

JOHANN

LAFER

Das Journal für Geschmack

40
REZEPTE
für Genießer

SAMMELN & GENIESSEN

Feine Pilz-
Variationen

BOLOGNA & MODENA

Wo Parmesan
und Balsamico
zu Hause sind*Lafers
leckeres
Apfelkuchen*Herbstliche
Landküche**Apfelglück:** Die schmackhaftesten Sorten – von süß bis herzhaft**Brotzeit:** Raffinierte Rezeptideen für den Abend **Rettich:** Ein scharfes Vergnügen**Hofküche:** Rustikal, modern, köstlich



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



*Birdwatching?
A geh, a bisserl
größer darf's schon
sein! Kaum zu
glauben, was mir
(ab Seite 34) vor die
Linse gekommen
ist: waschechte
Bisons! Und das in
Transsilvanien!*



Willkommen

in meiner Welt, liebe Leserinnen und Leser!
Einer Welt, die sich für mich in den letzten
Monaten dieses Jahres sehr verändert hat.
Vielleicht haben Sie es gelesen oder gehört:
Ich möchte mich ab sofort mehr um meine
großartige Kochschule in Guldental kümmern
und habe viele weitere Pläne in der Schublade.
Die *Stromburg* mit meinem Restaurant gibt
es zwar nicht mehr, aber dafür habe ich mehr
Flexibilität und vor allem: Zeit.

Nicht zuletzt auch für Sie, liebe Leserinnen
und Leser, und ich verspreche: Was auch immer
ich auf meinen kulinarischen Reisen rund um
den Globus entdecke, Sie erfahren es als Erste.
So können Sie mich in dieser Ausgabe nach
Costa Rica begleiten, nach Rumänien und in
Italiens Genusshauptstadt Bologna. Erfahren
Sie mehr über exotische und klassische Köst-
lichkeiten, und lassen Sie sich inspirieren
für ein genussvolles Leben! In diesem Sinne:
viel Spaß bei der Lektüre. Herzlichst Ihr

Johann Lafer

Lass das Salz weg, nimm Kaviar.



Imperial Caviar
von AKI



Inhalt

Unsere Titelthemen
haben wir farblich
gekennzeichnet.

REISE

- 16 Genussregion Emilia-Romagna**
Kulinarische Geheimnisse aus
Bologna und Modena
- 124 Schlaraffenland Costa Rica**
Zwischen Küsten und Vulkanen –
zwischen Tradition und Moderne

KULINARIK & KULTUR

- 42 Highlights für den Herbst**
Praktisch oder einfach nur schön:
Diese Dinge wollen wir jetzt haben
- 114 Hören, lesen oder sehen**
Inspirierendes für den Herbst

GENUSSWELT

- 34 Zottelige Riesen**
Bisonzucht im tiefsten Transsilvanien
- 46 Äpfel im Glück**
Kerstin Hintz' Apfelhof Otilie
im Alten Land ist ein wahres Öko-Idyll
- 68 Ungewöhnliche Rezeptnamen**
Was steckt dahinter?
Wir lüften das Geheimnis
- 78 Ab in die Pilze**
Pfifferling, Marone und Steinpilz
fahren groß auf
- 86 Sekt in sieben Schritten**
Deutsche Sekttradition mit
französischer Seele – Spannendes aus
der Kellerei Geldermann
- 90 Ein scharfes Vergnügen**
Raffiniertes mit Rettich
- 96 Brotzeit**
Einfache und leckere Rezepte für
einen geselligen Abend



46



68



16



FOTOS: David Maupilé, Olaf Tamm, Marcel Urlaub, Axel Martens



leo wittwer
finest jewellery
since 1920

www.leowittwer.de



Panta rhei®

Inhalt

WARENKUNDE

- 56 Warenkunde Äpfel**
Der Apfel und seine Geschichte

LAFER & FREUNDE

- 74 Essen ist Wellness**
Johann Lafer und Julia Klöckner
fordern mehr Verantwortung
im Umgang mit Lebensmitteln
- 106 Hofküche**
Marianus von Hörsten – Saisonales
und Regionales vom Feinsten

- 118 Festgeflüster**
MercedesCup in Stuttgart,
Medienparty in Hamburg,
Blogger-Event in Berlin
- 142 In luftiger Höhe**
Thomas Kohl und sein besonderer
Apfelsaft vom Berg

NACH TISCH

- 140 Zucker – weniger ist mehr**
Johann Lafer spricht Klartext
- 142 Etwas Saures zum Schluss**
Karminroter Bergapfelsaft aus Südtirol
- 146 Ein Bild und seine Geschichte**
Johann Lafer, Arnold Schwarzenegger
und die Buchmesse

IN JEDEM HEFT

- 03 Editorial**
08 Rezeptregister
10 Who is who
12 Impressum
14 Unterwegs
145 Service/Vorschau



FOTOS: Markus Hildebrand, Volker Renner, Oliver Schwarzwald, Fabienne Karmann,
Axel Martens; ILLUSTRATION: Ralf Nietmann





MORE THAN ITALIAN

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895



Alle Rezepte in dieser Ausgabe

BOLOGNA

- 31 Parmesan-Cannoli mit frischen Kräutern, Erbsen und Robiola 1 0 0
- 31 Tagliata vom Rind mit Balsamicozwiebeln und Rucola con variazioni 1 0 0
- 32 Feigen im Parmaschinkenmantel mit Ziegenkäse, Rucola und Dattel-Feigen-Essig 1 0 0
- 32 Mezzelune mit Kürbis-Süßkartoffel-Füllung, Parmachips, Salbei und Mandelmilchschaum 1 1 0
- 33 Zucchinirollchen mit Mortadella, Ricotta und Orangenöl 1 0 0
- 33 Ricottatörtchen mit Zitrusfrüchten und Calamansi-Thymian-Reduktion 1 0 0

APFEL

- 59 Gebackene Apfelknödel mit Cranberry-Gewürzragout und Calvadosschaum 1 1 0
- 60 Apfelsüppchen vom Granny Smith mit Sauerrahmeis und Zimtcroûtons 1 0 0
- 61 Warme Karamelläpfel mit Vanillemilchreis und Fleur-de-Sel-Streuseln 1 0 0
- 62 Apfelkuchen 1 0 0
- 63 Bratäpfel „Himmel un Ääd“ mit Kartoffel-Blutwurst-Füllung 1 0 0
- 64 Apfelcarpaccio mit Granatapfel-Pekannuss-Vinaigrette, Feldsalat und geräucherter Gänsebrust 1 0 0
- 65 In Apfelwein geschmorte Entenkeulen mit gebratenen Majoranäpfeln 1 1 0
- 66 Herzhafte Apfel-Focaccia mit Walnuss, Speck und Rosmarin 1 0 0

PILZE

- 79 Pfifferlings-„Cappuccino“ mit Parmesanschaum 1 1 0
- 80 Gebratene Pfifferlinge auf geröstetem Graubrot mit Wachtelspiegelei 1 0 0
- 80 Herbstlicher Pilzsalat mit gebratenem Kaninchen 1 0 0
- 83 Waldpilzgulasch mit gebratenen Ricotta-Kartoffel-Klößchen 1 1 0
- 83 Rosa gebratener Rehrücken im Gewürzmantel mit Steinpilzen 1 1 0
- 84 Waldpilze à la crème mit Kartoffel-Kürbis-Rösti 1 0 0
- 84 Waldpilzfrittata mit Spinat und Chorizo 1 0 0

DREI SCHWIERIGKEITSGRADE

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

LEICHT
1 0 0

MITTEL
1 1 0

ANSPRUCHSVOLL
1 1 1



RETTICH

- 91 Gebizter Lachs mit eingelegtem Rettich 1 1 0
- 92 Gebratener Zander auf Rahmrettich 1 0 0
- 93 Rettich-Spaghetti alla carbonara 1 0 0
- 94 Röllchen von gegartem Kalbstafelspitz mit Rettich auf Meerrettich-Crème-fraîche 1 1 0
- 95 Suppe vom Schwarzen Rettich und Sellerie mit Brezelcroûtons 1 0 0

ABENDBROT

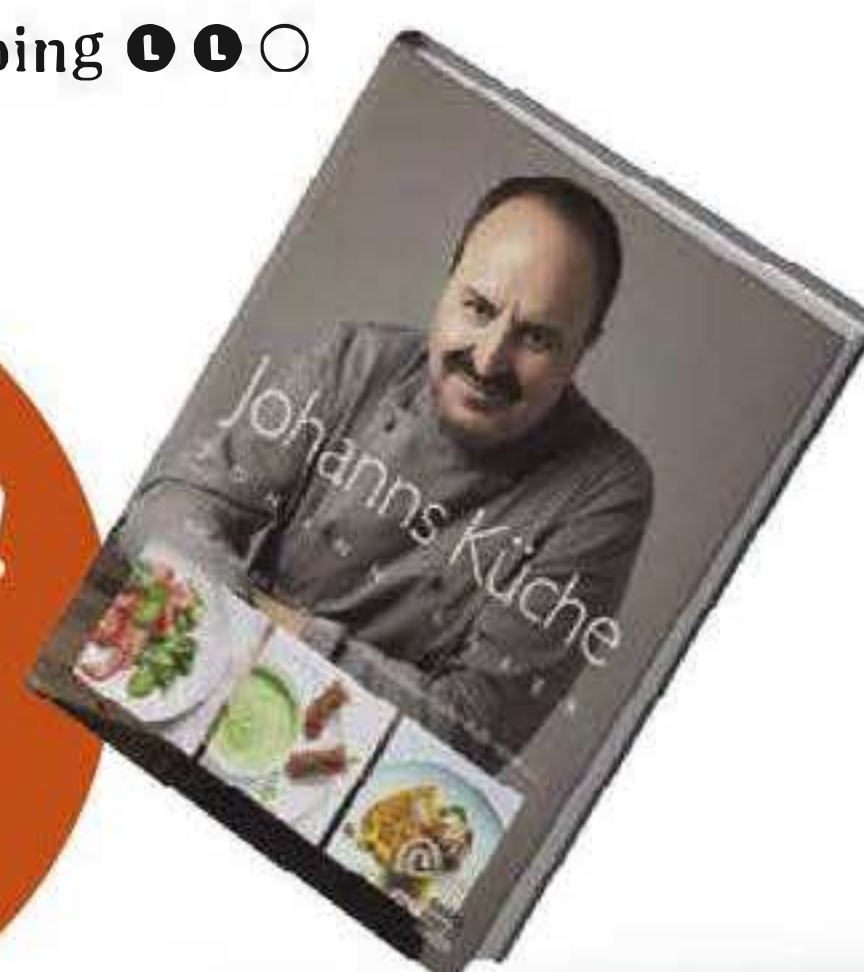
- 99 Vollkornbrot mit Ziegenfrischkäse, karamellisierten Haselnüssen und Weintrauben 1 0 0
- 99 Entenrilletes mit Apfel und Majoran 1 1 0
- 100 Bratwurst-Sauerkraut-Quiche 1 0 0
- 100 Gebackene Käsehappen in Nusspanade auf buntem Quitten-Linsen-Salat 1 1 0
- 103 Erbsenfrittata mit Nordseekrabben und Kabeljau 1 0 0
- 103 Weißbier-Zitronen-Tiramisu 1 1 0
- 105 Wurstcarpaccio mit Senfmarinade, Zwiebelringen und „Rettich-Gurken-Nudeln“ 1 0 0
- 105 Pumpernickel mit Räucheraal-Meerrettich-Frischkäse und Rote-Bete-Apfel-Tatar 1 0 0

COSTA RICA

- 132 Casado mit Kürbis, gegrillten Kochbananen und Spicy Chicken 1 0 0
- 134 Gallo-Pinto-Bratlinge mit Avocado-Mango-Relish 1 0 0
- 136 Ceviche vom Red Snapper mit Ananas und Gurke in Basilikumöl 1 0 0
- 138 Choco-Coco-Cupcakes „Tres Leches“ mit karibischem Früchtetopping 1 1 0

Jetzt
im Handel!

Einfachen Gerichten
mit dem Lafer-Dreh
Raffinesse verleihen.



**WILTMANN.
SIEHT MAN.
SCHMECKT
MAN.**



Die Equipe für den guten Geschmack

Apfelanthologie vom Alten Land bis Alto Adige, klangvoll-köstliche Küchenklassiker, Exzellentes aus der Emilia ... – einfach (herbst-)zeitlos!

GABRIELE THAL

ist überzeugt davon, dass die Kulturleistung des Kochens eine besonders schöne, wenn nicht gar die wichtigste, überhaupt die beste Errungenschaft des Menschen ist. Dicht gefolgt vom Essen in Gesellschaft, sei's an der Bar (Tapas!), sei's im Restaurant (mehrgängig gern, heiß unbedingt), sei's mit Gästen in der heimischen Küche (*the more the merrier!*). Kein Wunder, dass ihre Texte immer köstlich zu lesen sind. Idealzustand: zwischen zwei Mahlzeiten.



KAREN HARTWIG

Fotografie, Fashion, Food, Interior – unsere brandneue Redaktionskonsultantin weiß um die schönen Dinge des (Print-)Lebens, schätzt als genuines Nordlicht entspannte Nachmittage an der Elbe (mit einem Glas Wein segelt's sich besonders schön) und liebt das Reisen. Ihre jüngste Tour: Südafrika, ein „Volunteering“ in einer Geparden-Aufzuchtstation. Absolutes Food-Highlight: Zubereiten des Gepardenfrühstücks zwischen abgehangenen Kudu-Hälften.

DARIUS HOHLBAUM

Der grillende Youngster (22 Lenze) im erweiterten LAFER-Team ist ein klassisches Verlagsgewächs. Seine Ausbildung beim JAHRESZEITEN VERLAG prädisponiert ihn (natürlich!) für die Position des Disponenten (was sonst?), auf der er virtuos Belange und Wünsche von Kunden, Vertrieb, Druckerei, Grafik und Redaktion jongliert und dafür sorgt, dass Anzeigen wie geplant und gewünscht im Heft erscheinen. Besonderes kulinarisches Kennzeichen: mag keinen Kuchen.



FOTO: Olaf Tamm

BEATE BÖHM

Drei Dinge (mindestens!) prädestinieren unsere Apfelhof-Autorin zur Pomografin: Sie hat als Studentin über Ernst Jünger geforscht („Möglich ist ein Baum ohne Apfel, nicht aber ein Apfel ohne Baum“), in ihrem Miniaturgärtlein vor 15 Jahren Purpurroten Cousinot und Jakob Lebel gepflanzt und als Interior- und Lifestyle-Redakteurin über Tisch- und Bettwäsche (Frottee!) mit Siebzigerjahre-Apfeldessin geschrieben. Besonderes Kennzeichen: liebt Kuchen.



STEFANO SUICH

Koch, Food-Designer und Genussaktivist aus der Toskana, der sich auch in der Emilia-Romagna mehr als wohlfühlt. Lebt und liebt sein intensiv aromatisches Dasein zwischen *olio* und *aceto*, dem er immer neue Inspirationen und Ideen für die Kreationen seiner Firma WürzWerk abgewinnt. Fan von: gut gewürztem (!) BBQ mit allen Schikanen!

→ wuerzwerk.com





WARUM AUSGERECHNET RIESLING?

Guter Sekt wird im Weinberg geboren. Schon die allererste Entscheidung ist somit eine der wichtigsten für die Qualität, die im Glas prickelt. Mit der Auswahl der richtigen Rebsorte sollte man es sich also nicht zu leicht machen.



Letzteres gelingt mit dem Riesling allerdings ausgezeichnet. Zugabe, er ist ein echter Klassiker mit Charakter, edel und weltberühmt. Aber vielleicht ist das genau der Grund, weshalb sich der König der weißen Rebsorten so eigensinnig und anspruchsvoll gibt.

Denn um gut zu gedeihen, nimmt er sich gerne Zeit. Am liebsten in exklusiver Lage, so wie man sie im Rheingau, in Rheinhessen und der Pfalz findet. Hier ist das Klima ideal. Denn warme Tage und kühle Nächte hat der Riesling besonders gern.



Auch beim Boden zeigt er sich wählerisch. Erst wenn dieser tiefgründig, mineralstoffreich und durchlässig beschaffen ist und Wärme speichern kann, entfalten die Riesling-Reben ihre volle Klasse. Begegnet man diesem hochwertigen



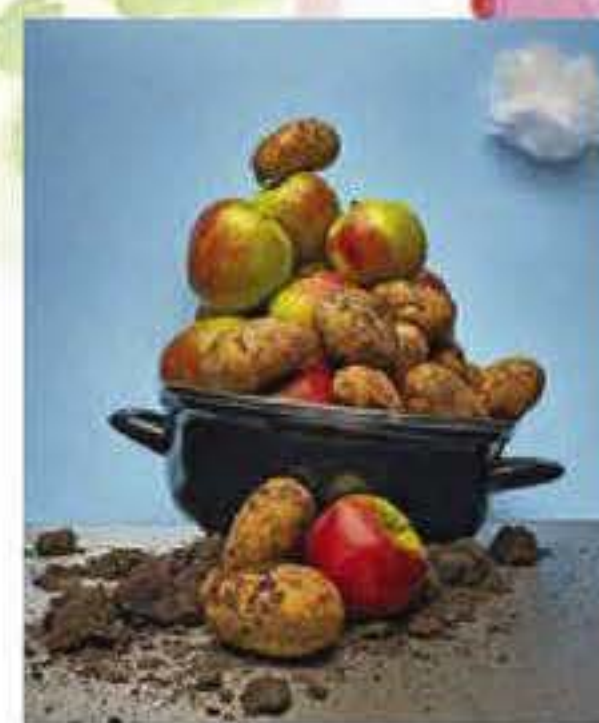
Gewächs mit viel Geduld, Sorgfalt, hoher Handwerkskunst und stetiger Kontrolle bis ins letzte Detail, dann fällt einem die Entscheidung leicht. Für unsere Vertragswinzer und ehrgeizigen Kellermeister ist Riesling der ideale Wein.



Eine Herausforderung, der sie sich mit aller Leidenschaft widmen. Denn wenn man den Riesling so behandelt und pflegt, wie er es verdient, wird man am Ende fürstlich belohnt. Mit seiner niveauvollen Eleganz, der kontinuierlich hohen Qualität und der für ihn so typischen fein-fruchtigen Aromafülle, mit der sich grandiose, rebsortenreine Cuvées kreieren lassen. Garant für ein Produkt, das einen großen Namen verdient.

Denn schließlich ist ein Sekt immer so gut wie sein Wein.

FÜRST VON METTERNICH. FÜRSTLICH GENIESSSEN.



Heft 03/2019 – Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 25. September 2019

Das JOHANN LA FER Journal erscheint in der Jahreszeiten Verlag GmbH, Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg.

ISSN 2567-7144. Telefon: +49 (0)40/27 17-0 (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:

Beate Boehm-Gawantka, Karen Hartwig (Creative Consultant), Michèle Hofmann, Nina Janßen, Ursula Junger, Claudia Knye, Susann Kreiße, Miguel Montfort (Textchef), Sophie Ortner, Sebastian Schulin, Gabriele Thal, Ann-Katrin Weiner (Artbuying), Silke Weissbach, Simone Wippert

REALISATION & KONZEPT:

HOFFMANN UND CAMPE VERLAG GmbH

PUBLISHER:

Peter Rensmann

VERMARKTUNG:

Jahreszeiten Verlag GmbH,
Harvestehuder Weg 42,
20149 Hamburg, www.jalag.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 Deutscher Pressevertrieb GmbH,
Postfach 57 04 12, 22773 Hamburg
www.dpv-vertriebsservice.de

ABONNEMENTVERTRIEB UND ABONNENTENBETREUUNG:

DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH,
JOHANN LA FER 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 € 30,00 inkl. MwSt., für Österreich € 33,20, für die Schweiz CHF 49,60, bei Versand mit Normalpost ins übrige Ausland € 27,80 inkl. Versandkosten.

Studenten, Schüler und Auszubildende

zahlen gegen entsprechenden Nachweis im Inland nur € 15,00.

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



EIN UNTERNEHMEN DER GANSKE VERLAGSGRUPPE

WEITERE TITEL DES JAHRESZEITEN VERLAG:

AWARCHITEKTUR & WOHNEN,
DER FEINSCHMECKER, COUNTRY, FOODIE, MERIAN,
PRINZ, ROBB REPORT (DEUTSCHE AUSGABE),
WEIN GOURMET

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: € 7,50 (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

LEITUNG ABONNEMENT VERTRIEB:

Christa Balcke

GESCHÄFTSFÜHRUNG:

Dr. Ingo Kohlschein, Peter Rensmann,
Helma Spieker

LITHO:

K+R Medien GmbH, Darmstadt

DRUCK:

Walstead Kraków Sp. z o. o.,
Obrońców Modlina 11,
30-733 Krakau, Polen

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

Mein Schiff.

Eine Klasse für mich.



NEHMEN SIE KURS AUF KÖSTLICH.

Mit Lafer & Friends – Genuss für alle Sinne eine abwechslungsreiche
Gourmetreise an Bord der *Mein Schiff* ♥ erleben.

PREMIUM ALLES INKLUSIVE*

Mein Schiff ♥

Klassiker mit
Charme



Mehr vor Ort in Ihrem Reisebüro, bei
TUI Cruises unter +49 40 60001-5111
oder auf www.tuicruises.com

 **TUI Cruises**

* Im Reisepreis enthalten sind ganztägig in den meisten Bars und Restaurants ein vielfältiges kulinarisches Angebot und Markengetränke in Premium-Qualität sowie Zutritt zum Bereich SPA & Sport, Entertainment und Kinderbetreuung. | TUI Cruises GmbH · Heidenkampsweg 58 · 20097 Hamburg · Deutschland

Was ist das denn?

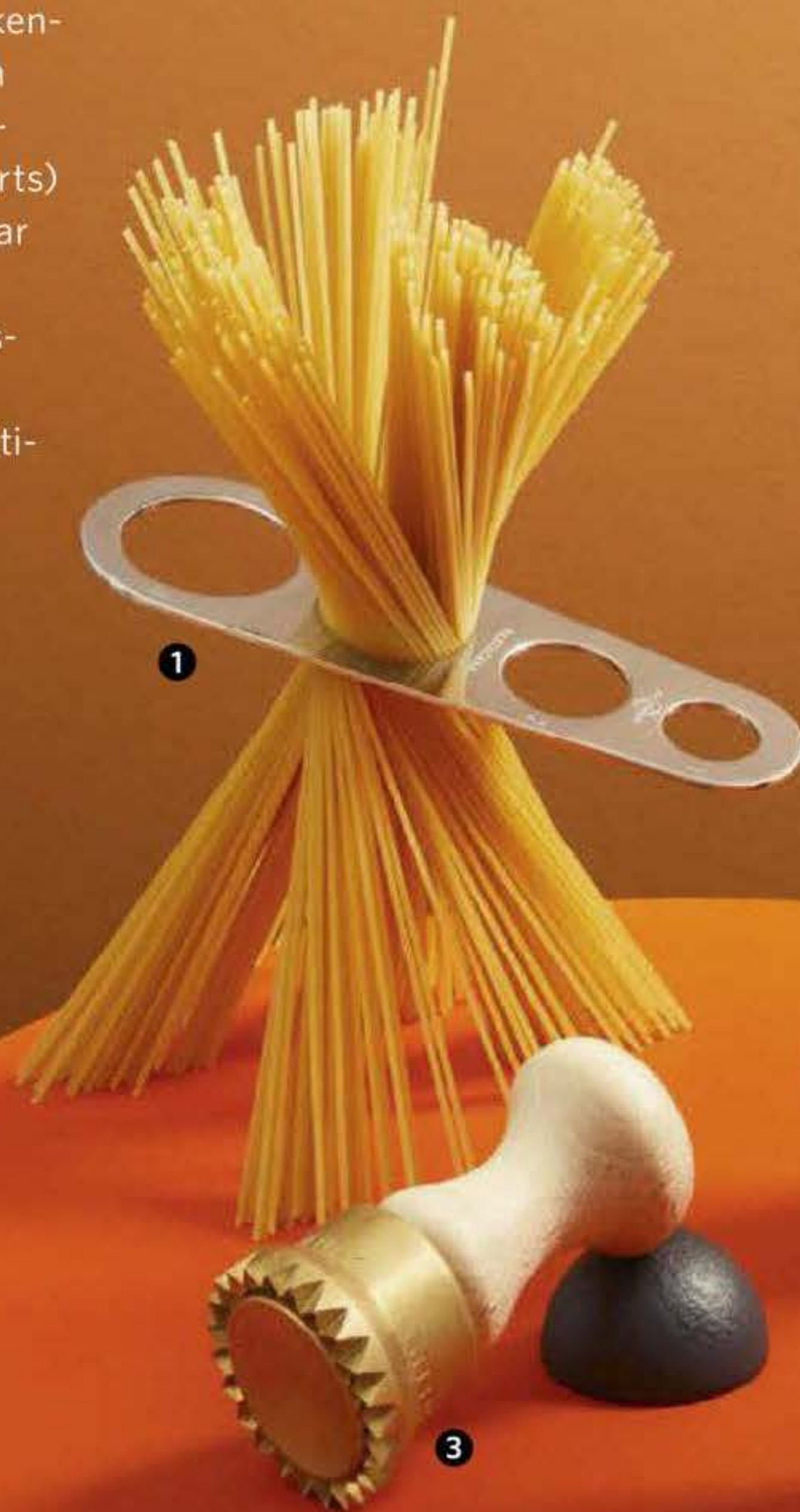
Johann Lafer ist passionierter Sammler. Regelmäßig bringt er Küchenhelfer, Kurioses und andere Zufallsfunde von unterwegs mit – und öffnet jetzt die Schubladen für seine Leser.

Foto: OLIVER SCHWARZWALD

1. SPAGHETTI-MASS

Könnte als Multi-Kronkorken- oder Kapselheber für auch weniger gängige Flaschenformate (Jeroboam aufwärts) durchgehen, ist aber ein gar nicht so unflottes Gadget, mit dem sich auch in Haushalten ohne Waage eine noch vorhandene Spaghetti-restmenge recht präzise bestimmen lässt.

—> kuechenprofi.de



2. WASSERKOCHER

Frank Gehry für Alessi: „Pito“ heißt der Wasserkessel, den der Stararchitekt 1992 als bisher einziges Küchenutensil seiner Karriere entworfen hat. Der Wasserkessel mit Fischdekor fasst im Original 1,8 Liter, die Liliputvariante höchstens zwei Fingerhüte voll. Aber: Small ist beautiful!

—> exquisit24.de

3. RAVIOLI-AUSSTECHER

So lässt's sich stempeln! Ungeachtet seiner handlichen Größe liegt der aus dem Vollen gefräste Messingausstecher (Ø 50 mm) der *Torneria Ga-Ri* – einer auf solche Instrumente spezialisierten Firma aus der Emilia-Romagna – angenehm schwer in der Hand. Ein Prachtstück!

—> bosfood.de



4. ESPRESSO-TAMPER

Wo eine Siebträgermaschine ist, kann der *Tamper* genannte Kaffeepulverstempel nicht weit sein. Denn der Barista kontrolliert mit diesem recht unscheinbaren Element die Qualität des Espressos. Merke: „Wahnsinnsmaschine“ und „geniale Bohnen“ allein sind noch keine Garanten für guten Kaffee und Crema.

—> onekitchen.com



So früh schon so blau.

Wer mit einem Smoothie in den Tag startet, erlebt sein blaues Wunder. Denn unsere frischen Heidelbeeren von bester Qualität sind nicht nur super gesund, sondern auch extrem lecker. Mehr auf [edeka.de/frische](https://www.edeka.de/frische)

Wir ♥ Lebensmittel.





FLANIERMEILEN

Bologna ist berühmt für seine Bogengänge, die „portici“. Fast 40 Kilometer kann man in der Stadt überdacht zurücklegen – auch auf der Hauptstraße Via dell'Indipendenza.

Balsamico & Parmesan

Eine Reise in Norditaliens Genussregion
Emilia-Romagna: Johann Lafer entdeckt Bolognas
kulinarische Geheimnisse – und die
der schönen „kleinen Schwester“ Modena.

Text:
WOLF-CHRISTIAN FINK

Fotos:
AXEL MARTENS

Kann eine Stadt dick sein, drall, und gemütlich? „Die Dicke“ nennen jedenfalls die Italiener Bologna, „la grassa“. Damit meinen sie aber weniger die Optik, sondern vielmehr die Abhängigkeit der Bologneser von gutem Essen, ihre Sucht nach feiner Pasta, erlesenem Käse und Würsten in allen Formen und Formaten. Voll hängen die Delikatessenläden in den Straßen rund um die Via Pescherie Vecchie, pralle Mortadellas neben bauchigen Parmigiano-Wagenrädern und Vitrinen voller frischer Tortellini und Ravioli in allen Größen. Schon im Vorbeischlendern gehen Johann Lafer die Augen über und erst recht, als er eine spontane Einladung erhält: „Entri, Signore, entri!“, kommen Sie herein!, ruft es aus der Salumeria Tamburini.

Mit ihrer Leidenschaft für gutes Essen sind die Bologneser in der Gegend nicht allein. In der ganzen Region Emilia ist Essen Kulturgut, von Reggio bis Parma, Modena und Ferrara erstreckt sich das Eldorado der Genüsse. Basis sind Käse, Schinken,



FOTO: Getty Images

DREIFACH BERÜHMT
„La grassa“, „la rossa“, „la dotta“: üppige Speisen, rote Dächer und die älteste Universität Europas – hier lässt es sich leben!

Balsamessig und Wein. Denn die Emilia-Romagna ist überwiegend ein Binnenland und lebt seit Römerzeiten von den Produkten der lokalen Landschaft und Landwirtschaft.

Parmaschinken und Lambrusco

Inzwischen steht Johann Lafer fachsimpelnd hinter dem Tresen und ein reich gefüllter Teller auf dem Tisch: Parmaschinken, Lardo, Ciccioni – eine Pastete aus gekochtem fettem Schweinefleisch –, Salamella di Bologna, 36 Monate alter Parmigiano und Coppa

GENUSSWELT REISE

KALTE PLATTE

Zum Aperitif gibt es im Bologneser Delikatessengeschäft A. F. Tamburini große Portionen von Schinken, Speck, Mortadella und verschiedene Käse.



PARMESANPARADIES

Matteo Montanari trainiert täglich hinter dem Tresen von A. F. Tamburini – mit Mortadella, Parmigiano & Co.



WAHRZEICHEN

Mittelalterliche Geschlechtertürme prägen Bolognas Skyline. Berühmt sind der Torre Asinelli und sein Nachbar, der kleinere Torre Garisenda – beide bedenklich schief.



di Testa – Presskopf. Dazu gibt es eisgekühlten Lambrusco, der so ganz anders schmeckt als erwartet. „In Deutschland gab’s doch unter dem Namen Lambrusco immer diesen pappig süßen Zweiliterfusel“, erinnert sich Lafer und probiert das gut gekühlte Original: „Trocken, frisch, voller beeriger Noten – einfach großartig!“, stellt er entzückt fest.

Michelin-Sterne und Pavarotti

Bologna mit den trutzigen rotbraunen Palazzi, den berühmten Arkadengängen und seinen zwei schiefen mittelalterlichen Türmen ist Italiens Hauptstadt feiner Küche. Von den kulinarischen Finessen des Hinterlands profitiert auch die benachbarte Universitätsstadt Modena. Modena war nicht nur die Heimat des Startenors und grandiosen Gourmets Luciano Pavarotti (1935 bis 2007), sondern rühmt sich auch diverser Michelin-Sterne. Dort gibt es wohl keinen Küchenchef, der nicht inspiriert wäre vom sagenumwobenen Aceto balsamico.

In der Acetaia Mussini geht Johann Lafer dessen Geheimnis auf die Spur. Rund 100 Jahrgänge



QUALITÄTSTEST

Giorgio Benedetti, Mitinhaber der Acetaia Mussini, ist Balsamico-experte. In seinen Fässern lagern Millionenwerte.

ZEITREISE

Aceto Balsamico di Modena IGP wird aus Traubenmost und Weinessig aus der Region hergestellt. Er enthält mindestens sechs Prozent Säure und lagert in Edelholzfässern. Der edlere Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. enthält vier bis sechs Prozent Säure, aber keinen Weinessig. Reift er länger als 25 Jahre („extra vecchio“), bleiben vom Most aus 100 Kilogramm Trauben nur rund zweieinhalb Liter Balsamico übrig.



lagern hier in Hallen und auf Dachböden – Millionenwerte und flüssiges Kapital, das sich auf wundersame Weise stets selbst verbessert. „Unglaublich, diese Aromen“, staunt er, als er einen dickflüssigen Balsamico aus dem Jahr 1972 probiert. Er schmeckt Kirsche, Trauben, Trockenobst und verschiedene Gewürze heraus – ein Aromenbouquet, das der Balsamico seiner jahrzehntelangen Lagerung in Fässern aus unterschiedlichen Hölzern verdankt. Die Fässer müssen peinlich genau gepflegt werden, damit Wasser-, Säure- und Zuckergehalt des fermentierenden Traubenmosts im optimalen Verhältnis bleiben. Nach Jahrgängen aufgereiht, liegen die Fässer nebeneinander. Jedes Jahr wandert ein kleiner Teil des älteren Balsamico in den nächstjüngeren, um den Fermentierungsprozess fortzusetzen. „Immer weniger, konzentrierter und kostbarer wird der flüssige Schatz“, erklärt Mussini-Mitinhhaber Giorgio Benedetti, „die Fässer bleiben offen, denn die am Prozess beteiligten Bakterien brauchen Sauerstoff.“ Ein schwerer, süß-säuerlicher Duft liegt in der Luft, und nach der

„Einfach unglaublich, diese Aromen!“

JOHANN LAFER

KÄSEHIMMEL

Jeden Tag werden bei Hombre 7000 Liter Milch in gerade mal 14 Käselaibe verwandelt, die in bis zu über 30 Monaten ihrer Vollendung entgegenreifen.

Besichtigung haben alle einen leichten, nicht alkoholischen Balsamico-Schwips.

Der Hammer entscheidet

Neben dem Balsamico ist Parmigiano Reggiano der kulinarische Superstar der Emilia. Nicht schlecht staunt Johann Lafer, als er die Lagerhalle der Käserei Hombre betritt. Hunderte Laibe lagern hier in Hochregalen ihrer Reife entgegen. Hombre liefert ausschließlich Bio-Qualität und ist ein lukrativer Nebenerwerb der prominenten Fußballsammelbildchen-Familie Panini. Über die Farm wacht heute Giovanni Panini: Von der Haltung der Holsteiner Kühe und der Milchwirtschaft bis zum 12 bis 14 („fresco“), 22 bis 24 („stagionato“) und über 30 Monate („stravecchio“) gereiften Parmesan verläuft die Produktion in geschlossenem Zyklus. Strenge Qualitätskontrollen bestimmen die Herstellung. Johann Lafer probiert es aus: „Der Klopftest ist sehr wichtig, habe ich gelernt. Das Geräusch eines Hammers zeigt den Reifegrad, wenn man genau hinhört.“ Jeder Laib erhält nach entsprechender





HELDIN DER KÜCHE

In ihrem Modenauer Restaurant „Antica Moka“ serviert Anna Maria Barbieri Pasta in der Parmesanbowl und Basilikumlinguine mit Parmesaneis.

Reifezeit eine individuelle Laufnummer, die seine Herkunft und Herstellung dokumentiert. Ab 22 Monaten ist der Parmesan perfekt, bis dahin wird jeder Laib regelmäßig gewaschen und gewendet.

Klassiker in neuer Form

Pasta, Parmigiano und Balsamico sind die Basiselemente, ohne die kein Küchenchef in der Emilia-Romagna auskommt – weder die Meister der Tradition noch die Propheten moderner Kulinarik würden darauf verzichten. Sternekoch Emilio Barbieri serviert in seinem Restaurant *Strada Facendo* Klassiker, die er in neue Formen bringt. Mortadella, Parmesan und Pasta begegnen sich nicht als Tortellini, sondern in Einzelteile zerlegt. Genauso ergeht es der Lasagne. „Die Zutaten kommen so noch viel deutlicher zum Vorschein“, befindet Johann Lafer und ist fasziniert von einem Zwischengang: Selleriesorbet mit Lakritzraspeln – „sensationell“!

Antica Moka heißt ein weiteres Restaurant, das ganz nach Lafers Geschmack ist. In einer schlichten Villa an Modenas Peripherie geht ein junges Publikum ein und aus. Die schicken Gäste kontrastieren amüsant mit der Hauptperson in der Küche: Anna Maria Barbieri (74) führt hier mit Herz und Mutterwitz das Regiment. Ihren Erfolg, sagt sie, verdanke sie ausschließlich ihrer Neugier. Und sie verrät dem blitzverliebten Lafer ihr Erfolgsrezept: „Einmal pro Woche setze ich mich mit den jungen Kollegen in der Küche zusammen. Dann trägt jeder seine Einfälle vor. Die originellsten werden ausprobiert. Nur so komme ich weiter!“ Ihre jüngste Passion: eine Kugel Eis zu jedem Menügang. Der Schmelz von Parmesan oder Tomate-Basilikum sorgt für erfrischende Noten und ist eine Idee, die Lafer gerne mit nach Hause nimmt. Neben mehreren Fässern Balsamico, diversen Kartons Lambrusco und, nicht zuletzt – einer Pavarotti-CD. ♦

HINTERHOF-IDYLLE
Modenas kleinstädtischer Charme entfaltet sich auch hinter den Fassaden.



