

JOHANN

LAFER

Das Journal für einen Geschmack

Über
40
köstliche
REZEPTE

VOLLES AROMA

Tomaten
köstlich
zubereitet

Grillen

für Genießer

BBQ: Special Cuts, frische Salate und würzige Dips **Step by step:** Bratwurst ganz einfach selber machen **Leicht & gesund:** Reisnudelsalat, Dinkel-Focaccia, Auberginen-Saté

SOMMERGERICHTE

Kalte
Küche
für
heiße
Tage





Geldermann

WAHRE SEKT KULTUR SEIT 1838

ZEIT FÜR GENUSS. SEIT 180 JAHREN.

Geldermann steht seit 1838 für deutsch-französische Handwerkskunst und wahre Sekt-Kultur. 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





Willkommen

in meiner Welt, liebe Leserinnen und Leser! In einer Welt, die sich in den vergangenen Monaten sehr verändert hat. Diese Ausgabe ist unter besonderen Bedingungen entstanden: Es gab keine Reisen, Begegnungen und Gespräche nur online. Keine Besuche in der Gastronomie. Trotzdem haben wir ein Journal produziert, das sich sehen lassen kann: Mit neuen, exklusiven Rezepten, statt eines Interviews gibt es einen Fragebogen und nicht zuletzt eine sommerliche Reportage aus meiner Heimat, der Steiermark. Die Redaktion und ich haben alles getan, um Ihnen einen schönen Sommer zu bereiten. Er soll Ihnen nicht nur Entspannung bringen, sondern auch Trost nach den Anstrengungen und Entbehrungen der letzten Zeit. Also habe ich mir gedacht: Feiern wir eine Gartenparty! Vielleicht im kleinen Kreis und mit ein wenig Abstand. Aber auf jeden Fall mit köstlichem Essen und ganz viel guter Laune. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen eine wunderbare Zeit, Ihr

A handwritten signature in blue ink that reads "Johann Läfer". The signature is fluid and cursive, with a large, stylized "J" at the beginning.

PS: Praktische Tipps und Ideen zur Vorbereitung der perfekten Party von
meiner Freundin Yvonne Willicks finden Sie ab Seite 92. Viel Vergnügen!

Inhalt

REISE

14 Erlebnis Steiermark

Mit Johann Lafer in seiner kulinarischen Heimat

Unsere Titelthemen haben wir farblich gekennzeichnet



54

KULINARIK & KULTUR

30 Cocktails und Gartenglück

Tipps und Accessoires, die das Sommerleben schöner machen

88 Sommerliche Inspirationen

Text und Musik für Geist und Gemüt

GENUSSWELT

22 So schmeckt's daheim

Vier österreichische Lieblingsrezepte

36 Grillvergnügen

Neue Rezepte und Special Cuts für sommerliche Profi-Genüsse

46 Wenn's um die Wurst geht ...

Die beste Bratwurst selbst gemacht und Schritt für Schritt erklärt

50 Raffinierte Dips

Die abwechslungsreichsten Begleiter auf dem Grillteller

54 Die Rettung der Tomaten

Ein Hamburger Verein kämpft für die Sortenvielfalt

60 Tomaten-Träume

Neue Rezepte mit paradiesischen Aromen

70 Cooles aus der Kühlung

Leckere Eissorten und ihre Geschichte

76 Willkommen, Cornelia Poletto

Die Hamburger Spitzenköchin präsentiert ihr neues Kochbuch

94 So schmeckt der Sommer

Köstliches aus der kalten Küche



14





92

- 104 Die Helden des Geschmacks**
Vier Top-Produzenten im Porträt

- 112 Gesund genießen**
Exklusive Rezepte – zur Abwechslung
mal vegetarisch

WARENKUNDE

- 48 Cuts, die nicht jeder kennt**
Die besten Schnitte
von Schwein und Rind

LAFER & FREUNDE

- 86 Auf ein Glas mit ...**
Winzer August Kesseler beantwortet
Lafers kulinarischen Fragebogen

- 92 Let's party!**
Yvonne Willicks feiert im Garten – mit
etwas mehr Abstand als sonst

- 126 Gib ihr Süßes**
Die österreichische Patissière
Eveline Wild und
ihre süßen Geheimnisse

