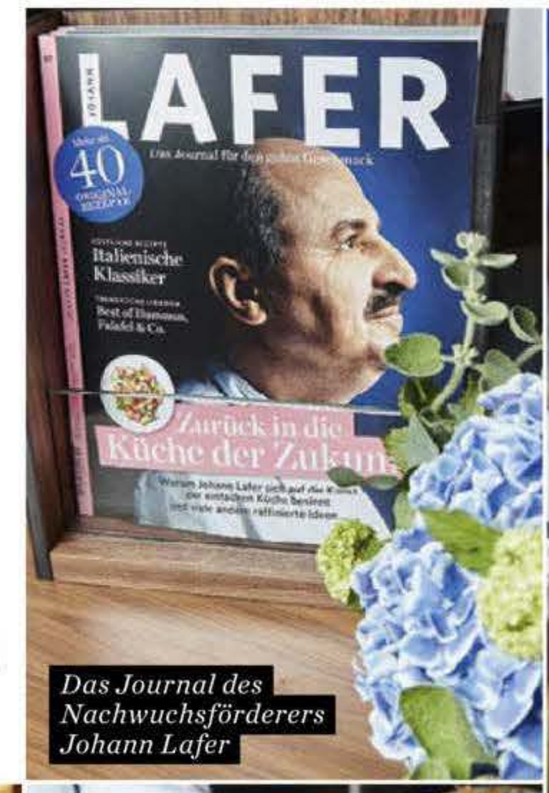
4 Inzwischen 1 EL Sesamöl in einem Wok erhitzen. Chili-, Ingwer- und Knoblauchstreifen kurz darin anschwitzen. Dann Paprika, Zuckerschoten, Kürbis, Auberginen und Mais zufügen und 1–2 Minuten scharf anbraten. Frühlingslauch dazugeben, Sojasprossen und Pak-Choi unterheben und noch 1 Minute mitgaren. Dann mit 3–4 EL der Marinade ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

5 Hühnerbrüste aus dem Ofen nehmen, in dicke Scheiben schneiden und mit dem Wokgemüse auf Tellern anrichten. Nach Belieben etwas Sweet-Chili-Sauce dazureichen.

IN ALLEN FARBEN
des Regenbogens leuchten die 272 Stufen, über die Besucher zu den Batu Caves gelangen. Und auf den Märkten wiederholt sich das bunte Schauspiel.

Geldermanns Nachwuchs-Gala

Marianus von Hörsten, NEXT-CHEF-AWARD-Sieger von 2018, beeindruckte die Gäste mit seinen Kreationen. Wer auch probieren möchte, besucht sein gerade eröffnetes Hamburger Restaurant *Klinker*.



Das Journal des Nachwuchsförderers Johann Lafer

Die Geldermann-Variationen: eisgekühlt und prickelnd

Marianus von Hörsten (rechts) mit dem Ex-„Tabula Rasa"- und jetzt „Klinker"-Team

Topinambur mit Ziegenfrischkäse und Radicchio

Les Spécialités, Geldermann Jahrgang 2013 Rosé: unverwechselbar elegant

Pop-up-Bar am Neuen Wall: Der Geldermann-Glaspavillon verwandelte sich drei Tage lang in einen Genusstempel .

Matthias Balz und Claudia Johannsen (Hamburg Messe und Congress) sowie Tom Diepenbruck (Hoffmann und Campe X)

Hanna Oberauer (Rotkäpchen-Mumm) und Jan Pikull (Agentur unite)

Sandra Kaniecki (Pinc Media) und Helma Spieker (Jahreszeiten Verlag)

Rinderrippe mit Rübe und Zitronengras

Nina Wessels und Tim Gause (Agentur unite)

Marianus von Hörsten zaubert für seine Gäste Tortelloni mit Bete und Pilzen

Nadine Rosendahl (Geldermann) und Michael Thiemann (Brand Media)

Nico Hagenah (Ewige Lampe) mit Anne Gräfin von Gersdorff

FOTOS: Volker Renner

DEINE STADT BRAUCHT

VITAMIN G WIE GROSSMARKT

G wie Großmarkt und Genuß und Geschmack.