Die Region entdecken

An Bologna und Modena fahren die meisten Italienbesucher vorbei. Ein großer Fehler, wie Johann Lafer bei seinem Besuch erfuhr.

BOLOGNA

Le Due Torri

Pisa ist nicht allein! Obwohl die beiden Türme Asinelli und Garisenda einander bedrohlich zugeneigt sind, wurden sie zu Bolognas Wahrzeichen. Außerdem sehenswert: Basilika San Petronio (fünftgrößte Kirche der Welt) und der Neptunbrunnen bei der eleganten Piazza Maggiore.

—> duetorribologna.com



MODENA

Hotel Canalgrande

Gediegenheit und altherwürdigen Charme verbreitet das ruhig gelegene, behagliche Stadthotel. Die Zimmereinrichtungen sind etwas betagt, Service und Frühstück dagegen makellos – ebenso die schöne Terrasse.

—> hotelecanalgrandemodena.com



BAGGIOVARA (MODENA)

Villa di Corlo

Das idyllische Weingut bietet die Möglichkeit, ausgiebig in Lambrusco zu schwelgen. Empfehlenswert etwa der trockene Villa di Corlo und der fruchtigere Corleto. Geheimtipp sind die trockenen Weiß- und Rosé-Spumanti.

—> villadicorlo.com



BOLOGNA

Le Sfoglino

„Sfogle“ nennt man in Bologna köstliche Mini-Tortellini. Und niemand macht sie besser als die vier flotten Damen von Le Sfoglino. Alle Pastasorten sind hier reine Handarbeit – und meist schon am frühen Nachmittag ausverkauft.

—> lesfoglino.it



MODENA

Motor Museum

Klebebildchen-König Umberto Panini lebt seine Autoleidenschaft mit einem kleinen, feinen Museum aus, dessen größter Schatz eine phänomenale Maserati-Sammlung ist. Das Museum liegt gleich neben der Pamesankäserei Hombre.

—> poninimotormuseum.it

MODENA

Casa Museo Luciano Pavarotti

Eine Legende der Stadt ist im Privathaus zu besuchen: Hier verbrachte „Big P“ seine letzten Jahre, man kann die Gemächer in Ruhe abschreiten. Vom Frack bis zum Hawaiihemd sind alle Markenzeichen versammelt – bis hin zur CD-Sammlung.

—> casamuseolucianopavarotti.it



Malta.

So viel zu erleben.

Valletta Grand Hotel Excelsior 5*

7 Tage inkl. Flug ab MUC im November 2019

2 Personen im DZ/Meerblick Ü/F

p.P. ab **858 €**

airtours 
Defining Luxury Travel Since 1967

mein-malta-urlaub.de
oder in jedem Reisebüro



Malta
Gozo & Comino

Der Tropfen zum Glück

Ein Löffelchen des kostbaren Aceto balsamico ist Balsam für den Gaumen – und für unsere sechs Rezepte. Inspiriert von der Genießerregion Emilia-Romagna spielen sie auf leichte Weise mit deren Schätzen: Parmesan, Parmaschinken und natürlich Essig!

Rezeptfotos:
Markus Hildebrand



Parmesan-Cannoli mit frischen Kräutern, Erbsen und Robiola

Rezept auf Seite 31

Tagliata vom Rind mit Balsamicozwiebeln und Rucola con variazioni



*Rezept auf
Seite 31*



Feigen im Parmaschinkenmantel mit
Ziegenkäse, Rucola und Dattel-Feigen-Essig

Rezept auf Seite 32

Mezzelune mit Kürbis-Süßkartoffel-Füllung, Parmachips, Salbei und Mandelmilchschaum



*Rezept auf
Seite 32*

Zuccchiniröllchen mit Mortadella, Ricotta und Orangenöl



Rezept auf Seite 33



Ricottatörtchen mit Zitrusfrüchten und Calamansi-Thymian-Reduktion

Rezept auf Seite 33



Parmesan-Cannoli mit frischen Kräutern, Erbsen und Robiola

FÜR 4 PORTIONEN
80 g Parmesan (gerieben),
125 g Robiola tre latti
(Weichkäse aus Kuh-,
Schafs- und Ziegenmilch),
80 g Erbsen,
je 2 g Basilikum, Minze
und Petersilie,
Salz, weißer Pfeffer
aus der Mühle,
Basilikumöl,
Schalenabrieb von
½ Bio-Zitrone,
80 g Pistazienkerne,
Birnen-Balsamessig

ZUBEREITUNGSZEIT
25 Minuten

SCHWIERIGKEIT
1 ○ ○

1 Aus dem Parmesan in einer heißen beschichteten Pfanne vier Taler backen, diese noch warm um einen Flaschenhals legen und zu röhrenförmigen Cannoli formen.
2 Robiola, Erbsen und Kräuter pürieren, mit Salz, Pfeffer, Basilikumöl, Zitronenabrieb würzen und mit einem Spritzbeutel in die Parmesan-Cannoli füllen. Mit gehackten Pistazien garnieren und Birnen-Balsamessig beträufeln.

PALTRINIERI, 2018 LECLISSE LAMBRUSCO DI SORBARA DOC

Lambrusco-Renaissance zum Ers: lustvoll knochentrocken, duftet nach Johannisbeeren, Sauerkirsche, Pink Grapefruit und Blüten (Heckenrose, Veilchen), am Gaumen griffige, herrlich unverkitschte Säure, Beerennoten, appetitanregend salzig. Funktioniert vorzüglich als Aperitif, zu Parmesan oder kräftigem Fleisch (zumal mit Balsamico und Honig noch einmal so gut).

Bezug: zum Beispiel bei
→ superiore.de



Tagliata vom Rind mit Balsamicozwiebeln und Rucola con variazioni

FÜR 4 PORTIONEN
4 Rindersteaks à 160 g,
1 g Thymian,
1 g Rosmarin,
2 Knoblauchzehen (angedrückt),
2 EL Peperoncino-Öl,
Salz, schwarzer Pfeffer aus
der Mühle,
12 kleine Perlzwiebeln,
1 EL Honig,
2 EL Aceto balsamico,
120 g Rucola,
20 g Pinienkerne,
1 Knoblauchzehe,
80 g Parmesan (gerieben),
Basilikumöl,
Öl zum Frittieren,
1 Bio-Ei,
1 EL Mehl

ZUBEREITUNGSZEIT
35 Minuten + mind.
6 Stunden Marinierzeit

SCHWIERIGKEIT
1 ○ ○

1 Steaks zusammen mit Kräutern, angedrückten Knoblauchzehen und Peperoncino-Öl in einen Gefrierbeutel geben und für mindestens 6 Stunden (besser über Nacht) im Kühlschrank marinieren.

2 Ofen auf 100 °C (Umluft) vorheizen. Steaks in einer heißen Pfanne mit den Kräutern und dem Knoblauch scharf anbraten, salzen und pfeffern. Fleisch auf ein Backgitter legen und im Ofen gar ziehen lassen (Kerntemperatur zwischen 52 und 56 °C).

3 Inzwischen Zwiebeln schälen und in einem Topf mit dem Honig karamellisieren lassen, Balsamico dazugeben, sämig reduzieren lassen.

4 80 g Rucola, Pinienkerne, eine Knoblauchzehe, 60 g Parmesan und Basilikumöl mit dem Pürierstab zu einem Pesto mixen und kräftig abschmecken.

5 Öl zum Frittieren erhitzen. Das Ei mit 20 g Parmesan und Mehl verrühren. 20 g Rucola durch diese Masse ziehen, in heißem Öl goldgelb ausbacken und den Rucolacrunch auf Küchenpapier abtropfen lassen. 20 g Rucola frittieren.

6 Fleisch aus dem Ofen nehmen, ruhen lassen, in dünne Scheiben schneiden und mit Zwiebeln, Rucolapesto, Rucolacrunch und frittierten Rucolablättern anrichten.





Feigen im Parmaschinkenmantel mit Ziegenkäse, Rucola und Dattel-Feigen-Essig

FÜR 4 PORTIONEN

4 Feigen
16 Scheiben Parmaschinken,
80 g Robiola di Roccaverano
(Rohmilchkäse aus
Ziegenmilch),
Pfeffer aus der Mühle,
60 g Rucola,
12 Kirschtomaten,
2 EL Limettenöl,
1 EL Dattel-Feigen-Essig,
2 EL Olivenöl zum Braten

ZUBEREITUNGSZEIT

15 Minuten
+ 1 Stunde Ruhezeit

SCHWIERIGKEIT

● ○ ○

- 1 Feigen in je 4 Scheiben schneiden. Je eine Feigenscheibe auf eine Schinkenscheibe und darauf ein Stück Käse legen. Pfeffern und zu einem festen Päckchen formen. Schinkenpäckchen für eine Stunde in den Kühlschrank legen.
- 2 Danach Rucola waschen und trocken schleudern. Tomaten vierteln, mit Limettenöl und Dattel-Feigen-Essig marinieren. Schinkenpäckchen in einer heißen Pfanne in Öl knusprig braten, mit Rucola und Tomaten anrichten.

**CASTELLO DI LUZZANO,
2017 VENA ROSSA
GUTTURNIO SUPERIORE DOC**

Beschwingt vollmundige, trinkanimierende Cuvée aus Barbera (Frische, Säure, Struktur) und Bonarda (Frucht, Samt, Saftigkeit), fast rosenduftig, dazu Waldhimbeeren, am Gaumen mit Gusto herzhafte, gekonnt OldSchool, ein „Pizza-Pasta-leicht-gekühlt-zum-Grillen-Wein“, den man in Magnumflaschen kaufen sollte ...

Bezug: zum Beispiel bei
→ bremerwein.de



Mezzelune mit Kürbis-Süßkartoffel-Füllung, Parmachips, Salbei und Mandelmilchschaum

FÜR 4 PORTIONEN

Für den Teig:
250 g Nudelmehl
(Type 00),
2 Bio-Eier, Salz,
2 EL Olivenöl

Für die Füllung:
50 g Süßkartoffeln,
150 g Kürbis,
10 g Amarettini,
2 EL Mandelessig,
eine Prise Chilipulver,
schwarzer Pfeffer
aus der Mühle

Für die Garnitur:
2 Scheiben Parmaschinken,
15 Salbeiblätter,
1 TL Olivenöl,
10 g geräucherte Mandeln,
100 ml Milch,
1 EL Mandelessig,
10 g Butter,
2 EL Pfirsichessig

ZUBEREITUNGSZEIT

40 Minuten
+ 1 Stunde Ruhezeit

SCHWIERIGKEIT

● ● ○

- 1 Für den Teig Mehl, Eier, Salz und Olivenöl zu einem glatten Teig verarbeiten, gut durchkneten und in Frischhaltefolie einschlagen. Mindestens 1 Stunde ruhen lassen.
- 2 Für die Füllung inzwischen Süßkartoffeln und Kürbis in etwas Wasser weich dünsten, mit den Amarettini zu einer glatten Crème pürieren und mit Mandel-essig, Chilipulver, Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Für die Garnitur Schinken in einer Pfanne knusprig braten, 12 Salbeiblätter in der noch heißen Pfanne in 1 TL Olivenöl frittieren. Mandeln grob hacken. Milch mit einem Schuss Mandelessig erwärmen und mit einem Milchschaumer aufschäumen.
- 4 Nudelteig zu kleinen Kugeln formen und diese dünn ausrollen. In die Mitte der Teigscheiben ein wenig von der Füllung geben, Ränder dünn mit Wasser bepinseln. Nun mittig zusammenfalten, dabei die Ränder gut andrücken und die fertige Pasta anschließend in siedendem Salzwasser garen.
- 5 Inzwischen in einer Pfanne Butter erhitzen, den Pfirsichessig und 3 gehackte Salbeiblätter dazugeben. Mezzelune aus dem Wasser direkt in die Pfanne geben, durchschwenken, mit Schinken- und Mandelchips, frittiertem Salbei und Milchschaum anrichten.





Zucchinirollchen mit Mortadella, Ricotta und Orangenöl

FÜR 4 PORTIONEN

80 g Parmesan,
250 g Ricotta,
4 g Thymian,
je 2 g Rosmarin, Basilikum
und Oregano,
Salz, schwarzer Pfeffer
aus der Mühle,
Schalenabrieb von
½ Bio-Orange,
120 g Mortadella,
1 gelbe Zucchini,
1 grüne Zucchini,
2 EL Olivenöl,
2 Knoblauchzehen
(in feinen Scheibchen),
1 TL Aceto balsamico
tradizionale (alt),
1 TL Orangenöl

ZUBEREITUNGSZEIT

20 Minuten

SCHWIERIGKEIT

● ○ ○

1 Parmesan und Ricotta mischen. Je 2 g Kräuter waschen, trocknen, fein hacken und dazugeben. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Orangenabrieb abschmecken und kalt stellen. Mortadella in Streifen oder feine Würfel schneiden.

2 Zucchini waschen und mit einem Hobel (Aufschnittmaschine) längs in dünne Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und die Zuccinischeiben, Knoblauch und 2 g Thymian darin Farbe annehmen lassen.

3 Zucchini abkühlen lassen, mit der Ricottamasse bestreichen und locker zusammenrollen. Röllchen dekorativ anrichten, mit Mortadella garnieren und Balsamico sowie Orangenöl beträufeln.

NOELIA RICCI, 2017 BRÖ BIANCO FORLÌ IGT

Über 90 Prozent Trebbiano, der Rest (wer kennt die Traube?) Pagadebit. Und im Glas? Zitrusfrüchte, Meeresbrise, kandierte Zitronenschale, Quitte, Blütenduft und Kräuteraromen (Oregano? Oregano!), ausdrucksvolle, sehr „kultivierte“ Säure, leicht rauchig, leicht salzig, ungemein erfrischend.

Bezug: zum Beispiel bei
→ koelner-weinkeller.de



Ricottatörtchen mit Zitrusfrüchten und Calamansi-Thymian-Reduktion

FÜR 4 TÖRTCHEN

1 Blutorange,
1 Orange,
1 Grapefruit,
80 ml Calamansi-Essig,
1 g Thymian,
4 Blatt Gelatine,
150 ml Sahne,
80 g Zucker,
Mark von
1 Vanilleschote,
250 g Ricotta,
30 g Amarettini

ZUBEREITUNGSZEIT

25 Minuten + mind.

4 Stunden

Kühlzeit

SCHWIERIGKEIT

● ○ ○

1 Zitrusfrüchte schälen, die einzelnen Filets herauslösen, dabei den Saft auffangen. Diesen mit Essig und Thymian sämig einkochen. Fruchtfilets in die Reduktion geben und zum Abkühlen beiseitestellen.

2 Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Inzwischen Sahne mit Zucker und Vanillemark steif schlagen. Wasser in einem Topf erhitzen, darin Gelatine auflösen, etwas Ricotta zur Gelatine geben, dann diese Masse zum restlichen Ricotta geben. Amarettini grob zerbröseln und in den Ricotta rühren. Anschließend Sahne darunterheben und die Masse in dekorative Formen füllen. Mindestens 4 Stunden kalt stellen.

3 Ricottatörtchen aus der Form stürzen und mit den Fruchtfilets servieren.

CORTE MANZINI, AMABILE LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC

Lambrusco-Renaissance, die Zweite: diesmal als dunkelroter Frizzante mit verspielter, fruchtig-frischer Restsüße, die man von Antipasti bis Zabaione nicht mehr missen möchte! Himbeeren, Brombeeren, ein Hauch Bitterschokolade, später dann etwas Aachener Pflümli, zarte Tannine und immer wieder zwischen Süße und leichter Säure changierende Frucht. Trinkfluss? Und wie. Und ob!

Bezug: zum Beispiel bei
→ weinhalle.de







Wenn ich ein Wisent wär' ...

Ein Bild aus uralten Zeiten: Eine Herde zotteliger Riesen bewegt sich gemächlich über satte, fast endlose Weiden, unterbrochen nur von dichten Eichenwäldern, deren dunkelgrüne Färbung sich in der Morgensonne in feuriges Gold verwandelt.

Text:
MIGUEL MONTFORT

Fotos:
AXEL MARTENS

A man with a beard, wearing a dark blue striped shirt and dark trousers, stands in a lush green field with tall grass. He is looking towards the right. In the background, there are rolling hills covered in dense green forest under a clear sky. The lighting suggests it might be late afternoon or early morning.

„Einfach wunderschöne,
majestätische Tiere –
und die Landschaft: umwerfend!“

JOHANN LAFER


SCHEUE RIESEN

1927 wurde der letzte Wisent im Kaukasus geschossen. Damit war der Europäische Bison als Wildtier offiziell ausgestorben.

ZWIEGESPRÄCH IM ZWIELICHT

„Unglaublich! Wenn mir einer erzählt hätte, das ich mitten in der rumänischen Pampa im Morgengrauen Bisons beobachten würde...“



Es ist kurz nach drei Uhr morgens. Eben noch war der komfortable Wagen im Rhythmus der Ampelschaltungen durch die Stadt Cluj (Klausenburg) gegliedert, hatte das moderne Stadtzentrum hinter sich gelassen. Jetzt überquert er den Kleinen Somesch, den Fluss, der sich durch Rumäniens zweitgrößte Stadt schlängelt, und taucht in das unregelmäßig erleuchtete Halbdunkel der Außenbezirke Richtung Norden. Nach einer etwa 20-minütigen Fahrt sind die Autoscheinwerfer die einzige Lichtquelle weit und breit, die Sonne wird noch knapp zwei Stunden auf sich warten lassen. Langsam steigt Bodennebel auf, unterdem der immer lückenhafter werdende Straßenbelag nun komplett verschwindet. Fahrer und Wagen halten die Geschwindigkeit, das Ziel muss vor Sonnenaufgang erreicht sein. Ein-, zweimal tuts sich mitten auf der Straße ein Loch auf, liegt ein gefährlich großer Felsbrocken mitten auf der Fahrbahn. Der Chauffeur nimmt's gelassen und die Hindernisse mit mehr Sportsgeist als Eleganz. Johann Lafer fühlt sich „irgendwie“ an die Kutschfahrt aus Roman Polanskis „Tanz der Vampire“ erinnert. Die Törzburg, das legendäre Schloss des berühmten Grafen, liegt allerdings gut 300 Kilometer entfernt im Süden.

Zottelige Riesen

Die Reisenden erreichen die winzige Gemeinde Recea-Cristur – Fahrzeugwechsel! Jetzt wird ein geländegängiges Gefährt gebraucht, es geht hinauf zu den Weiden der Domaines Kilger. Mühsam schiebt sich der Wagen durchs Gelände, noch ist die Sonne

KUNSTSTÜCKE

Altamira, Lascaux – vor Zehntausenden von Jahren malten unsere Vorfahren vor allem ein Tier an die Decken und Wände ihrer Höhlen: den Bison.



nicht aufgegangen, von den mehr als 600 Bisons, die hier auf annähernd 3000 Hektar leben, weit und breit keine Spur. Dann, eine gefühlte Ewigkeit (in Wirklichkeit eine halbe Stunde) später, erklimmt die Reisegruppe ein Hochplateau. Und als hätte es die Natur just so einrichten wollen, geht in diesem Moment die Sonne auf. Das Panorama: bis zum Horizont nur Wälder, sanfte Gebirgszüge und mit dunklen Flecken gesprenkeltes Weideland – die Bisons! Johann Lafer nähert sich den majestätischen Riesen mit Respekt, immerhin bringt ein ausgewachsener Bisonbulle gut und gern 900 Kilogramm auf die Waage. Der mächtige Schädel und die kräftigen, leicht gekrümmten Hörner sind weitere Argumente, die zur Vorsicht animieren.

Der Macher

Hans Kilger, Münchner, Wirtschaftsprüfer und Immobilienentwickler, ist kein Mann mit sogenannten Visionen. Keiner, der einer wie auch immer gearteten „Philosophie“ huldigt. Ganz im Gegenteil. Er ist ein Mann mit Überzeugungen, einem Wertekanon und dem Gespür für die Realisierbarkeit einer Sache. Zum Beispiel die einer Bisonzucht in Rumänien. „Aber kein Mensch züchtet so mir nichts, dir nichts Präriebisons. In Transsilvanien!“ Johann Lafer kann es noch immer nicht ganz fassen.



WEIDEN MIT AUSSICHT

Gut 600 Bisons teilen sich hier momentan 3000, in naher Zukunft 6000 Hektar natürliches Habitat.

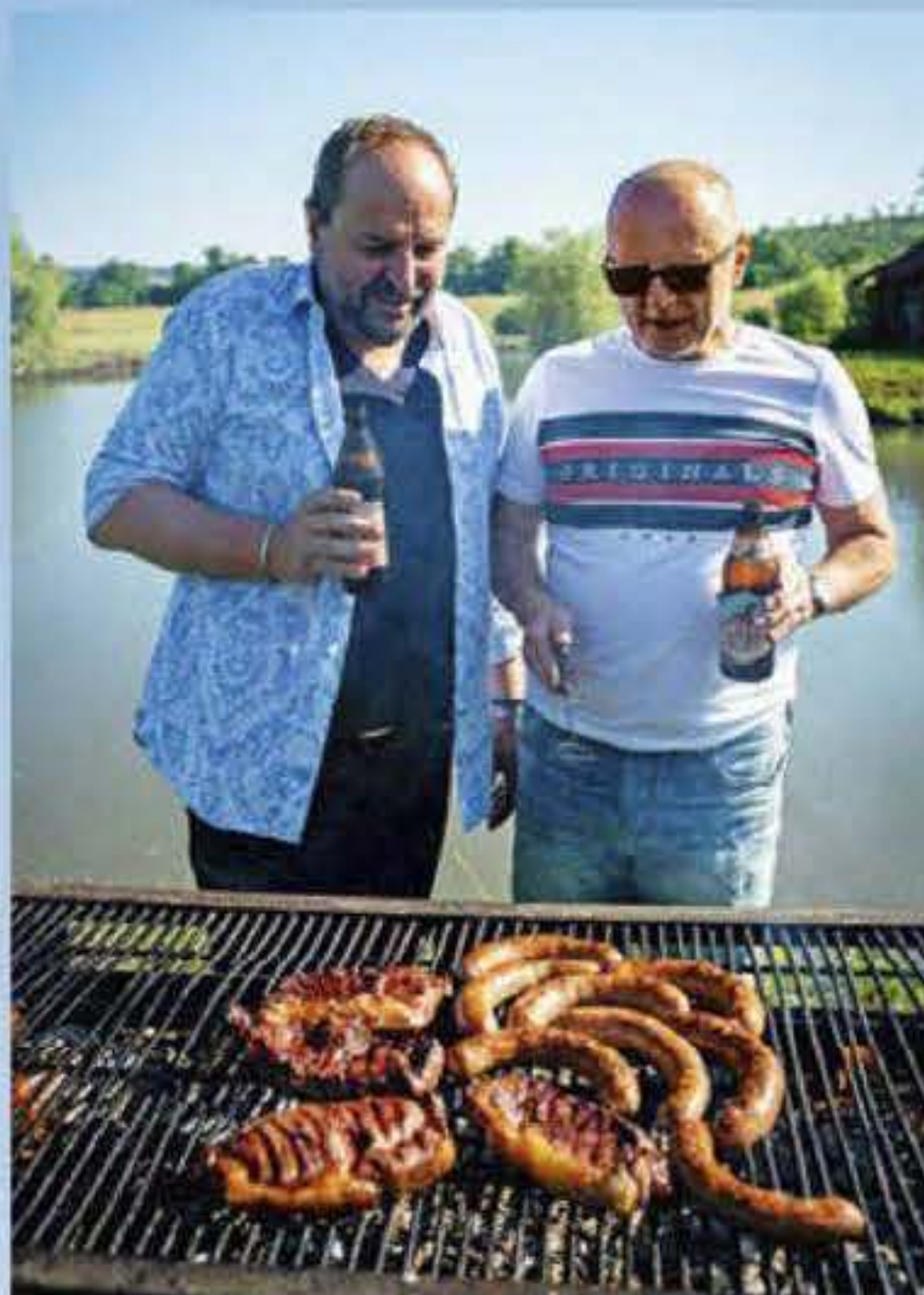


WISSENSWERT
Bison – das gesündere Fleisch?

Die Behauptung steht durchaus im Raum. Vor allem bei nordamerikanischen Züchtern, die sich auf vermeintlich wissenschaftliche Untersuchungen des U.S. Department of Agriculture stützen. Schenkt man den ministeriellen Ausführungen Glauben, dann muss man sich beim Bisonfleischverzehr keine Gedanken mehr um Fett, Cholesterin oder Kalorien machen, dank spezieller essenzieller Aminosäuren und reichlich Vitamin B₁₂, dazu Proteine, Eisen und Zink, seien das Sorgen, die – dem Bison sei Dank! – der Vergangenheit angehörten. Das sieht man hierzulande eher nüchterner, denn ein spezielles Aminosäurenmuster ist (leider!) Fiktion, der Cholesteringehalt ist kaum niedriger als der eines hiesigen Jungbullens.

Beim Eisengehalt liegt der Bison vorn. Und der Fettgehalt ist in der Tat sehr niedrig – und trotzdem ist das Fleisch erstaunlich zart!

Johanns Tipp: vorsichtig zubereiten, das heißt niedrigere Brattemperatur und eine wesentlich kürzere, fast halbierte Garzeit. Übung macht den Meister!


GUTE AUSSICHTEN

Gemeinsam grillt es sich besser – und ein kühles Helles (selbstverständlich aus der Region) schmeckt den Herren Lafer und Kilger immer.

Bisonzucht

Begonnen hat Hans Kilger 2008 mit einer Gruppe von 40 Amerikanischen Bisons, zugekauft aus Deutschland, Frankreich, Belgien und Dänemark. Und warum hier? Annähernd 3000 Hektar unberührtes Weideland, das nie agrarisch genutzt wurde. Gut drei Jahre dauerte es, bis sich die sensiblen Tiere an die neue Umgebung und die Luft der Karpatenausläufer angepasst hatten und die Herde anfang zu gedeihen. Mittlerweile leben die Bisons 365 Tage im Jahr bei Wind und Wetter (wie im „richtigen Leben“ auch) unter freiem Himmel, im Winter allerdings wird mit Heu von den eigenen Weiden zugefüttert. So viel Komfort darf sein.

Fünfbis zehn Bisons, derzeit nur die männlichen Tiere, werden pro Monat geschlachtet, dafür werden sie isoliert, mit einem Schuss aus 50 Meter Entfernung betäubt, dann in einer mobilen Schlachtbox getötet, ausgeblutet und ausgeweidet. „Ein würdevolles Ende, das den Tieren den elenden Stress des Schlachthofs erspart“, erklärt Bisonhüter Rudi Karner. Danach wird das Tier im firmeneigenen Kühlwagen zur amtsärztlichen Begutachtung gebracht, von dort geht es (bei kühlen null bis zwei Grad Celsius) weiter in die Steiermark, wo Schlachtermeister Hermann Kassler im Grunde das ganze Tier weiterverarbeitet – immerhin umfasst die Produktpalette mittlerweile gut 20 Bisonprodukte. „Respekt. Respekt vor dem Tier, echte Nachhaltigkeit und bleibende Werte – darum geht es mir!“ Chapeau, Herr Kilger, den Beweis hätten Sie besser nicht antreten können! ♦

PARADIESISCHE ZUSTÄNDE

Die Bisons in ihrem Garten Eden – das sah schon Albrecht Dürer so, als er in einem seiner Holzschnitte Adam und Eva nebst Löwe, Dachs und Bison abbildete.

Wasser mit



Für Genießer.

Bestes **Wasser**
zu feinem
Essen und gutem
Wein.

NATÜRLICHES MINERALWASSER
GEROLSTEINER®



Medium

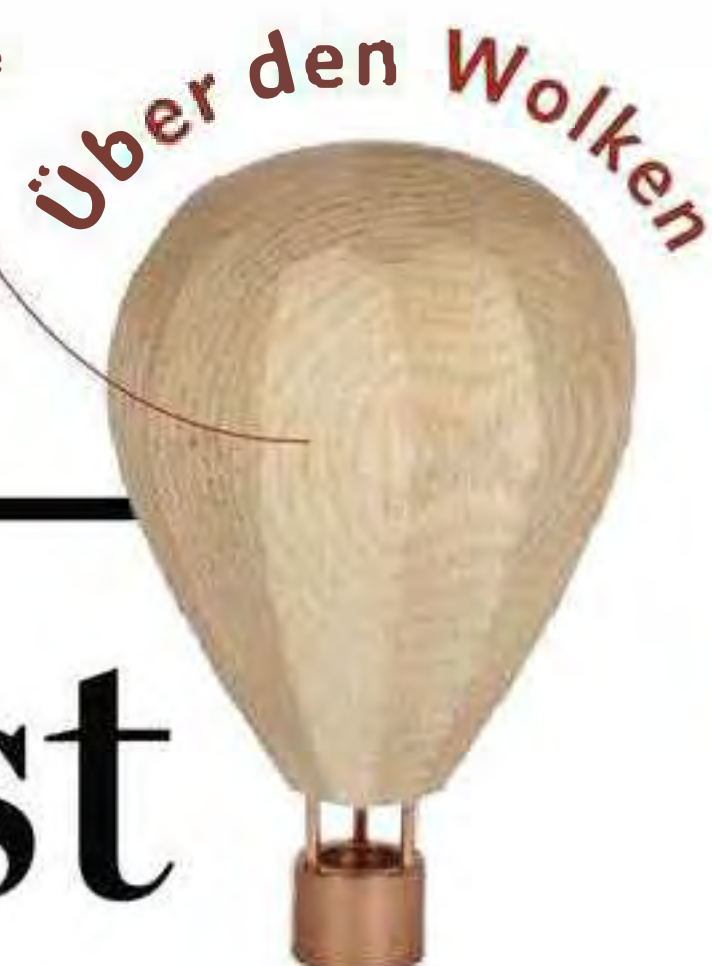
MACHEN SIE
DEN VERGLEICH!

mineralienrechner.de

DAS WASSER MIT STERN.

Verspieltes für Erwachsene wie den Heißluftballon aus Holz fertigt das Madrider Label Mad Lab.

Bezug zum Beispiel über
→ gustavia-shop.de



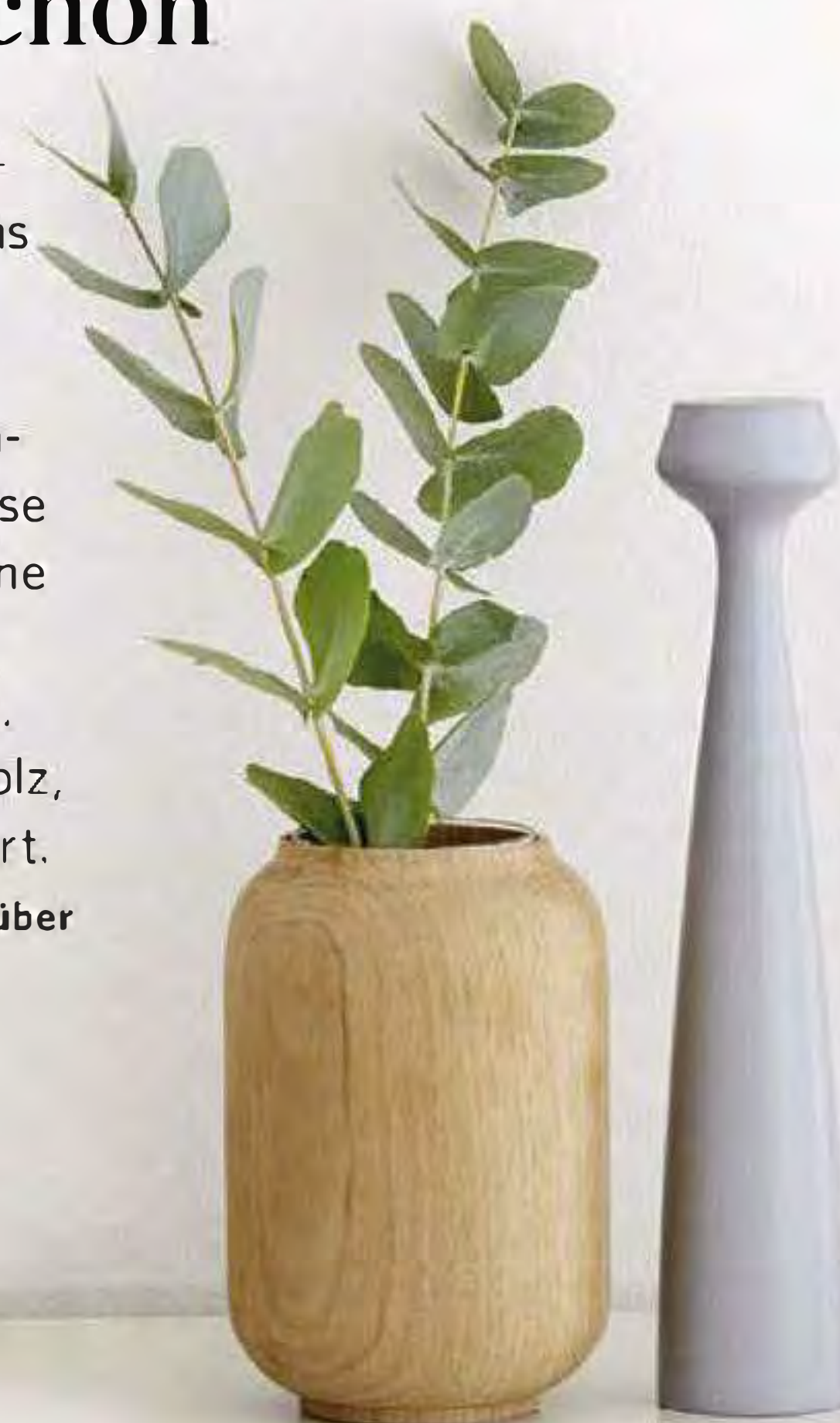
Der Herbst ist da!

Jetzt dürfen wir es uns wieder zu Hause gemütlich machen. Unsere besten Zutaten für eine schöne Zeit

Naturschön

Die Natur ist Vorbild für die Designs des dänischen Labels Applicata: eine Mohnsamenkapsel bei der Vase Poppy (Mitte), eine Wasserlilie beim Leuchter (rechts). Gedrehtes Holz, Natur oder lackiert.

Bezug zum Beispiel über
→ nunido.de



Präsentierteller

Sie stiehlt der Torte glatt die Show: Aus massivem Holz gedreht, muss sich die Platte mit Fuß von Dutchdeluxes auch solo nicht verstecken. Finish aus Lack oder Bienenwachs.

Bezug zum Beispiel über
→ interismo.de



Lichtballon

Warmes Licht lässt das Faltenkleid der Tischleuchte 375 von Le Klint sanft erstrahlen. Bezug zum Beispiel über
→ connox.de



Scharfe Sache

Mit dem Rollschleifer von Horl wird das Messerschleifen zum ästhetischen Glücksfall: Eine Schleiflehre mit Magneten hält die Klinge stets im richtigen Winkel (15 Grad) zum Diamantschleifer des edlen Holzzylinders. Silikonringe schonen die Arbeitsfläche und geben Stabilität beim Schleifen. Der Edelstahlabzieher auf der anderen Seite glättet abschließend die Klinge. Ergebnis: schön schnittig!

Bezug zum Beispiel über → onekitchen.com



Edler Spender

Dinge, die wir täglich in die Hand nehmen, sollen die schönsten sein. Dazu zählt die Haushaltspapierrolle definitiv nicht. Weswegen wir ihr ein attraktives Outfit aus Holz von Bloomingville verpassen.