NACH TISCH

- 124 Leute, geht endlich wieder essen!**
Johann spricht Klartext

- 128 Praliné mit Passion**
Das kleine Schoko-Kunstwerk (und
jede Menge Maracuja) zum Schluss

- 130 Johann beim Parcours der Köche**
Ein Foto aus den
Siebzigern – und seine Geschichte

IN JEDEM HEFT

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



Alle Rezepte in dieser Ausgabe

STEIERMARK

- 23** Rindfleischsülze ❶ ❷ ○
- 24** Gebackener Karpfen mit Erdäpfelsalat ❶ ❷ ○
- 26** Marillenknödel (Aprikosenknödel) ❶ ❷ ○
- 28** Grammelknödel mit Krautsalat ❶ ❷ ○

GRILLEN

- 37** Flank Steak mit Malzbier-Sauerkirsch-Lack ❶ ○○
- 38** Salat von Fusili und grünem Spargel mit Oliven, Feta und Walnuss-Dressing ❶ ○○
- 39** Pluma vom Ibérico-Schwein mit süß-scharfem Aprikosen-Rosmarin-Mop ❶ ○○
- 40** Surf & Turf – Pulpo und Chorizo ❶ ○○
- 41** Erbsen-Papaya-Salat mit frischem Thunfisch in Limetten-Ingwer-Vinaigrette ❶ ○○
- 42** Orientalischer Salat von roten Linsen, Mango und Granatapfel mit Kreuzkümmeljoghurt ❶ ○○
- 43** Tri Tip mit Coffee-Rub ❶ ○○
- 44** Metzgerstück mit Apfelpuren ❶ ○○
- 45** Chuck Roll vom Kalb für Geduldige ❶ ○○

WURST

- 46** Wurstrezept „Der Ludwig“ ❶ ❷ ○

DIPS

- 50** Brunnenkresse-Liebstöckel-Pesto ❶ ○○
- 51** Mojo verde ❶ ○○
- 51** Süß-scharfes Spargel-Orangen-Chutney mit Estragon und Basilikum ❶ ○○
- 52** Avocado-Gurken-Remoulade mit Koriander und Dill ❶ ○○
- 52** Zitronen-Basilikum-Aioli ❶ ○○
- 53** Frankfurter Kräuterfrischkäse mit Wachtelei ❶ ❷ ○
- 53** Erbsen-Kräuter-Hummus ❶ ❷ ○

TOMATEN

- 62** Würziges Tomaten-Ananas-Kompott mit Gurken-Estragon-Spaghettini und gebratenen Jakobsmuscheln ❶ ○○
- 63** Lamm-Gemüse-Sülze in klarem Tomatengelee ❶ ❷ ○
- 64** Marinierte Vanille-Zitronen-Shrimps mit weißem Tomatenschaum ❶ ❷ ○
- 65** Tomaten-Wassermelonen-Salat auf würziger Kichererbserbsencrème ❶ ○○
- 66** Pesto-Frittata alla caprese mit Kirschtomaten und Mozzarella ❶ ○○
- 67** Mit Tomaten-Käse-Crème gefüllte und karamellisierte Aprikosenhälfte ❶ ❷ ○
- 68** Tomatenerèmesuppe mit Safran und grünem Spargel ❶ ○○



99

CORNELIA POLETTA

- 78** Artischockensalat mit Ricotta und Himbeervinaigrette ❶ ❷ ○
- 80** Seeteufelkoteletts mit Fregola sarda und Kirschtomaten ❶ ○○
- 82** Crostata al limone ❶ ○○
- 84** Tagliatelle mit Hähnchenknusper ❶ ❷ ○

KALTE KÜCHE

- 96** Mit Paellasalat gefüllte Muschelnudeln ❶ ○○
- 97** Geeiste Paprikasuppe mit frischem Basilikum-Gurken-Sorbet und Parmesan-cracker ❶ ❷ ○
- 98** Krabbentatar auf Gurken-Melonen-Relish und süß-scharfer Mayonnaisecrème ❶ ○○
- 99** Dünne Scheiben vom rosa Kalbsbraten mit Salat von rohem Gemüse und Salsa verde ❶ ○○
- 100** Thunfisch-Carpaccio à la niçoise ❶ ○○
- 101** Gegrillte Avocadolängen mit Ananas-Seeteufel-Ceviche ❶ ○○
- 102** Gelernter Gazpacho im Gurkenbecher mit Schinkenshrimps ❶ ○○
- 103** Ajo blanco (kaltes Mandel-Knoblauch-Süppchen) mit Trauben-Ziegenkäse-Crostini ❶ ❷ ○