Ob exotisches Obst aus der Ferne oder saisonales Gemüse aus heimischem Anbau – neben Wochenmarkt- und Fachhändlern schwören auch unsere Spitzenköche auf die Produkte vom Großmarkt, wenn es darum geht, leckere Frische und Vielfalt auf den Teller zu bringen. **Mit Vitamin G zu den Sternen – guten Appetit!**

GROSSMARKT HAMBURG

www.grossmarkt-hamburg.de

Von Haus aus perfekter Gastgeber in Sachen Genuss: Der Feinschmecker

Großartiger Service: das Geldermann Team an der Pop-up-Bar

Julia Limant und Friederike Vogel (Jahreszeiten Verlag)

Kenny Machaczek (Jahreszeiten Verlag), Frank Brockmann mit Ehefrau Gerhild

Helma Spieker (Jahreszeiten Verlag) und Madeleine Jakits (Der Feinschmecker)

Rocky und Toni Henssler (2. u. 4. von rechts) vom Restaurant „Petit Délice“

Hinreißend sinnlicher Genuss: Sekt & Kaviar

Es war eine gelungene Pop-up-Sause in Hamburg, die von der Sektkellerei Geldermann zusammen mit dem Altonaer Kaviar Import (AKI) und dem FEINSCHMECKER initiiert wurde.

Tradition seit über 90 Jahren: der AKI Kaviar

Gebeizte Fjordforelle mit Rösti, Dill und AKI Forellenkaviar

Peter Urban mit Ehefrau Laura

Eva Pankalla (AKI), Peter Rensmann (Jahreszeiten Verlag) und Hanna Oberauer (Rotkäppchen-Mumm)

Andre und Roman Kowalew (Dovgan)

Blätterteig-Tütchen Rindertatar mit Meerrettichmousse und AKI Mandarin Imperial Golden Queen

Ganz klassisch: Blinis mit Crème fraîche und AKI Kaviar d'Aquitaine

Jan Pikull (Agentur unite), Stephanie und Christian Berger

FOTOS: Volker Renner

HARTWICH
LAFER
TRÄGT
HARTWICH.
DESIGNERIN DES JAHRES 2018
VDMD
www.dorishartwich.de | www.hartwichandfriends.com

Küchenparty im Schnee

Johann Lafer freut sich auf seine Gäste auf der sonnigen Idalp-Bühne. Er bewies prominenten Freunden und Kollegen, dass es sich auch in 2300 Meter Höhe fantastisch schlemmen lässt.

Mandana und Dieter Thoma

Mit Jürgen Steinbrecher und Dieter Thoma

Giulia Siegel und Ludwig Heer

Mit Thomas Schreiner (Laurent-Perrier)

Mit Thomas Schreiner, Martin Sieberer, Kenny Machaczek (JAHRESZEITEN VERLAG) und Markus Rüsch (AKI Kaviar)

Ischgler Osterüberraschung: Kaviar-Ei

Guido Heuber (Eurosport) mit Familie

Harald Seidler (Silvrettaseilbahn)

Hockeylegende Stefan Blöcher mit Freundin Anna Posch

Mit Katrin Leydecker (PR Laurent-Perrier)

Martin Sieberer (Haubenkoch „Trofana Royal“)

Sportlich-kulinarischer Wochenendausklang: Johann Lafer mit seinen Küchenpartygästen, u. a. Fußballweltmeister Andy Brehme