Bezug zum Beispiel über
→ car-moebel.de





LAMBERT

MÖBEL – TEXTIL – LICHT – ACCESSOIRES



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**, SCHARPN 3, 05741 7303 · **33098 PADERBORN**, ABITARE, 05251 296322 · **33415 VERL**, BECKHOFF, 05246 92600 · **33605 BIELEFELD**, LOHMEIER HOME INTERIORS, 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 · **53604 BAD HONNEF**, EINRICHTUNGSHAUS WALKEMBACH, 02224 2471 · **55116 MAINZ**, DELLEE EINRICHTUNGEN, 06131 224518 · **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 · **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 WIRBMAN, 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, 0041 319180763 · **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 · **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

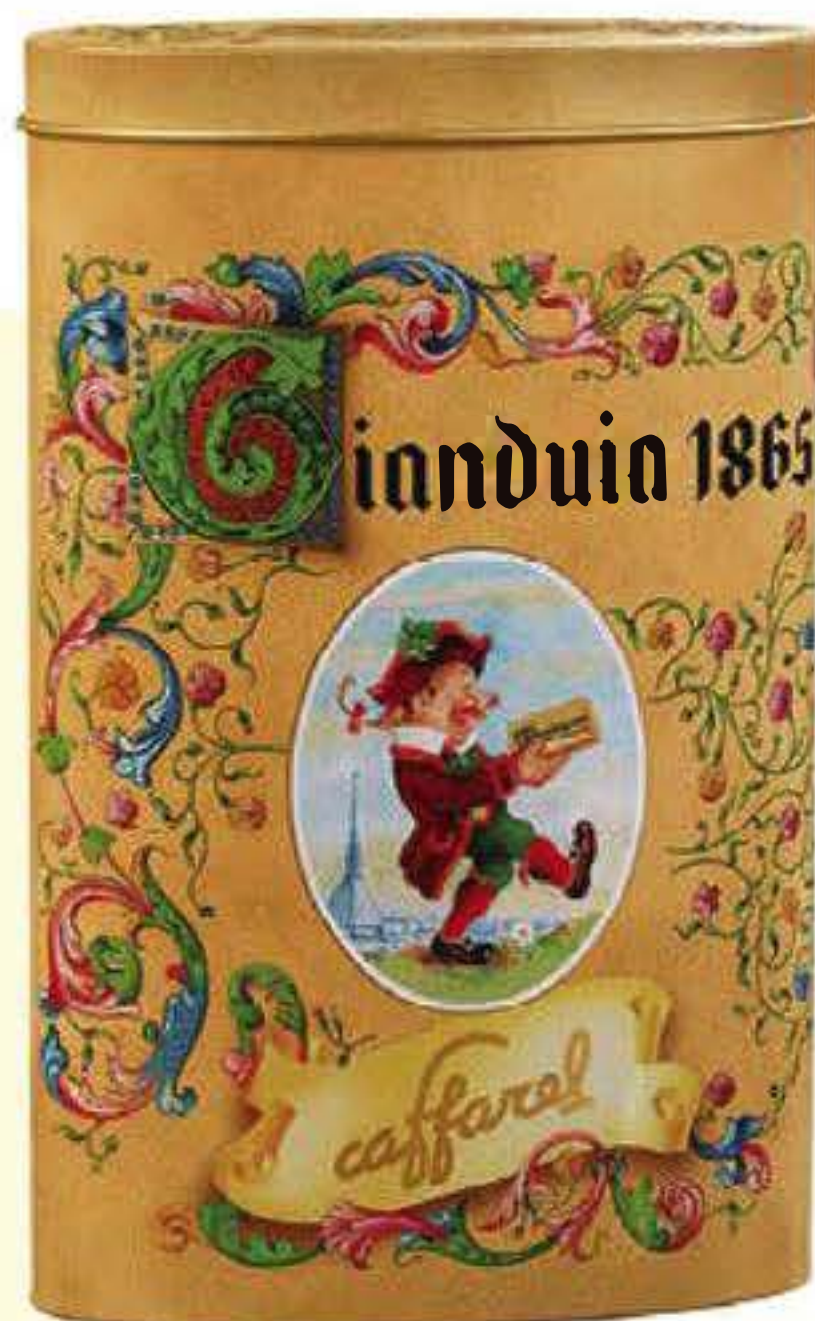
WWW.LAMBERT-HOME.DE

Nostalgietrip für Nüsse

Aus schmelziger Schokolade und Piemonteser Haselnüssen werden die typischen dreieckigen Gianduia-Pralinen aus Turin seit 1865 nach Geheimrezeptur in viel Handarbeit hergestellt. In der hübsch verzierten original Blechdose ein hübsches Geschenk – oder lieber für den eigenen Vorrat?

Bezug zum Beispiel über

→ viani.de



Ein Schmaus für die Augen

Ratatouille muss nicht verbessert werden, da sind sich alle einig. Und auch die traditionelle Tarteform von Emile Henry nicht. Aus Keramik gebrannt, hält sie die Hitze ideal. Aber bei der Präsentation sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt.

Bezug zum Beispiel über → emilehenry-markenshop.de



Zeitlos modern ist das Besteck Grand Prix von Kay Bojesen, das der dänische Designer bereits 1938 entworfen hat.

Bezug zum Beispiel über

→ designdelicatessen.de



Sternstunde für die Tafel
Mit formschönen Besteck schmeckt's noch mal so gut!

Voll von der Rolle



Zwei Scheiben links und rechts der Edelstahlrolle sorgen für einen gleichmäßig ausgerollten Teig, denn sie bewahren den gehörigen Abstand zur Arbeitsplatte; wahlweise drei, vier oder acht Millimeter, je nachdem ob Sie Pizza, Tarte oder Kekse backen.

Bezug zum Beispiel über

→ qvc.de

Cooler Alternative zu Sprizz und Hugo

Kein Urlaub mehr, aber Lust, etzt im Herbst noch ein paar Tage im Süden zu verbringen – zumindest kulinarisch? Mit einem Rosalie Sprizz holen Sie sich echtes Piazzafeeling nach Hause. Das neue Getränk aus Roséwein, Bitterorangeextrakt und Erdbeeren schmeckt mit Prosecco und Sodawasser herrlich erfrischend.

Bezug zum Beispiel über

→ shop.br-piekfeinebraende.de



Reiselustige Flocken

Haferflockenmüsli goes global – dank Johann Lafer und der Traditionsmühle Avena: Physalis, Ananas und Kokosnuss für mehr Asia-Style, Kalifornien packt Walnüsse und Cranberrys dazu. Mediterran wird's mit Feigen und Datteln, alpin dann mit Blaubeeren und Aprikosen. So gestärkt, kann man die Welt erobern.

Bezugsquellen nennt → flechtorferrmuehle.de

GEWINNSPIEL

MITMACHEN
& GEWINNEN!Wir verlosen ein
Gourmetwochenende
für 2 x 2 in der
Steiermark

WASSER SATT
Auf 1500 Quadrat-
metern genießen
Gäste Wellness im
Acquapura SPA.

RUHE PUR
Entspannte Eleganz
bietet das Fünf-
sternehotel Falken-
steiner in der schö-
nen Urlaubsregion
Schladming-Dach-
stein in Österreich.

Galadinner mit
steirischen Starköchen

STEIERMARK'S BEST 2.0 Seien Sie dabei, wenn auch 2019 wieder fünf Starköche ausgewählte Gäste im Falkensteiner Hotel Schladming mit ihrer Kunst verwöhnen. Höhepunkt des Gourmetwochenendes ist das Fünf-Gänge-Galamenü unter anderem von Johann Lafer. Wir verlosen

zwei Doppelzimmer für je zwei Personen für das steirische Gourmetwochenende „Steiermark's Best 2.0“ (zwei Nächte vom 8. bis 10. November 2019; der Gewinn ist nur an diesem Wochenende einzulösen).

Das erwartet die Gewinner:

Zwei Nächte im Doppelzimmer Deluxe für zwei Personen; Genüsse im Rahmen des Gourmetwochenendes „Steiermark's Best 2.0“: der kulinarische Schmankerlmarkt an der genießBAR am 8. November, am 9. November der steirische Gourmetabend von „Steiermark's Best 2.0“ auf dem Teller und im Glas; das reichhaltige Frühstücksbuffet sowie die freie Benutzung der Wellnesswelt Acquapura SPA auf 1500 Quadratmetern.

Wenn Sie das Gourmetwochenende in der Steiermark gewinnen möchten, schreiben Sie bis zum 16. Oktober 2019 eine E-Mail mit dem Betreff „Steiermark's Best 2.0“ an angewinn@lafer-journal.de – viel Glück! Mitarbeiter von Falkensteiner sowie der GANSKE VERLAGSGRUPPE und ihre Angehörigen sind nicht teilnahmeberechtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



Bezug zum Beispiel über
→ weinquelle.com

Rundherum vom
Allerfeinsten

Der jüngste Streich vom *Enfant terrible* der Whiskyszene, John Glaser, ist das flüssige Ergebnis eines Wettbewerbs, den er mit seiner Firma Compass Box ins Leben gerufen hat. The Circle, ein Blended Malt Scotch, ist Sonnenschein im Glas, ein auf Flaschen gezogener *indian summer*: Apple Pie, Crème brûlée, zarte Zitrusnoten und ein paar dezente Rauchwölkchen am Horizont – bemerkenswert schön!



Gären statt garen

Lebensmittel roh einzulegen und mithilfe von Mikroorganismen haltbar zu machen ist (fast) so alt wie die Menschheit – und gesund. Fermentieren Sie Kimchi und Sauerkraut einfach mal selbst mit dem Anfängersset von Fairment.

Bezug zum Beispiel über
→ fairment.de



ROTBÄCKCHEN
*Discovery, eine englische Züchtung
von 1949, behält auch bei der
Verarbeitung ihr hübsches Rosarot.*

Kein Tag ohne Äpfel!

Die Natur gibt den Ton an auf dem *Apfelhof Ottilie*. Kerstin Hintz hat sich im Alten Land ein Öko-Idyll mit vielen alten Sorten geschaffen. Die Quereinsteigerin verarbeitet alles selbst, betreibt ein Café und hat erst kürzlich ihren Apfelketchup zum Patent angemeldet.

Text:
BEATE BÖHM

Fotos:
OLAF TAMM



EIN PRÜFENDER BLICK
*Die Äpfel werden nicht
gleichzeitig reif, manchmal
pflückt man dreimal
hintereinander.*



„Am Anfang haben viele gesagt: Die Hintz spinnt.“

DIE ERFOLGREICHE BIO-BÄUERIN IST UNBEIRRBAR
IHREM KONZEPT GEFOLGT.

ANGERICHTET

Auch nach der Apfelblüte brauchen Bienen Futter, im Juli naschen sie von der Ackerdistel.

Hier wäre man gern ein Apfelbaum. Man hätte viel Platz, könnte recht ungestört vor sich hin wachsen und hätte interessante Baumpersönlichkeiten neben sich. Und wenn man, wie die Signe Tillisch, mal keine Früchte tragen wollte, wäre man im Obstgarten von Kerstin Hintz trotzdem willkommen: „Dafür war sie letztes Jahr total fleißig, wir konnten von zwei Bäumen über 400 Kilo ernten“, zeigt die Bio-Bäuerin Verständnis, „so ist das eben, entweder ist das die natürliche Alternanz, oder es war der Frost während der Blüte im Frühjahr.“ Die Sorte stammt aus der Mitte des 19. Jahrhunderts und war früher in Dänemark beliebt. Kerstin Hintz schätzt ihren frischen Geschmack.

Wo sich Hase und Igel gute Nacht sagen

Schlendert man in ihrem Apfelgarten von Baum zu Baum, trifft man auf viele alte und auch neue Sorten mit eigentümlichen Namen: hier eine Biesterfelder Goldrenette, dort ein Gelber Boskoop, daneben ein Gelber Richard, ein Zitronenapfel, eine Goldparmanäe, ein Discovery. Zu jeder erzählt Kerstin Hintz etwas über Geschmack oder Erntezeit. Die Rubinola, eine jüngere Züchtung, ist eine ihrer Lieblingssorten: „Die hat eine feine Süße, ein angenehmes Zucker-Säure-Verhältnis und eine leichte Rosénote.“

Die Wiese ist mit Absicht nur in einem Streifen gemäht, daneben blüht und summt es im hohen Gras. „Das ist gerade ein bisschen zu wild, da müssen wir dringend ran“, sagt Kerstin Hintz. Aber sie freut sich für die Insekten, gerade landet eine Fliege auf ihrer Hand. Sie scheucht sie nicht weg. „Wie schön, ein Brummer! Wir haben hier Hasen, Igel, Wiesel und Rehe zu Gast, kürzlich huschte sogar ein Fuchs vorbei.“ Leider fühlen sich auch die Wühlmäuse wohl, die den Bäumen schaden. Kerstin Hintz hat sich für den extensiven ökologischen Landbau entschieden, bei dem man möglichst wenig eingreift. Also geht sie die Mäuse nicht aktiv an, Gift ist tabu. „Schade, dass das Bussardpaar dieses Jahr ausgeblieben ist“, meint sie, „das hätte mich bestimmt unterstützt.“ Eine alte Bäuerin hat ihr geraten, dass Schwarze Johannisbeeren zwischen den Bäumen gegen die Nager helfen sollen, sie wird ein paar Büsche anpflanzen. Zwischen ihren rund 280



LAISSER-FAIRE

*Unter dem Gelben Richard wächst das Gras schneller
als gedacht. Die Sense steht schon bereit.*

„Ich liebe diese Arbeit. Auch wenn ich gerade wenig Schlaf bekomme.“

SEIT VIER UHR IN DER FRÜH IST KERSTIN HINTZ AUF DEN BEINEN.

Apfelschätzen findet man auch Bäume mit Mirabel-
len, Zwetschgen, Pflaumen, Quitten, Süß- und Sau-
erkirschen, Walnüssen, dazu Ebereschen und auch
Brombeersträucher. Aus allem lässt sich etwas Le-
ckerer zubereiten, selbst für die Brennnesselsamen
und die Akerdistelblüten hat Kerstin Hintz kulina-
rische Ideen, angeregt durch die Verbindung mit
Sternekoche Jens Rittmeyer. Aber dazu später mehr.

Über den Apfelkuchen spricht man

„Dankbar im Einklang mit der Natur leben“ – nach diesem Motto betreibt die 55-Jährige seit 16 Jahren ihren Biohof, benannt nach ihrer Großmutter Ottilie. „Dass mal eine Apfelsorte ausverkauft ist oder, wie jetzt, die Lager leer sind, kann ich gut akzeptieren. Da spürt man noch die Jahreszeiten und kommt kurz zur Ruhe, bevor es wieder losgeht“, erklärt Kerstin Hintz. Das Anwesen liegt im Alten Land, in Mittelnkirchen, südlich der Elbe zwischen Hamburg und Stade, in Deutschlands größtem zusammenhängenden Obstanbaugebiet. Zwischen anderen Höfen an der gewundenen Straße steht das reetgedeckte Haus mit den typischen Giebelsschwänen. Dahinter befindet sich das Öko-Idyll mit Café und Hofladen auf einem schmalen Stück Land, links und rechts durch einen Wassergraben von den Nachbargrundstücken getrennt. Am Wochenende kann man den frisch gebackenen Kuchen im verwunschenen Hofgarten genießen. Oder im Zelt, das in diesem Jahr durch einen Wintergarten ersetzt wird, damit man nicht mehr abhängig vom Wetter ist. Denn so langsam kommt die **Ottilie** in Schwung. „Ich hatte sogar Gäste aus Amerika, die den Tipp von Freunden bekommen hatten“, erzählt Kerstin Hintz. Ver-



mehrt richtet sie Hochzeiten und Geburtstage aus. Immerhin ist sie die einzige Anlaufstelle weit und breit mit einer Bioland-Gastronomie. „Wir backen ausschließlich mit Dinkelmehl, dazu verwenden wir Buchweizen, Hafer, Hirse und Mandeln.“ Heute ist alles entspannt, nur acht gefüllte Kuchenformen stehen in der Küche. „An manchen Tagen sind es 30, die backe ich größtenteils allein. Im einzigen Backofen mit nur drei Einschüben“, lacht Kerstin Hintz, „aber ich schaff das!“ Das wird im Herbst einfacher, wenn die größere Küche eingebaut ist. Und natürlich ist sie nicht ganz allein, inzwischen unterstützen sie knapp 20 Mitarbeiter.

Ihren Weg in die Landwirtschaft fand Kerstin Hintz über Umwege. Auch während ihrer Berufstätigkeit in der Zahnmedizin jobbte sie nebenbei,

TREU UND DIENSTBAR

Der wackere Eicher-Traktor gehört zum Inventar und wird immer irgendwo gebraucht.



ZWANGLOS

Alle Apfelbäume dürfen in die Breite und in die Höhe gehen, geschnitten werden sie ganz behutsam.



BALD REIF

Zu erkennen ist er am schorfigen Stern, der Zitronenapfel. Als Apfelgelee übrigens unwiderstehlich!



PILGERROUTE

Der Hof liegt tatsächlich nur wenige Hundert Meter vom Jakobsweg entfernt.



EINE KISTE GLÜCK
*Der Topaz ist ein Allrounder
in der Apfelküche – und ein
Jungspund. Die Sorte wird erst
seit 1994 vermarktet.*

WIE FRÜHER

Im kleinen Hofladen gibt es alles, was die „Öttilie“ hergibt, sowie andere Produkte aus der Region.



PATENTES REZEPT

Der Apfelketchup ist der Star der kleinen Manufaktur.



„hinterm Tresen, im Service, in der Küche, das musste ich einfach haben“. Später, mit Ehemann und drei Kindern, legte sie einen Gemüsegarten an und entwickelte eigene Kuchenkreationen. Nach Weiterbildungen in Pädagogik, Ökotrophologie und ökologischem Landbau verfestigte sich die Idee, etwas Neues zu beginnen.

Ein Leben als Obstbäuerin

2003 stand dann dieser Hof zum Verkauf. Die Familie erhielt den Zuschlag, es konnte losgehen. Ehemann Kay behielt seine Arbeit, denn ohne sein Einkommen hätten sie es nicht geschafft. Oft packt er nach Feierabend mit an. Kerstin Hintz erinnert sich: „Es war so viel zu tun, zuerst hatten wir noch die alten Kirschen. Aber nach einem Pilzbefall mussten wir alles roden und von vorn anfangen. Wir pflanzten alte Apfelsorten und die auch noch als Halbstamm, das hat keiner verstanden.“ Denn es wäre wirtschaftlicher gewesen, nur wenige ertragreiche Sorten anzupflanzen, für die man bei der Ernte keine Leiter braucht. Vor allem wenn man an den Handel liefern wollte, wie das die meisten Apfelbauern im Alten Land tun.



SCHMECKT!

Im Kuchen landen bei Kerstin Hintz die Äpfel samt Schale.

Hintz' Plan sah anders aus, sie wollte alles selbst verarbeiten und verkaufen. Um bis in den Sommer genug Äpfel für ihre Manufaktur zu haben, bildete sie mit zwei befreundeten Bio-Obstbauern eine Erzeugergemeinschaft. In ihrem Hofladen gibt es sortenreine Apfelsäfte, Chutneys, Kompott, Gelee und Apfelmark. Stolz ist sie auf ihren Apfelketchup, der zum Patent angemeldet ist. Drei Jahre hat sie am Rezept getüftelt, feiner Apfelgeschmack mit einer zarten Currynote, einem Hauch Schärfe und einer samtigen Konsistenz, ideal für Geflügel oder Lamm. Gerade hat ihre Freundin Friederike, die ihr regelmäßig hilft, 60 Flaschen in der Küche fertiggestellt. Die beiden haben das Rezept im Kopf – das Original liegt unter Verschluss, sicher ist sicher. Später kommt noch das Etikett mit dem neuen Logo darauf, ein weiteres Projekt, das vorangetrieben werden will. Denn bald stellt sie in Hamburg auf einer kulinarischen Messe mit regionalen Produzenten aus, Ende Oktober feiert sie auf dem Hof mit anderen Betrieben die „Apfelgenusstage“. Und dazwischen organisiert sie Wildkräuterführungen durch ihren Garten. „Man kann gar nicht oft genug über die Natur sprechen. Das müsste schon in der Schule anfangen“, ist sich


**BRUNCH
TO GO**

Eine herrliche Vorstellung, all die kulinarischen Überraschungen auf der Picknickdecke auszubreiten ...

Kerstin Hintz sicher. „Gute Qualität hat nichts mit Makellosigkeit zu tun, da leiste ich gerne Überzeugungsarbeit, das ist meine Mission.“

Die Natur bestimmt den Rhythmus

Das frostbedingt schlechte Apfeljahr 2017 hat auch sie zu spüren bekommen. Umso mehr freut sie sich, dass sie 2018 über 6000 Kilo Äpfel ernten konnte, ein großer Erfolg. Den Klimawandel betrachtet sie mit Sorge: „Große Trockenheit, danach wieder Starkregen, das vertragen die Bäume nicht so gut.“ Schädlinge vermehren sich, die Äpfel bekommen Sonnenbrand. Sie setzt auf die Widerstandskraft der Bäume: „Da muss man Vertrauen haben, die halten was aus.“

Kerstin Hintz stellt noch schnell einen Picknickkorb zusammen, zwei Radelgäste vom Navigare haben sich angesagt. Das Hotel liegt in Buxtehude, seit 2017 ist Sternekoch Jens Rittmeyer dort der Küchenchef. Auf der Suche nach Lieferanten in der Region war er auf die *Ottolie* aufmerksam geworden. „Da kommt ein Sternekoch zu mir“, erinnert sich Kerstin Hintz, „ich war total nervös und zurückhaltend.“ Inzwischen sind beide enge Freunde, sie bringt ihm Äpfel oder auch mal einen Schwung Wildrosenblätter für ein Sorbet. Was er an dem Hof mag? „Das Unperfekte, dass hier auch mal etwas

„Auch ein Apfel mit einer Stelle hat es verdient, gegessen zu werden.“

KERSTIN HINTZ
FORDERT EIN UMDENKEN
BEI DEN VERBRAUCHERN.

wachsen darf, das hat ihm gefallen“, erinnert sie sich. Die Gespräche mit Jens Rittmeyer haben ihren Blick erweitert: Sie schwärmt davon, die nahrhaften Brennesselsamen zu rösten und auf einen Salat zu streuen. Oder überlegt, wenn sie an einer Ackerdistelblüte schnuppert, ob man einen Likör daraus machen könnte.

In den Picknickkorb legt Kerstin Hintz Salate, frisches Brot und andere Leckereien, alles liebevoll in kleine Weckgläser gepackt, dazu eine einzelne Blüte. Die Hotelgäste freuen sich auf ihre exklusive Auszeit im Apfelgarten, eine Decke liegt schon bereit.

Außerdem entstand in Kooperation mit Jens Rittmeyer das Pop-up-Dinner „Farm to Table“, das noch an diesem Abend stattfindet. Für das mehrgängige Menü werden frisch Geerntetes aus dem eigenen Gemüsegarten und Produkte aus der Region zubereitet und erläutert, die festlich gedeckte Tafel steht mitten im Grünen.

Bevor die Gäste eintreffen, begutachtet Kerstin Hintz noch einmal ihre bunte Baumgesellschaft. Sie probiert eine Rote Sternrenette: „Ja, bald ist es so weit, in drei Wochen können wir ernten.“ Dann werden sie und ihr Mann mit dem Trecker die gefüllten Obstkisten ins Kühllager fahren. Jede Sorte bekommt ihre eigene, man ist schließlich wer. ♦



ein
fach
lafer

*» Mein Erfolgsgeheimnis?
Frische Zutaten und modernste Küchentechnik.
Natürlich vom Fachmann. «*

**EINFACH. LAFER.
EINFACH. MEHR!**

Kochen muss nicht kompliziert sein. Modernste Küchentechnik macht das Kochen einfacher. Bei den teilnehmenden musterhaus küchen Fachgeschäften wartet jetzt Ihr Erfolgsrezept auf Sie: das Set aus Backofen und Induktionskochfeld zum Aktionspreis.*

Und GRATIS dazu das exklusive Kochbuch: *Einfach. Lafer. So einfach kann lecker sein.**

Ein Fachgeschäft finden Sie ganz in Ihrer Nähe oder unter musterhauskuechen.de/lafer

musterhaus
küchen 
FACHGESCHÄFT

* Beim Kauf einer Küche ab 6.000 € im Aktionszeitraum vom 7.9. bis 7.12.2019.

Star und Storyteller

Der Apfel lässt nichts aus. Für die Vertreibung aus dem Paradies wird er verantwortlich gemacht (obwohl er doch ganz unschuldig ist), spielt im Theater die Hauptrolle und hat es bis zum kaiserlichen Herrscherinsigne gebracht. Botanisch eine Scheinfrucht, verwandt mit der Rose, hängt der Apfel unschuldig im Baum und hält geduldig als Protagonist und Symbol für viele Geschichten und als Firmenemblem her. Dabei machen ihn allein sein guter Geschmack und seine Vitamine und Mineralien zum Superfood, und seit Jahren ist er die Nummer eins auf der Obst-Hitliste. Mit der Renaissance alter Sorten und der Rückbesinnung auf regionalen Anbau avanciert der Apfel zur Delikatesse.

Pomme gefällig? Na logo!



MUH!



APFELKUNDE

Das sind die Schönsten im ganzen Land

Der Pomologen-Verein kürt jedes Jahr Deutschlands regionale Apfelschönheiten. www.pomologen-verein.de, wiedergegründet 1991, bestand davor von 1860 bis 1919.

Hessen: Kalbfleischapfel

Erstmals 1914 erwähnt, beliebt in den Vierziger Jahren, jetzt fast in Vergessenheit geraten. Glatte, trockene Schale, grüngelb, später hellgelb gestreift und rot geflammt. Mittelfestes saftiges Fruchtfleisch, später mürbe werdend, ausgeglichenes Aroma. Kräftig wachsend mit breitkugelter Krone. Reifezeit Mitte September bis Mitte Oktober, gut lagerfähig.

Norddeutschland: Dithmarscher Paradiesapfel

Erstmals 1859 erwähnt, die Schale ist gelblich weiß, auf der Sonnenseite oft rötlich gestreift. Das Fruchtfleisch ist mäßig saftig und reinweiß und hat wenig Säure. Der Baum ist starkwüchsig und wenig anfällig für Krankheiten. Erntezeit ab Mitte August, am besten frisch verzehren.

Sachsen: Kleiner Herrenapfel

1802 das erste Mal beschrieben, auch als Gehlapfel. 1880 noch zum Anbau empfohlen, heute fast vergessen. Glatte wachsartige Schale, blassgelb, dann zitronengelb. An der Sonnenseite schwach gerötet. Gelblich weißes Fruchtfleisch, fein, locker, saftig, mit süßlichem Aroma. Reifezeit von September bis Dezember, bei Lagerung mehlig werdend.



ZAHLENSPIELE

Rote Zauberfrucht

Rund 21 Kilo Äpfel verzehrte jeder Deutsche im vorigen Jahr von seinem Lieblingsobst, Saft und Kompott inklusive. Das sind etwa mittelgroße 140 Äpfel.





URAHN

Der „Edle von Borsdorf“

Der Kulturapfel hatte vor rund 8000 Jahren seinen Ursprung in Zentralasien. Der älteste dokumentierte deutsche Apfel ist der „Edle von Borsdorf“. Er wird auf das Ende des 12. Jahrhunderts datiert, also ein echter Jungspund.



TIPPS/SPRACHKUNDE

Apfelsprech

Wissen Sie, was ein Griebsch ist? Oder ein Appelkrotz, Appelkitsch, Knust, Apfelbutzn, Krubber, Hunkepeil oder Masel? Klar, so nennt man den Rest vom Apfel, jeder Landstrich findet dafür eigene Worte. Brauchen Sie aber vielleicht gar nicht, denn Sie essen das Kerngehäuse einfach komplett auf? Das können Sie übrigens ohne Bedenken tun, solange die Kerne nicht in Mengen verzehrt und zerkaut werden.

POLITIK I

Ernteglück

Jeden Herbst findet in Berlin das Apfelkabinett statt. Apfel- und Blütenköniginnen der Obstbauern überreichen den Kabinettsmitgliedern und der Regierung Körbe voller Früchte.



POLITIK II

Majestät: ein echter Royal

Im Mittelalter stand der Apfel Pate für das Insigne höchster Macht, den Reichsapfel. Er wurde aufwendig aus Gold gefertigt, mit Edelsteinen verziert und zusammen mit einem Zepter bei der Kaiserkrönung überreicht. Er stellt den Globus dar und symbolisiert die Weltherrschaft des Trägers, das Kreuz steht für das Christentum.

ICH WAR
DAS NICHT!



Wer hat's erfunden?

Ein „Schwoob“, Schillers Fritze! Tells Apfelschuss? Gab's nicht. Die Ermordung Gesslers? Nie geschehen.



KULTUR

Unschuldsapfel!

Auch wenn es Eva immer unterstellt wird, der Apfel soll gar nicht am Sündenfall beteiligt gewesen sein – in der Bibel ist lediglich von einer Frucht die Rede. Dem Apfel hat das nichts genutzt, auf Lateinisch heißt er malus, übersetzt „schlecht, böse“. Seither verkörpert das Kernobst die Verführung. Aber zum Trost auch Sinnlichkeit und Liebe.

LITERARISCHES

„Der Vater tat, wie man ihn hieß, und Leid umwölkte seine Stirne, der Knabe aber rief: „Komm, schieß mir schnell den Apfel von der Birne!“

HEINZ ERHARDT

(„Der Apfelschuss“ – frei nach „Wilhelm Tell“)



Luxusapfel

Paul Cézanne hat häufig Äpfel gemalt, sein Stillleben „Les Pommes“ wurde 2013 für knapp 42 Millionen Euro versteigert. Teures Obst!

Zankapfel

Griechische Mythologie at its best: Als Paris der Göttin Aphrodite einen goldenen Apfel als Preis für ihre Schönheit überreicht, sind Hera und Athene sauer. Und am Ende ist der Handel Auslöser des Trojanischen Krieges.

Lieber Apfel ...

... bitte führe uns doch in Versuchung. Wir wollen dich unbedingt in diesen sündhaft köstlichen Varianten probieren: gebacken, als Süppchen, mit Streuseln oder würzig geschmort zur Ente.

Illustration:
RALF NIETMANN

Fotos:
REINHARD HUNGER

Foodstyling:
VOLKER HOBL



Gebackene Apfelknödel mit Cranberry- Gewürzragout und Calvadosschaum

FÜR 4 PORTIONEN

Für die Knödel:

100 g weiche Butter,
75 g Zucker,
1 Päckchen Vanillezucker,
je 1 Prise Salz und Zimt,
4 mittelgroße Äpfel,
Saft von ½ Zitrone,
125 g fein gemahlener
Zwieback,
2 Bio-Eier (verquirlt),
125 g gemahlene Biskuitbrösel,
750 ml Sonnenblumenöl
(zum Frittieren),
1 Zimtstange,
Puderzucker

Für das Ragout:

100 g Zucker,
1 Vanillestange,
2 Sternanis,
3 Kardamomkapseln,
1 Zimtstange,
3 Nelken,
125 ml Rotwein,
150 ml Cranberrysaft,
400 g frische Cranberrys,
1 EL in Wasser
angerührte Speisestärke

Für den Schaum:

4 Bio-Eigelbe,
100 g Zucker,
50 ml Apfelmast (oder Cidre),
4 EL Calvados

ZUBEREITUNGSZEIT

1 Stunde + 30 Minuten Kühlzeit

SCHWIERIGKEIT

● ● ○

1 Für die Knödel weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, mit einer Prise Salz und Zimt würzen. Äpfel schälen, entkernen, in möglichst kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Apfelwürfelchen mit fein gemahlenem Zwieback zur aufgeschlagenen Butter geben, gründlich mischen und zugedeckt für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

2 Inzwischen für das Ragout den Zucker goldbraun karamellisieren. Gewürze zufügen und mit Rotwein und Cranberrysaft ablöschen. Die frischen Cranberrys zufügen und bei reduzierter Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen. Ragout mit angerührter Speisestärke binden. Abkühlen lassen.

3 Apfelmasse zu kleinen Knödeln formen, durch die verquirlten Eier ziehen, danach in Biskuitbröseln panieren. Knödel portionsweise in heißem Öl goldbraun frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit je einem kleinen Stück Zimtstange als Stiel verzieren. Gebackene Knödel im 100 °C heißen Ofen warm halten.

4 Für den Schaum Eigelbe mit Zucker und Most in einer halbrunden Schlagschüssel über einem leicht köchelnden Wasserbad in etwa 5 Minuten schaumig steif aufschlagen. Calvados zufügen und unterrühren.

5 Knödel leicht mit Puderzucker bestäuben und mit dem Cranberryragout anrichten. Calvadosschaum darüber verteilen und servieren.

Apfelsüppchen vom Granny Smith mit Sauerrahmeis und Zimtcroûtons

FÜR 4 PORTIONEN

Für das Eis:

150 g Zucker,
Saft von 1 Bio-Zitrone,
100 g Crème double,
500 g saure Sahne

Für das Süppchen:

200 g Zucker,
3 grüne Äpfel (Granny Smith),
Saft von 2 Zitronen

Für die Croûtons:

2 Scheiben Toastbrot,
30 g Butterschmalz,
1 TL Zimtpulver, Salz

ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten

+ ca. 40 Minuten Gefrierzeit

SCHWIERIGKEIT

●○○

1 Für das Eis Zucker, Zitronensaft, Crème double und saure Sahne in eine Schüssel geben und gründlich verrühren. Mischung in einer Eismaschine in etwa 40 Minuten cremig gefrieren lassen.

2 Inzwischen für das Süppchen Zucker mit 150 ml Wasser in einem Topf bei mittlerer Hitze 4 Minuten köcheln lassen. Anschließend Zuckersirup vollständig auskühlen lassen.

3 Äpfel waschen und schälen. Apfelschalen beiseitelegen. Geschälte Äpfel vierteln und entkernen. Die Hälfte davon zusammen mit den Apfelschalen, Zuckersirup und Zitronensaft in einen Mixer geben und etwa 5 Minuten bei höchster Geschwindigkeitsstufe fein pürieren.

4 Für die Croûtons das Toastbrot in Würfel schneiden und in heißem Butterschmalz goldbraun rösten. Dabei mit Zimt und Salz würzen. Croûtons auf Küchenpapier abtropfen lassen.

5 Restliche Apfelviertel klein würfeln. Apfelsüppchen in gekühlte Schalen gießen, Apfelwürfel und Zimtcroûtons darauf verteilen. Je ein große Nocke Sauerrahmeis in die Mitte geben. Nach Belieben mit getrockneten Apfelchips oder dünnen Apfelspalten garnieren.

Warme Karamelläpfel mit Vanillemilchreis und Fleur-de-Sel-Streuseln

FÜR 4 PORTIONEN

Für die Streusel:

100 g Mehl,
1 EL Zucker,
2 TL Fleur de Sel,
75 g Butter

Für den Milchreis:

750 ml Milch,
75 g Zucker,
1 kleine Prise Salz,
2 Vanilleschoten,
175 g Milchreis,
3 EL geschlagene Sahne

Für die Karamelläpfel:

100 g brauner Zucker,
50 g Butter,
Saft von 1 Zitrone,
2 Zimtstangen
(der Länge nach halbiert),
4 kleine Äpfel

ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten

SCHWIERIGKEIT

● ○ ○

1 Für die Streusel den Ofen auf 200 °C vorheizen. Mehl, Zucker, Fleur de Sel und Butter zu Streuseln verkneten, auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und im heißen Ofen in etwa 10 Minuten goldbraun backen. Anschließend abkühlen lassen.

2 Für den Milchreis Milch, Zucker, Salz, ausgekratztes Vanillemark mitsamt den Schoten in einem Topf aufkochen lassen. Reis hinzufügen und bei mittlerer Hitze in etwa 22 Minuten weich garen. Dabei regelmäßig mit einem Spatel umrühren.

3 Inzwischen für die Karamelläpfel braunen Zucker mit Butter, Zitronensaft und Zimt in eine breite Pfanne geben und aufkochen lassen. Äpfel waschen, halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in die kochende Sauce geben. Etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis sie goldbraun sind. Dann wenden und weitere 7 Minuten garen.

4 Milchreis etwas abkühlen lassen, mit geschlagener Sahne verfeinern und auf 4 tiefe Teller verteilen. Je 2 halbe Karamelläpfel darauf anrichten und mit Streuseln garniert servieren.

JOHANN'S TIPP:

„Die sind der Kracher:
salzige Streusel.“

FÜR 8 PORTIONEN

(Ø CA. 21 CM)

Für den Boden:

75 g Butter (weich),

30 g Puderzucker,

1 TL Zimt,

125 g Mehl

Für die Sandmasse:

150 g Butter (weich),

150 g Zucker,

2 Bio-Eier

(zimmerwarm),

1 Prise Salz,

150 g Mehl,

1 TL Backpulver

Außerdem:

5 kleine Äpfel

(z. B. Elstar

oder Idared),

30 g Butter (flüssig),

25 g Mandeln (gehobelt),

2 EL Zucker mit

½ TL Zimt gemischt

ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten

+ ca. 1 Stunde Backzeit

SCHWIERIGKEIT

● ○ ○



Apfelkuchen

- 1** Für den Boden Butter, Puderzucker, Zimt und Mehl zu einem glatten Teig vermischen, gleichmäßig in eine gebutterte Springform verteilen und mit einem Löffelrücken glatt streichen. Kühl stellen.
- 2** Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Äpfel waschen, halbieren und entkernen. Halbrunde Seite der Apfelhälften mehrmals mit einem Messer einschneiden.
- 3** Für die Sandmasse Butter mit Zucker verrühren. Eier trennen. Eigelbe zur Butter-Zucker-Mischung geben und in ca. 5 Minuten mit einem Handrührgerät zu einer luftigen Crème aufschlagen.

- 4** Eiweiße mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und unter den Eischnee heben. Masse vorsichtig mit der Sandmasse vermengen. Teigmasse gleichmäßig auf den Mürbeteigboden streichen. Apfelhälften mit der flachen Seite nach unten leicht hineindrücken und mit flüssiger Butter bepinseln. Zuerst Mandelblättchen, dann Zimt-Zucker-Mischung auf den Kuchen streuen.

- 5** Kuchen auf mittlerer Schiene im Ofen ca. 1 Stunde goldbraun backen.