VEGAN

- 114** Bunter Reisnudelsalat mit Algen ❶ ○○
- 116** Artischocken-Dinkel-Focaccia mit Rucolasalat ❶ ○○
- 118** Rote-Bete-Hirse-Nocken mit Meerrettich-Crème-fraîche ❶ ○○
- 120** Auberginen-Saté mit würziger Erdnusssoße ❶ ○○
- 122** Himbeer-Avocado-Tarte ❶ ○○

DREI SCHWIERIGKEITSGRADE

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

LEICHT ❶ ○○ MITTEL ❶ ❷ ○ ANSPRUCHSVOLL ❶ ❷ ❸



Dallmayr

RÖSTKUNST

QUALITÄT:
MOLTO BENE

d'Oro



Do it
in Dallmayr Qualität.



Die Equipe für den guten Geschmack

Hinter den Kulissen des LAFER Journals wirken Menschen, die kulinarisch und optisch für kreative Akzente und kräftige Aromen sorgen

MORITZ MARZI

Frischgebackener Baccalaureus der Fotografie mit einem gewissen, familiär vorbelasteten Faible für rote Gewächse aus dem Italienischen (Carignano, Primitivo und Nero d'Avola), einer ausgeprägten Abneigung gegen sauerkrautige Düfte (Fluchtreflex!) und einem Händchen für die lichtbildnerische Inszenierung von Flaschen und Macht.



ODILE HAIN

Als studierte Fotografin und Bildredakteurin schreibt die Hamburgerin über sich: „Ich denke, sehe, höre, fühle und spreche fotografisch. Ich übersetze Bild-Fragen in Foto-Antworten.“ Dass sie dabei echte Schätze hat, beweist sie mit einer Entdeckung vor den Toren der Hansestadt. Dort hat sie den „Tomatenrettern“ bei ihrer segensreichen Arbeit zugesehen – und sich in viele alte, wunderbare Sorten verliebt.

→ odile-hain.photography



DIRK LUDWIG

Sich selbst bezeichnet er als Karnivoren und Fleischsommelier. In seiner Metzgerei *Der Ludwig* im hessischen Schlüchtern arbeitet und wirkt Dirk Ludwig nicht nur, wenn es um die Wurst geht. Die Auswahl der Schlachttiere und besonderer Fleischqualitäten sowie die Veredelung durch Reifemethoden wie Dry Aging und Aqua Aging sind sein tägliches Handwerk. Für das LAFER Journal kreierte er ein Bratwurstrezept zum Selbermachen – und süchtig werden.

→ der-ludwig.de



FOTO: Volker Renner

CLAUDIA KNYE

Seit 20 Jahren in Hamburg, sorgt die gebürtige Thüringerin für den letzten Feinschliff des LAFER-Journal-Layouts. Gefragt ist dabei nicht nur ästhetisches Gespür, sondern auch das Talent für höchste Präzision. Geschmack und Gaben beweist Claudia auch – zur Freude der Redaktion – mit ihren exquisiten Musik- und Filmtipps, die sie allzeit freigiebig zur Verfügung stellt. Ihre Spezialität: Playlists für jeden Geistes- und Gemütszustand.



FOTO: Thomas Duschuber

MARTIN FENGEL

Kein Thema ist zu komplex, als dass es von dem Münchener Fotografen und Künstler nicht auf den Punkt gebracht werden könnte: „Ich befreie Dinge von ihrer zugewiesenen Bedeutung“ – und dies stets mit Augenzwinkern und ein wenig ironischer Distanz. Zu erleben in jeder Ausgabe des LAFER Journals, für das er die Kolumne des Meisterkochs meisterhaft illustriert.

→ martinfengel.com

LAFER

RAFFINIERT, SCHARF, MEISTERHAFT

Erhältlich im
gut sortierten
Supermarkt!