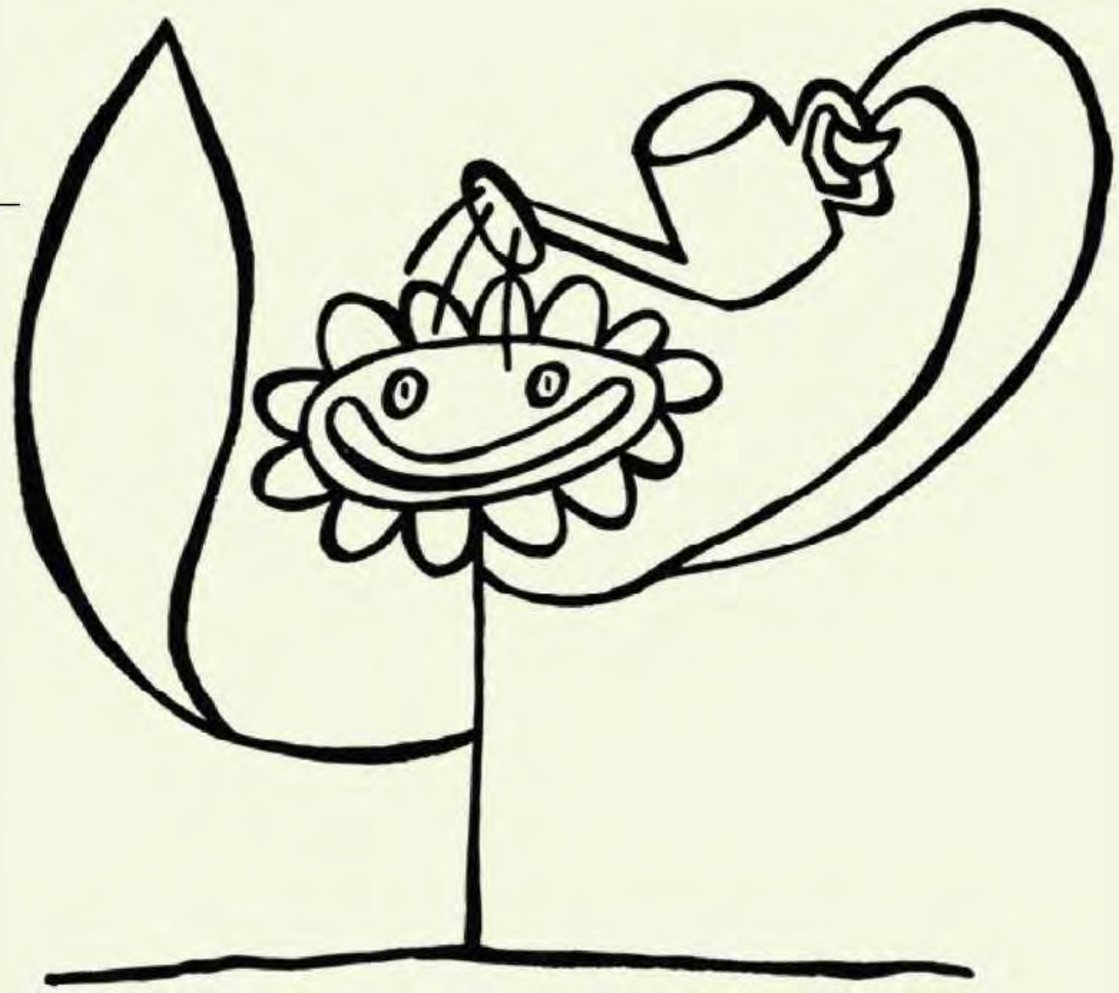
FOTOS: PR

Wenns zuhause doch noch nicht am schönsten ist.

Lassen Sie sich inspirieren. Mit unserem Mini-Abo erhalten Sie drei Ausgaben zum Preis von zweien direkt nach Hause. Einfach kurz 0711 72 52 196 anrufen oder schnell online bestellen unter www.meter-magazin.de/abo

Inspiriert durchs Leben

© www.brightcutekeen.ch



Leute, versorgt euch selbst!

Johann spricht Klartext.

Neulich habe ich einen interessanten Beitrag über die Schrebergartenkultur gelesen. Für mich waren das immer Orte, an denen eine genaue Heckenhöhe eingehalten werden muss und Gartenzwerge wachsen. Aber Spaß beiseite: Laubenkolonien sind eine tolle Sache. Ursprünglich waren sie im 19. Jahrhundert als günstige Selbstversorgung mit gesundem Obst und Gemüse für Arbeiter in den Städten gedacht. Auch nach den Kriegen spielten sie deswegen eine bedeutende Rolle. In unserer Zeit erfreuen sie sich gerade enormer Nachfrage. In Berlin allein stehen 12 000 Menschen auf der Warteliste für eine Laube in einer der fast 900 Anlagen. Leute, ich finde das klasse.

Macht euch die Hände schmutzig, und baut euer Gemüse, baut euer Obst selbst an. Ohne Pestizide, Gifte und den ganzen anderen chemischen Sondermüll. Das ist gesund und nachhaltig. Und für Bienen, Hummeln und Schmetterlinge ist es ebenfalls ein Fest. Man kann alte, schon fast vergessene Sorten anbauen und den Geschmack seiner Kindheit wiederentdecken. Wie gut schmeckten früher Salatgurken und Tomaten, überhaupt nicht fad und wässrig.

Aber es ist noch mehr: Aus seiner ersten eigenen Zucchini oder Bohne etwas zuzubereiten, das macht auch richtig stolz. Die habe ich mit Geduld und Fürsorge gezogen. Das entschleunigt, baut Stress ab, gerade in der jetzigen Zeit und für Stadtmenschen. Und verführt dazu, häufiger zu kochen oder sogar auf Vorrat einzumachen. Es verleiht auch ein gewisses Gefühl von Unabhängigkeit. Ich kann mir mein Abendessen direkt aus dem eigenen Beet holen. Und noch etwas Schönes: Ich kann die Natur hautnah am Werk erleben: Eine Pflanze wächst und gedeiht, reift, vergeht und bereitet den Boden für etwas Neues. Da ist die Welt noch in Ordnung, das ist, sag ich euch, sehr beruhigend, Leute. Und dafür braucht's keinen eigenen Garten oder Schrebergarten. Es gibt so viele öffentliche Flächen, die man beackern kann. Der Nabu beispielsweise vermittelt Mietgärten. Auch unter dem Stichwort Urban Gardening wird man im Internet fix fündig. Im Baumarkt, habe ich gesehen, kann man fertige Hochbeete kaufen, dann muss man sich zum Säen und Ernten noch nicht mal mehr bücken. Kommt nicht nur Menschen in meinem Alter ziemlich entgegen ...