Bratäpfel „Himmel un Ääd“ mit Kartoffel-Blutwurst-Füllung

JOHANNS TIPP:

„Ein herzhaft-säuerlicher Boskoop nimmt's am besten mit der Wurst auf.“

FÜR 4 PORTIONEN

250 g mehlig kochende
Kartoffeln,
4 große Äpfel,
1 große Zwiebel,
4 Zweige
frischer Majoran,
125 g Butter,
150 g Blutwurst,
100 ml Milch,
Salz, Muskat,
50 g flüssige Butter,
2 EL Ahornsirup
(Grade B oder C),
Pfeffer

ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten
+ 40 Minuten Backzeit

SCHWIERIGKEIT

● ○ ○ ○



1 Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Dämpfeinsatz über einem passenden Topf mit kochendem Wasser in etwa 30 Minuten zugedeckt weich garen.

2 Inzwischen Äpfel waschen, oberes Viertel wie einen Deckel wegschneiden. Äpfel entkernen, dann mit einem Kugelausstecher bis auf einen 1 cm breiten Rand aushöhlen.

3 Zwiebel schälen, klein würfeln. Majoran abbrausen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und hacken. Zwiebelwürfel in 50 g Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Majoran untermischen. Blutwurst pellen und würfeln.

4 Ofen auf 180 °C vorheizen. Milch mit Salz aufkochen, gedämpfte Kartoffeln und 75 g Butter dazugeben. Mit einem Stampfer grob zerdrücken und mit Muskat abschmecken. Blutwurstwürfel und Zwiebel-Majoran-Butter unterheben, Mischung in die ausgehöhlten Äpfel füllen, Apfeldeckel daraufsetzen.

5 Gefüllte Äpfel nebeneinander in eine Auflaufform setzen, mit flüssiger Butter und Ahornsirup beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Ofen etwa 40 Minuten lang braten.

FÜR 4 PORTIONEN

Kerne von $\frac{1}{2}$ Granatapfel,
3 EL Walnussöl,
2 EL Olivenöl extra nativ,
50 g Pekannüsse
(grob gehackt),
3 EL Grenadine-Sirup,
3 EL Apfelessig,
Salz,
Pfeffer aus der Mühle,
80 g Feldsalat,
3 Äpfel (Granny Smith),
Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone,
200 g geräucherte
Gänsebrust
(in dünnen Scheiben)

ZUBEREITUNGSZEIT

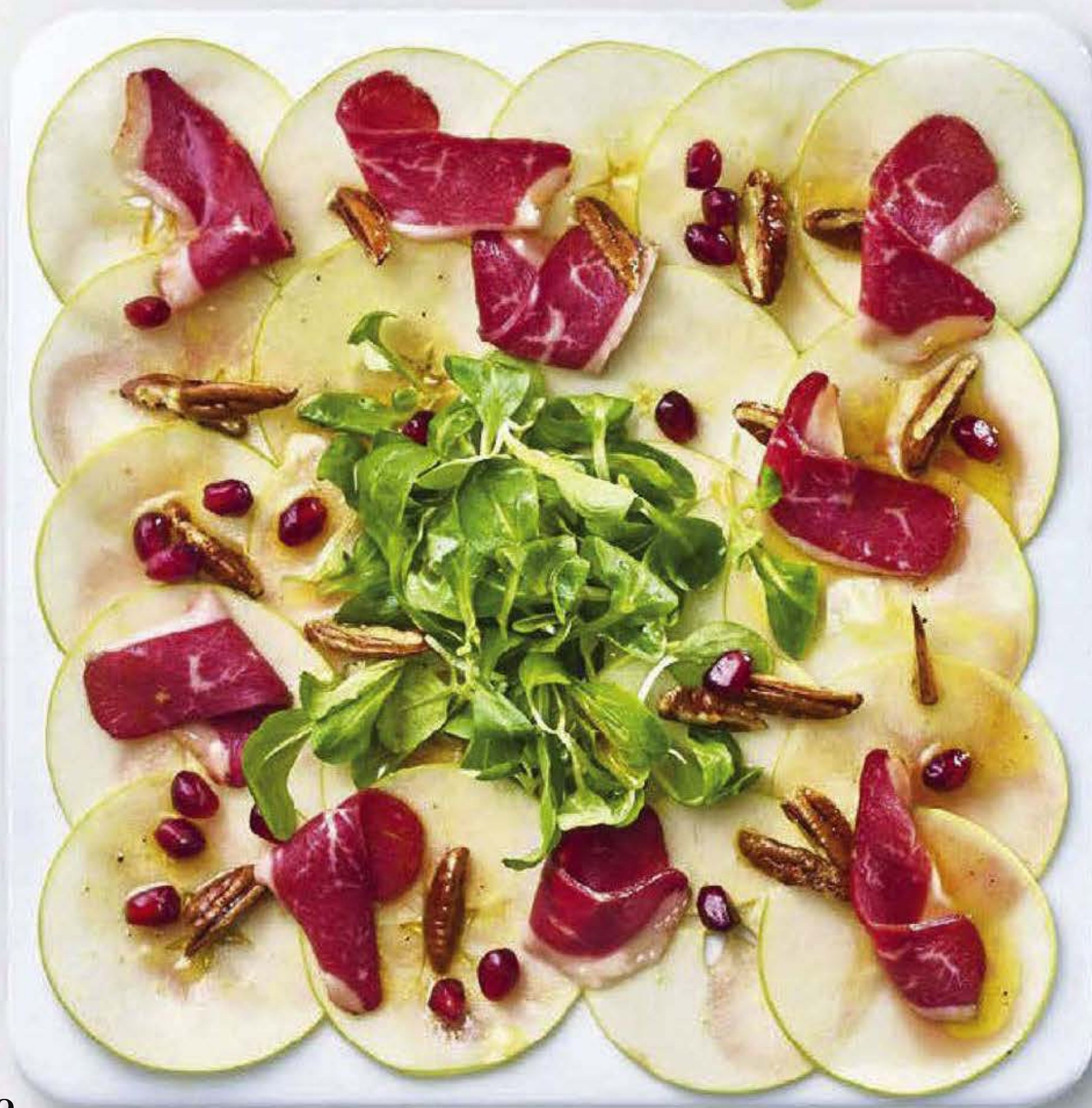
25 Minuten

SCHWIERIGKEIT

● ○ ○

JOHANN'S TIPP:

„So schön
dünn werden die
Scheiben mit
einer Mandoline.“



Apfelcarpaccio mit Granatapfel- Pekannuss-Vinaigrette, Feldsalat und geräucherter Gänsebrust

1 Granatapfelkerne, Walnuss- und Olivenöl sowie gehackte Nüsse, Sirup und Essig in einer Schüssel verquirlen. Vinaigrette mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Salat putzen, gründlich waschen, trocken schleudern.

2 Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen. Äpfel mit einer Mandoline in möglichst dünne Scheiben hobeln. Scheiben mit Zitronensaft beträufeln und kreisrund leicht überlappend auf Teller legen.

3 Feldsalat in der Tellermitte verteilen, Gänsebrustscheiben darauf anrichten. Mit der Vinaigrette beträufeln.

In Apfelwein geschmorte Entenkeulen mit gebratenen Majoranäpfeln

1 Ofen auf 200 °C vorheizen. Entenkeulen kalt abbrausen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Schalotten schälen und eventuell halbieren. In einem großen Schmortopf Butterschmalz zerlassen und Entenkeulen sowie Schalotten rundum kräftig anbraten. Dabei mit 30 g Zucker bestreuen und etwas karamellisieren lassen. Apfelwein und Entenfond angießen, Kräuter und Zimt hinzufügen.

2 Schmortopf auf den Boden des heißen Ofens stellen, die Keulen darin offen etwa 1 Stunde 30 Minuten garen. Dabei gelegentlich wenden.

3 Inzwischen Äpfel waschen und halbieren, Kerne entfernen. Apfelhälften in zerlassener Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten goldbraun braten. Dabei mit dem restlichen Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Fertig gebratene Äpfel mit Majoran bestreuen und in der Pfanne noch etwas ziehen lassen.

4 Entenkeulen und Schalotten aus dem Topf nehmen. Den Fond um die Hälfte einkochen lassen. Dann mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Kalte Butter stückchenweise untermixen. Keulen, Äpfel und Schalotten auf Tellern anrichten und die Sauce darüber verteilen.

JOHANNES TIPP:

„Rotkraut schmeckt immer
und schaut super dazu aus.“



FÜR 6 PORTIONEN

6 Entenkeulen,
Salz, Pfeffer aus
der Mühle,
12 Schalotten,
30 g Butterschmalz,
50 g Zucker,
500 ml Apfelwein,
400 ml kräftiger
Entenfond,
2 Lorbeerblätter,
je 2 Thymian- und
Rosmarinzwige,
3 Zimtstangen,
6 kleine Äpfel,
50 g zerlassene Butter,
2 EL getrockneter
Majoran,
100 g kalte Butter

ZUBEREITUNGSZEIT

35 Minuten
+ ca. 1 Stunde 30 Minuten
Schmorzeit

SCHWIERIGKEIT

●●○

Herzhafte Apfel-Focaccia mit Walnuss, Speck und Rosmarin

1 Hefe in 300 ml lauwarmes Wasser bröckeln und unter Rühren darin auflösen. Zucker, 2 EL Olivenöl, Mehl und eine Prise Salz hinzufügen und zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Diesen in vier gleich große Stücke teilen, jedes Stück zu einer Kugel formen und zugedeckt an einem warmen Ort zu doppelter Größe aufgehen lassen.

2 In der Zwischenzeit Äpfel waschen, halbieren, entkernen. Apfelhälften in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Speck in Würfel schneiden, Walnüsse grob hacken. Rosmarinnadeln abzupfen und hacken.

3 Ofen auf 225 °C (Umluft) vorheizen. Teigkugeln zu flachen, länglichen Fladen formen und je 2 nebeneinander auf gut geölte Backbleche legen. In die Teigfladen dicht an dicht die Apfelspalten drücken. Speck, Walnüsse und Rosmarin gleichmäßig auf den Äpfeln verteilen.

4 Apfel-Focacce mit 6 EL Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer bestreuen und im heißen Ofen in etwa 15 Minuten goldbraun backen.

FÜR 4 FOCACCE

15 g frische Hefe,
1 TL Zucker,
8 EL Olivenöl extra nativ,
500 g Dinkelmehl,
Meersalz,
4 mittelgroße Äpfel
(z. B. Boskoop oder Elstar),
Saft von 1 Zitrone,
150 g geräucherter Speck
(am Stück),
100 g Walnusskerne,
4 Zweige Rosmarin,
Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNGSZEIT

40 Minuten
+ 45 Minuten Zeit
zum Gehen
+ 15 Minuten Backzeit

SCHWIERIGKEIT

● ○ ○

AN APPLE A DAY
KEEPS THE
DOCTOR
AWAY.

LAFER

*Exzellente Basis für perfekte
Suppen und Saucen!*



- Mit persönlichen Tipps von Johann Lafer
- Unvergleichliche Rezepturen
- Ohne Zusatz von Aromen
- Ohne Farb-, Konservierungs- & geschmacksverstärkende Zusatzstoffe (lt. Gesetz)



Kann man das essen?

Wonach schmeckt wohl
Tote Tante, wie wird
wohl ein *Kalter Hund*
serviert? Das Bild, das
manche Rezeptnamen
zeichnen, gibt mehr
Rätsel auf, als
ihr sprechender
Titel verrät.

Text: GABRIELE THAL
Fotos: MARCEL URLAUB
Styling: CHRISTOPH HIMMEL

Himmel un Ääd

Ist das Mahl karg, klingt wenigstens der Name nach
mehr. Das Arme-Leute-Gericht aus dem 18. Jahrhundert
aus zweierlei Äpfeln, den luftigen des Baumes und den unter-
irdischen des Bodens, hat heutzutage Verstärkung bekommen:
Mit Blutwurst, der „Flönz“, im Bunde ist es aus der
rheinischen Gaststättenlandschaft nicht mehr wegzudenken.

Halve Haan

Um den Namen dieser Speise ranken sich mehr Legenden, als es Bissen braucht, sie zu verputzen. Man bekommt jedenfalls keinen halben Hahn, wenn man in Köln „Halve Haan“ bestellt, was schon zu Auseinandersetzungen vor Gericht geführt hat. Es kann durchaus beklagenswert sein, wenn man sich auf einen knusprigen Gockel freut und die Küche nur ein halbes Röttgenchen mit Käse schickt.



Tote Tante

Was andernorts exotisch Lumumba heißt, trägt ganz im hohen Norden Deutschlands einen Namen, der eher zur Abstinenz anhält. Dabei gedenkt der Trunk aus Kakao, Rum und Sahne tatsächlich einer Tante, die der Überlieferung nach in einer Kakaokiste statt im Sarg in ihre friesische Heimat zurückgekehrt ist. Man ist halt nüchtern (und drög) im Norden – beim Transport toter Tanten und bei der Namensgebung.



Arme Ritter

Zur Zeit der Ritter waren selbige in der Regel arm, zogen marodierend über die Lande und stahlen den Bauern den Kanten trocken Brot, aus dem sie sich dann die heute allseits beliebte Speise bereiteten. Mit dem romantischen Ritter ohne Furcht und Tadel hatten diese Flegel nichts gemein. Warum wohl ausgerechnet ihnen dieses süße Resteessen ein Denkmal setzt? Aber immer noch verheißungsvoller als das einfallslose *french toast*, wie die Amerikaner sagen, oder – wenig appetitlich – das ungarische *Brot im Pelz*. Ganz zu schweigen von den Schweizer *Fotzelschnitten*. Und die Franzosen haben mit *pain perdu* sowieso verloren.



Kalter Hund

Er ist ein rechtes Wirtschaftswundertier.
Von ihm profitierten Butterkeksbäcker,
Kokosfettproduzenten, Schokoladenfabrikanten
und verzweifelte Hausfrauen gleichermaßen.
Mühelos in der Kastenform und im Kühlschrank,
ganz ohne backen, gelingt dieser Kuchen,
der eher an einen kaltschnäuzigen
Halsabschneider als an den bis heute beliebten
Kindergeburtstagskracher denken lässt.



AUSERWÄHLT VON DEN BESTEN





Zum Wohle der Ernährung

Die Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz Julia Klöckner und Johann Lafer wollen den Boden
für die Zukunft bereiten: Sie wünschen sich von allen Seiten
mehr Sensibilität und Verantwortung im Umgang mit Lebensmitteln.
Wie das gelingt? Durch gute Gespräche, sind beide überzeugt.

Aufgezeichnet von:
ANJA WEDDIG

Fotos:
MARKUS HILDEBRAND

Johann Lafer: Liebe Julia, ich fall' gleich mit der Tür ins Haus: Was bedeutet dir Essen?

Julia Klöckner: Essen ist Genuss, Geselligkeit, Gemeinschaft. Es ist für mich auch ein Ausdruck von Heimat – Heimat kann man schmecken. Und spannend ist es, auch andere Heimaten geschmacklich kennenzulernen, die globale Küche. Essen bedeutet vor allem Auszeit für mich, sich Zeit zu nehmen, mit anderen am Tisch zu sitzen und sich aufs Essen zu konzentrieren. Eigentlich ist es ein Stück Wellness, wenn man's richtig angeht. Menschen, die nicht gerne essen und trinken, sind mir suspekt (*lacht*).

Du sprichst mir aus der Seele. Jetzt eine Frage, die mich betrifft. Es gibt so viel Fernsehköche, die haben sich die letzten 25 Jahre fast zu Tode gekocht, um die Leute zum Kochen zu animieren ...

... und jetzt gibt's den Thermomix.

... genau (*lacht*). Und jetzt gibt's immer weniger Menschen, die kochen. Haben wir alles falsch gemacht?

Unser Leben ist heute ein anderes. Früher wurde in vielen Haushalten fast täglich gekocht, die gemeinsamen Mahlzeiten waren Fixpunkte. Aber mit dem veränderten Rollenverständnis – das sich zum Glück entwickelt hat – und vielen Familien und Paaren, in denen beide Partner berufstätig sind, verändert sich der Alltag. Das heißt übrigens nicht zwingend, dass die Menschen keine Freude mehr daran haben. Im Gegenteil, das zeigt unser aktueller Ernährungsreport: Knapp drei Viertel der Befragten geben an, Spaß am Kochen zu haben, sie kommen nur seltener dazu.

Du hast in einem Interview gesagt, dass der Deutsche nur elf Prozent für Essen ausgibt, im Vergleich zu anderen Ländern, wo es fast 28 Prozent sind. Warum ist das so?

Durchschnittlich sind es sogar nur neun Prozent. Essen ist in Deutschland kein Statussymbol. Aber Kücheneinrichtungen sind es. Deutsche geben unglaublich viel Geld für Kücheneinrichtungen aus ...

... und mittlerweile auch für Grills.

Aber das, was auf den Grill kommt oder in der Küche zubereitet wird, dafür geben Verbraucher vergleichsweise wenig aus. Politik macht nicht die Preise, aber ich halte es für absolut falsch und moralisch verwerflich, tierische Produkte, überhaupt landwirtschaftliche Erzeugnisse, als Lockprodukte für den wöchentlichen Werbespektakel zu nehmen. Das suggeriert dem Verbraucher, dass unsere Mittel zum Leben billig zu haben sind. Weshalb sollte er

„Essen ist Wellness, wenn man's richtig macht.“

JULIA KLÖCKNER

beim nächsten Einkauf dann mehr zahlen für Fleisch, Obst oder Gemüse? So kann keine Wertschätzung entstehen.

Für guten Wein geben die Menschen in Deutschland inzwischen mehr Geld aus, was du auch als ehemalige deutsche Weinkönigin gut beurteilen kannst.

Warum schafft es der Winzer, höhere Preise zu verlangen – und warum schafft es die Lebensmittelindustrie nicht?

Weil man Wein nicht jeden Tag als Grundnahrungsmittel zu sich nimmt. Bei uns in der Region schon, aber ... (*lacht*). Im Ernst: Beim Wein weiß der Konsument, dass die Ernte mal besser, mal schlechter ist und deshalb manche Weine nicht immer oder in geringerer Menge als im vergangenen Jahr verfügbar sind. Brot und Fleisch sind dagegen immer da, immer auch verhältnismäßig günstig. Auch wenn viele Felder wegen eines Dürresommers leer bleiben, sind die Supermarktregale voll. Dass das keineswegs selbstverständlich ist, realisiert nicht jeder.

„ICH HABE DAS SCHÖNSTE MINISTERIUM“

„Lebensministerium“ nennt Julia Klöckner es, denn es geht um Essen und Trinken, Tierwohl und Natur.



„LIEBE JULIA, WAS BEDEUTET DIR ESSEN?“

Der Koch und die Ministerin kennen sich gut, sie waren Nachbarn in Guldental. Bei einem Gläschen Saft auf dem Hof der Fruchtkelterei Merg im rheinland-pfälzischen Gebroth kommen sie gleich zur Sache.



HIER IST DIE WELT NOCH IN ORDNUNG
*Denn ein Storchenpaar hat sich die Kelterei
als Nistplatz auserkoren. Aber werden unsere
Enkel die Natur noch so erleben? Fragen, die
Julia Klöckner und Johann Lafer am Herzen liegen.*

Was muss man tun, um das Bewusstsein des Verbrauchers zu wecken?

Darüber sprechen. Auf allen Ebenen müssen wir Bewusstsein für die Wertigkeit von Essen schaffen. Es geht um mehr Wertschätzung für unsere Nahrungsmittel und jene, die sie produzieren. Insofern ist es gut und wichtig, dass das Thema Regionalität immer mehr in den Fokus rückt.

Aber was nützt die Regionalität, wenn die Leute es zu teuer finden?

Es muss für jeden Geldbeutel ein Angebot geben. Und die Zahlen zeigen, dass der Absatz an Bioprodukten stetig zunimmt. Die Nachfrage ist höher, als wir selber bedienen können. Der Trend insgesamt geht aber in die richtige Richtung: Die Bio-bauern werden immer effizienter werden und die konventionell wirtschaftenden immer nachhaltiger.

Wie passt dazu die Tatsache, dass wir so viele Lebensmittel verschwenden?

Dagegen gehen wir an. Unter anderem mit der Aktion „Zu gut für die Tonne“ gegen Lebensmittelverschwendung, wo du dich ja auch engagierst ...

... ist auch ein tolles Projekt.

Im Februar hat das Bundeskabinett zudem meine Nationale Strategie gegen Lebensmittelverschwendung verabschiedet – alle Sektoren nehmen wir hier in den Blick. Die Erzeuger etwa, damit auf den Äckern nicht am Bedarf vorbei produziert wird, oder die verarbeitenden Betriebe, die durch Optimierung ihrer Prozesse dafür sorgen können, dass nicht mehr so unglaublich viele Abfälle



JOHANN LAFER HAT GUT LACHEN
*Schließlich sitzt er idyllisch auf dem Hof des
Familienbetriebs und tauscht sich mit
der schlagfertigen Ministerin über seine
Leib-und-Magen-Themen aus.*



entstehen wie bisher. Die Gastronomie ist ebenfalls betroffen, ganz klar. In meiner Kindheit hat man das, was man im Restaurant nicht gegessen hat, eingepackt. Das ist heute ja kaum noch der Fall, viele Menschen trauen sich nicht, um ein „Doggybag“ zu bitten. Auch der Lebensmitteleinzelhandel wird sich wandeln. Und da müssen wir mal ehrlich mit uns selbst sein: Wenn der Bäcker um 18 Uhr noch die komplette Auslage haben soll, dann wird das nicht funktionieren.

Wir alle sind gefragt: Ein großer Teil wird in den Privathaushalten weggeworfen. Wir kaufen oft zu viel ein, verwerten die übrig gebliebenen Reste nicht weiter oder lagern unsere Lebensmittel häufig falsch. Man muss den Apfel nicht gleich ganz wegwerfen, nur weil er angestoßen ist, das muss man den Verbrauchern auch vermitteln. Für einen verzehrfertigen Apfel werden 70 Liter Wasser benötigt, für ein Kilo Käse 5000 Liter. Wir haben deshalb eine App entwickelt: Man kann hier eingeben, welche Lebensmittel man noch zu Hause hat, und erhält dazu leckere Rezeptvorschläge. Es ist eine der beliebtesten Apps der Bundesregierung.

Das ist doch super. Was glaubst du, wie die Erzeugung von Lebensmitteln in den nächsten 10 bis 15 Jahren aussehen wird? Wird sich das Bewusstsein der Verbraucher ändern?

Eine gute Frage. Ich glaube, wir müssen uns von einem rein romantisch geprägten Landwirtschaftsbild verabschieden. In der Stadt sind Busse selbstfahrend unterwegs, aber auf dem Bauernhof

soll die Bäuerin weiterhin pfeifend mit der Milchkanne über den Hof hüpfen. Die Digitalisierung wird die Erzeugung künftig präziser machen – Dünger und Pflanzenschutz können passgenau appliziert werden. Der Einsatz kann so deutlich minimiert werden. Wir werden auch immer mehr Alternativen zu chemischen Pflanzenschutzmitteln entwickeln, da bin ich mir sicher – wir investieren intensiv in die Forschung. Die Ernährung insgesamt wird bunter werden. Die klassische Tierhaltung wird es natürlich noch geben, aber auch Alternativen. Alternative Methoden zur Fleischherstellung, sogenanntes Clean Meat, also in Laboren „gezüchtetes“ Fleisch, werden bereits ja angewendet.

Hast du das schon mal gegessen?

Ich hab's noch nicht gegessen, ich habe andere Sachen probiert, unter anderem Insekten. Der CO₂-Fußabdruck wird künftig bei der Bewertung in der Bevölkerung eine Rolle spielen, die Sensibilität ist da. Deswegen müssen wir kleineren Betrieben massiv helfen, ich möchte unsere regionale Produktion stärken, denn ansonsten wird importiert. Dann haben wir kaum Einfluss auf Standards und Umweltbedingungen. Handel betreiben ist wichtig, keine Frage, aber es ist auch wichtig für unsere Kinder, dass sie wissen, wo Möhren herkommen. Mal mitzubekommen, wie etwas wächst, wie innerhalb von zwei Wochen, wenn es geregnet hat, der Acker plötzlich hochschießt, das ist entscheidend. Allein schon aus pädagogischen und Versorgungsgründen müssen wir Landwirtschaft hier bei uns behalten.

„Es ist wichtig, dass Kinder wissen, wo eine Möhre herkommt.“

JULIA KLÖCKNER

War das, was du heute machst, schon immer dein Traum?

Ich bin nicht mit dem Wunsch aufgewachsen, Bundeslandwirtschaftsministerin zu werden (*lacht*). Aber ich habe das schönste Ministerium, es geht um Essen und Trinken, es geht um Tierwohl, es geht um unsere ländlichen Räume, Natur, um nachwachsende Rohstoffe – das ist ein spannendes Feld: Ich nenne es immer das Lebensministerium. Und ich bin Bundeswaldministerin.

Jetzt kommt ja so ein neuer Trend, der heißt Waldbaden ...

... der kommt aus Japan – ein Waldspaziergang tut es aber auch (*lacht*). Der Wald ist für uns Deutsche etwas sehr Emotionales, der Wald ist unsere Lunge. Ich kenne niemanden, der Förster nicht mag. Das ist ein sympathischer Beruf. Aber wir haben massive Schäden in unseren Wäldern – durch Stürme, die

„NUR SO EIN
BISSCHEN“

Das ist die Menge
Schnaps, die
Julia Klöckner an
ihre heiß begehrten
Waffeln macht.



Dürre, den Borkenkäfer und Waldbrände. Es geht jetzt um nicht weniger als die Erhaltung des Waldes und all seiner Funktionen für die Gesellschaft. Die Biodiversität hat dabei einen ebenso hohen Stellenwert wie der Klimaschutz, die Sicherung von Arbeit und Einkommen und die Erholung der Bevölkerung. Die Wiederbewaldung der Schadflächen und die verstärkte Anpassung der Wälder an den Klimawandel sind eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe – dafür setze ich mich ein.

Die letzte Frage: Könntest du dir vorstellen, später wieder in Guldental zu leben, selbst Wein zu machen und ab und zu mal gemeinsam etwas mit mir zu essen?

Letzteres sowieso (*lacht*). Ich wohne ja in Bad Kreuznach, das ist eine Viertelstunde von Guldental entfernt. Mein Bruder führt dort unser Familienweingut, mit ihm bin ich ab und zu im Keller, wenn ich zu Hause bin. Und ich muss sagen, je länger ich weg bin von dem, was meine Kindheit ausgemacht hat, desto mehr habe ich Sehnsucht danach.

Was würde ich dann kochen?

Ich mag regionale Küche gern. Und, ganz ehrlich – ich esse unglaublich gerne Eintöpfe und Suppen.

Was würdest du für Gäste kochen?

Suppen! Und ein Gericht von meiner Großmutter, Schales, kennst du das noch? Geriebene Kartoffel, dazu kommt angebratener Speck, Muskatnuss ist drin, Zwiebeln. Das kommt alles in einen großen Bräter ...

... und muss ganz langsam braten.

Das ist genau der Punkt, du musst Zeit haben, gut abschmecken und ganz langsam braten. Das Beste ist, wenn oben eine schöne Kruste entsteht. Und dann gibt's dazu frisches Apfelmus. ♦

Zu gut für die Tonne: —→ zugutfuertietonne.de

„Zu gut für die Tonne“-App: im App Store und bei Google Play

So klein mit Hut

Aber auf dem Teller laufen unsere Freunde aus dem Wald zu großer Form auf. Unsere Rezepte mit Pfifferling, Steinpilz und Marone haben Köpfchen.

Fotos:
JÖRG LEHMANN

Foodstyling:
FLORA HOHMANN



Pfifferlings-„Cappuccino“ mit Parmesanschaum

FÜR 4-6 PORTIONEN

250 g frische Pfifferlinge,
4 Thymianzweige,
2 Schalotten,
1 Knoblauchzehe,
abgeriebene Schale von
½ Bio-Zitrone,
75 g Butter,
100 ml Madeira,
200 ml dunkler Kalbsfond,
100 ml Sahne,
250 ml Milch,
Salz, Muskat,
1 angedrückte Knoblauchzehe
(für den Milchschaum),
50 g frisch geriebener
Parmesan,
Pfeffer

ZUBEREITUNGSZEIT

35 Minuten

+ 10 Minuten Garzeit

SCHWIERIGKEIT

● ● ○

1 Pfifferlinge putzen. Von 2 Thymianzweigen die Blätter abzupfen und fein hacken. Schalotten und Knoblauch schälen, klein würfeln und zusammen mit den Pfifferlingen, abgeriebener Zitronenschale und Thymian in 1 EL zerlassener Butter anschwitzen, dann mit Madeira ablöschen, Fond und Sahne dazugießen und bei mittlerer Hitze 6-8 Minuten leise kochen lassen.

2 Inzwischen Milch mit Salz und Muskat kräftig würzen, mit restlichem Thymian und angedrücktem Knoblauch aufkochen, Topf vom Herd ziehen, dann den frisch geriebenen Parmesan nach und nach unter die heiße Milch rühren und darin auflösen. 10 Minuten ziehen lassen.

3 Suppe in einem Mixer zusammen mit der restlichen Butter sehr fein pürieren, mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

4 Parmesanmilch durch ein Sieb in einen kleinen hohen Topf gießen, nochmals erwärmen und mit einem Pürierstab schaumig aufmixen. Dabei den Topf leicht schräg halten, so bildet sich ein besserer Schaum. Schaum abschöpfen und auf die Pfifferlingssuppe in den Tassen verteilen. Zwischendurch die Milch immer wieder mit dem Pürierstab schaumig mixen.

GESUCHT - GEFUNDEN!

War ja klar, dass in den Wäldern Rumäniens jede Menge Pilze zu finden sind. Heute: prachtvolle Pfifferlinge oder „gălbiori“, wie sie hier heißen.



FOTO: Axel Martens

WISSENSWERT

Pilze sammeln? Mit Bedacht!

GUTE BEKANNTHEIT

An dieser Stelle sei der weise Vincent Klink (aus der Vorabendserie *Final Manitou-Cooking with Vincent*) zitiert: „Alle Pilze sind essbar, manche allerdings nur einmal.“ Daher: Bei aller Freude an der Pilzpirsch ist es ratsam, sich auf bekannte Arten zu beschränken. Unbekannte Pilze, die man etwa zu Hause in Ruhe bestimmen möchte, sollte man dringend getrennt von der Speisepilzausbeute aufbewahren, da schon kleinste Teile eines giftigen Pilzes den Korb verderben können.

DIE RICHTIGE TECHNIK

Ob herausdrehen oder abschneiden – das Pilzmyzel, der eigentliche Pilz im Boden, nimmt in beiden Fällen keinen Schaden. Auf jeden Fall sollte man behutsam vorgehen, denn an der Stielbasis befinden sich oft wichtige Erkennungsmerkmale, die sonst im Boden versteckt bleiben.

FRISCH UND ZURÜCKHALTEND

Nur wirklich frische und gesunde Pilze sammeln, überalterte, zu große oder zu kleine als Männlein im Walde stehen lassen, nachfolgende Pilzgenerationen (und -sammler) werden es Ihnen danken. Versteht sich fast von selbst: maßvoll sammeln. Viele Speisepilze stehen unter Naturschutz, mehr als ein bis zwei Kilo pro Sammler und Tag sollten es nicht sein.

STANDARDWERK

Großartiger Reiseführer in die faszinierende Welt dieser geheimnisvollen Wesen. Bestimmungsschlüssel, giftige „Doppelgänger“, hervorragende, teils mikroskopische Bilder inklusive.

J. Guthmann, C. Hahn,
R. Reichel:
Die Pilze Deutschlands
470 Seiten, Quelle & Meyer,
34,95 Euro



Gebratene Pfifferlinge auf geröstetem Graubrot mit Wachtelspiegelei

- FÜR 4 PORTIONEN**
300 g möglichst kleine
Pfifferlinge,
1 Knoblauchzehe,
1 Bund Schnittlauch,
3 EL Olivenöl,
Salz, Pfeffer,
1 EL frisch gehackter
Zitronenthymian,
8 Scheiben frisches
dunkles Bauernbrot,
50 g Butter,
8 frische Wachteleier,
150 g Schmand
- ZUBEREITUNGSZEIT**
30 Minuten
- SCHWIERIGKEIT**
● ○ ○
- 1 Pfifferlinge sorgfältig putzen. Knoblauch schälen und fein hacken. Schnittlauch in feine Ringe schneiden, ca. 2 TL davon zum Garnieren beiseitelegen.
 - 2 Pfifferlinge mit gehacktem Knoblauch in heißem Öl scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, dann Schnittlauch und Zitronenthymian untermischen.
 - 3 Brote in zerlassener Butter in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun rösten.
 - 4 Wachteleier vorsichtig mit einer Messerspitze aufritzen und in einer beschichteten Pfanne bei schwacher Hitze zu Spiegeleiern braten, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Brotscheiben dick mit Schmand bestreichen, Pfifferlinge und Wachtelspiegeleiern darauf verteilen und alles mit Schnittlauch bestreut servieren.



— **Pfifferling**
Echter Gelbling
Eierschwammerl,
Reherl, Gallitschel
oder Gelberle –
äußerst beliebt, weil
sehr schmackhaft



— **Totentrompete**
Auch als Herbst-
trompete bekannt. Vor
allem in getrocknetem
Zustand über die
Maßen aromatisch

Herbstlicher Pilzsalat mit gebratenem Kaninchen

- FÜR 4 PORTIONEN**
80 g herbstlicher
Blattsalat (z. B. Feld-,
Spinat-, Eichblattsalat),
300 g gemischte
Waldpilze (z. B.
Pfifferlinge, Maronen-
röhrlinge, Steinpilze,
Totentrompeten etc.),
2 Schalotten,
2 Knoblauchzehen,
50 g Butter,
Salz, Pfeffer,
3 TL alter
Balsamicoessig,
2 EL Walnussöl,
4 EL Olivenöl,
6 Kaninchen-
rückenfilets,
2 Thymianzweige,
1 Rosmarinzweig,
1 angedrückte
Knoblauchzehe,
50 g Parmesan
- ZUBEREITUNGSZEIT**
1 Stunde 30 Minuten
- SCHWIERIGKEIT**
● ○ ○
- 1 Salate putzen, waschen und trocken schleudern. Pilze putzen, je nach Größe halbieren oder vierteln. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln.
 - 2 Pilze in einer großen Pfanne in zerlassener Butter mit Schalotten- und Knoblauchwürfeln anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pilze aus der Pfanne in eine Schüssel umfüllen, Balsamico, Walnuss- und 3 EL Olivenöl zu den Pilzen geben, alles mischen und etwa 1 Stunde ziehen lassen.
 - 3 Kaninchenrücken mit Salz und Pfeffer würzen, in 1 EL Olivenöl mit den Kräutern und der angedrückten Knoblauchzehe rundum 5 Minuten braten. Das Fleisch anschließend ruhen lassen und schräg in Stücke schneiden.
 - 4 Blattsalate auf Teller geben. Darauf die marinierten Pilze mit den Kaninchenstücken verteilen und mit frisch gehobeltem Parmesan bestreut servieren.





Waldpilzgulasch mit gebratenen Ricotta- Kartoffel-Klößchen

FÜR 4 PORTIONEN

500 g mehlig kochende
Kartoffeln,
250 g Ricotta,
150 g Mehl (+ Mehl zum
Ausrollen),
2 Bio-Eigelbe (Größe M),
50 g Parmesan,
Salz, Pfeffer, Muskat,
150 g Zwiebeln,
2 Knoblauchzehen,
400 g gemischte
Waldpilze,
3 EL Butterschmalz,
1 EL Zucker,
2 EL Paprikamark,
3 EL Weißweinessig,
20 g Paprikapulver
(edelsüß),
175 ml Geflügelfond,
50 g Butter,
6 kleine Salbeiblätter,
3 EL gehackte Petersilie

ZUBEREITUNGSZEIT

1 Stunde
+ 30 Minuten Garzeit

SCHWIERIGKEIT

● ● ○

1 Kartoffeln mit Schale in kochendem Salzwasser in etwa 30 Minuten weich garen. Anschließend abgießen, noch heiß pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Ricotta, Mehl, Eigelbe und Parmesan zugeben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

2 Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zuerst zu etwa 3 cm dicken Rollen formen, dann in 3 cm lange Stücke schneiden, diese mit den Händen zu Klößchen formen und in leicht kochendes Salzwasser geben. Sobald die Klößchen nach oben steigen, mit einer Schöpfkelle herausheben und in kaltem Wasser abschrecken.

3 Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Butterschmalz in einer großen breiten Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch hineingeben und darin anschwitzen, bis die Zwiebeln goldbraun sind. Dabei mit etwas Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen.

4 Inzwischen Paprikamark, Weißweinessig und Paprikapulver mit dem Geflügelfond verrühren. Pilze zu den Zwiebeln geben und weitere 4 Minuten unter gelegentlichem Umrühren mitbraten. Paprikamix hinzufügen und alles bei reduzierter Hitze offen 10 Minuten einköcheln lassen.