WWW.LAFERPRODUKTE.DE

Das Journal für den guten Geschmack

**Heft 02/2020 – Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 24. Juni 2020**

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

ISSN 2567-7144. Telefon: +49 (0)40/2717-0 (Zentrale), E-Mail: redaktion@lafer-journal.de
www.jalag.de**HEAD OF EDITORIAL TEAM:**

Dr. Thomas Girms

CHEFREDAKTEUR (V.I.S.D.P.):

Wolf-Christian Fink

CREATIVE DIRECTOR:

Tobias Zabell

LEITENDES OBJEKT-MANAGEMENT/CVD:

Anja Sibylla Weddig/Simone Wippern

LEITENDER REDAKTIONS-MANAGER:

Bodo Drazba

FREIE AUTOREN UND MITARBEITER:Karen Hartwig (Creative Consultant), Ursula Junger,
Claudia Knye, Sylke Kruse,
Miguel Montfort (Textchef), Dagmar Steffen,
Ann-Katrin Weiner (Artbuying), Yvonne Willicks**REALISATION & KONZEPT:**

HOFFMANN UND CAMPE VERLAG GmbH

BRAND OWNER/VERLAGSLEITUNG:

Julia Limant

VERMARKTUNG:Jahreszeiten Verlag GmbH,
Harvestehuder Weg 42,
20149 Hamburg, www.jalag.de
Tel. +49 (0)40/2717-12 00
Fax +49 (0)40/2717-43 43**VICE PRESIDENT SALES:**Helma Spieker
(verantwortlich für Anzeigen)**BRAND MANAGER:**Stefanie Biehler
Tel. +49 (0)40/2717-25 63**EDITOR-AT-LARGE:**

Johann Lafer

ANZEIGENSTRUKTUR:

Darius Hohlbaum

Tel. +49 (0)40/2717-24 32

VERTRIEB:DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH,
Postfach 57 04 12, 22773 Hamburg
www.dpv-vertriebsservice.de**ABONNEMENTVERTRIEB UND
ABONNENTENBETREUUNG:**DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH,
JOHANN LAFER Journal Kundenservice,
20080 Hamburg
Tel. +49 (0)40/21031371
Fax +49 (0)40/21031372
E-Mail: leserservice-jalag@dpv.deDer **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.

Eine Ausgabe verpasst?Einzelheftbestellungen gerne an sonderversand@jalag.de, telefonisch bei unserem Info-Service unter +49 (0)40/2717-1110, Fax +49 (0)40/2717-1120
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:**
Thomas Ganske, Sebastian Ganske,
Heiko Gregor, Jörg Hausendorf,
Peter Rensmann, Helma Spieker**LITHO:**

K+R Medien GmbH, Darmstadt

DRUCK:Walstead Kraków Sp. z o. o.,
Obrońców Modlinia 11,
30-733 Krakau, Polen

EIN UNTERNEHMEN DER GANSKE VERLAGSGRUPPE

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



LAMBERT

MÖBEL – TEXTIL – LICHT – ACCESSOIRES

BEI DIESEN HÄNDLERN FINDEN SIE DIE UMFANGREICHE LAMBERT-KOLLEKTION!