Und sogar auf der Fensterbank kann man Essbares ziehen, sogenannte Microgreens. Das sind einfach grüne (und nicht ganz so grüne) Sprossen und Keimlinge, die man aus Samen zieht. Das kenne ich auch noch von zu Hause. Damals war's halt Kresse in einer Schale, ganz simpel. Aber Microgreens klingt natürlich hipper. Also, Leute, lernt wieder, euch selbst zu versorgen – und wenn auch nur mit Kresse von der Fensterbank. ♦

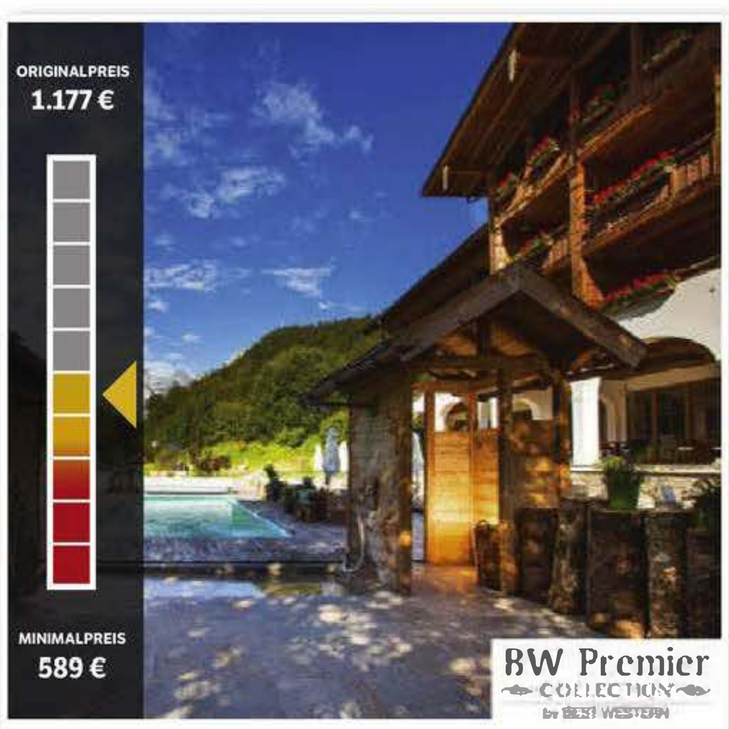
GEMÜSE AUS DEM EIGENEN BEET
Johann Lafer plädiert für Selbstversorgung. Ob auf der Fensterbank oder im Schrebergarten: Das ist nachhaltig, gesund, entspannt und macht stolz.

FOTO: Peter Hönnemann; ILLUSTRATION: Martin Fengel

klassik radio AUSZEIT

ENTDECKEN SIE DIE KLASSIK RADIO AUSZEIT

Hier finden Sie Kurzurlaube und exklusive Hotelaufenthalte - täglich neu!
Und das Beste: In einer spannenden Rückwärtsauktion sparen Sie bis zu 50%.



DEUTSCHLAND

BERGHOTEL REHLEGG

Lassen Sie sich verzaubern von der malerischen Landschaft zwischen mythischen Bergen, Zauberwald und dem magischen Hintersee. Das Berghotel Rehlegg in der Ramsau lädt inmitten dieser atemberaubenden Natur im Nationalpark Berchtesgaden ein.

SÜDTIROL

VILLAVERDE MERAN (NEU)

Frisch. Charmant. Anders. Neu eröffnete Jugend-Stil Villa samt modernem Neubau. Klare Formen und sanfte Farben sorgen für Wohlgefühl vom ersten Moment an. Abtauchen im beheizten Outdoor-Pool oder im Naturbadeteich. Einfach die Zeit vergessen.

DEUTSCHLAND

PANORAMAHOTEL OBERJOCH

Besuchen Sie auf 1200 m Höhe, im höchstgelegenen Bergdorf Deutschlands das Panoramahotel Oberjoch. Lassen Sie den Alltag einmal hinter sich und tanken Sie Kraft für Körper und Seele inmitten eines sonnigen Hochtals in den Allgäuer Alpen.

ERSTEIGERN SIE IHRE AUSZEIT ZUM BESTPREIS!

Bis zu **50%** Rabatt

Mitbieten und beste Deals sichern unter **www.klassikradio.de/auszeit**

Die Sache mit dem Schwan …

… nahm für die Gin-Enthusiasten Fairfax Hall und Sam Galsworthy 2009 richtig Fahrt auf, als die Königliche Finanz- und Zollbehörde endlich ein Einsehen hatte und Sipsmith die erste Lizenz für eine *micro distillery* in London seit 1820 erteilte.