5 Inzwischen in einer zweiten Pfanne die Klößchen in aufschäumender Butter mit dem Salbei auf beiden Seiten goldbraun braten. Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Petersilie bestreuen, dazu gebratene Klößchen servieren.

Rosa gebratener Rehrücken im Gewürzmantel mit Steinpilzen

FÜR 4 PORTIONEN

2 TL Wacholderbeeren,
2 TL Pimentkörner,
1 EL rosa Pfefferbeeren,
1 EL Koriandersaat,
800 g Rehrückenfilet (ohne
Haut und Sehnen),
Salz, Pfeffer,
2 Rosmarinzweige,
4 Thymianzweige,
2 EL Butterschmalz,
2 EL Honig,
100 ml Madeira,
250 ml kräftiger Wildfond,
1 TL Speisestärke mit etwas
kaltem Wasser verrührt,
400 g frische Steinpilze,
1 Knoblauchzehe (geschält),
3 Zweigeglatte Petersilie,
2 EL Olivenöl,
50 g Butter

ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten
+ 15 Minuten Garzeit

SCHWIERIGKEIT

● ● ○

1 Ofen auf 130 °C vorheizen. Gewürze in einen Mörser geben und fein zerstoßen. Filets salzen und pfeffern und zusammen mit Rosmarin und Thymian in 1 EL heißem Butterschmalz anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen, rundum mit Honig einpinseln und in den zerstoßenen Gewürzen wenden, so dass das Fleisch damit gleichmäßig ummantelt ist. Auf ein Blech legen und im heißen Ofen in etwa 15 Minuten rosa garen. Dabei zweimal wenden. Bratensatz in der Pfanne mit Madeira ablöschen, Wildfond zufügen und auf etwa 150 ml einkochen lassen. Den Sud mit etwas Stärke binden, durch ein Sieb gießen und warm halten.

2 Steinpilze gründlich putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauch zusammen mit gezupfter Petersilie fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Pilze darin 2 Minuten anbraten. Dann Knoblauch, Petersilie und Butter zugeben und Pilze darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Rehfleisch aus dem Ofen nehmen, etwas ruhen lassen, in dicke Scheiben schneiden und mit den gebratenen Pilzen und der Sauce auf Tellern anrichten. Dazu passen Spätzle und Wirsinggemüse.



— Steinpilz

Wird zu Recht auch Herrenpilz genannt, schon aufgrund seiner gelegentlich imposanten Größe (er kann bis zu zwei Kilogramm schwer werden!) – ein echter Grandseigneur

Waldpilze à la crème mit Kartoffel-Kürbis-Rösti

- FÜR 4 PORTIONEN**
500 g gekochte
Kartoffeln (festkochend)
vom Vortag,
500 g *Hokkaido-Kürbis*,
Salz,
7 EL *Butterschmalz*,
2 EL *Butter*,
Pfeffer aus der Mühle,
500 g gemischte
Waldpilze,
2 *Schalotten*,
75 ml *Madeira*,
150 ml *Sahne*,
200 ml kräftige
Geflügelbrühe,
1 TL *Speisestärke* in
etwas kaltem
Wasser verrührt,
3 EL fein gehackte glatte
Petersilie
- ZUBEREITUNGSZEIT**
1 Stunde

SCHWIERIGKEIT
1 ○ ○

- 1 Kartoffeln pellen und grob raspeln. Kürbis waschen, entkernen und ebenfalls grob raspeln. Kürbis und Kartoffeln mit 1 Prise Salz mischen und in 4 Teile teilen.
- 2 In einer beschichteten Pfanne (Ø 12–14 cm) 1 EL Butterschmalz erhitzen. ¼ der Kartoffelmischung hineingeben und leicht bräunen. Dann die Raspel mit einem Pfannenwender zu einem Kuchen zusammenschieben. Mit einem entsprechend großen Teller beschweren. Die Rösti bei mittlerer Hitze auf der Unterseite goldbraun braten.
- 3 Danach die Rösti samt Teller stürzen, wenden und mit der hellen Seite nach unten in die Pfanne gleiten lassen, ebenfalls goldbraun braten, dabei am Pfannenrand ½ EL Butter in Flöckchen zugeben. Die fertige Rösti mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen bei 60°C warm halten (keine Umluft!). Aus der übrigen Kartoffelmasse 3 weitere Rösti in je 1 EL Butterschmalz backen.
- 4 Pilze putzen, je nach Größe nochmals halbieren oder vierteln. Schalotten schälen, fein würfeln und in 3 EL Butterschmalz anschwitzen. Pilze zufügen, etwa 2 Minuten mitbraten, dann mit Madeira ablöschen. Sahne und Brühe angießen und etwas einkochen lassen. Pilzragout mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas angerührter Stärke binden. Petersilie untermischen. Rösti dazu servieren.



— **Maronenröhrling**
Wächst in Gemeinschaft mit Kiefern, Fichten und Eichen, allerdings nicht mit Esskastanien. Dennoch: ein köstlicher Speisepilz!

Waldpilzfrittata mit Spinat und Chorizo

- FÜR 4 PORTIONEN**
2 *Knoblauchzehen*,
2 *Schalotten*,
400 g gemischte
Waldpilze,
150 g *Chorizo*,
100 g *frischer Spinat*,
6 *Bio-Eier*,
100 ml *Sahne*,
Salz, Pfeffer, Muskat,
3 EL *Butterschmalz*,
30 g *frisch geriebener*
Parmesan
- ZUBEREITUNGSZEIT**
35 Minuten
+ 20 Minuten Garzeit

SCHWIERIGKEIT
1 ○ ○

- 1 Knoblauch und Schalotten schälen und fein würfeln. Pilze putzen und je nach Größe ganz lassen, halbieren oder vierteln. Chorizo pellen und würfeln. Spinat putzen, waschen und trocken schleudern, anschließend grob hacken. Eier und Sahne in einem hohen Becher mit einem Pürierstab fein mixen und mit Salz, Pfeffer sowie Muskat kräftig würzen.
- 2 Ofen auf 200 °C vorheizen. Pilze mit Knoblauch in heißem Butterschmalz in einer großen beschichteten Pfanne unter Rühren etwa 2 Minuten lang braten. Spinat und Chorizo zufügen und 1 Minute mitbraten.
- 3 Ei-Sahne-Mischung darübergießen und mit Parmesan bestreuen. Die Pfanne auf mittlerer Schiene in den heißen Ofen stellen und etwa 10–15 Minuten stocken lassen.



Schäumende Leichtigkeit des Weins

Die Privatsektkellerei

Geldermann – ein Name, den man in Gedanken kaum ohne das „Deutz und ...“ hören kann – blickt auf eine bewegte, bemerkenswert erfolgreiche Geschichte zurück, die mit jeder Flasche Sekt weitergeschrieben wird.

Text: MIGUEL MONTFORT

Fotos: AXEL MARTENS

Ich kann nicht anders – ich bin Elsässer!“, Marc Gauchey, Chef de Cave bei Geldermann, ist in seinem Element. Wir befinden uns in einem kleinen Saal, unter uns kilometerlange Gänge, die Jahrhunderte zuvor in den Breisacher Münsterberg gegraben wurden, vor uns in Gläsern das Portfolio des Hauses. Sekt um Sekt um Sekt, einer schöner, lebendiger, geschmeidiger, komplexer als der andere. Angefangen von „Les Premiers“ über „Les Grands“ bis zu „Les Spécialités“. Der Elsässer in ihm bevorzugt eine ganz bestimmte, im besten Sinne klassische Schaumwein-Stilistik. Einen Sekt mit der Bezeichnung Brut nature, im Volksmund „knochentrocken“, gibt es momentan nicht. „Das ist mir oft zu kantig, zu streng.“ Und leidenschaftlich, mit großer Geste: „Wo bleibt die Eleganz, wo die Finesse? Nein, eine wenig Dosage muss einfach sein. Obwohl...“ Marc Gauchey hat in der Vergangenheit durchaus undosierten Sekt für Geldermann komponiert, den man mit ein wenig Glück auch noch finden kann – „aber momentan ist das nicht so dringend. Nicht so wichtig.“ Ein Schluck aus dem Glas mit dem Grand Brut – Grapefruitnoten,



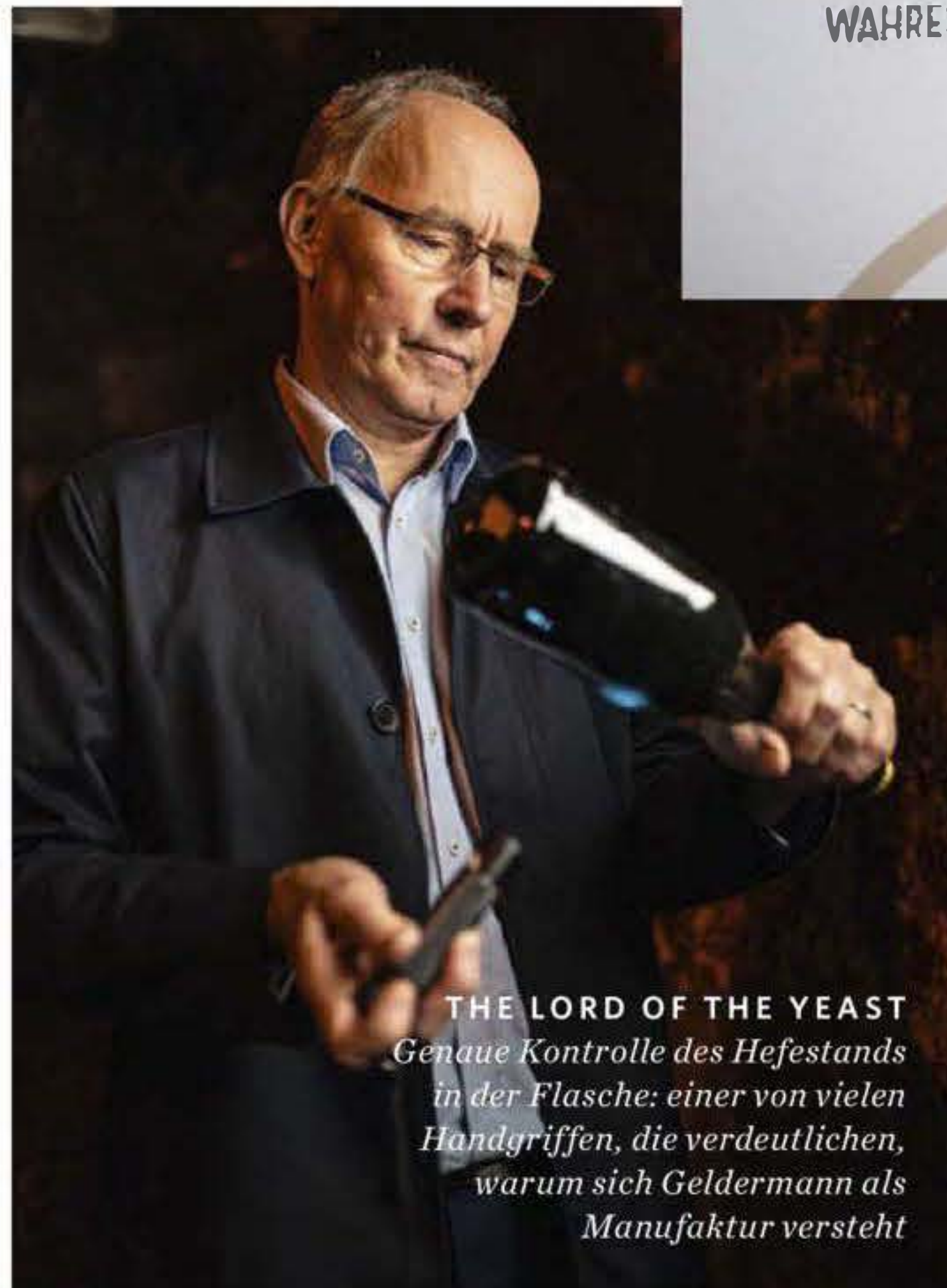
IN TIEFEN KELLERN

Mehr als fünf Kilometer Gänge, Nischen, Winkel, in früheren Zeiten Munitionslager, Eiskeller einer Brauerei und Luftschutzbunker: Die Flaschen umgibt Geschichte.



MARKENVERSPRECHEN

„Wahre Sektkultur seit 1838“ klingt ausgesprochen vielversprechend (und ist es auch), wird aber von dem Ringelnatz-Klassiker von ca. 1909 fast noch übertroffen: „Hast du einmal viel Leid und Kreuz / Stärk dich mit Geldermann und Deutz / Und geht's dir wieder besser dann / So trinke Deutz und Geldermann.“



THE LORD OF THE YEAST

Genaue Kontrolle des Hefestands in der Flasche: einer von vielen Handgriffen, die verdeutlichen, warum sich Geldermann als Manufaktur versteht

genuin deutsch-französisches Unternehmen zu arbeiten. Deutsche Sekttradition mit französischer Seele.

Die Anfänge: von Aachen nach Aÿ

Es begann im Grunde ganz harmlos. Sämtliche Quellen berichten davon, dass zwei Aachener Bürgersöhne, von Beruf Kaufleute, im Auftrag des Freiherrn und Rittergutsbesitzers Alwin von Amelunxen in die Champagne reisten, um dort moussierenden Wein einzukaufen. Derart schäumende Weine sind zu jener Zeit in ganz Europa en vogue, das seit 1815 preußische Aachen macht da keine Ausnahme. Man schreibt das Jahr 1830, und die Freunde Wilhelm Deutz und Peter Geldermann handeln recht bald schon sehr schwunghaft mit Wein. Die Faszination für Land, Leute und Champagner muss einigermaßen beachtlich gewesen sein. Denn nicht nur heuert Deutz bald darauf in der Champagnerkellerei

Brioche, Birne, ein Hauch Pfirsich. Wer fragt da noch nach Dosage? „Das Wichtigste, das Schwierigste ist die Cuvée“, erklärt er uns. „Ist sie einmal in der Flasche, muss ich genau wissen, wie sie sich entwickeln wird. Wie sie im nächsten oder übernächsten Jahr schmecken wird. Denn aus der Flasche kommt sie nicht mehr.“ Marc Gauchey weiß natürlich ganz genau, „wohin die Reise geht“. Monat für Monat, Jahr für Jahr prüft er die unterschiedlichen Grundweine, die ihm von mehr als 50 Produzenten geliefert werden: Chenin blanc, Chardonnay und Pinot noir bezieht er meist aus Frankreich, vor allem von der Loire. In schwierigeren Jahren muss er sich auch anderswo bedienen, „das macht die Arbeit nicht leichter, aber da wir über ein sehr gutes Netzwerk von Winzern verfügen, die ich schon lange kenne, weiß ich, was möglich ist, und kann entsprechende Vorkehrungen treffen“. Der heutige Chef de Cave hat in Beaune und Toulouse Weinbau studiert, war als Diplom-Önologe beratend tätig und wechselte schließlich, per kleinem Grenzverkehr, das Rheinufer, um seit 1991 für ein von Beginn an



DER FIRMENSITZ

Offizielles Gründungsdatum der Sektkellerei in Breisach ist der 17. April 1925.



SHOWROOM
Lounge, Bar, Sektboutique – bei der Neugestaltung der Verkaufsräume hat man, schlicht und sehr edel, auf Holz, Messing und Schiefer gesetzt.

seines württembergischen Landsmannes Joseph Jacob Bollinger an, sondern gründet 1838 mit seinem Kompagnon Geldermann (das für diese Investition notwendige Geld stammt von ihm) im berühmten Städtchen Aÿ ein eigenes Haus: Deutz & Geldermann. Erfolg und Französisierung gehen Hand in Hand, beide heiraten, Wilhelm als William Mademoiselle Arsène d'Arragon und Peter als Pierre-Hubert die Tochter eines Bäckers, Clarisse Paul.

Das Intermezzo: Hagenau
Das Champagnergeschäft erlebt einen Boom, der seinesgleichen sucht. Die Weine von Deutz & Geldermann verkaufen sich in alle Welt, finden vor allem in England, Deutschland und Russland begeisterte Abnehmer. Allerdings sind die Exportkosten, insbesondere nach Deutschland, nicht eben niedrig, die Zollabgaben auf in Flaschen abgefüllten Champagner viermal so hoch wie auf Fasswein. Eine Versektung in Deutschland kann nur von Vorteil sein, eine Dependence auf deutschem Boden nur eine Frage der Zeit. 1903 wird der Betrieb im elsässischen Hagenau aufgenommen, 1904 die Kellerei feierlich eröffnet. Dann kommt der Krieg.

„Das Wichtigste, das Schwierigste ist die Cuvée.“

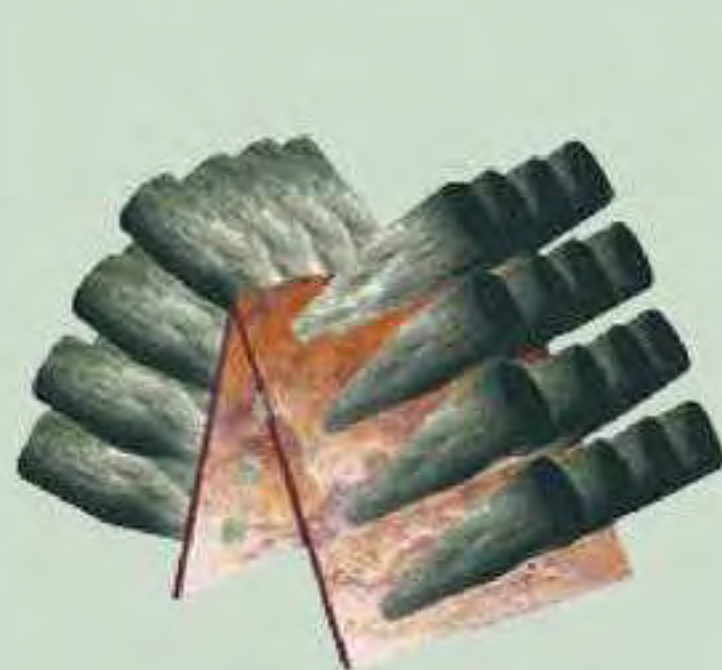
MARC GAUCHEY (Chef de Cave)



WISSENSWERT

Traditionelle Flaschengärung

Der große Unterschied – und der Name sagt es schon: „Schaumwein“ enthält Kohlensäure, sein Pendant ohne heißt daher „Stillwein“. Die Frage ist: Woher stammt sie, und wie kommt sie in den Wein? Sie entsteht als Nebenprodukt bei der alkoholischen Gärung. Der Geldermann-Sekt durchläuft zwei Gärungen: eine, um den Traubenmost in einen „stillen“ Wein zu verwandeln, und eine weitere, bei der daraus ein schäumender Wein wird. Bei der traditionellen Flaschengärung, der „Méthode traditionnelle“ (oder „champanoise“), findet die zweite Gärung in der Originalflasche statt. Diese anspruchsvolle und qualitativ hochwertigste Produktionsweise findet u. a. bei Champagner, Crémant, Cava und deutschem Winzersekt Anwendung.



3. REMUAGE
Die Flaschen werden gedreht und gerüttelt, damit sich die Hefe im Flaschenhals absetzt



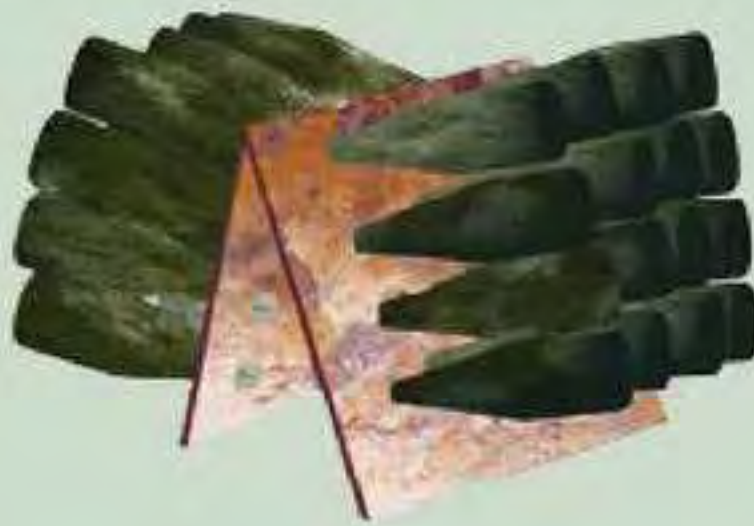
4. KÄLTEBAD
Der Flaschenhals wird in einem Sole-Bad bei -20 °C bis -25 °C vereist



5. DÉGORGEMENT
Der Korken wird entfernt, der gefrorene Sedimentpfropfen schießt heraus



1. CUVÉE & TIRAGE
Die Cuvée wird für die zweite Gärung mit Zucker und Hefe („liqueur de tirage“) versetzt



2. LAGERUNG & REIFUNG
Die Wein lagern auf der Hefe für mindestens 9 Monate. Je länger, desto feinerperliger



6. DOSAGE
Der Sekt wird mit einer Mischung aus Wein und Zucker aufgefüllt



7. KORK & AGRAFFE
Die Flasche wird verkorkt, den Korken fixiert ein Drahtkörbchen, die Agraffe

ILLUSTRATION: Silke Weißbach



LEHRSTUNDE

Wichtigstes
Werkzeug: die Nase.
Marc Gauchey könnte
auch Parfumeur sein.



PERFEKTE GASTGEBERIN

Dietlinde Schütz,
Leiterin des Standortmarketings
und Seele des Hauses.

Die Zukunft: Breisach

Mit der Kriegserklärung an Frankreich enteignet das Deutsche Reich Deutz & Geldermann, nach dem Krieg werden das Elsass und Hagenau Teil des französischen Staatsgebiets. Und das Zolldebakel beginnt von Neuem. Das Schaumweinhaus muss wieder über die Grenze ziehen, um auf dem deutschen Markt so erfolgreich wie zuvor zu sein, immerhin bis zu 700 000 Flaschen Jahresproduktion. Am 17. April 1925 ist es dann so weit, die Kellerei Deutz & Geldermann öffnet in Breisach ihre Pforten. Der Standort ist ideal ausgewählt. Für die Lagerung der inzwischen Millionen von Flaschen sind die kühlen, tief in den Münsterberg gegrabenen Gewölbe ein Segen. Marc Gauchey ist sich sicher: „Besser hätte es Geldermann nicht treffen können!“ Das glauben wir sofort. Und: Etwas Besseres als Monsieur Gauchey hätte Geldermann nicht passieren können. ♦

GEWINNSPIEL

MITMACHEN & GEWINNEN!

Entspannte Auszeit
über den Dächern von
Breisach, köstlicher
Sekt inklusive!



PANORAMAVISION

Großartiger Blick vom
Münsterberg ins Ländle,
vor allem aber auf die besten
Weinlagen am Kaiserstuhl
und Tuniberg.

Wo das schönste Prickeln zu Hause ist

ZWISCHEN SCHWARZWALD UND VOGESEN

zentral gelegen, liegt das familiengeführte Hotel „Kapuzinergarten“ über der Stadt Breisach auf dem malerischen Münsterberg. Genießen Sie Ihren Aufenthalt mit allen Sinnen in freundlicher, familiärer Atmosphäre in einem der individuell und liebevoll eingerichteten Zimmer. Mit Blick auf den berühmten Kaiserstuhl und den Rhein, der zu Ihren Füßen vorbeifließt, entspannen Sie im wärmsten und südlichsten Weinanbaugebiet Deutschlands – und ein Glas Sekt ist nicht weit!

Das erwartet die glücklichen Gewinner:

- 2 x 1 Übernachtung im Panoramahotel „Kapuzinergarten“ in Breisach inklusive Abendessen und Frühstück (für 2 Personen)
- Führung durch die Geldermann Privatsektkellerei in Breisach mit Verkostung in der Sektboutique

Wenn Sie den Aufenthalt im Panoramahotel „Kapuzinergarten“ sowie eine Führung durch die Privatsektkellerei Geldermann gewinnen möchten, schreiben Sie bis zum 19. November 2019 eine E-Mail mit dem Betreff „Zu Besuch bei Geldermann“ an gewinn@lafer-journal.de – viel Glück! Mitarbeiter von Kapuzinergarten sowie der GANSKE VERLAGSGRUPPE und ihre Angehörigen sind nicht teilnahmeberechtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Ein pikantes Vergnügen

Immer nur Radi zur bayrischen Brotzeit spielen?
Rettich kann so viel mehr.
Packen Sie die Schärfe bei der Wurzel!



Fotos:
JÖRG LEHMANN

Foodstyling:
FLORA HOHMANN

Gebeizter Lachs mit eingelegtem Rettich



FÜR 6 PORTIONEN

1 kg Lachsfilet ohne Haut
und Gräten,
jeweils 5 g Pfefferkörner,
Korianderkörner,
Senfsaatkörner und
Wacholderbeeren,
75 g grobes Meersalz,
20 g Zucker,
Schale von je 1 unbehan-
delten Zitrone und Orange,
6 EL Olivenöl,
2 Schalotten,
1 Stück Ingwer
(walnussgroß),
100 ml Balsamico bianco,
Salz, Pfeffer,
100 ml Grenadine-Sirup,
1 EL Honig,
1 Rettich (250–300 g),
Blätter von 2 Bund
Radieschen,
1 EL Senf,
Shiso-Kresse,
5 Radieschen für die
Garnitur

ZUBEREITUNGSZEIT

35 Minuten
+ 24 Stunden Beizzeit
+ ca. 10 Minuten Garzeit

SCHWIERIGKEIT

● ● ●

1 Filet waschen und trocken tupfen. Pfeffer-, Koriander- und Senfkörner mit den Wacholderbeeren in einem Mixer grob zerkleinern und den Fisch damit einreiben. Meersalz und Zucker mischen und gleichmäßig auf dem Lachsfilet verteilen. Zitronen- und Orangenschale darüberreiben, mit 4 EL Öl beträufeln. Im Kühlschrank 24 Stunden zugedeckt ziehen lassen.

2 Schalotten und Ingwer schälen, fein würfeln, in 2 EL Öl anschwitzen und mit Essig ablöschen. Salzen, pfeffern, mit 125 ml Wasser auffüllen und etwas einkochen lassen. Grenadine-Sirup und Honig unterrühren.

3 Rettich schälen und in dünne, runde Scheiben schneiden. Diese in den noch heißen Sud geben und abkühlen lassen.

4 Radieschenblätter waschen, trocken schleudern und fein hacken. Die Gewürze von dem Lachs schaben und das Filet von beiden Seiten dünn mit Senf einpinseln. Die gehackten Radieschenblätter gleichmäßig rundherum verteilen und andrücken.

5 Rettich abtropfen lassen und auf eine Platte geben. Gebeizten Lachs in nicht zu dünne Scheiben schneiden und darauf anrichten. Mit Kresse garnieren und etwas Rettichmarinade beträufeln. Radieschen dünn darüberhobeln und servieren.

JOHANN'S TIPP:

„Grenadinesirup lässt die Rettichscheiben leicht erröten.“

Gebratener Zander auf Rahmrettich

FÜR 4 PORTIONEN

1 Schalotte,
2 EL Olivenöl,
75 ml Noilly Prat,
100 ml Weißwein,
250 ml Fischfond,
150 ml Sahne,
Salz, Pfeffer,
400 g weißer Rettich,
4 Stücke Zander filet
à ca. 150 g (mit Haut und
ohne Gräten),
Saft von ½ Zitrone,
30 g Butterschmalz,
3 Thymianzweige,
2 Rosmarinzweige,
2 Knoblauchzehen
(angedrückt),
50 g Butter,
2 EL geschlagene Sahne,
3 EL Schnittlauch
(fein geschnitten)

ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten

SCHWIERIGKEIT

●○○



1 Schalotte schälen, würfeln und in heißem Öl anschwitzen. Mit Noilly Prat und Wein ablöschen, Fischfond und Sahne zugießen und alles offen auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Inzwischen Rettich schälen und mit einem Sparschäler dünne Streifen herunterschneiden.

3 Fisch abrausen, trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. In einer beschichteten Pfanne Filetstücke auf der Hautseite in der Hälfte des Butterschmalzes mit Kräutern und Knoblauch etwa 6 Minuten braten. Danach die Fischstücke wenden, auf der anderen Seite im restlichen Butterschmalz eine weitere Minute braten, aus der Pfanne nehmen und warm halten.

4 Rettichstreifen mit Butter in die Pfanne geben und 3-4 Minuten anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer würzen, geschlagene Sahne und die eingekochte Fischeauce dazugeben und alles miteinander mischen.

5 Rahmiges Rettichgemüse in tiefe Teller verteilen und mit Schnittlauch bestreuen. Gebratene Zanderstücke darauf anrichten.

Rettich-Spaghetti alla carbonara



FÜR 4 PORTIONEN

*1 weißer Rettich
(ca. 400 g),
1 Zwiebel,
60 g Parmesan,
4 Bio-Eigelbe,
150 ml Sahne,
3 EL Olivenöl,
100 g Speck (gewürfelt),
Salz, schwarzer Pfeffer
aus der Mühle,
glatte Petersilie*

ZUBEREITUNGSZEIT

35 Minuten

SCHWIERIGKEIT

L ○ ○

1 Rettich schälen, mit dem Spiralschneider in spaghetti­lange Streifen schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln.

2 Parmesan fein reiben und mit Eigelben und Sahne verquirlen.

3 Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Speckwürfelchen und Zwiebeln hineingeben und darin etwa 4 Minuten anbraten. Dann Rettich-Spaghetti dazugeben und weitere 2 Minuten mit anschwitzen.

4 Parmesan-Eigelb-Mischung über die Rettich-Spaghetti gießen, untermischen und 2 Minuten mitgaren. Alles mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken, in tiefe Teller verteilen und servieren. Nach Belieben mit gehackter Petersilie bestreuen.

JOHANN'S TIPP:

„Toll für Gäste. Die kommen nie darauf, was es ist!“

Röllchen von gegartem Kalbstafelspitz mit Rettich auf Meerrettich-Crème-fraîche

FÜR 4 PORTIONEN

800 kg Kalbstafelspitz
(ohne Haut und Sehnen),
Salz, Pfeffer,
2 EL Rapsöl,
4 angedrückte
Knoblauchzehen,
5 Thymianzweige,
3 Rosmarinzweige,
2 kleine rote Rettiche,
150 g Crème fraîche,
3 TL Meerrettich
(gerieben),
2 TL Rapshonig,
2 EL Apfelessig,
3 EL Rapsöl,
Rettichsprossen zum
Bestreuen

ZUBEREITUNGSZEIT

35 Minuten
+ 40 Minuten Garzeit
+ 1 Stunde Abkühlzeit

SCHWIERIGKEIT

● ● ○



1 Ofen auf 120 °C vorheizen. Kalbstafelspitz mit Salz und Pfeffer würzen, in heißem Rapsöl mit dem Knoblauch und den Kräutern rundum anbraten. Dann das Fleisch mitsamt Kräutern und Knoblauch auf ein Backblech geben und im Ofen in etwa 40 Minuten rosa garen. Das Fleisch gelegentlich wenden. Anschließend Kalbsrücken mitsamt den Aromaten in Alufolie wickeln und auskühlen lassen.

2 Inzwischen Rettiche waschen, mit Schale in etwa 8 cm lange, dünne Stifte schneiden und mit etwas Salz würzen. Crème fraîche und Meerrettich verrühren, mit Salz abschmecken.

3 Abgekühlten Tafelspitz mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden, darauf mittig die Rettichstifte verteilen und dann einrollen. Röllchen mit Meerrettichcrème auf einer Platte anrichten. Honig mit Essig und Öl verquirlen und über die Röllchen träufeln. Mit Rettichsprossen bestreuen.

JOHANN'S TIPP:

„Dreimal Rettich: als Füllung, Sprossen und Crème.“

Suppe vom Schwarzem Rettich und Sellerie mit Brezelcroûtons

**FÜR 4 PORTIONEN**

250 g Knollensellerie,
250 g Schwarzer Rettich,
1 Knoblauchzehe,
2 Schalotten,
2 EL Olivenöl,
100 ml Weißwein
(trocken),
600 ml Gemüsebrühe,
200 g Schmelzkäse,
40 g Butter,
1 Spritzer Zitronensaft,
Salz, Cayennepfeffer,
1 altbackene Brezel,
30 g Butterschmalz,
3 EL Schnittlauch
(in feinen Röllchen)

ZUBEREITUNGSZEIT

35 Minuten
+ 20 Minuten Garzeit

SCHWIERIGKEIT

● ○ ○ ○

1 Sellerie und Rettich schälen, beides in kleine Würfel schneiden. Knoblauch und Schalotten schälen und fein hacken.

2 Öl in einem großen Topf erhitzen. Knoblauch und Schalotten darin farblos anschwitzen, Sellerie und Rettich zugeben, kurz anschwitzen. Mit Wein ablöschen, diesen fast vollständig verdunsten lassen. Brühe angießen und etwa 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

3 Schmelzkäse und Butter zur Suppe geben. Alles mit dem Pürierstab fein pürieren, mit Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer würzig abschmecken und warm halten.

4 Inzwischen Brezel würfeln und in Butterschmalz in einer Pfanne in 5–6 Minuten goldbraun rösten, dabei gelegentlich umrühren.

5 Suppe in tiefe Tassen schöpfen, Croûtons darauf verteilen und mit Schnittlauch bestreuen.

Leckere Brotzeit

Das ist unsere schönste Sitte: Wir sitzen am gedeckten Tisch und belegen nach Gusto unser Brot. Das ist gesellig und schmeckt jedem.

Fotos:
OLIVER SCHWARZWALD

Foodstyling:
RAIK HOLST

Styling:
KIRSTEN SCHMIDT





Schneidemaschine: Graef
Bier: Bitburger Premium Kellerbier
Glas: Lambert - Gozo
Schale: Lambert - China Küchenkaro
Teller: Rosenthal - Junto Aquamarine
Teller: Lambert - Piana
Serviette: Lambert - Padua
Glas: Lambert - Emma
Bierglas: Rosenthal - diVino
Besteck: Robbe & Berking - Dante
Cocottes: Le Creuset - Mini-Cocotte
Tafelgabel: Carl Mertens - Worpswede
Tarteform: Le Creuset
Teller: Villeroy & Boch - Lave Gris
Mörser: Sambonet
Käsemesser: Carl Mertens - Taglio



Besteck: Sambonet - Baguette Vintage
Schale: KPM - Urbino
Teller: Rosenthal - Junto Alabaster



Vollkornbrot mit Ziegenfrischkäse, karamellisierten Haselnüssen, Weintrauben und Schnittlauch-Speck-Schmelze

FÜR 6 PORTIONEN

75 g geschälte Haselnüsse,
30 g Zucker,
18 grüne kernlose Trauben,
18 rote kernlose Trauben,
6 Scheiben Vollkornbrot,
3 EL Haselnussöl,
1 Bund Schnittlauch,
100 g klein gewürfelter Speck,
30 g Butter,
150 g Ziegenfrischkäse,
Salz, schwarzer Pfeffer
aus der Mühle

ZUBEREITUNGSZEIT

30 Minuten

SCHWIERIGKEIT

● ○ ○

1 Ofen auf 200 °C vorheizen. Nüsse grob hacken, Zucker mit 50 ml Wasser aufkochen und mit den gehackten Nüssen vermischen. Alles auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Nüsse im heißen Ofen in etwa 8-10 Minuten goldbraun karamellisieren, dabei gelegentlich wenden.

2 Inzwischen Trauben waschen, von den Rispen zupfen und halbieren. Brotscheiben in heißem Öl in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun und knusprig rösten.

3 Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Speck in zerlassener Butter in einer Pfanne auslassen. Vom Herd nehmen und Schnittlauch unter den Speck mischen.

4 Brotscheiben großzügig mit Ziegenfrischkäse bestreichen. Trauben, Schnittlauch-Speck-Mischung und karamellierte Nüsse darauf verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen.

REZEPTE ZUM ABENDBROT

Entenrillettes mit Apfel und Majoran

FÜR 4 PORTIONEN

3 Entenkeulen,
2 TL Pökelsalz
(beim Metzger erhältlich),
1 EL zerstoßene Pfefferkörner,
2 Lorbeerblätter,
1 Zwiebel,
1 mittelgroßer Apfel
(z. B. Boskoop),
250 g Gänseschmalz mit Grieben,
2 EL Zucker,
4 Zweige Majoran,
3 Zweige glatte Petersilie,
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten
+ 2 Stunden Garzeit
+ 4 Stunden Abkühlzeit

SCHWIERIGKEIT

● ● ○

1 Entenkeulen abbrausen, trocken tupfen, in einen Topf geben und mit Wasser knapp bedecken. Pökelsalz, Pfeffer und Lorbeer hinzugeben, Keulen zugedeckt etwa 2 Stunden garen. Anschließend mit einer Schaumkelle herausheben und etwas abkühlen lassen.

2 Zwiebel schälen, Apfel waschen, vierteln und entkernen. Beides klein würfeln und in 1 EL Schmalz etwa 4-5 Minuten anbraten. Dabei mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Restliches Schmalz hinzugeben und schmelzen. Pfanne vom Herd nehmen. Majoran und Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Haut von den Keulen abziehen, Entenfleisch vom Knochen lösen und in längliche Fasern zerpfücken.