D 04109 LEIPZIG, HUBERT, 0341 2132112 · **04109 LEIPZIG**, INTERIURTEAM, 0341 3191260 · **10623 BERLIN**, LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 030 8813036 · **14199 BERLIN**, LIEBLINGS-MOMENTE, 030 897775101 · **17459 ÜCKERITZ**, HUS & HOFF, 038375 22013 · **18055 ROSTOCK**, KONTOR, 0381 4900415 · **21614 BUXTEHUEDE**, HERMANN SCHÖNES LEBEN, 04161 512251 · **22589 GDEWER**, DIE GARTENEINRICHTER, 040 871066 · **22767 HAMBURG**, WOHNART IM STILWERK, 040 52594321 · **20354 HAMBURG**, LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 040 28809917 · **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 RITTERRUDE**, FREIRAUM, 04292 1440 · **27726 WORPSWEDE**, CASA DI MOBILI, 04792 9445 · **30559 HANNOVER**, JÖHRENSHOF, 0511 56355999 · **30900 WEDEMARK**, HÖPERSHOF, 05130 8412 · **32312 LÜBBECKE**, SCHARRN 3, 05741 7303 · **33098 PADERBORN**, ABITARE, 05251 296322 · **33415 VIEL**, BECKHOFF, 05246 92600 · **33605 BIELEFELD**, LOHMEIER HOME INTEROIRS, 0521 21015 · **35037 MARBURG**, KETZERBACH12, 06421 66635 · **35685 DILLenburg MANDERBACH**, HOLZ KRETZ, 02771 2671411 · **36433 BAD SALZUNGEN**, WOHNBAR, 03695 6393666 · **39104 MAGDEBURG**, THIES WOHNEN + LEBEN, 0391 5342426 · **40212 DÜSSELDORF**, LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 0211 8620420 · **41751 MÖNCHENGLADBACH**, REUTER, 02161 3089226 · **44135 DORTMUND**, LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 0231 99951381 · **44137 DORTMUND**, EINRICHTUNGSHAUS BÜKER, 0231 143031 · **44229 DORTMUND-KIRCHHÖRDE**, CORNER 378, 0231 94197871 · **45104 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 9766007 · **53334 MECKENHEIM**, WILHELM LEY, 02225 99310 · **53604 BAD HONNEF**, EINRICHTUNGSHAUS WALKEMBACH, 02224 2471 · **55116 MAINZ**, TOSCANA, 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 · **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 · **72459 ALBSTADT PEFFINGEN**, WOHNFORM WIBMANN, 07432 3951 · **73033 GÖPPINGEN**, HÖPPEL, 07161 77291 · **74653 KÜNZELSAU**, BREUNINGER, 07940 91820 · **78050 VS-VILLINGEN**, WIEBELT LIFESTYLE, 07721 980014 · **78333 STOCKACH**, KÜCHENSTUDIO WURST, 07771 6349912 · **78628 ROTTWEIL**, ROSENKAVALIER, 0741 46939 · **79761 WALDSHUT-TIENGEN**, SEIPP WOHNEN, 07741 60900 · **80331 MÜNCHEN**, LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 089 28700830 · **81477 MÜNCHEN**, KARE KRAFTWERK, 089 8905403013 · **81479 MÜNCHEN**, IDEE E COMPLEMENTI, 089 75984972 · **82256 FÜRSTENFELDBRUCK**, DUNJA & TORSTEN NASTOLL, 08141 12396 · **82493 KLAIS-ELMAU**, SCHLOSS ELMAU, 08823 180 · **84028 LANDSHUT**, DOBLINGER, 0871 22237 · **86609 DONAUWÖRTH**, MIO STILE MICELLO, 0906 9999128 · **88212 RAVensburg**, TAFELBLATT, 0751 3525401 · **88662 ÜBERLINGEN**, WELTE-JOOS, 07551 5050 · **89312 GÜNZBURG**, VANONI, 08221 6449 · **91054 ERLANGEN**, G. U. E. DÖRFLER KG, 09131 920260 · **92318 NEUMARKT OPF**, DIE EINRICHTUNG, 09181 509980 · **94315 STRAUBING**, EINRICHTUNGSHAUS MELIOR, 09421 188879 · **97070 WÜRZBURG**, SCHWARZWELLER, 0931 42304 · **97421 SCHWEINFURT**, WOHNART IM RATHAUS, 09721 188013 · **97723 OBERTHULBA**, KONTRASTE KESSLER, 09736 1071 · **99084 ERFURT**, K2 WOHNKONZEpte, 0361 7463074 · **A 4780 SCHÄRDING**, AUGUST WEYLAND, 0433 771235926 · **5741 NEUKIRCHEN**, ERWIN HÜTTL RAUM-AUSSATTTUNG, 0043 65656250 · **6370 KITZBÜHEL**, KITZBÜHELER WERKSTÄTTEN, 0043 535664757 · **6370 KITZBÜHEL**, BÖHMS, 0043 6767878416 · **6833 WEILER**, WEILER MÖBEL, 0043 5523621150 · **8271 BAD WALTERSDORF**, HOTEL DER STEIRERHOF, 0043 33333211 · **CH 1279 BOGIS BOSSEY**, ADIRON-DACK SARL, 0041 223623188 · **3011 BERN**, MARIO BURKHARD INTERIEUR ET FLEUR, 0041 319180763 · **4144 ARLESHEIM**, MAXIMAL, 0041 61702270 · **4500 SOLOTURN**, 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 · **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

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

KIRSCH-ENTSTEINER

Wenn man Kirschen verarbeitet,
sieht es gleich aus wie ein Schlachtfest.
Daran ändert auch dieser antike
Kirchkern-Entferner nichts.
Doch immerhin beschleunigt
er die saftig-blutige Prozedur
erheblich und erledigt
seine Arbeit zuverlässig.
Moderne Geräte
sind aus Plastik, die
Schweinerei bleibt
aber dieselbe.