Text: MIGUEL MONTFORT *Foto:* AXEL MARTENS

Seit 2007 werkelten die beiden, von keinerlei Wissen, was das Brennwesen anging, belasteten Freunde an dem Projekt, etwas „aus der guten alten Zeit" so gut, wie es damals sicherlich gewesen sein muss, wiederauferstehen zu lassen. Als großen Gin-Fans lag für sie die Idee, einen London Dry Gin auf Londoner Stadtgebiet zu brennen – *quite naturally!* – auf der Hand. Klein, fein und aus Kupfer sollte die Brennblase sein. Das war sie auch (und musste es sein), da durch eine bemerkenswerte Verkettung seltsamster Zufälle ausgerechnet der ehemalige, wenige Quadratmeter große *tasting room* des viel zu früh verstorbenen Bier- und Whiskyexperten Michael Jackson zur Keimzelle ihrer Brennerei wurde.

Unbedingt erwähnenswert ist auch die Herkunft der ersten, auf den Namen Prudence getauften Brennblase, die in der Nasmyth Street im Londoner Stadtteil Hammersmith ihren Dienst versah. Die kupferne Schönheit mit dem Schwanenhals stammt tatsächlich aus dem Schwäbischen, *good old Germany*! Die anspruchsvollen Gentlemen wurden bei der Firma Christian Carl fündig – „there is simply no one better". Mittlerweile war auch Jared Brown, ausgebildeter Koch, Spirituosen- und Cocktailhistoriker par excellence, als Berater und späterer *Master Distiller* Teil des Sipsmith-Teams. Eine Negroni-Party hatte die *three amigos*

ZUR PERSON
Ben Peel

Nordlicht aus Bradford, Bezirk Wibsey in West Yorkshire, gelernter Tischler, Musiker (Weird Dream, 20-12, Dead Rockers Society, Oxtoby's Rockers, The Young Loves, The Hot Crustacean Band, Thee Deadtime Philharmonics, Ben Peel & the Wool City Folk Club) und Musikproduzent, Barkeeper in Verbier *(Farinet's Lounge Bar)* und im schwedischen Halmstad *(Pianobar Tylösand)*, Comedian (demnächst mit eigener Show beim Edinburgh Festival Fringe) und Head of Innovation bei Sipsmith. Erwähnten wir, dass er auf einem Hausboot lebt? Nein? *So there*!

NUMMER VIER
Nach Prudence, Patience und Constance ist Verity mit schmucken 1500 Liter Fassungsvermögen die vierte Kupferprinzessin.

zusammengebracht. Im März 2009 stand dann Prudence unter Feuer, die ersten *batches* Sipsmith-Gin wurden mit dem Moped ausgeliefert, das Marketingbudget reichte für einen Aufkleber auf dem Gefährt.

Zehn Jahre und den grandiosen Stop-Motion-Animationsfilm „Mr. Swan" zum Firmenjubiläum später treffen wir in Chiswick im „Hinterzimmer" einer nicht allzu großen Halle, die man sich mit der berühmten Brauerei Fuller teilt, auf Ben Peel, Head of Innovation. Nach einer knappen Stunde ist klar: Jeder Craft-Gin-Brenner sollte einen Ben Peel beschäftigen! Wacholder aus Mazedonien, Koriander aus Bulgarien, französische Engelwurz, Süßholz, gemahlene Mandeln, Bitterorangen- und Zitronenschale aus Spanien, Iriswurzel aus Italien, Zimtkassie aus China und madegassischer Zimt: Aus diesen klassischen *botanicals* zaubert Mr. Peel (ab heute: „Mr. Nostalgic" – siehe unten!) einen Gin, den man einfach lieben muss. Wie auch den kraftvollen V.J.O.P. (Very Junipery Over Proof), den Sloe Gin sowieso.

Und dann sind da noch zwei Gins, die uns hierzulande bisher vorenthalten werden. Ein Skandal! Lemon Drizzle (Kindergeburtstag, Zitronenkuchen mit Guss) und, Nostalgie pur, Orange & Cacao: ätherischer Jaffa Cake oder doch Messino, *transmogrified*, transzendental? Letzteres! 50 Prozent mehr Wacholder als der London Dry, kandierte Orange, Koriander, Vanille-Vollmilch-Nougat-Schokolade, Ingwer, ein Wacholderwäldchen – wie lange werden wir wohl darauf warten müssen? ♦

Text:
MIGUEL MONTFORT

Illustration:
RALF NIETMANN

Der Gräfin Pülverchen

Selbst wer grundsätzlich wenig Affinität zu historischen Persönlichkeiten vom Schlage etwa eines Winston Churchill verspürt, dürfte mit dessen Diktum „The gin and tonic has saved more Englishmen's lives, and minds, than all the doctors in the Empire" auch bei nur geringer Kenntnis des derart gepriesenen Tonikums einverstanden sein. Und wer jemals an einem mehr oder weniger milden Sommertag auf der Insel einem Cricket-Match beigewohnt hat, weiß um die heilsamen, beruhigenden, ja geradezu versöhnlichen Kräfte – *peace of mind*! – eines erfrischenden G & T (auch fern der zum *tea break* obligatorischen Gurkensandwiches).