3 Gezupftes Entenfleisch mit dem flüssigen Apfel-Zwiebel-Schmalz-Mix und den gehackten Kräutern vermischen. Rillettes mit Salz, Pfeffer abschmecken, in eine Schüssel oder Terrine umfüllen und im Kühlschrank in 4 Stunden erkalten lassen. Rillettes am besten auf herzhaftem, knusprig geröstetem Sauerteigbrot genießen.



Bratwurst-Sauerkraut-Quiche

- FÜR 1 QUICHE**
(Ø 24 CM,
CA. 8-12 PORTIONEN)

250 g Mehl,
100 g weiche Butter,
100 g Magerquark,
1 Bio-Eigelb,
Salz,
1 g große Zwiebel,
3 Bio-Eier,
1 EL mittelscharfer Senf,
100 ml Milch,
150 ml Sahne,
Pfeffer,
Muskatnuss (gerieben),
50 g Butterschmalz,
500 g kleine Nürnberger
Rostbratwürste,
2 EL Zucker,
400 g Sauerkraut

ZUBEREITUNGSZEIT
55 Minuten
+ 1 Stunde Backzeit

SCHWIERIGKEIT
● ○ ○
- 1** Mehl mit Butter, Quark, Eigelb und einer Prise Salz zu einem glatten Teig kneten, in Folie wickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2 Inzwischen Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Eier mit Senf, Milch und Sahne verquirlen, diesen Guss mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.

3 Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Bratwürste darin auf jeder Seite etwa 1 Minute braten, herausnehmen und beiseitestellen. Zwiebelstreifen in die Pfanne geben und glasig anschwitzen. Mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Sauerkraut untermischen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Quicheform großzügig fetten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen, diese damit auslegen. Am Rand gut andrücken, überstehenden Teig wegschneiden.

5 Abgekühlte Sauerkraut-Zwiebel-Mischung gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Würstchen dicht an dicht kreisförmig darauflegen und mit dem Guss bedecken. Quiche auf mittlerer Schiene goldbraun backen. Anschließend etwas abkühlen lassen und in Stücke schneiden (am besten mit einem Elektromesser).



Gebackene Käsehappen in Nusspanade auf buntem Quitten-Linsen-Salat

- FÜR 4 PORTIONEN**

250 g Quitten,
2 EL Sonnenblumenöl,
200 g grobe Linsen,
175 ml Gemüsebrühe,
Salz, Cayennepfeffer,
3 EL Quittengelee,
3 EL Weißweinessig,
2 TL Senf,
125 g Joghurt,
1 Bund Schnittlauch,
50 g Pumpernickel,
50 g Pekannüsse,
50 g Haselnüsse,
100 g Panko (ersatzweise
Semmelbrösel),
400 g Weichkäse
(z. B. Brie),
Mehl zum Wenden,
2 verquirlte Bio-Eier,
500 ml Sonnenblumenöl
zum Frittieren

ZUBEREITUNGSZEIT
45 Minuten

SCHWIERIGKEIT
● ● ○
- 1** Quitten schälen, Kerngehäuse entfernen. Quitten klein würfeln und in einer Pfanne in heißem Öl 5–6 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Dann Linsen dazugeben, mit Brühe ablöschen und zugedeckt weitere 4–5 Minuten dünsten. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und in eine große Schüssel umfüllen.

2 Quittengelee in einem kleinen Topf so lange erwärmen, bis es flüssig ist. Mit Essig, Senf und Joghurt verrühren. Dressing und den in feine Röllchen geschnittenen Schnittlauch zum Linsen-Quitten-Mix geben und vermischen. Bei Bedarf mit Salz und Cayennepfeffer nachwürzen.

3 Pumpernickel, Pekan- und Haselnüsse fein mahlen und mit Panko mischen. Käse mit einem heißen Messer in mundgerechte Stücke schneiden. Diese rundum in Mehl wenden, dann portionsweise durch die verquirlten Eier ziehen und in der Brösel-Nuss-Mischung panieren.

4 Öl auf ca. 170 °C erhitzen, panierte Käsehappen nach und nach darin in etwa 1 Minute goldbraun frittieren. Herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit dem Quitten-Linsen-Salat servieren.

Teller:
Villeroy & Boch – Casale Blu
Tischläufer:
Lambert – Padua



Buttermesser: Carl Mertens - Worpswede
Förmchen: Le Creuset - Creme



Käse: Comté & Vegane,
Genussscheiben von Simply V
Brotmesser: Güde

Erbsenfrittata mit Nordseekrabben und Kabeljau

FÜR 4 PORTIONEN

75 ml Sahne,
4 Bio-Eier (Gr. M),
25 g Parmesan
(gerieben),
Salz,
200 g Kabeljaufilet
(ohne Haut und Gräten),
2 EL Butter,
200 g Nordseekrabben,
150 g aufgetaute
TK-Erbsen,
Piment d'Espelette

1 Sahne, Eier und Parmesan verquirlen, kräftig mit Salz würzen. Kabeljau in 2 cm große Würfel schneiden.
2 Backofen auf 200 °C vorheizen. 4 Portionsförmchen mit Butter ausfetten. Kabeljaustücke sowie Krabben und Erbsen darin verteilen. Sahne-Ei-Käse-Mischung darübergießen. Förmchen im Ofen auf der untersten Einschubleiste etwa 15 Minuten backen. Anschließend mit jeweils einer Prise Piment d'Espelette würzen und sofort servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT

15 Minuten
+ 15 Minuten Backzeit

SCHWIERIGKEIT

● ○ ○



Weißbier-Zitronen-Tiramisu

FÜR 6 PORTIONEN

Für den Biskuit:

3 Bio-Eier,
75 g Zucker,
Abrieb von 1 Bio-Zitrone,
1 Päckchen
Vanillezucker,
100 g Mehl,
1 TL Backpulver,
½ TL Kurkuma

Für die Crème:

150 g Zucker,
Saft von 1 Bio-Zitrone,
125 ml Weißbier,
2 Bio-Eier,
250 g Mascarpone

ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten
+ 15 Minuten Backzeit

SCHWIERIGKEIT

● ● ○

1 Für den Biskuit Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier mit Zucker, Zitronenabrieb und Vanillezucker mit dem Handrührgerät in einer Schüssel in etwa 5 Minuten schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver und Kurkuma mischen, zum Eischaum sieben und unterheben. Teig 2 cm dick auf einem kleinen, mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und goldgelb backen. Abkühlen lassen und das Backpapier entfernen.

2 Für die Crème inzwischen 125 g Zucker, Zitronensaft und 3 EL Weißbier etwa 1 Minute sprudelnd kochen und abkühlen lassen. Sirup mit dem restlichen Weißbier vermischen.

3 Eier trennen. Eigelb mit 3-4 EL Weißbier-Sirup-Mix in einer Schüssel verrühren und über dem heißen Wasserbad in etwa 5 Minuten zu dickschaumiger Konsistenz aufschlagen. Schüssel vom Wasserbad nehmen und den Schaum kalt schlagen. Mascarpone dazugeben, Mischung glatt rühren. Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen und behutsam unter die Mascarponecrème heben. In einen Spritzbeutel mit großer Lochtüle umfüllen.

4 Biskuit in Würfel schneiden. Kleine (Bier-) Gläser zur Hälfte damit füllen. Darauf den restlichen Weißbiersud träufeln. Mascarponecrème daraufspritzen und servieren.

Salami:
Wiltmann
Holzbrett:
Rosenthal –
Junto Holz



Wurstcarpaccio mit Senfmarinade, Zwiebelringen und „Rettich-Gurken-Nudeln“

FÜR 4 PORTIONEN

Für die Nudeln:

1 große Salatgurke,
1 roter Rettich,
100 ml Weißweinessig,
2 EL Gurkengewürz
(fertige Gewürz-
mischung),
75 g Zucker

Außerdem:

500 g dünn aufgeschnittene Wurst (z.B. Lyoner, Mortadella, Fleischwurst),
125 ml kräftige Fleischbrühe,
2 TL Honig,
3 TL scharfer Senf,
3 EL Weißweinessig,
5 EL Sonnenblumenöl,
Cayennepfeffer,
2 altbackene Brezeln,
75 g Butter,
2 rote Zwiebeln

ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten
+ 2 Stunden zum
Durchziehen

SCHWIERIGKEIT

● ○ ○

1 Gurke und Rettich gründlich waschen. Gurke der Länge nach halbieren, Kerngehäuse mit einem Löffel auskratzen. Gurke und Rettich der Länge nach mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Gemüsestreifen in eine Schüssel geben.

2 100 ml Wasser, Essig, Gurkengewürz und Zucker in einen Topf geben und 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den noch heißen Sud über die Gemüsestreifen gießen und im Kühlschrank 2 Stunden ziehen lassen.

3 Inzwischen Wurstscheiben leicht überlappend auf einer großen Platte verteilen. Brühe erhitzen und mit Honig, Senf, Essig, Öl und Cayennepfeffer verquirlen und über die Wurstscheiben gießen.

4 Brezeln würfeln und in zerlassener Butter unter ständigem Rühren in einer Pfanne goldbraun rösten. Zwiebeln schälen und in möglichst dünne Scheiben hobeln. Brezelwürfel und Zwiebelscheiben auf dem Wurstcarpaccio verteilen. Eingelegte Gurken-Rettich-Nudeln etwas abtropfen lassen und auf dem Carpaccio anrichten.



Pumpernickel mit Räucheraal-Meerrettich-Frischkäse und Rote-Bete-Apfel-Tatar

FÜR 8 BROTE

150 g Räucheraal (ohne Haut und Gräten),
80 g frischer Meerrettich,
175 g Doppelrahm-Frischkäse,
4 EL Zitronensaft,
Salz, Cayennepfeffer, Zucker,
1 süß-säuerlicher Apfel,
1 gekochte Rote Bete,
1 Bund Schnittlauch,
3 EL Walnussöl, 1 TL Honig,
2 EL Himbeeressig,
8 große eckige Scheiben Pumpernickel
(oder 18 kleine runde),
Kresse, Rote-Bete-Sprossen
(zum Garnieren)

ZUBEREITUNGSZEIT

30 Minuten

SCHWIERIGKEIT

● ○ ○

1 Räucheraal würfeln, Meerrettich schälen und fein raspeln. Mit Frischkäse und Zitronensaft in einen hohen Becher geben und mit einem Pürierstab fein mixen. Crème mit Salz, Cayennepfeffer und etwas Zucker abschmecken.

2 Apfel schälen, entkernen. Rote Bete abbrausen, trocken tupfen. Beides in möglichst kleine Würfel schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Alles mit Walnussöl, Honig und Himbeeressig mischen. Tatar mit Salz würzig abschmecken.

3 Pumpernickelscheiben großzügig mit der Räucheraalcrème bestreichen. Rote-Bete-Apfel-Tatar gleichmäßig darauf verteilen und mit Kresse und Rote-Bete-Sprossen bestreuen.



EINES FÜR (FAST) ALLES

Das Santokumesser mit präzisiertem Kullenschliff eignet sich perfekt zum Schneiden, Würfeln und Zerkleinern.

Bezug: zum Beispiel bei
→ victorinox.com



„Ich bin ein
echtes Kind vom
Demeter-Hof.“

MARIANUS VON HÖRSTEN

Ein junges Genie

Marianus von Hörsten erkochte sich 2018 den renommierten NEXT CHEF AWARD in Hamburg. Seitdem ist viel passiert: Dieses Jahr eröffnete er in der Hansestadt sein Restaurant *Klinker*. Gleichzeitig schrieb der visionäre Nachwuchsküchenchef sein erstes Kochbuch.

Aufgezeichnet von:
WOLF-CHRISTIAN FINK

Foto:
VOLKER RENNER

Sie nennen Ihr Buch „Meine Hofküche“. Wie wurden Sie durch den Hof Ihrer Eltern und das Landleben geprägt?

Meine Heimat Wörme in der Nordheide ist ein Ort, an dem man ankommt und atmen kann. Es riecht dort nach Salz und Karamell, nach Erde, Leberwurst und Kartoffeln. Auch im Hofladen riecht es, wie es in Hofläden riechen muss. Und das Gemüse ist nicht das schönste, aber das schmackhafteste. Für all die Menschen auf dem Hof war und ist der wichtigste Ort die Küche und der lange Tisch davor.

Und wie haben Sie kochen gelernt?

Eigentlich bei meinem Onkel Hans Ulrich. Er war übrigens auch der beste Fußballguckfreund meiner Kindheit. Beim Fußballschauen zauberte er nebenher Essen – und verzauberte mich gleich mit. Durch ihn habe ich Kochen verstanden. Es in seiner ganzen Leichtigkeit begriffen. In der Präzision, in der Wissenschaft, in der Transformation und der Spannung. Im meditativen, kreativen, tiefen, besonderen Verständnis dessen, was zu tun ist nach der Spontaneität.

Sind Sie eher Philosoph als Küchenchef?

Ich habe bestimmte Vorstellungen, die in meine Arbeit einfließen. Als ich mit Freunden beschloss, das Restaurant *Klinker* in Hamburg zu eröffnen, wollten wir zeigen, wie es geht: dass es fantastisch schmecken und gut gemacht sein kann, aber ohne 27 Pinzettenhandgriffe, die den Gästen eine halbe Stunde Wartezeit vor jedem Gang zumuten. Und ohne 16-Stunden-Tage. Aber ich bin natürlich auch ein echtes Kind vom Demeter-Hof.

Was bedeutet das zum Beispiel für Ihr Verhältnis zu Tieren?

Das ist ein weites Feld. Ich denke zuerst an diesen vermeintlich marktgetriebenen, industrialisierten

Umgang mit Tieren, der sich nicht beschönigen lässt. Da hilft uns noch nicht mal unsere angeborene Fähigkeit zum Wegschauen, wenn es um Kühe geht, denen Hormone gespritzt werden, damit sie täglich neun Liter Milch geben. Dabei ist doch klar: Empathielose, kalte Herzen sind nie Ratgeber gewesen für eine heilere Welt. Wir wissen und fühlen es so viel besser. Aber wir machen immer weiter: noch mehr Milch, noch günstigere Preise. Wenn dann die Bauern aus Protest die Milch lieber vor den Supermarkt kippen, als ihn damit zu beliefern, wird es endgültig absurd.

„Die mit dem Kuhhorn düngen“ hieß es einmal in der Presse über Demeter-Landwirte. Stimmt das?

Stimmt. Es gibt viele Regularien, über die man manchmal auch flucht: Brennesseljauche dreimal links- und viermal rechts herum umrühren. Mit Kuhdung gefüllte Kuhhörner vergraben. Im Frühjahr wird das Hornmistpräparat aus dem Horn geschabt, in einem bestimmten Verhältnis mit Wasser verrührt – dynamisiert. Das

wird dann als Sprühregen auf die Felder gespritzt und wirkt wie ein homöopathisches Heilmittel direkt auf Boden und Pflanzen. Man kann darüber schmunzeln, aber eines ist klar. Skandalfrei ist es, dieses ganze Demeter!

Wie soll man also am besten einkaufen?

Ich empfehle ganz einfach einen Saisonkalender. Woher sollen wir alle noch Bescheid wissen, wenn es selbst im Bio-Laden ganzjährig Salatgurken und Tomaten gibt? Der Kalender sagt, was gerade geerntet wird. Zum Beispiel im Oktober: Da schlägt die Stunde der herbstlich wärmenden Gemüsesorten. Dann kommt der Winter, und der Jahreskreislauf beginnt aufs Neue. Leer ist es am Gemüsestand nie. ♦



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

Den Klassiker »Birne, Bohnen, Speck« muss man nicht großartig erklären, den kennt fast jeder. Um ihn einmal neu auf den Tisch zu bringen, habe ich das Rezept in den unterschiedlichsten Kombinationen ausprobiert ... und bin zu dem Schluss gekommen: Anstatt des Specks schmeckt Aal einfach klasse! Vor allem, wenn er auf Teriyaki-Art angemacht ist.

AAL | BIRNE | BOHNE

HAUPTGERICHT FÜR 4 PERSONEN
ZEITBEDARF: 1 Std. 15 Min.
PRO PORTION: ca. 475 kcal

TERIYAKI-AAL

100 g brauner Zucker
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
70 ml Apfelessig
30 ml Sojasauce
20 Kaffir-Limettenblätter
200 g geräuchertes Aalfilet
(ohne Haut)

BIRNEN-BOHNEN-SALAT

½ großes Bund Bohnenkraut
Salz
400 g bratle Bohnen (ersatzweise Bruchbohnen)
4 Birnen
30 ml Apfelessig
Saft von 1 Zitrone
30 ml Ahornsirup
30 ml Öl
Salz | Pfeffer

TERIYAKI-AAL: Den Zucker mit 30ml Wasser in einen Topf geben und bei kleiner bis mittlerer Hitze schmelzen lassen. Schalotten schälen und klein würfeln, Knoblauch ungeschält in Würfel schneiden. Beides in den Topf geben und unter Rühren kurz karamellisieren lassen.

Mit Essig, Sojasauce und 300 ml Wasser aufgießen und die Limettenblätter dazugeben. Den Fond 30 Min. köcheln lassen, dann durch ein Sieb passieren und zurück in den Topf geben. Nun den Fond in weiteren 20–25 Min. sirupartig einkochen.

Den geräucherten Aal in grobe Würfel schneiden und mit dem Teriyaki-Sirup vermischen.

BIRNEN-BOHNEN-SALAT: Bohnenkraut abbrausen und 3 Zweige zur Seite legen. Restliches Bohnenkraut mit ausreichend Wasser und Salz in einen Topf geben, aufkochen. Die Bohnen waschen, putzen und im Salzwasser in ca. 7 Min. gar kochen. Die Bohnen in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken, in 1–2cm große Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Von dem zur Seite gelegten Bohnenkraut die Blättchen abstreifen und zwei Drittel davon hacken. Birnen schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Birnen und gehacktes Kraut zu den Bohnen geben.

Birnenschalen mit Essig, Zitronensaft, Ahornsirup und Öl in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Das Püree in die Schüssel geben und unter die Bohnen und Birnen mischen. Den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ANRICHTEN: Den Birnen-Bohnen-Salat auf Portionschüsseln oder Teller verteilen und den Aal darauf anrichten. Mit dem übrigen Bohnenkraut garnieren.

VON DER JAGD & AUS DEM WALD



Süßes, Saures, Gewürze und Kräuter zu kombinieren, ist mir bei einem längeren Afrikaurlaub in den Sinn gekommen. Dukka, eine afrikanisch-arabische Gewürzmischung, spielt dabei eine große Rolle. Sie ist einfach perfekt für den Kürbis! Sie werden es sehen. Und wer mag, gibt für die Optik zum Schluss noch etwas Minze oder Petersilie über das Gericht.

KÜRBIS | AUBERGINE | ZWIEBEL

HAUPTGERICHT FÜR 4 PERSONEN
ZEITBEDARF: 1 Std. 10 Min.
PRO PORTION: ca. 700 kcal

ZWIEBELPICKLE

50 g Zucker
100 ml Weißwein
1 Schalotte
10 g Senfkörner
1 Nelke
2 Lorbeerblätter
2 Wacholderbeeren
60 ml Apfelessig
3 rote Zwiebeln

KÜRBISPÜREE

600 g Muskat-Kürbis
100 g Butter
Salz
40 g Dukka (Nuss-Gewürzmischung,
Orientladen oder Internetshop)
Pfeffer

BACK-AUBERGINEN

1 kg Frittierfett
2 Auberginen
Salz
100 ml Ahornsirup
Pfeffer

KRÄUTERJOGHURT

½ Bund Minze
½ Bund glatte Petersilie
Saft von 1 Zitrone
100 g griechischer Joghurt
Salz | Pfeffer

ZWIEBELPICKLE: Den Zucker mit 20ml Weißwein in einen Topf geben und bei kleiner bis mittlerer Hitze schmelzen lassen. Schalotte schälen, klein würfeln, in den Topf geben und unter Rühren 5 Min. karamellisieren lassen. Dann die Gewürze dazugeben und den übrigen Weißwein aufgießen. Den Sud in ca. 15 Min. auf die Hälfte einkochen. Den Essig dazugießen und den Sud weitere 3 Min. einkochen.

Die Zwiebeln schälen, halbieren, in breite Spalten schneiden und in eine Schüssel geben. Den Essigsud durch ein Sieb über die Zwiebelstreifen gießen. Das Pickle abdecken und ca. 30 Min. marinieren lassen.

KÜRBISPÜREE: Kürbis schälen, entkernen und grob würfeln. In einem hohen Topf die Butter schmelzen. Darin den Kürbis andünsten und mit Salz und Dukka würzen. Dann den Kürbis abgedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 30 Min. weich dünsten, dabei ab und zu umrühren. Den Topf vom Herd nehmen, den Kürbis mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

BACK-AUBERGINEN: Das Frittierfett in einem weiten Topf auf 175° erhitzen. Die Auberginen waschen, putzen und quer in 1 cm dicke Scheiben schneiden, salzen. Die Auberginenscheiben im heißen Fett in ca. 3 Min. goldbraun und knusprig ausbacken. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier entfetten. Mit Ahornsirup beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen.

KRÄUTERJOGHURT: Minze und Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Mit dem Zitronensaft unter den Joghurt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ANRICHTEN: Das Kürbispüree auf Teller oder weite Schüsseln verteilen. Die Back-Auberginen, das Zwiebelpickel und den Kräuterjoghurt darauf anrichten.

VON DER JAGD & AUS DEM WALD



Spätzle und Quitten zu Rehrücken – das ist einer meiner Lieblingsklassiker. Wenn dazu auf dem Braten dann noch eine knusprige Kräuterkruste sitzt, lasse ich alles liegen und stehen.

REHRÜCKEN | SPÄTZLE | QUITTE

HAUPTGERICHT FÜR 4 PERSONEN
ZEITBEDARF: 1 Std.
PRO PORTION: ca. 965 kcal

REHRÜCKEN

½ Bund Thymian
½ Bund Rosmarin
80g Semmelbrösel
80g Butter
Salz | Pfeffer
600g Rehrücken (ohne
Knochen, küchenfertig)
20ml Öl

SPÄTZLE

200g Mehl
5 Eier (M)
30 ml Mineralwasser
1 Msp. frisch gertebene
Muskatnuss
Salz
60g Butter

QUITTENKOMPOTT

1 Schalotte
2 Quitten
60g Zucker
200 ml Weißwein
15g Senfkörner
10 Nelken
5 Lorbeerblätter
100 ml Apfelessig
Salz | Pfeffer

REHRÜCKEN: Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Mit Semmelbröseln und Butter verkneten, salzen, pfeffern. Die Bröselbutter zwischen zwei Blättern Backpapier dünn ausrollen. Im Kühlschrank erkalten lassen.

Den Backofen auf 160° (Umluft) vorheizen. Den Rehrücken trocken tupfen und von allen Seiten salzen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Darin den Rehrücken rundherum scharf anbraten. Das Fleisch auf dem Rost in den Ofen (Mitte) schieben und 5–8 Min garen. Dann den Rehrücken aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 200° (Oberhitze) erhöhen. Rehrücken mit der Butterplatte belegen und im Ofen (2. Schiene von oben) ca. 5 Min. gratinieren, bis eine goldbraune Kruste entstanden ist. Kurz ruhen lassen, dann aufschneiden.

SPÄTZLE: Mehl mit Eiern, Mineralwasser, Muskatnuss und 5g Salz mit den Knethaken des Handrührgeräts kräftig verkneten. Den Teig 30 Min. ruhen lassen.

Dann reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen. Teig portionsweise in einen Spätzlehobel füllen und in das Wasser hobeln. Warten, bis die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, dann mit einem Schaumlöffel herausheben und in kaltem Wasser abschrecken. Die Spätzle in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Butter in einer großen Pfanne schmelzen. Darin die Spätzle bei mittlerer Hitze goldbraun und heiß werden lassen. Dabei immer wieder mal durchrühren.

QUITTENKOMPOTT: Die Schalotte schälen und fein würfeln. Quitten waschen, schälen, vierteln, entkernen, in Spalten schneiden. Zucker mit 30 ml Wein in einen Topf geben, bei kleiner Hitze karamellisieren. Schalotte und Gewürze unterrühren, mit Essig und übrigem Wein ablöschen. Die Quitten dazugeben und in ca. 5 Min. gar köcheln. Salzen und pfeffern, die Nelken und die Lorbeerblätter entfernen.

ANRICHTEN: Rehrücken, Spätzle und Quittenkompott nebeneinander auf Tellern anrichten.

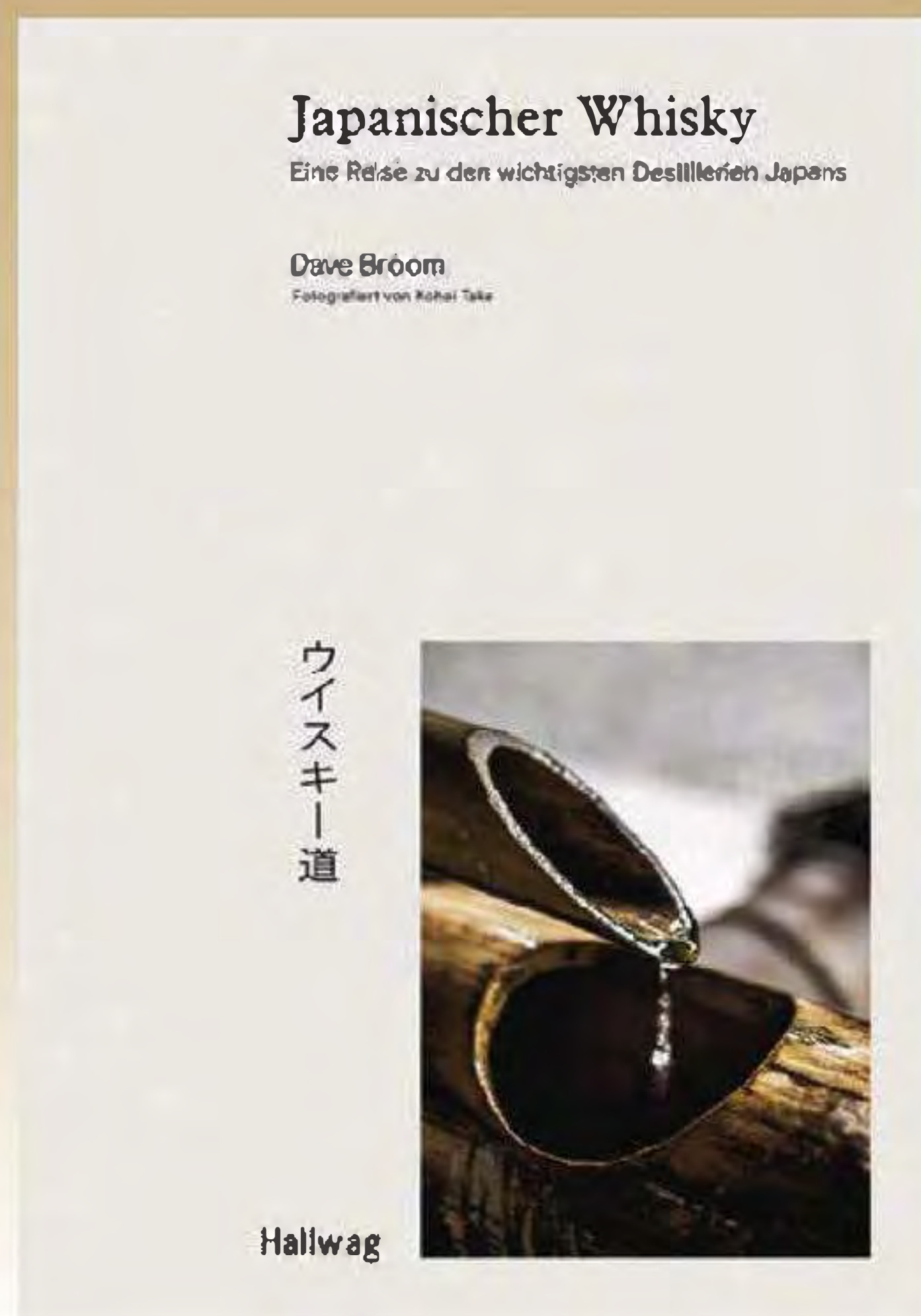
VON DER JAGD & AUS DEM WALD



Zen und Dō des Whiskys

Tagebuch einer faszinierenden Reise zu neun Whiskybrennereien in Japan, fotografischer Essay, ein ganzes Handbuch zur Geschichte der *Malts* dieser fernen Inselwelt: Dave Broom verkostet nicht nur, er zeichnet die Verbindung von Whisky und japanischer Natur, Kultur und Philosophie nach. Ein traumhaft schönes, anspruchsvolles Buch, das man nicht mehr aus der Hand legen möchte.

Dave Broom:
Japanischer Whisky
256 Seiten, Hallwag,
49 Euro



J. Haydn, F. X. Hammer,
A. Lidl, L. Tomasini:
Maddalena and the Prince
Maddalena Del Gobbo,
Robert Bauerstatter,
David Pennetzdorfer,
Ewald Donnhoffer;
CD, Deutsche Grammophon,
2019; Anspieltipp:
Trio D-Dur Hob. XI:97

Mehr Baryton!

Den Fürsten Nikolaus von Esterházy verlangte es jahrelang danach, sein Hofkomponist Haydn musste in schöner Regelmäßigkeit liefern: 175 Werke mit Baryton sollten es in 29 Jahren Anstellung werden. Ein Glück, dass das Instrument nichts von seinem Reiz verloren und in Maddalena Dei Gobbo eine wunderbare Interpretin gefunden hat!



Wilde Genüsse

Alena Steinbach weiß, womit sie kocht, denn im Zweifel hat sie die Hauptzutat selbst erlegt. Konsequenz, nachhaltig und gerade für Wildneulinge nachvollziehbar.

Alena Steinbach: **Wild kochen!**
192 Seiten, Gräfe und Unzer,
24,99 Euro

Herbstblues? Herbstsuperbunt!

Musik, Film, Buch und ein gut gefüllter *kulinarischer Kalender* – unser Herbst könnte kaum inspirierender sein!



Nathan Myhrvold:
Modernist Bread
2642 Seiten (5 Bände plus
Register in Metallbox),
Phaidon, 525 Euro

Im Brothimmel

Alles, aber auch wirklich alles, was man zu diesem Thema schreiben, veranschaulichen, vertiefen, was man an bisher Unsichtbarem sichtbar machen kann: Hier steht es drin – im halbzentnerschweren Megakompendium zum Thema Brot.



Liselotte Pulver:
**Was vergeht,
ist nicht verloren.**
**Drehbuch
meines Lebens**
232 Seiten,
Hofmann
und Campe,
24 Euro

Aus Lilos Archiv

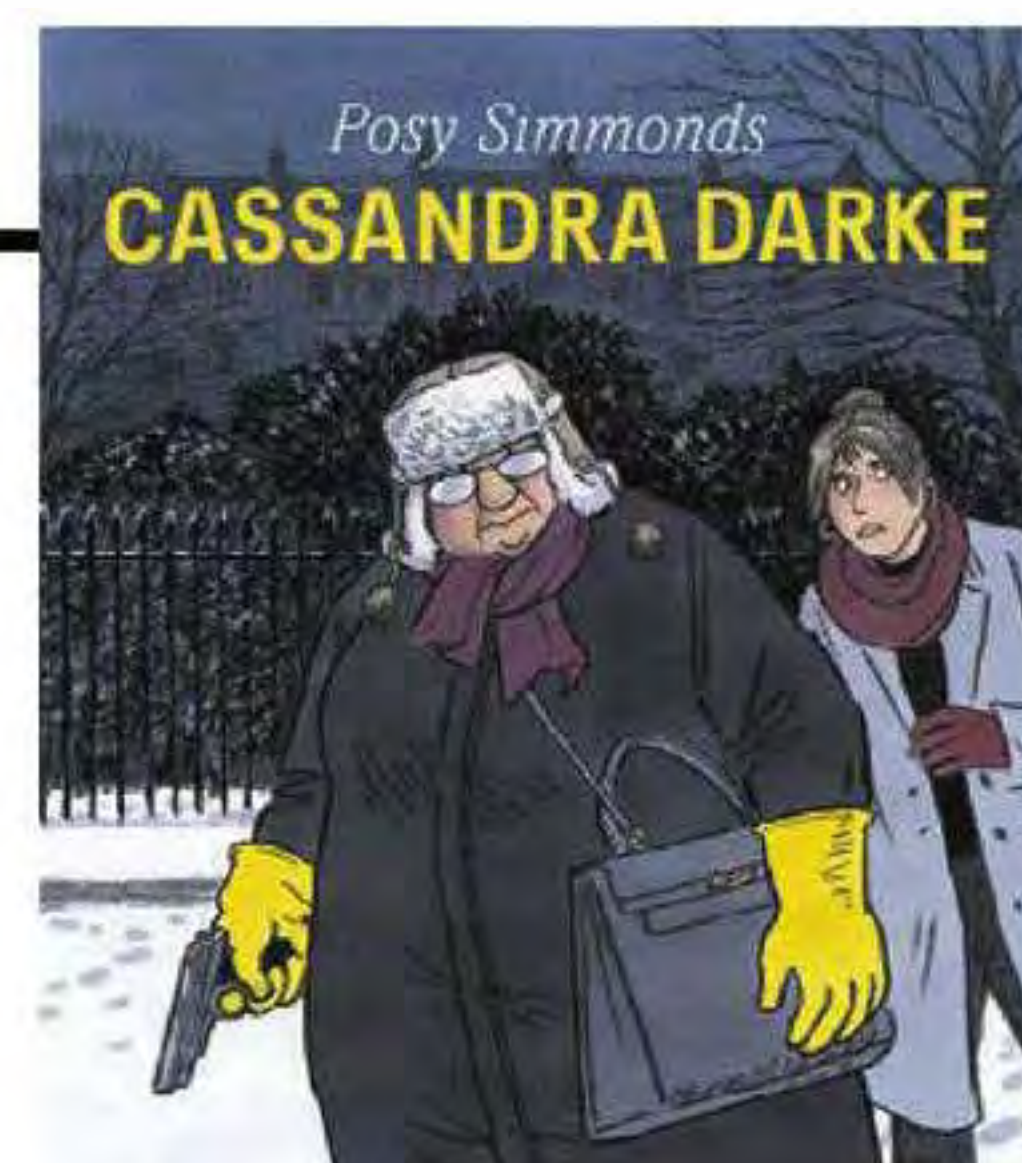
Wer kennt sie nicht? Generationen sind mit ihr aufgewachsen, dachten oft an Piroshka (und stolperten über das Städtchen Hódmezővásárhelykutasipusztá), reisten in den Spessart (egal ob Wirtshaus, Spukschloss oder in einfach herrlichen Zeiten), waren „Eins, Zwei, Drei“ wie verzaubert von Zaza, Antonie, der großartigen Schauspielerin an der Seite von Jean Gabin, Bob Hope, Curd Jürgens oder Horst Buchholz. Mit diesem Buch holt sie die Vergangenheit ein Stück weit ins Heute.

Zurück zu den Wurzeln

Jean, Juliette und Jérémie – was die Geschwister verbindet, ist das Familienweingut im Burgund, ist Familie an sich. Eine Familie, die den Tod des Vaters, unerwartet hohe Erbschaftssteuern und die Weinlese „stemmen“ muss. Selten sind Weintrinken, Weinmachen, Krisen und Sonnentage so liebevoll ernst und schwerelos anzusehen – wunderbar!

Der Wein und der Wind
(Originaltitel: *Ce qui nous lie*)

Regie: Cédric Klapisch,
113 Minuten, 2017



Dunkle Ahnungen

Feinstes für die Krimicouch: Posy Simmonds' unglaublich spannend erzählte und virtuos gestaltete Graphic Novel (hinreißende Zeichnungen, Collagen, typografische Finessen) um eine skrupellos resolute, mit Gusto versnobte, egozentrische ältere Dame, eine gefährliche Verwechslung und ein noch gefährlicheres Spiel. Atemberaubend gut!

Posy Simmonds:
Cassandra Darke
96 Seiten, Reprodukt,
24 Euro

Maultaschen. Rösti. Kaiserschmarren. **Und wer kümmert sich ums Spülen?**

»Ich!«

Karl Winterhalter, 1947
Gründung



»Ich!«

Jürgen Winterhalter, 1971
Globalisierung



»Ich!«

Ralph Winterhalter, 2008
Digitalisierung



Ein See. Drei Länder. Und mittendrin: der Spülspezialist Winterhalter. In Meckenbeuren, Endingen und Rüthi entwickeln und produzieren wir seit drei Generationen professionelle Lösungen für das gewerbliche Spülen. Tag für Tag arbeiten wir an der perfekten Sauberkeit und Hygiene. Setzen konsequent auf Qualität und Zuverlässigkeit. Nutzen neue Technologien wie die Digitalisierung, um Kunden in aller Welt zu begeistern. Hotels und Restaurants. Cafes und Bars. Die Systemgastronomie und Kantinen. Sie alle haben eines gemeinsam: einen hohen Anspruch beim Thema Spülen. Wir kümmern uns darum.