Dabei sollte aber nicht übersehen werden, dass die lebensrettenden Qualitäten (den in der Wolle gefärbten Imperialisten interessiert die Truppenstärke) der Tonic-Komponente zu verdanken sind. Diese gehörte für die in (sub-)tropischen Breiten stationierte Armee zur täglichen Routine. Denn das in ihr enthaltene Chinin war die einzig bekannte Substanz, mit der sich Malariaerkrankungen bekämpfen beziehungsweise verhindern ließen: Die fast schon schmerzhaft bittere Tinktur wirkte auch prophylaktisch. Ironischerweise war es ausgerechnet der spanische Erbfeind, der den perfiden Gibraltarbesetzern zu körperlicher Fitness verhalf. Doña Francisca Enríquez de Rivera, zweite Ehefrau des Vizekönigs von Peru, erkrankte an Paludismus (Malaria), rang mit dem Tod und wurde auf wundersame Weise durch die Einnahme eines bitteren, aus der Rinde eines Baumes gewonnenen Pulvers geheilt.

So geschehen im Jahr des Herrn 1631. Wann genau das „Pulver der Gräfin" Europa erreichte, ist bis heute nicht klar. Unstrittig ist jedoch die Tatsache, dass die Mischung Chinin, Zucker und Gin nicht nur ungeheuer regenerierend wirkt, sondern auch hinreißend harmoniert. Apropos Harmonie – unser Gin und Fever Tree Refreshingly Light Tonic Water: exzellent. Desgleichen mit Sicilian Bitter Lemon aus demselben Hause: *simply marvellous!* ♦

Sipsmith London Dry Gin
Herr Lohengrin würde den sofort ordern, Schwan und so ...
Preis: circa 28 Euro

Lafers Welt: Adressen auf einen Blick

S.16 ff:

Hamburg

Casa di Roma
Lange Reihe 76, 20099 Hamburg
Tel. +49 (0)40/280 30 43
⟶ *casadiroma.de*

Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten
Neuer Jungfernstieg 9–14, 20354 Hamburg
Tel. +49 (0)40/349 4 0
⟶ *fairmont.com/vier-jahreszeiten-hamburg*

Adler Altona
Bei der Reitbahn 3, 22763 Hamburg
Tel. +49 (0)40/39 90 80 16
⟶ *adler-altona.de*

Paola Alimentari
Ottenser Hauptstraße 59, 22765 Hamburg
Tel. +49 (0)40/390 26 77

Le Lion - Barde Paris
Rathausstraße 3, 20095 Hamburg
Tel. +49 (0)40/334 75 37 80
⟶ *lelion.net*

Hæbel
Paul-Roosen-Straße 31, 22767 Hamburg
Tel. +49 (0)151/72 42 30 46
⟶ *haebel.hamburg*

S.108 ff:

Craft Beer

Ratsherrn Brauerei
Lagerstraße 30a, 20357 Hamburg
Tel. +49 (0)40/380 72 89 20
⟶ *ratsherrn.de*

S.132 ff:

Malaysia

Restaurant „The Library" im Hotel The Ritz Carlton
168 Jalan Imbi, Kuala Lumpur, 55100 Malaysia
Tel. +60 3 214280 00
⟶ *ritzcarlton.com/en/hotels/malaysia/kuala-lumpur*

S.158:

Der Nachtisch zum Schluss

Sipsmith
83 Cranbrook Road, Chiswick, London W4 2LJ, United Kingdom
Tel. +44 (0)208/747 07 53
⟶ *sipsmith.com*

LESER-SERVICE

Sie haben Fragen, Anregungen oder Kritik zum JOHANN LAFER Journal? Dann schicken Sie eine E-Mail an die Redaktion:
redaktion@lafer-journal.de

DAS HEFT ZUM HERBST
erscheint am 25.9.2019

LAFER IN COSTA RICA
„Do you know the way to San José?" Köstlicher Kaffee aus dem „chorreador", „casado", „chifrijo", tropische Früchte – es gibt soviel zu entdecken!

MARONEN
Mit den besten Rezepten rund um die stachligen Schönheiten läuten wir den Herbst ein.

FOTOS: Getty Images, David Maupilé, Jörg Lehmann

Darauf freuen wir uns:

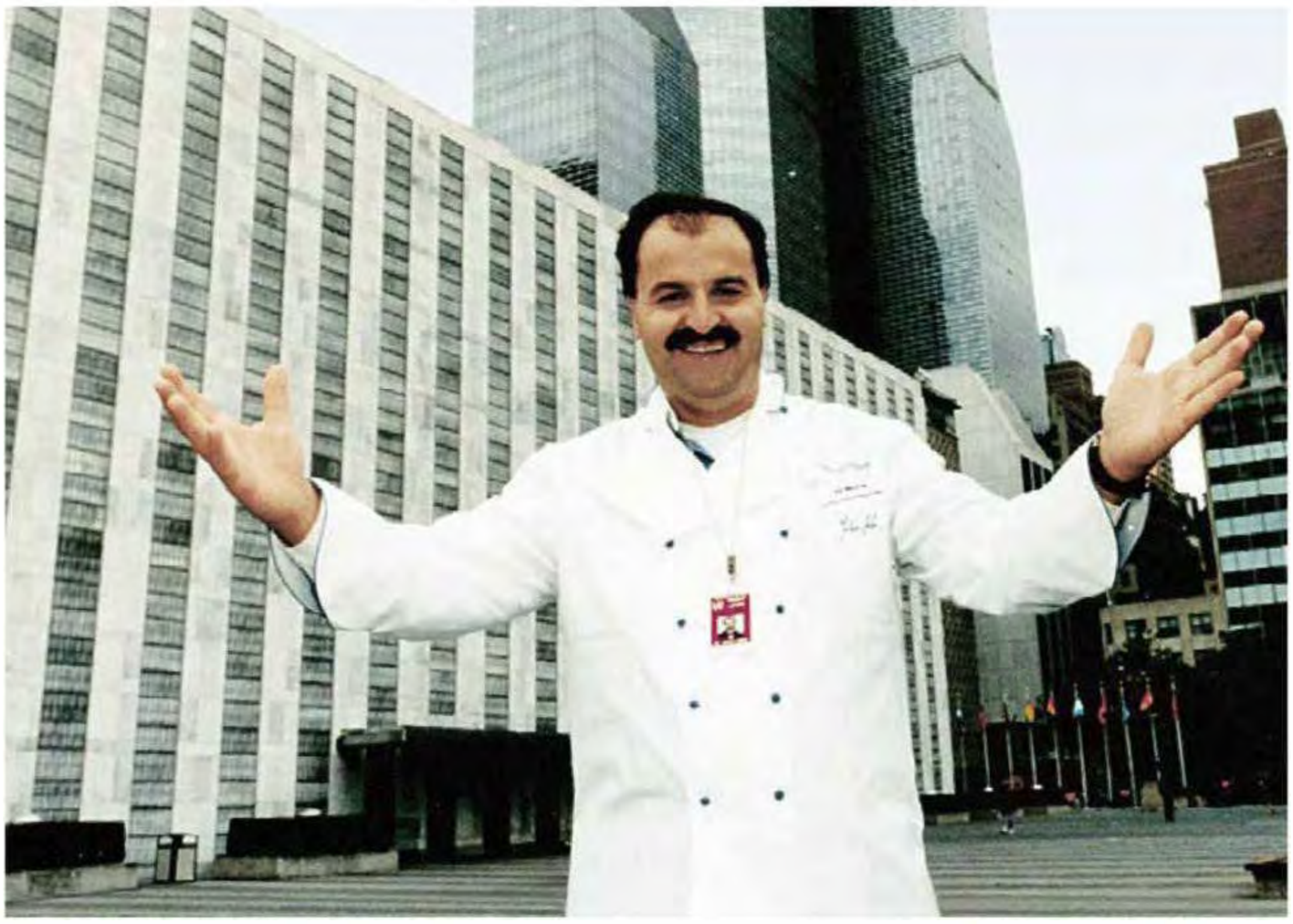
O'zapft is!
Oktoberfestschmankerl: köstlicher als auf der Wiesn

Riesen auf der Weide
Mit Johann Lafer zur Bisonzucht nach Transsylvanien

Ausflug in den Breisgau
Badens Genussregion zwischen Oberrhein und Schwarzwald

Groß aufgetischt

Auch Macht geht durch den Magen – das erlebte Johann Lafer, als er 1996 das Festbankett der UN-Vollversammlung in New York ausrichtete.



Kochen auf der Weltbühne
Johann Lafer vor dem Hauptsitz der Vereinten Nationen 1996 in Manhattan

Es gibt Momente, da kommt man sich angesichts der Größe des Ereignisses ganz klein vor, auch wenn noch ein keckes Lächeln in die Kamera gelingt. 1996 flogen ich und mein Team mit dem damaligen deutschen Außenminister Klaus Kinkel in einer Maschine der Luftwaffe nach New York. Unsere Mission: ein Festbankett für rund 2000 Polit-VIPs dieser Welt bei der UN-Vollversammlung auszurichten. Ich hatte noch nie für so viele Menschen fern der Heimat gekocht, sorgte mich wegen der fremden Sprache und der unbekannten Gegebenheiten. Was sollte ich zubereiten? Ich beschloss, dass es auch deutsche Küche geben würde.