Willkommen in der Welt von Winterhalter! Mehr Informationen unter www.winterhalter.de

LIEBLINGSTERMINE

12. OKTOBER 2019 BIS 25. JANUAR 2020

Schweizer Käse entdecken

Vom 12. Oktober 2019 bis 25. Januar 2020 tourt das Cheese-Festival durch die Schweiz. Unter freiem Himmel, etwa auf der Piazza Manzoni in Lugano, können sich Käsefans jeweils am Wochenende durch die Erzeugnisse der Region probieren, sich ausführlich mit den Käsern austauschen und ihnen bei ihrem Handwerk zusehen. Start ist in Thun, den Schlusspunkt setzt Basel.

Käsemärkte in der Schweiz

→ cheese-festival.ch



REIFE LEISTUNG

Dem Käser bei der Arbeit zuschauen können Besucher des Schweizer Cheese-Festivals.



26. & 27. OKTOBER

Pilzgenuss im Elsass

Das Dörfchen Eguisheim im Elsass ist für sich schon eine Reise wert. Regelmäßig gewinnt es Preise als schönstes Dorf Frankreichs und für seine geraniengeschmückten Fachwerkhäuser. Der 1800-Seelen-Ort liegt wenige Kilometer von Colmar entfernt an der Elsässer Weinstraße und beherbergt zahlreiche Winzer, deren Keller man aufsuchen kann. Im Herbst wartet das mittelalterliche Dorf mit einer weiteren Attraktion auf: Zwei Tage lang im Oktober dreht sich hier alles um Pilze. Auf dem pittoresken Marktplatz und in den Restaurants kann man sie ausgiebig genießen, sich umfassend in Ausstellungen informieren oder sie auf geführten Exkursionen selbst sammeln.

Eguisheim (Frankreich)

→ tourisme-eguisheim-rouffach.com/DE/Pilzfest-f253000610.html

GEWINNSPIEL



SORTENREINER SEKT VON FÜRST VON METTERNICH

Fünf fürstliche Favoriten

RIESLING, SPÄTBURGUNDER UND CHARDONNAY Diese edlen Rebsorten aus den „Cool Climate“-Anbaugebieten Rheingau, Rheinhessen, Pfalz und Neckar prägen das Portfolio der Rheingauer Sektkellerei Fürst von Metternich. Gewinnen Sie eine von fünf Genießerkollektionen aus Riesling-Sekt trocken, extratrocken und brut, Chardonnay- und Rosé-Sekt.

Wenn Sie eines der 5 x 5 Sektapakete von Fürst von Metternich gewinnen möchten, schreiben Sie bis zum 19. November 2019 eine E-Mail mit dem Betreff „Fürst von Metternich“ an gewinn@lafer-journal.de – viel Glück! Mitarbeiter von Fürst von Metternich sowie der GANSKE VERLAGSGRUPPE und ihre Angehörigen sind nicht teilnahmeberechtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



Steiermark's Best 2.0

08. – 10. NOVEMBER 2019



FALKENSTEINER

Hotel
Schladming ★★★★S

STEIERMARK'S BEST 2.0 NEVER CHANGE A WINNING TEAM

Nach dem erfolgreichen Auftakt im letzten Jahr verwöhnen Gourmetköche und Produzenten aus dem Grünen Herzen Österreichs Sie erneut an zwei Abenden im November.

Kulinarischer Schmankerlmarkt an der genießBAR

Gustieren Sie steirische Leckerbissen - flanieren Sie von Schmankerlstand zu Schmankerlstand und entdecken Sie das vielfältige kulinarische Angebot der Steiermark.

Steirischer Gourmetabend - Steiermark's Best

Jeder Starkoch - ein Gericht steirischer Finesse: daraus ergibt sich ein fünfgängiges Galamenü, das voller Harmonie in Begleitung edelster Weine noch lange in bester Erinnerung bleibt.

STEIERMARK'S BEST – da steckt viel (Grünes) Herz drin!

falkensteiner.com/schladming



STARKÖCHE:

Christof Widakovich • Eveline Wild
Richard Rauch • Johann Lafer • Bernd Maier



INFORMATION & BUCHUNG:

Falkensteiner Hotel Schladming ★★★★S • Europaplatz 613 • AT-8970 Schladming • Tel. +43/(0)3687/214 911 • schladming@falkensteiner.com

Planai Hotel Errichtungs- und Betriebs GmbH, Europaplatz 613, A-8970 Schladming, LG Leoben, FN 379022 k, Firmensitz: Schladming



Stephanie Ganske,
Sebastian Ganske, Kenny Machaczek
(Jahreszeiten Verlag)



Jan Schüttler,
Christjan Esch (OMD)



André Fichte (André Fichte Photography),
Evelyn Lüttgens (pilot GmbH),
Andreas Fischer-Appelt (fischerAppelt AG)



Ralf Kirsten (Cassina SpA
Country & Sales Manager
DACH/CEE), Daniela Meusel



Ines Bizi (Hapag-Lloyd Cruises),
Jörg Pfeffer



Klaus Ebert (Vorstand
Hamburger Presseclub) und
Verleger Thomas Ganske

Branchentreff auf dem Süllberg

Verleger Thomas Ganske und
DER FEINSCHMECKER baten Partner
und Freunde zum exklusiven Empfang vor
der Nacht der Medien in Karlheinz Hausers
Gourmetbar *Seven Seas*.



Elke Reibetanz (Mediaplus),
Cindy Walter (Rewe),
Helma Spieker (Jahreszeiten Verlag)



Finesse und
Eleganz –
ein Klassiker:
Brut Royal, aus
dem Hause
Champagne
Pommery



Stephanie Ganske, Helma Spieker,
Andreas Fuhlisch (Mediaplus),
Sylvia Fuhlisch



Madeleine Jakits
(DER FEINSCHMECKER)

GRAEF.

DER MINISLICE AUFSATZ
AUS KLEIN
MACH FEIN



Johann Lafer

Der MiniSlice Aufsatz ist eine echte Revolution in der fast 60-jährigen Geschichte der Schneidemaschine, die in den 50er Jahren das erste Mal von Graef in Arnsberg gebaut wurde. Ein Zylinder liefert das Schnittgut gefahrlos, fernab der Fingerkuppe, an das rotierende Messer.

**„JE DÜNNER DIE SCHEIBE, DESTO
INTENSIVER DAS AROMA“, WEISS
JOHANN LAFER UND SCHÄTZT
DEN ALLESSCHNEIDER IN SEINER
GOURMETKÜCHE FÜR SEINE HAUCH-
DÜNN GESCHNITTENEN ZUTATEN.**

**SLICED
KITCHEN.**

Weitere Informationen
finden Sie in unserem
E-Magalog



www.graef.de

Lavazza meets Excellence

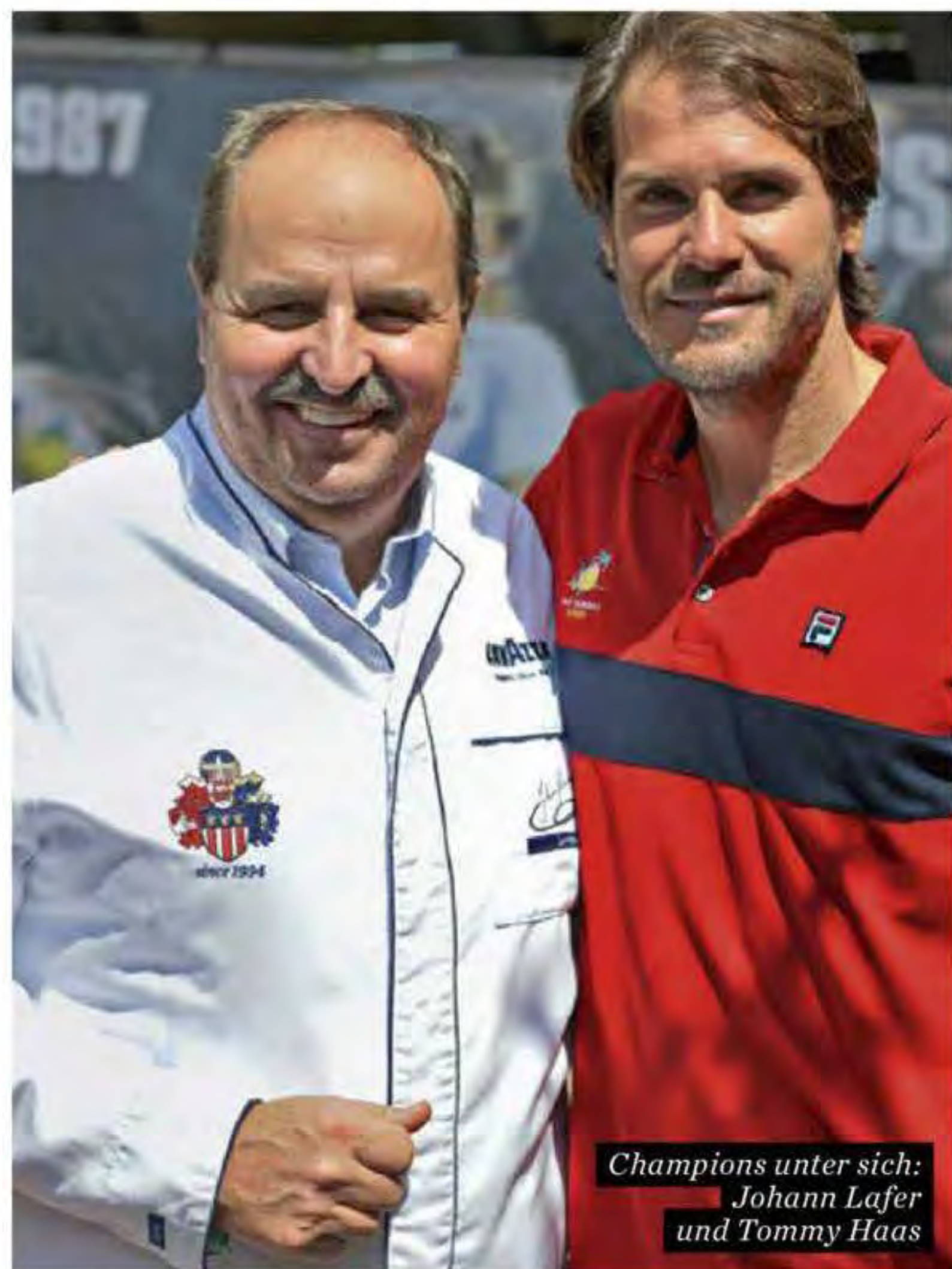
Spiel, Satz, Genuss: Beim MercedesCup in Stuttgart verwöhnte der Starkoch die Besucher auf der BÜRGER-Wiese mit einer exklusiven Grilleinlage und – Advantage Publikum! – zauberte für Lavazza ein Espressodessert.



Brown vs. Zverev: 6:4, 6:7, 6:3 – nach exakt 120 Minuten Spielzeit heißt der Matchwinner Dustin Brown



Geeister Espresso mit einer „crema bruciata“: Beim Milchschaum kommt der Brenner zum Einsatz.



Champions unter sich: Johann Lafer und Tommy Haas



Johann Lafers Lavazza-Kreationen: „Leute, das müsst ihr probieren!“



Auf einen „caffè“ mit Tommy Haas am Lavazza-Stand



Autogrammstunde: „Der Chef“ signiert das LAFER Journal



Unter Freunden: Johann Lafer und das Lavazza-Team



Volle Ränge beim Achtelfinalduell zwischen Dustin Brown und Alexander Zverev

A portrait of Johannes B. Kerner, a middle-aged man with short, light brown hair, wearing a grey zip-up hoodie over a dark V-neck shirt and dark blue jeans. He is sitting on a wooden stool, looking directly at the camera with a slight smile. The background is a plain, light grey.

JOHANNES B. KERNER
Exklusiv fotografiert
für HÖRZU

Einer, der
HÖRZU
zu Hause hat

HÖRZU ist eine Marke der FUNKE MEDIENGRUPPE



Sarah Piede
(eatbloglove.de)

Kräuterküche am See

Auf Einladung der Gartenexperten von Gardena erlebten beliebte Gartenblogger und Influencer einen kreativen Sonntag mit Johann Lafer in der SeeLodge am Kremmener See in Brandenburg.



Die richtigen Werkzeuge
vom bestens ausgerüsteten
Gastgeber Gardena



Flower-
Power



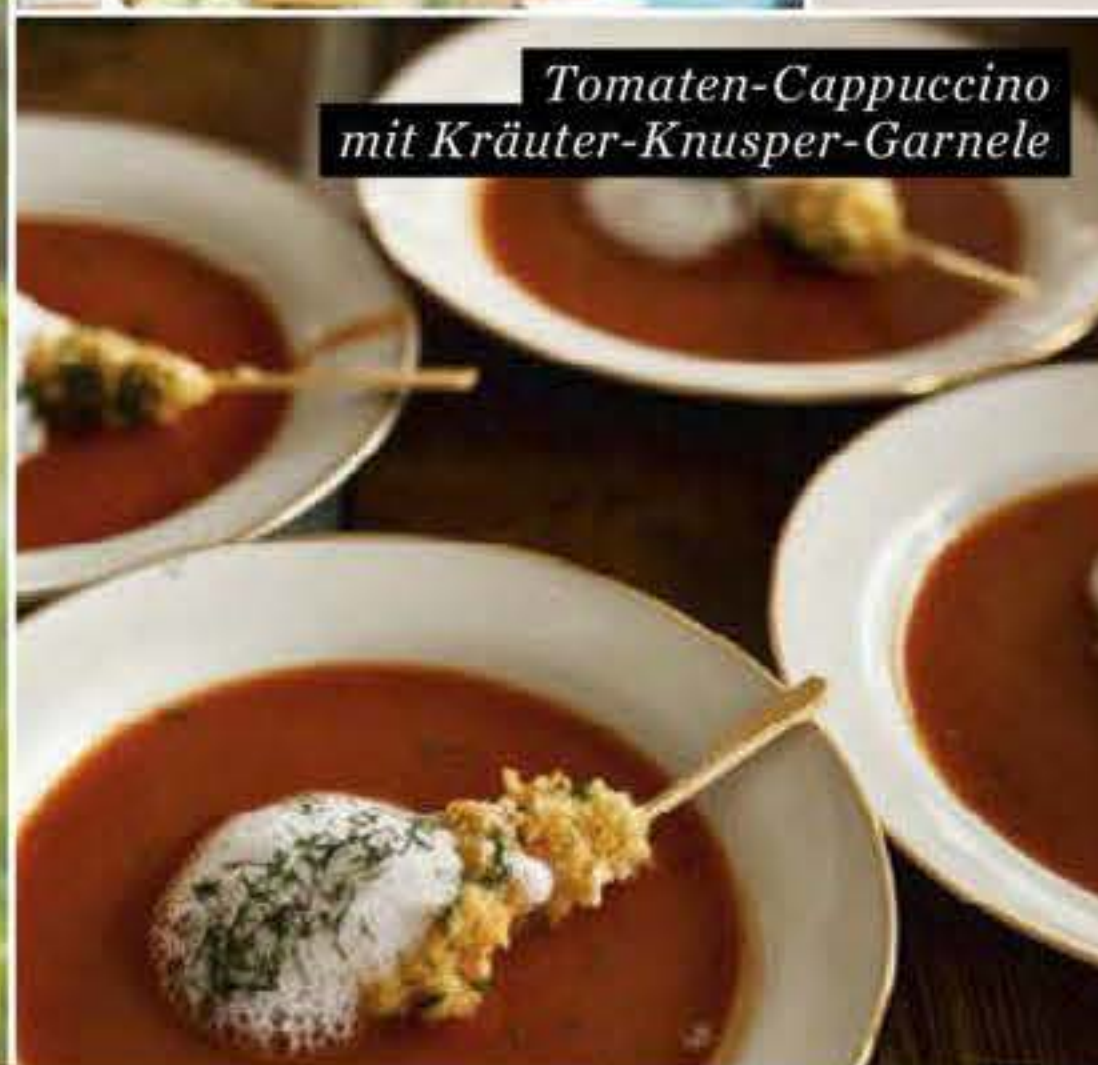
Gartenprofi
Peter Rasch
(Gärtnerei
Rasch,
Plate)



Work in progress unter
fachmännischer Leitung
von Peter Rasch



Jasmin Carr
(Gardena)



Tomaten-Cappuccino
mit Kräuter-Knusper-Garnele



Das Team Gardena freut sich
mit Johann Lafer und Peter Rasch
über einen perfekten Tag.



Wunderschön gedeckte Tafel
im Garten der „SeeLodge“
am Kremmener See



Vorne von links:
Anica Brennecke
(Lieblingsmadchen),
Uta Grünwald
(Der Geniale
Gemüsegarten),
Carla Schwolow
(Fridlaa)



Rebecca Jaschke (Elfenkindberlin),
Uta Grünwald (Der Geniale Gemüsegarten),
Anja Klein (Der kleine Horrorgarten)



Gruppenbild mit Johann:
vergnügte Gartenblogger
mit selbst kreierten
Garten-Workshop-Exponaten

Jetzt fehlen nur noch Sie!

DER
TRINKGELD-
GUIDE
STIMMT
SO!

Wir zeigen Ihnen die spannendsten Restaurants unserer Zeit: lässige Fine-Dining-Plätze, die besten Neueröffnungen und ihre Macher. Mehr als 100 kulinarische Empfehlungen alle 2 Monate.



Jetzt testen unter www.beat-mag.de/kennenlernen

25hours Hotel Terminus Nord ©Steve Herud

Pura vida: Costa Rica!

Zwischen Küsten und Vulkanen erlebte Johann Lafer ein Land im kulinarischen Aufbruch. Zukunft trifft auf Tradition – und auf Produkte von sensationeller Qualität.

Text:
WOLF-CHRISTIAN FINK

Fotos:
DAVID MAUPILE





KAKAO wird in Costa Rica an vielen Orten produziert. Rund sechs Monate reift die Frucht am Baum. Ihre Bohnen gelten bei indigenen Volksgruppen als besonders wirksames Heilmittel.



MIT DEM ZWÖLFSITZER
gehtes von der Hauptstadt
San José gen Osten an
die karibische Küste nach
Puerto Limón.

SURFER-ELDORADO
Entspannte junge Leute
mit Surfboard sind an
der heißen Karibikküste
rund um Puerto Viejo
allgegenwärtig. Ältere
Generationen genießen
den Hauch von
Hippieromantik.

Pura vida!“, sagt man in Costa Rica zur Begrüßung. Oder zum Abschied, als Dankeschön oder wenn man sich einfach nur einen schönen Tag wünscht. Pura vida ist das echte, pure Leben und alles, was willkommen ist. Auch Johann Lafer wird so begrüßt, als er frühmorgens auf dem Flughafen von San José aussteigt. Es regnet in Strömen. Kein kühler Regen wie zu Hause im Hunsrück, sondern lauwarme, durchdringende Fluten. In Costa Rica ist auch der Regen Pura vida und ein großer Segen. Zusammen mit der extrem fruchtbaren vulkanischen Erde macht er aus der kleinen Nation ein Schlaraffenland: Kaffee und Kakao, üppiges tropisches Obst, exotische Gewürze und prächtiges Gemüse gedeihen hier in unendlicher Vielfalt und bester Qualität.

Grand Siècle Dinner „exclusive“

Genießen Sie ein außergewöhnliches Abendessen mit **Grand Siècle par Laurent-Perrier**. Fünf der besten Restaurants Deutschlands stehen zur Auswahl.

Die Kreationen der 2 und 3 Sterne Köche Klaus Erfort, Bobby Bräuer, Tristan Brandt, Boris Rommel und Torsten Michel werden Sie verzaubern. Begleitet wird dieses kulinarische Highlight in 5 Gängen von Grand Siècle einem der besten Champagner der Welt, sowie weiteren Spitzencuvées aus dem Champagnerhaus Laurent-Perrier mit Sitz in Tours-sur-Marne. Mit fachkundiger Weinbegleitung erleben Sie einen Hochgenuß der Kulinarik. Der Preis beinhaltet alle gereichten Champagner sowie Mineralwasser und Kaffee.

Grand Siècle par Laurent-Perrier gilt als Flaggschiff des Hauses Laurent-Perrier und ist ein Botschafter des französischen Savoir-Vivre. Im Gegensatz zu allen anderen Prestige-Cuvées wird sie seit 1959 immer aus 3 Jahrgängen hergestellt. Eine Mehrheit aus Chardonnay gegenüber Pinot Noir Trauben aus 100% Grand Crus Lagen sprechen für sich. „Das Beste mit dem Besten vermählen, um das Beste zu erhalten“, lautet die Grand Siècle Philosophie.

Reservieren Sie die limitierten Plätze direkt bei den jeweiligen Restaurants. Weitere Informationen unter www.feinschmecker.de/grand-siecle
www.grand-siecle-dinner-exclusive.de



07.11.

Gästehaus Klaus Erfort,
Saarbrücken
Klaus Erfort
290 €



08.11.

**EssZimmer -
BMW-Welt,**
München
Bobby Bräuer
270 €



14.11.

Le Cerf,
Friedrichsruhe
Boris Rommel
270 €

04.12.

Schwarzwaldstube,
Baiersbronn
Torsten Michel
290 €



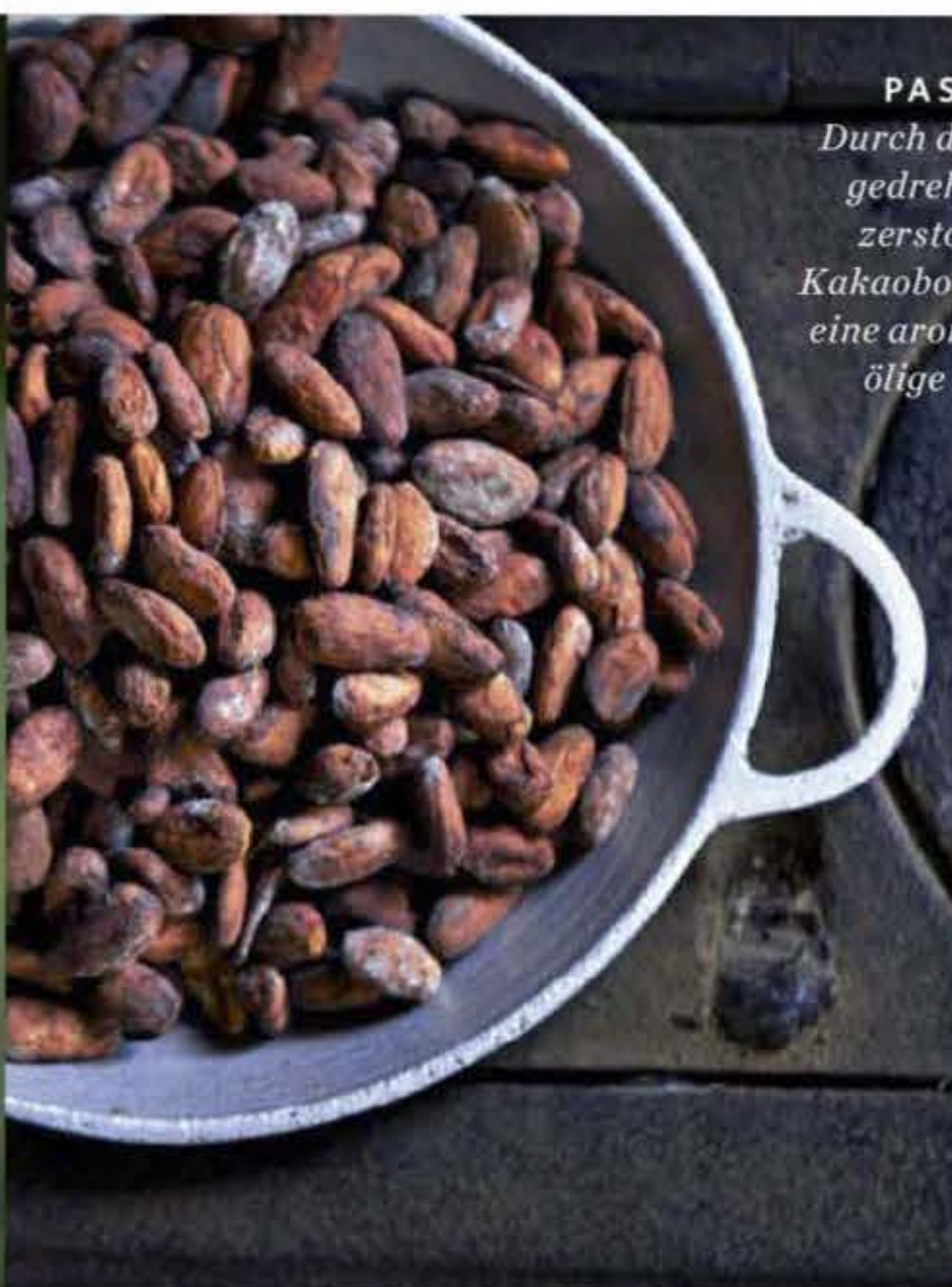
15.11.

Opus V,
Mannheim
Tristan Brandt
270 €



REICHTUM

Kaffeeplantagen gehören zum Landschaftsbild in Costa Rica. Der Grund: Kaffee gedeiht gut in den Höhenlagen mit ihrem subtropischen Klima. Angebaut wird überwiegend Arabica, geerntet nach der Regenzeit ab Ende Oktober.



PASTÖS
Durch die Mühle gedreht – aus zerstoßenen Kakaobohnen wird eine aromatische, ölige Paste.



HANDARBEIT

Das Zerstoßen der gerösteten Kakaobohnen mit einem Granitstein erfordert Muskelkraft und die richtige Balance.



ALLES BIO

Elmer empfängt Besucher auf der Ananasfarm Golden Fruit in der Nähe von La Fortuna.

Deshalb ist Johann Lafer hergekommen. Er will mit eigenen Augen den Ursprung einiger seiner Lieblingsprodukte kennenlernen. Sein Weg führt zuerst per Flugzeug ostwärts an die karibische Küste südlich der Hafenstadt Puerto Limón. Der Himmel ist aufgerissen, und in Sekunden wird das Regenwetter von der gleißenden Tropensonne ausradiert. „Ich bin sehr gespannt, hier, gleich an der Grenze zu Panama, produziert der Stamm der Bribri fantastischen Kakao.“ Begeistert erlebt er wenig später mitten im Dschungel, wie aus gerösteten Kakaobohnen per Hand tiefbraune Kakaopaste entsteht. Gemahlen mit einem schweren Stein, schmeckt sie rauchig, erdig und gar nicht bitter. Zur Stärkung gibt es einen gehaltvollen Kakao-Drink mit Zucker und Kondensmilch.

Costa Ricas Küsten sind sehr unterschiedlich. Auf der karibischen Seite geht es eher gemächlich zu, Surfer prägen das Bild der Badeorte. Die pazifische Küste dagegen ist so einsam und wild wie das Hinterland mit vielen Naturschutzgebieten. Vulkankegel ragen schroff empor, tiefe Schluchten machen Straßenverkehr zur Herausforderung, und



KÜCHENCHEF José Pablo González setzt in seinem Restaurant „Al Mercat“ in San José neue Maßstäbe für die Verbindung von traditioneller und moderner costa-ricanischer Küche.



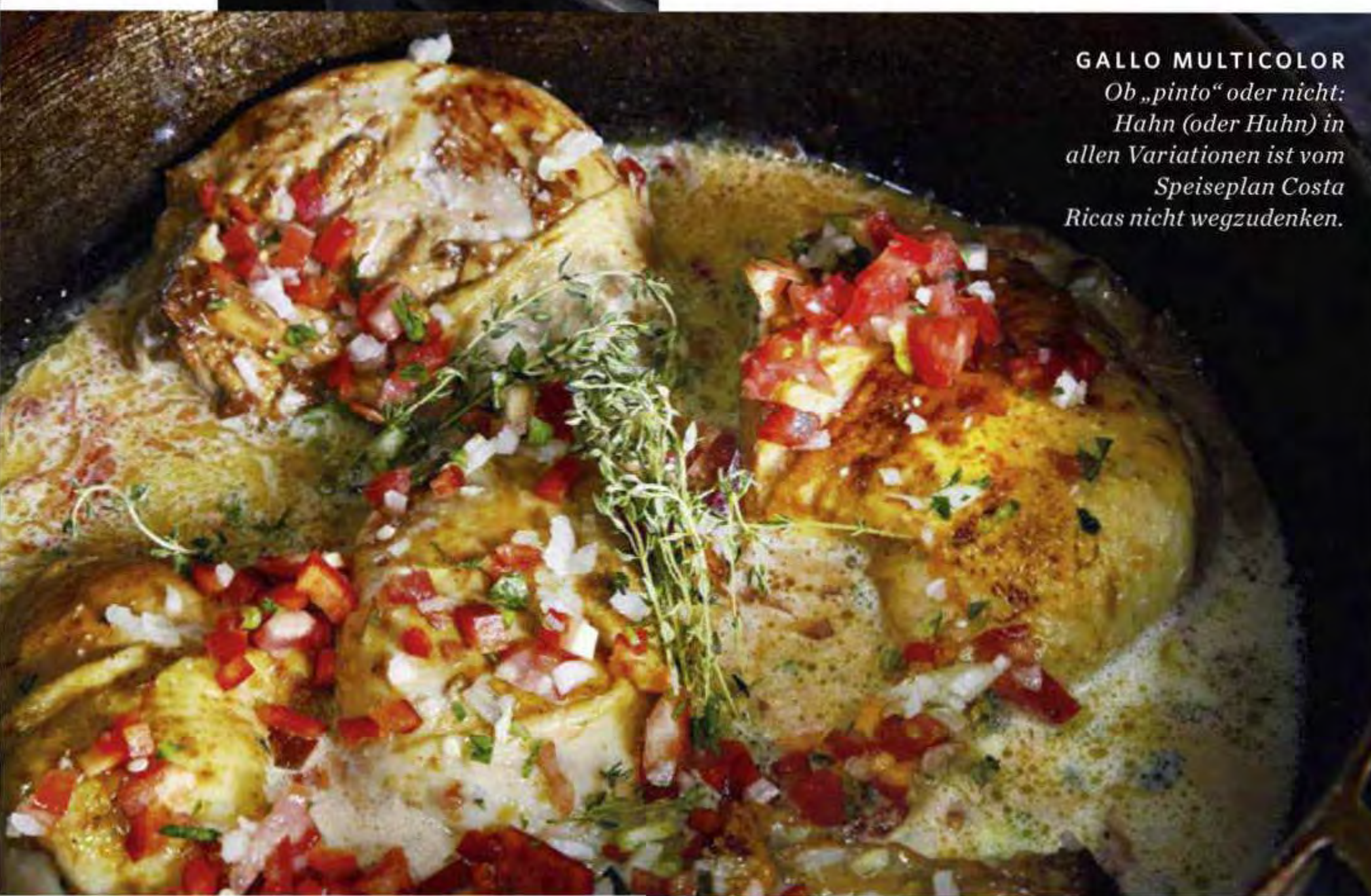
„Ohne Kokos geht in unserer Küche gar nichts.“

HEYLIN, KÖCHIN IN PUERTO VIEJO

das Dickicht des Regenwalds kleidet das Land in grelles Grün. Autofahrten dauern lange und fordern gute Nerven, doch die Geduld wird mit viel Abwechslung belohnt. Sanft hügelige Kaffeeplantagen im Hochland wechseln ab mit Urwald. Aufgeräumte Dörfer sind mit bunten Fassaden herausgeputzt. Dazu gibt es die ein oder andere tierische Überraschung – vielleicht vespert ein Brüllaffe kopfüber im Baum. Oder eine Gruppe Aras fliegt vorüber. Mit Glück und guten Augen entdeckt man in den Baumkronen Faultiere, die dort ihren Tag verschlafen.

Feine regionale Unterschiede

Johann Lafer erlebt, wie sich zwischen den Küsten nicht nur die Landschaft, sondern auch die Küche verändert. Die karibische Seite ist von kreolischen Einflüssen geprägt: Gewürzt wird scharf, gebraten und gekocht mit Kokosöl und -milch. Weiter im Landesinnern schmeckt das Nationalgericht Gallo Pinto (bunter Hahn) auch ohne Kokosnote. Reis, Bohnen, frittierte Bananen, Tortillas und gebratener Käse sind ein substanzielles Mahl für jede Tageszeit und fehlen auf keiner Speisekarte. Auch nicht in San José, wo sich im angesagten Stadtquartier Barrio Escalante eine kleine Kulinarikszene entwickelt hat. Ihre Galionsfigur ist José Pablo González, ein Kollege, mit dem sich Johann Lafer sofort einig ist: „Traditionen sind da, um weiterentwickelt zu werden. Nur nicht auf der Stelle treten“ – ein Grundsatz, der



GALLO MULTICOLOR
Ob „pinto“ oder nicht:
Hahn (oder Huhn) in
allen Variationen ist vom
Speiseplan Costa
Ricas nicht wegzudenken.

NACHHALTIG
*Architektur und
Ausstattung des
Heims von Torsten
Radtke und Lucia
Ketelhohn fügen
sich organisch in die
Landschaft ein.*

„Fusion-Küche
hat hier sehr
viel Potenzial.“

TORSTEN RADTKE,
KÜCHENCHEF UND UNTERNEHMER





HAMBURG IM HERZEN Dort gründete Torsten Radtke das Szenereaurant „Nil“. Mit seiner panamaischen Ehefrau Lucia fand er in Costa Rica eine neue Heimat (links) – professionell und ökologisch.

MIEL DE MARIOLA ist der dünnflüssige Honig der stachellosen wilden Mariola-Bienen (rechts) – sehr kostbar und auch als Medizin beliebt.



INNERE WERTE
Palmherzen (Mitte) schmecken knackig, frisch und süßlich. Gewonnen werden sie in reiner Handarbeit.

González und sein Restaurant *Al Mercat* berühmt gemacht hat. Gäste aus aller Welt zelebrieren dort, was González aus seinen eigenen Gewächshäusern und natürlich bio auf den Tisch bringt: Gnocchi aus Süßkartoffeln, Maniok, gegrillte Zitronen und warmes Garnelen-Ceviche mit Palmherzen, gewürzt mit Koriander und Kurkuma, stehen auf der Karte. Und das zu zivilen Preisen.

Wer es noch radikaler mag, ist ein paar Straßen weiter im Restaurant *Sikwa* gut aufgehoben. Chefkoch Pablo Bonilla verbindet Purismus mit den Traditionen der indigenen Kochkultur und kreiert aus Kakao & Co. neue und nachhaltige Geschmackserlebnisse.

„Costa Rica hat viel mehr zu bieten als Bohnen und Reis“, sagt Torsten Radtke, langjähriger Szenekoch und Auswanderer aus Hamburg, „doch etwas kreative Hilfestellung ist noch nötig.“ Mit seiner Frau Lucia hat er sich fernab der Stadt ein pittoreskes Ökoparadies geschaffen. Mit seiner Kochkunst unterstützt er Freunde wie Pablo Bonilla und baut ein kleines kulinarisches Königreich (*Ono Cuisine*) mitten in der Natur auf. Dazu gehören inzwischen Kochschule, Cateringservice, Obst und Gemüse aus eigenem Anbau und eine Wildbienenzucht. „Besucher sind willkommen!“, fügt er hinzu.

Heiße Quellen und Bio-Ananas

Weiter führt die Reise ins Hochland von Monteverde, buchstäblich auf das grüne Dach des Dschungels, wo Besucher auf schwindelerregenden Hängebrücken durch die Baumkronen spazieren. Es geht in die sonnenverwöhnte Stadt La Fortuna. Sie verdankt ihre glückliche Existenz der Gnade eines gigantischen Vulkans, der seine Lavaströme

an der Stadt vorbeilenkt, diese aber mit heißen Quellen versorgt.

Auf einer Bio-Ananasfarm ist Johann Lafer entzückt vom Aroma der saftigen Früchte, die am Gaumen einen Hauch von Zimt entfalten. Und „den besten Kaffee meines Lebens“ trinkt er, eigentlich Teetrinker, auf einer ökologisch wirtschaftenden Plantage in der Nähe von San José. Am Ende seiner Reise entdeckt er noch eine nicht alltägliche Köstlichkeit: Palmherzen. Frisch aufgeschnitten entwickeln sie einen milden, leicht süßlichen Geschmack und machen aus jedem Salat eine Delikatesse. Es sei nicht leicht, die costa-ricanische Küche auf einen Nenner zu bringen, resümiert Johann Lafer: „Hier gibt es Früchte, die ich in so einer Qualität kaum je probiert habe, fantastischen Kakao und Weltklassekaffee. Für Kreativität beim Kochen die besten Voraussetzungen. Da ist enorm viel Potenzial, das noch gar nicht ausgeschöpft ist!“ Gespannt ist er, was sich in den nächsten Jahren noch tut in Costa Ricas Meisterküchen. Denn wiederkommen will er unbedingt. Und wie ein echter „Tico“ – so nennen sich die Einheimischen – verabschiedet er sich vor seinem Rückflug: „Pura vida!“ ♦

Die Reise wurde unterstützt von Condor. Condor fliegt bis zu dreimal pro Woche von Frankfurt a. M. über Santo Domingo nach San José.