Wer als Tourist fliegt, darf keine Lebensmittel in die USA einführen, da wir aber mit Diplomatengepäck reisten, konnten wir einiges in verplombten Säcken mitnehmen. Und so flog mit uns nicht nur der Außenminister, sondern auch Leberwurst und andere Pfälzer Spezialitäten waren an Bord.

Vor dem eigentlichen Großevent gab Klaus Kinkel einen kleinen Empfang für rund 60 Gäste – für mich eine gute Generalprobe. Als Hauptgang bereiteten wir Hunsrück-Hahn in Spätburgunder. Nach dem Essen holte mich Klaus Kinkel auf die Bühne, ich war reichlich verlegen. Als ich am nächsten Morgen vor dem UN-Hauptquartier stand, stieg ein Mann aus einer schwarzen Limousine – der damalige Staatspräsident von Tansania, Benjamin Mkapa. Er lobte mein Essen und fragte, ob ich für ihn einmal in Tansania kochen könne. Das war für mich eine wertvolle Bestätigung, um beschwingt das große UN-Bankett anzugehen. Hier gab es dann kein Menü, sondern verschiedene Buffets. Ein Ereignis dieser Größe ist ein Seiltanz ohne Sicherung, es geht nicht ohne Zwischenfälle, aber es lief gut.

Wir gewöhnten uns in New York auch daran, dass wir einen ständigen Gast in der Küche hatten: Da der damalige US-Präsident Bill Clinton vor der UN-Vollversammlung sprechen sollte, war sein Koch vor Ort und schaute uns beim Kochen permanent über die Schulter. Hier und da fragte er uns sogar nach Tipps und Tricks.

Das UN-Bankett war sicher mein größtes Kocherlebnis. Gerade jetzt, da ich mich wieder verstärkt bodenständiger Küche widme, denke ich gern daran zurück, wie ich die Hunsrück-Gockel in New York servierte. ♦

Hier bin ich zuhause.

So individuell kann Küche sein. Wir Planer bei kw küchenwerkstatt haben ein Ziel: Wir wollen den Menschen die Küche bauen, die zu ihnen passt. Zu einem fairen Preis, in erstklassiger Qualität, mit hochwertigen Materialien. Vereinbaren Sie gleich Ihren Planungstermin für Ihre neue Küche: www.kw-kuechenwerkstatt.de

Küchen-Generalbau-Sorglos-Paket
Alles aus einer Hand: Wir engagieren bewährte Fachleute für Sie und koordinieren sämtliche Arbeitsschritte.

kw küchen werkstatt
MEINE KÜCHE

Exklusives Anbaugebiet Holsthum bei Bitburg im Naturpark Südeifel

So gut kann Bier schmecken.

Andreas Dick,
Hopfenbauer für Bitburger

Bitte ein Bit

Kennen Sie das Geheimnis des Bitburger Siegelhopfens? Heimischer Hopfen aus Holsthum bei Bitburg!

Bei Bitburger verpflichten wir uns seit über 200 Jahren zu bester Qualität. Das Einlösen dieses Qualitätsversprechens macht unser Bier unverwechselbar und seinen Geschmack einzigartig. Deshalb kaufen wir ausschließlich Rohhopfen aus der Hallertau in Bayern, eines der größten zusammenhängenden Hopfenanbaugebiete der Welt und aus Holsthum bei Bitburg im Naturpark Südeifel. Diese Siegelhopfen wählen wir nach unseren Qualitätsanforderungen aus und unterziehen sie einer anspruchsvollen Güteprüfung vor Ort. Denn für unsere Bitburger Hopfenrezeptur verwenden wir nur die für uns besten Hopfensorten. Ganz besonders stolz sind wir auf den Bitburger Siegelhopfen, der nur wenige Kilometer von der Brauerei entfernt von der Hopfenbauerfamilie Dick mit großer Sorgfalt und jahrzehntelanger Erfahrung angepflanzt wird und ausschließlich von uns für unsere Biere verwendet wird. Die besondere Komposition aus Hallertauer und Bitburger Siegelhopfen, unserer Naturhefe und unserem Tiefenwasser verleiht Bitburger seinen feinherben Charakter und seinen einzigartigen Geschmack. Und deshalb: Bitte ein Bit.

BITBURGER SIEGELHOPFEN • MIT HALLERTAUER UND

Erfahren Sie, was den Bitburger Geschmack so einzigartig macht: www.bitburger.de