Casado mit Kürbis, gegrillten Kochbananen und Spicy Chicken

FÜR 4 PORTIONEN

150 g schwarze getrocknete Bohnen,
150 g Langkornreis,
250 g Hokkaido-Kürbis,
2 Schalotten,
2 Knoblauchzehen,
10 g Ingwer,
1 mittelgroße Kochbanane,
100 ml Kokosmilch,
2 EL karibischer Curry,
2 TL Tomatenmark,
4 Hähnchenbrustfilets à ca. 180 g,
1 EL Pflanzenöl,
25 g Butter,
250 ml Gemüsebrühe,
200 g Blattspinat
(geputzt und gewaschen),
Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker,
Korianderblätter,
Limettenspalten (zum Garnieren)

ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten
+ ca. 12 Stunden Einweichzeit
+ 40 Minuten Garzeit (Bohnen)

SCHWIERIGKEIT

● ○ ○

1 Bohnen in einer Schüssel mit kaltem Wasser über Nacht einweichen. Am nächsten Tag das Einweichwasser abgießen, Bohnen in einen Topf geben, mit frischem Wasser bedecken, aufkochen, Hitze reduzieren und halb zugedeckt etwa 40 Minuten kochen. Anschließend abschütten und gut abtropfen lassen.

2 Inzwischen den Reis in kochendem Salzwasser garen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Kürbis waschen, entkernen und samt Schale in etwa 1 cm breite Stücke schneiden. Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen, fein würfeln. Kochbanane schälen und längs halbieren.

3 Kokosmilch mit Curry und Tomatenmark verquirlen. Fleisch waschen, trocken tupfen und rundum mit dem Currymix bestreichen. Kochbananenhälften mit Öl bepinseln. Hähnchen und Kochbananen zusammen bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten jeweils 6-8 Minuten grillen.

4 Butter in einem Topf zerlassen. Schalotten, Knoblauch und Ingwer zusammen mit dem Kürbis darin farblos anschwitzen, Brühe angießen, alles bei reduzierter Hitze 8-10 Minuten garen. Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Bohnen und Reis unter die Kürbis-Spinat-Mischung heben und nochmals abschmecken.

5 Hähnchenbrüste aufschneiden. Gegrillte Bananenhälften nochmals halbieren. Casado, Hähnchenbrüste und Kochbananen auf Tellern anrichten, mit Koriandergrün und Limettenspalten garnieren und servieren.

Gallo-Pinto-Bratlinge mit Avocado-Mango-Relish

FÜR 4 PORTIONEN

200 g Rundkornreis,
250 g schwarze Bohnen (gekocht,
siehe Casado vorige Seite, oder
abgetropft aus der Dose),
1 Zwiebel,
2 Knoblauchzehen,
1 rote Paprika,
20 g Butter,
2 Bio-Eier,
100 g Cornflakes
(fein zerbröselt),
Cayennepfeffer, Salz,
5 TL Salsa Lizano,
2 reife Avocados,
1 reife Mango,
4 Stangen Frühlingslauch,
1 rote Chilischote,
4 Korianderzweige,
2 TL Honig,
Schalenabrieb und Saft von
2 unbehandelten Bio-Limetten,
3 EL Erdnussöl,
4 EL Pflanzenöl zum Braten

ZUBEREITUNGSZEIT

35 Minuten
+ 1 Stunde Marinierzeit

SCHWIERIGKEIT

1 0 0

- 1 Reis zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze gar kochen. Gelegentlich umrühren. Anschließend mit den Bohnen in eine Schüssel geben.
- 2 Zwiebel und Knoblauch schälen, Paprika waschen. Alles klein würfeln und in zerlassener Butter in einer beschichteten Pfanne 2-3 Minuten anbraten. Zu Reis und Bohnen geben. Eier und zerkrümelte Cornflakes zufügen, alles kräftig mit Cayennepfeffer, Salz und Salsa Lizano würzen und mit den Händen gründlich vermischen. Zugedeckt 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.
- 3 Inzwischen für das Relish Avocado und Mango schälen. Fruchtfleisch am Stein entlang herunter-schneiden und klein würfeln. Frühlingslauch und Chilischote in dünne Ringe schneiden. Korianderblätter abzupfen. Alles zusammen mit Honig, Limettenschale und -saft sowie Erdnussöl vermischen und mit Salz würzig abschmecken.
- 4 Reis-Bohnen-Mix löffelweise in eine beschichtete Pfanne mit heißem Öl geben, etwas flach drücken und bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten jeweils in ca. 5 Minuten goldbraun braten. Fertige Bratlinge auf eine Platte geben, Avocado-Mango-Relish dazu servieren.

SALSA LIZANO

Wenn es so etwas wie eine nationale Sauce geben sollte, dann ist es die Salsa Lizano. Kein Restaurant in Costa Rica, in dem dieses Wunderwürzmittel nicht auf dem Tisch steht, kein Gericht, das nicht noch ein wenig besser schmeckt, wenn man zur Salsa aller Salsas greift. Die Rezeptur dieser „HP-Costa-Rica-Shire-Sauce“ stammt aus den Zwanzigern, und ihr Erfolg hält bis heute an: pura salsa!

Bezug: zum Beispiel bei
→ pfefferhaus.de



FOTO: Moritz Marzi



Ceviche vom Red Snapper mit Ananas und Gurke in Basilikumöl

FÜR 4 PORTIONEN

4 Bio-Limetten,
400 g Red-Snapper- oder
Barramundi-Filet
(ohne Haut und Gräten),
1 Baby-Ananas oder 1/2 Ananas,
1 Salatgurke,
1 kleine rote Chilischote,
3 Zweige Basilikum,
6 EL Olivenöl,
Salz, Pfeffer,
1 TL brauner Muscovado-Zucker,
Basilikumblätter und
Salatspitzen (zum Garnieren)

ZUBEREITUNGSZEIT

35 Minuten
+ 1 Stunde Marinierzeit

SCHWIERIGKEIT

1 0 0

1 Schale einer Limette fein abreiben. Alle Limetten halbieren, Saft auspressen.

2 Fischfilet waschen, trocken tupfen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Limettenschale und -saft mit den Fischwürfeln mischen und im Kühlschrank 1 Stunde lang marinieren.

3 Inzwischen Ananas schälen, vierteln, harten Strunk entfernen. Ananasviertel in Würfel schneiden. Gurke schälen, der Länge nach halbieren. Kerne mit einem Löffel auskratzen, Gurkenhälften ebenfalls würfeln. Chilischote der Länge nach halbieren, Kerne herauskratzen, Schote möglichst fein würfeln.

4 Basilikumblätter zupfen und mit Olivenöl in einem Mixer fein pürieren. Basilikumöl mit Gurkenwürfeln, Chili und Ananas sowie dem marinierten Fisch vermischen. Ceviche mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken, in Gläsern oder kleinen Schalen servieren und nach Belieben mit etwas gezupftem Basilikum und einigen jungen Salatspitzen garnieren.







Choco-Coco-Cupcakes

„Tres Leches“ mit karibischem Fruchtetopping

FÜR 10-12 CUPCAKES

125 g weiche Butter,
175 g Zucker,
Salz,
6 Bio-Eier (Klasse M),
300 g Mehl,
2 TL Backpulver,
3 EL Kakaopulver,
2 Passionsfrüchte,
2 EL Agavendicksaft,
1/2 kleine Papaya,
1 kleine Mango,
1 reife Banane,
1 Drachenfrucht,
150 ml Kondensmilch (10 % Fett),
150 g Kondensmilch (gesüßt),
150 ml Kokosmilch,
250 ml Schlagsahne,
5 EL Kokossirup,
Physalis (zum Garnieren)

ZUBEREITUNGSZEIT

40 Minuten
+ ca. 30 Minuten Backzeit
+ 1 Stunde Kühlzeit

SCHWIERIGKEIT

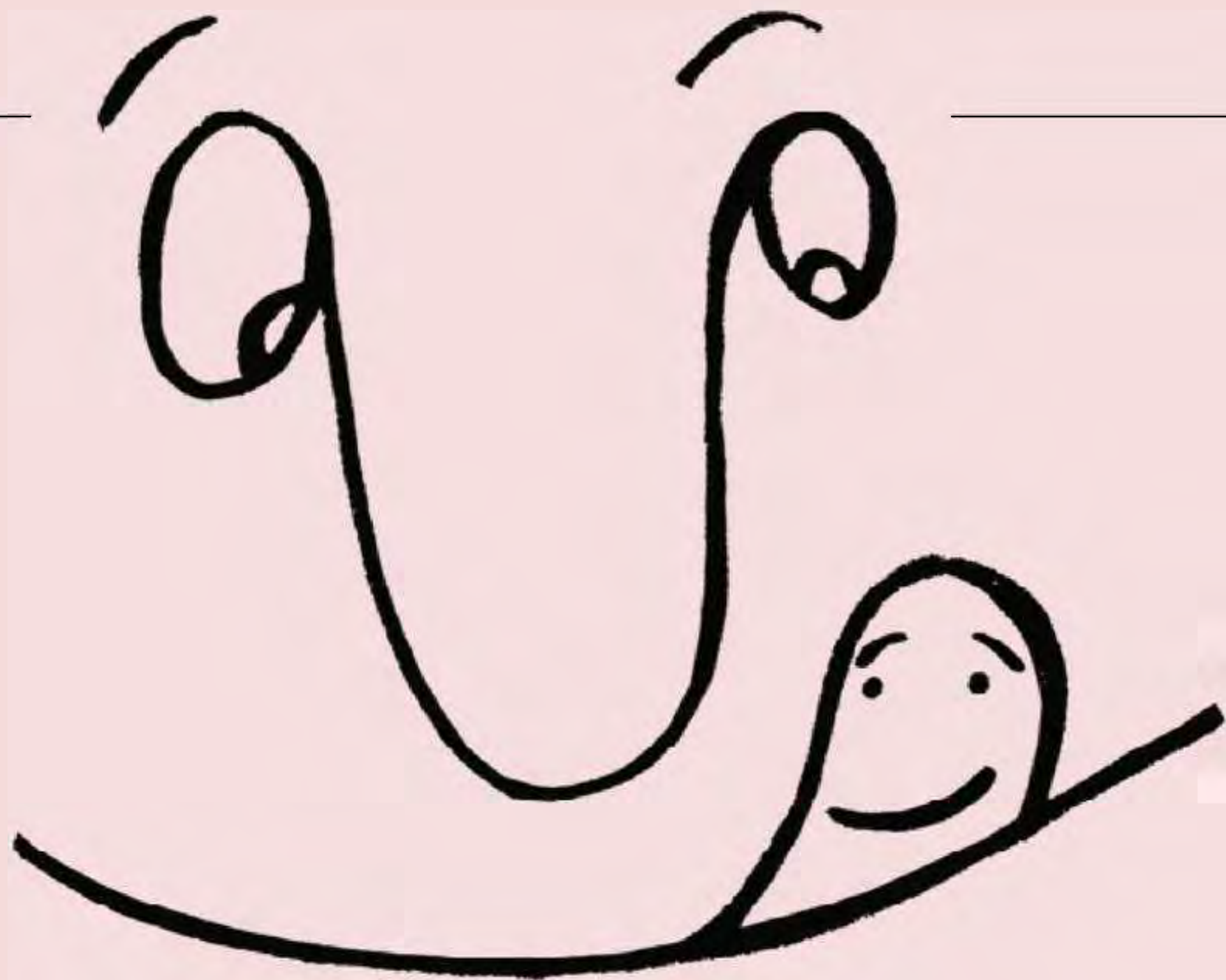
1 1 0

1 Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Papierförmchen in die Vertiefungen eines Muffinblechs verteilen. Butter, Zucker und 1 Prise Salz mit dem Handrührer sehr cremig rühren. Eier einzeln gut unterrühren. Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen und unterrühren. Teig gleichmäßig in die vorbereiteten Förmchen verteilen und im heißen Ofen auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten backen. Muffins in den Förmchen auf einem Gitter abkühlen lassen.

2 Inzwischen für das Fruchttopping Passionsfrüchte halbieren, Mark auskratzen und mit Agavendicksaft in einer Schüssel verrühren. Die restlichen Früchte schälen, würfeln und zur Passionsfruchtmischung in die Schüssel geben und unterheben.

3 Zum Tränken Kondensmilch, gesüßte Kondensmilch und Kokosmilch in eine Schüssel geben und verrühren. Die Oberfläche der Muffins mehrmals mit einem Holzspieß einstechen. Nun langsam den Milchmix nach und nach über den Muffins verteilen und aufsaugen lassen. Muffins 1 Stunde kalt stellen.

4 Sahne steif schlagen. Dabei nach und nach den Kokossirup dazugeben. Jeweils etwa 2 TL davon auf jeden getränkten Muffin verteilen, darauf dann den Fruchtmix geben. Nach Belieben mit Physalis garnieren.



Das ist ja süß, Leute!

Johann spricht Klartext.

Ich habe gerade gelesen, wie viel Zucker die Weltgesundheitsorganisation pro Kopf und Tag empfiehlt: höchstens 25 Gramm! Das konnte ich kaum glauben, denn 25 Gramm, das sind gerade einmal sechs Teelöffel. Ungefähr so viel sind in einem Glas Cola drin, ganz offiziell: 27 Gramm pro 250 Milliliter, sagt Coca-Cola. Wahnsinn! – und bei sogenannten Softdrinks eher die Regel als die Ausnahme.

Zucker, reichlich genossen, ist ja angeblich ein Killer. Obendrein einer, der sich gerne versteckt – in Erfrischungsgetränken, Fertiggerichten, Joghurt. Experten behaupten, zu viel Zucker mache dick, krank und süchtig. Aber was ist denn nun zu viel?

In der „ÄrzteZeitung“ las ich später, dass die Empfehlung hierzulande etwas gnädiger sei. Danach werden uns immerhin 50 Gramm pro Kopf und Tag gegönnt, das ist schon mal doppelt so viel. Aber immer noch wenig, gemessen am durchschnittlichen Konsum in Deutschland. Der liegt bei Frauen um 40, bei Männern um 30 Prozent darüber.

Diese Zahlen machen mich betroffen, denn ich habe zum Zucker ein besonderes Verhältnis. Nicht erst, seit ich im Jahr 1980 zu „Deutschlands bestem Pâtissier“ gewählt wurde. Es ist doch so: Jeder, der gern kocht, weiß, dass eine gute Küche ohne Zucker gar nicht auskommt. Eine Prise Zucker verfeinert jede Sauce, karamellisiert, verleiht Vinaigrettes den letzten

sowieso viel natürlichen Fruchtzucker mit – übrigens auch dann, wenn es noch nicht ganz reif ist.

Nein, Zucker kann man nicht so leicht weglassen.

Ich habe mein süßes Rezept für jeden Tag gefunden. Purer Verzicht bringt mich nicht weiter. Stattdessen verlasse ich mich auf meine Geschmacksnerven! Zucker in Tee oder Kaffee? Kann man sich ganz leicht abgewöhnen, die Aromen entfalten sich trotzdem aufs Feinste. Verblüffend wird's beim Backen: Probiert doch mal aus, einen kleinen Teil der angegebenen Zuckermenge wegzulassen. Die Überraschung: Am Ende schmeckt es manchmal sogar besser. So geht es weiter: Schlagsahne ohne Zucker? Magisch inzwischen lieber

als mit. Süße Getränke machen mir ein papriges Gefühl im Mund, sie löschen den Durst nicht, die lasse ich einfach weg. Frisches Obst nachzuckern? Kommt für mich überhaupt nicht infrage! Und dass bei mir keine Fertiggerichte auf dem Tisch stehen, versteht sich von selbst. Also, Leute, fürchtet euch nicht so sehr vor dem Zucker! Vertraut einfach eurem guten Geschmack! ♦

ALLES AUF ZUCKER?

Johann Lafer plädiert für ein „Weniger ist mehr“ im Umgang mit Zucker. Darauf verzichten muss und sollte niemand, aber: Die Menge macht's!



NECTO

PREMIUM STEILLAGEN-RIESLING



*Welcher Typ
bist Du?*

Trocken, Feinherb oder Edelsüß?

Entdecke Deinen persönlichen Rieslingtyp mit den attraktiven Probierpaketen unseres Premium-Weingutes: vielfach prämierte Rieslingweine aus den sonnenverwöhnten Steillagen der Mosel, von Hand selektiert, über Monate kalt vergoren.

Erfahre mehr über die NECTO Philosophie unter www.roemerwein.de



Necto I
Trocken

Necto II
Feinherb

Necto III
Edelsüß

z. B. gemischtes Probierpaket: je 2 Flaschen
NECTO I-III (6 Flaschen, diverse Jahrgänge)

€ 69,90 statt € 89,00

**RÖMÉR
HOF**
WEINGUT

Apfelsaft im Höhenflug

Nach einem Besuch bei Thomas Kohl in Unterinn am Ritten und einem Glas seines köstlichen, selig machenden *Rouge* gilt ab sofort: Es ist eine allgemein anerkannte Wahrheit, dass ein Obstbauer im Besitz eines schönen Apfelgartens nichts dringender braucht als einen Berg.

Text: MIGUEL MONTFORT

Auf dem Papier liest sich alles ganz harmlos: In Unterinn am Ritten, da wo der echte Bozner die Sommerfrische genießt (ganz so wie in Karl Theodor Hoenigers Gedicht „Die acht Bozner Seligkeiten“ beschrieben: „Als Erstes muss man unter den Lauben / ein Haus besitzen. Um eigene Trauben / und eigenen Wein für den Hausgebrauch / zu haben, muss man zweitens auch / in Gries oder in den Zwölfgalgrein / mit einem Höfl begütert sein. / Ganz unerlässlich ist zum Dritten / ein Sommerfrischhaus am luftigen Ritten / und damit verbunden das Recht zum Tragen / des weißen Mantels mit rotem Kragen“), da baut Thomas Kohl, der „erste Apfel-Affineur Italiens“ (aha!), Äpfel an, die er zu Apfelsaft verarbeitet. Klingt sehr vernünftig. Wenn, ja wenn da nicht diese über 900 Höhenmeter wären, auf denen die über 33 000 Apfelbäume (in Spindelform, gerade so hoch, dass man die höchsten Früchte am Baum noch gut ohne Leiter ernten kann) wachsen. Denn, so wussten es zumindest Wissenschaft und gesunder Menschenverstand, Obstanbau „funktioniert“ nur bis maximal 750 Meter über dem Meeresspiegel.

Seit 1994 ist Thomas Kohl um viele Erkenntnisse reicher, was seinerzeit als vorsichtiges Herantasten „am Berg“ begonnen hat, ist heute eine fest gefügte Aussichtsplattform auf dem Gipfel. Irgendwann ist ihm klar geworden, dass seine



ZUR PERSON Thomas Kohl

... wollte nie Rinder züchten, sondern viel lieber Obst anbauen. Nicht etwa Trauben – Äpfel. In Südtirol, dem größten zusammenhängenden Apfelanbaugebiet Europas, nicht völlig überraschend. Aber im Grunde leicht verrückt, denn seit wann gedeihen die Ananasrenetten, Pinovas, Gravensteiner und Winter-Calvilles dieser Welt auf über 900 Meter Höhe? Spätestens seit Thomas Kohl.

Bergäpfel von ganz besonderer Qualität sind und dass er sie nicht einfach verkaufen, sondern weiterverarbeiten möchte: Apfelsaft – sortenreiner Bergapfelsaft! Bedingt durch die Höhenlage (ein Mehr an Sonne und die Kühle am Abend), wachsen seine Äpfel deutlich langsamer, was wiederum zu einer Konzentration der Inhaltsstoffe führt. Dabei erhöht sich – neben der Süße – auch der Säuregehalt in der Frucht, was dem Saft eine ganz eigene, „leichtfüßige“ Eleganz, eine bemerkenswerte aromatische Komplexität und Tiefe verleiht.

Pinova, Jonagold, Elstar, Rubinette, Gravensteiner und Rouge, die beiden „Grand Crus“ Ananasrenette und Winter-Calville, dazu Cuvées aus zum Teil mehreren Apfelsorten in Kombination mit verschiedenen Früchten, Blüten und Essenzen (Apfelminze, Birne, Heidelbeere, Holunder und Holunderblüte, Johannisbeere, Karotte, Marille, Pfirsich, Preiselbeere und Hopfen) – ohne weitere Zusätze, schonend pasteurisiert, naturtrüb: Bergapfelsaft. Nicht mehr, aber auch nicht weniger. Thomas Kohl versteht seine Säfte als Speisenbegleiter, und wer einmal davon getrunken hat, weiß sofort, warum. Wie beim Wein ergibt sich das Spiel von Süße und lebendiger Säure, Kühle, Frische und einer schon fast „mineralischen“ Qualität (Terroir? Aber ja, die Sonnenseite des Ritten!). Gäbe es diese Säfte nicht, man müsste sie erfinden ...





Text:
MIGUEL MONTFORT

Illustration:
RALF NIETMANN

Make apples red again!

Es gibt sie in Grün, in leuchtendem Gelbgold, natürlich auch in Rot, und in sämtlichen denkbaren Schattierungen, Zwischentönen und Melangen (der Pomologe spricht von „Grund-“ und „Deckfarbe“) ohnehin. Im Anschnitt zeigt sich die Scheinfrucht aus der Familie der Rosengewächse meist von weißlich grün über weißlich gelb, hell- bis kräftig gelb. So weit, so unspektakulär. Wäre da nicht ein gewisser Hobbybotaniker namens Wladislaw Jefimowitsch Niedzwetzki gewesen, der seine Freizeit – beruflich hatte es ihn als Anwalt nach Werny in Turkestan (dem heutigen Almaty, Kasachstan) verschlagen – dem intensiven Studium der lokalen Flora widmete. Seine Entdeckungen teilte er großzügig mit anderen Aficionados, sodass der deutsche Botaniker, Rosenexperte und leidenschaftliche Moosforscher Georg Dieck einer mehr oder minder stauenden Öffentlichkeit um 1890 die Frucht eines ganz besonderen Baums in seinem Zöschener Arboretum



präsentieren konnte: den Niedzwetzki-Apfel. Mittelgroß, mit violett-karminroter Schale und – alles eine Frage des Anthocyan-Gehalts – dunkelrotem Fruchtfleisch.

Nun gab es kein Halten mehr! Dank Dieck erröteten bald auch Apfelliebhaber in den USA, und gerade im (post)revolutionären Russland war die Farbe Rot sehr in Mode. Der sogar im Film („Die Welt soll blühen“, 1948) verewigte Iwan Wladimirowitsch Mitschurin züchtete mit Erfolg diese rotfleischigen Äpfel, zum Beispiel Rubinovoje, Komsomolez und Roter Standard. Dieser fand seinen Weg als Roter Mond nach Süddeutschland, wo ein letzter Baum im Jahre 1967 zwecks Flurbereinigung gerodet wurde. Doch tauchte der Apfel am Institut für Obstbau der TU München-Weihenstephan als Weirouge wieder auf – man hatte dort durch eifrige Kreuzungstätigkeit zufällig Mitschurins „Mond“ (in all seiner Pracht und Säure) nachgebaut. Ein Glück, denn der kohlsche *Rouge* gehört zum Besten, was an Apfelsaft in Flaschen zu haben ist. ♦

Kohl Gourmet, Bergapfelsaft Rouge
Die Sorte Rouge ist eigentlich eine Weirouge („Wei“ für Weihenstephan) und heißt anderswo Roter Mond. Sachen gibt's...

Preis: 4,95 Euro

Lafers Welt: Adressen auf einen Blick

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

S. 16 ff.

Bologna

A. F. Tamburini
Via Caprarie 1, 40124 Bologna, Italien
Tel. +39 051 234726
—> tamburini.com

Ristorante Antica Moka
Via Emilia Est 1496, 41126 Modena, Italien
Tel. +39 059 284008
—> anticamoka.it

S. 37 ff.

Bisonreportage

Domaines Kilger Genussladen
Utzschneiderstraße 12, 80469 München
+49 (0)89 2323 979 910
—> genussladen@domaines-kilger.com

S. 46 ff.

Apfelreportage

Biohof Ottilie
Ort 19, 21720 Mittelnkirchen
Tel. +49 (0)4142 812634
—> biohof-ottilie.de

S. 86 ff.

Lafers Welt

Geldermann Privatsektkellerei
Am Schlossberg 1, 79206 Breisach am Rhein
Tel. +49 (0)7667 8340
—> geldermann.de

S. 106 ff.

Marianus von Hörsten/Hofküche

Restaurant Klinker
Schlankreye 73, 20144 Hamburg
Tel. +49 (0)40 35701435
—> restaurant-klinker.de

S. 124 ff.

Costa Rica

Restaurant Al Mercat
Avenida 13/Rotonda del Farolito (Barrio Escalante),
San José, Costa Rica
Tel. +506 2221 0783
—> almercat.com

Restaurant Sikwa
Avenida 1/Calle 33 (Barrio Escalante),
San José, Costa Rica
Tel. +506 7093 1662

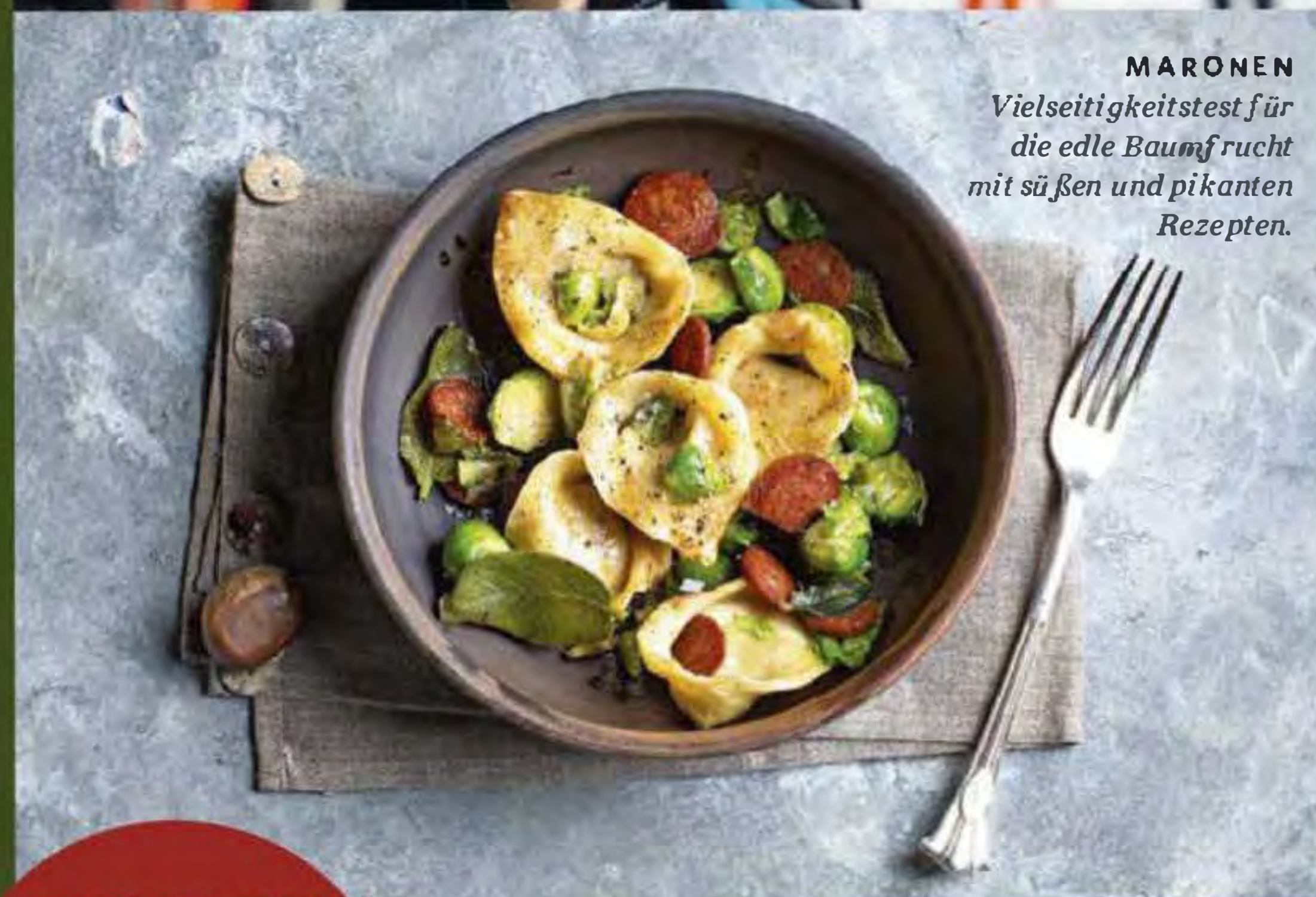
S. 144

Der Schnaps zum Schluss

Kohl-Bergapfelsäfte
Hauptstraße 35, 39054 Unterinn am Ritten, Italien
Tel. +39 0471 359442
—> kohl.bz.it



**JOHANN LAFER
EROBERT SÜDTIROL**
Mit Skiern, Schneeschuhen und viel Lust auf die austroitalienische Küche der Alpenregion.



MARONEN
Vielseitigkeitstest für die edle Baumfrucht mit süßen und pikanten Rezepten.

**DAS HEFT
ZUM
WINTER
erscheint am
20. 11. 2019**

STREETFOOD
*Johann Lafer
erlebt in Shanghai
neue kulinarische
Dimensionen.*



FOTOS: Axel Martens, Jörg Lehmann, Getty Images

Darauf freuen wir uns:

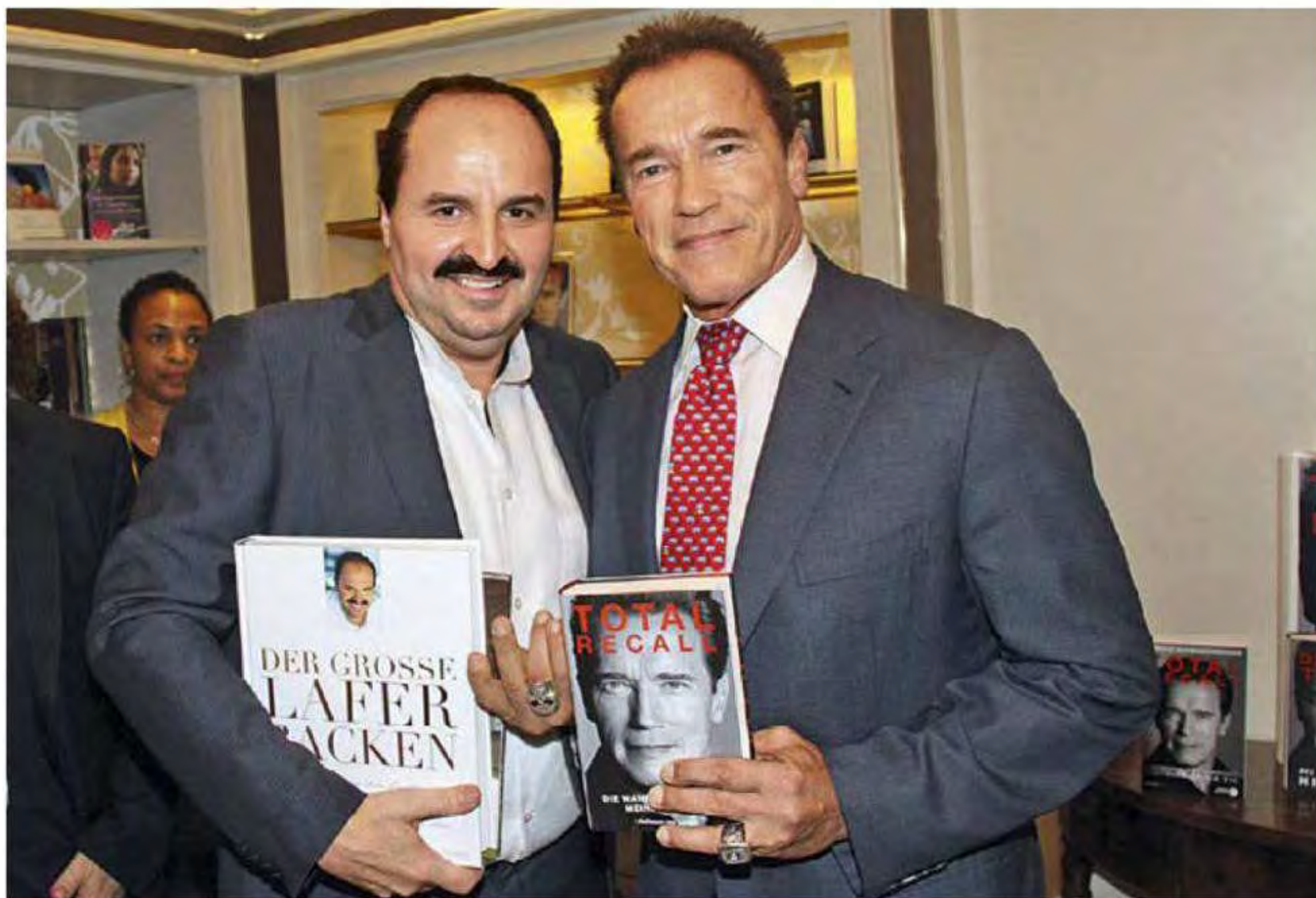
Perfektes Fest
Schritt für Schritt auf den
Tisch: So gelingt die Gans

Champagner
Von kleinen Winzern und
großen Häusern: unsere
Besten für liebe Gäste

Winterfrüchte
Vitamin C in Hochform:
Rezepte mit Orange & Co.

Zwei Steirer Stars

Auf der Frankfurter Buchmesse 2012 trafen sich die beiden österreichischen Exporthits.



Zwei mediale Heavyweights stellen ihre Schinken vor, wobei das des „Gubernators“ deutlich leichter und Sakkoinnentaschen-freundlicher zu sein scheint als das prächtig-pralle Back-Werk Johann Lafers.

Rund 280 000 Besucher hatte die Frankfurter Buchmesse 2012, ein Ergebnis, das die Branche freute. Noch muss man das Lesen nicht verloren geben. Wohl aber das gedruckte Buch an die Digitalisierung, so die Befürchtung 2012. Fünf Prozent machte der Umsatz elektronischer Bücher vor sieben Jahren aus. Für dieses Jahr werden mindestens so viele Besucher erwartet, und auch der Umsatzanteil an elektronischen Büchern hat sich nicht wesentlich gesteigert – inzwischen ebenfalls ein Grund zur Sorge. Johann Lafers Kochbücher erfreuen sich, zum Teil auch als E-Books, konstant großer Beliebtheit. „Der Große Lafer Backen“ war, wie sein Vorgänger „Der große Lafer Kochen“, ein Leserliebling.

Auch Arnold Schwarzeneggers Buch, mit dem er die Messe 2012 eröffnete, fand großes Interesse. „Total Recall“ heißt die Autobiografie, in der der Terminator schonungslos mit sich selbst ins Gericht ging – er hegte noch die Hoffnung, seine Frau Maria Shriver zurückgewinnen zu können. Zwei Amtszeiten als Gouverneur von Kalifornien lagen gerade hinter ihm, ein Comeback ins Filmgeschäft lag vor ihm. Perfektes Timing des PR-Profis. Beinahe hätte der

ehemalige Mr. Universum wohl in seinen Reiseklamotten auftreten müssen. Sein Gepäck war bei der Überquerung des Großen Teichs auf der Strecke geblieben. Glücklicherweise tauchte es wieder auf.

„I am still hungry“, verabschiedete er sich. Das hat er mit Johann Lafer gemeinsam, beide Steirer, die übrigens etwa 33 Kilometer Luftlinie und zehn Jahre entfernt voneinander geboren wurden, Arnie in Thal und Lafer in Sankt Stefan im Rosental. Beide erfinden sich ständig neu und bleiben dennoch unverwechselbar sie selbst. Beiden hört man die Heimat an, auch wenn Sworzeneggr inzwischen die Sprache seiner Wahlheimat besser über die Zunge rollt.

Zwei Steirer mit ihren zwei Schinken auf der Frankfurter Buchmesse, eine Begegnung, wie die Medien sie lieben. Dabei würde Johann Lafer gern mal mehr Zeit mit dem Landsmann verbringen. Bislang blieb es bei kurzen Begegnungen wie dieser am Rande von Veranstaltungen. Mal zusammen kochen und sich über die Heimatküche austauschen, das wär was. Allerdings soll Arnie inzwischen Veganer sein. Das heißt wohl, hasta la vista, Saftgulasch und Kaiserschmarren. Bleibt noch das gute Kürbiskernöl! ♦



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.



MEINE KÜCHE



WEIDEHALTUNG LIEGT IN UNSERER NATUR.

Warum Irland die Grüne Insel genannt wird? Natürlich, weil es stimmt. Denn gleich 2/3 Irlands sind grün. Verantwortlich hierfür ist der warme Golfstrom, der uns mildes Klima und häufigen Regen schenkt – so können die saftigen Weiden nährstoffreich gedeihen. Darauf grasen unsere Kerrygold Kühe fast das ganze Jahr über, so wie die Natur es vorgesehen hat.

Die irische Weidehaltung ist aber nicht nur einzigartig artgerecht, sie sorgt auch für die ausgezeichnete Qualität und den exzellenten Geschmack in allen Kerrygold Produkten.

Jetzt mehr erfahren unter: www.Irische-Weidehaltung.de