AUSERWÄHLT VON DEN BESTEN



Eine Reise in die Heimat

Johann Lafer stammt aus der Steiermark. Noch immer ist er der Region von Herzen verbunden – hat sie ihn doch kulinarisch nachhaltig beeinflusst. Ein sommerlicher Hausbesuch im Lafer-Land

Text:
WOLF-CHRISTIAN FINK

Fotos:
MICHAEL WISSING



Denkt er an die Steiermark, bekommt Johann Lafer regelmäßig leuchtende Augen. Jede Erinnerung an die Heimat bedeutet zugleich ein Aufleuchten der Kindheitsbilder, Reminissenzen der Ausbildung und seiner ersten Schritte in einen Beruf, der ihn berühmt machte. Dass seine kulinarische Prägung in der Küche seiner Mutter stattfand, erzählt er immer wieder gern. Einfach, aber gut wurde dort gekocht, mit Zutaten, die nach heutigen Maßstäben locker als „bio“ durchgehen würden. Etwas anderes gab es damals gar nicht, dort auf dem steirischen Land in Sankt Stefan im Rosental, vor den Toren der Landeshauptstadt Graz. Sie war Johann Lafers erste Station auf dem Karriereweg. Dort hat er Kartoffeln geschält, Zwiebeln gehackt und das Einmaleins der Schnitzelküche erlernt in den frühen Siebzigerjahren als Lehrling im traditionsreichen *Gösser Bräu*. Das war eine harte Schule, und so richtig glücklich war er damals nicht: „Als Lehrling warst du halt das kleinste Licht, und das bekamst du zu spüren“, erinnert er sich, „aber gelernt habe ich fürs Leben.“

**ZWEI
WAHRZEICHEN**
*Vom Dach des
futuristischen
Kunsthauses Graz
fällt der Blick
auf den
altehrwürdigen
Schlossberg*

Noch heute zählt der Brauereigasthof *Gösser* zu den zünftigen kulinarischen Attraktionen der Stadt, und Johann Lafer lässt keine Gelegenheit aus, in Stuben und Küche des großen Hauses auf ein Bier und einen Plausch vorbeizuschauen.

Freilich hätte Johann Lafer sich niemals träumen lassen, dass er dereinst zum „Genussbotschafter“ der ganzen Steiermark gekürt würde. Heute steht der Bub, der einst jeden Tag mit dem Moped zur Küchenarbeit fuhr, für die Spezialitäten einer ganzen Region: „In der Steiermark wird die regionale Kochkunst mit hochwertigen Produkten und tradiertem Wissen köstlich ausgefeilt. Da steckt viel Herz drin“, schwärmt er, „und die Schätze aus der Natur werden von den steirischen Produzenten mit Sorgfalt veredelt. Das schmeckt man gleich heraus!“

Qualität und Vielfalt

Einen ersten Überblick verschafft man sich am besten in der Hauptstadt selbst. Die elegante Metropole am Fuß des Schlossbergs hat mehrere Bauernmärkte, unter denen der Kaiser-Josef-Markt an Schönheit und Vielfalt des Angebots herausragt. Es gibt den typischen Grazer Krauthäuptel-Salat,





GERN GESEHENER GAST
Im „Gösser Bräu“ lernte Johann Lafer einst das Handwerk.
Seine Meisterin Erika Wagner trifft er noch heute gern

MARKTIMPRESSIONEN
Auf dem Grazer Kaiser-Josef-Markt werden die Waren besonders ästhetisch dargeboten



„Hier wird die regionale Kochkunst köstlich ausgefeilt“

JOHANN LAFER

Würstel, selbst gemachte Mehlspeisen wie Spagat krapfen und bunte Käferbohnen, die aussehen wie kleine, rund geschliffene Edelsteine. Auch Räucherfisch, farbenfrohes Gemüse, Kräuter und Blumen locken Kunden aus der ganzen Stadt auf diesen Markt. „Aber natürlich verdankt er seine Attraktivität den Produkten, die hier aus der ganzen Gegend angeliefert werden“, sagt Johann Lafer, der mindestens jeden zweiten Marktbeschicker persönlich kennt.

Schnäpse mit Weltkarriere

Zu den Persönlichkeiten, die Johann Lafer besonders schätzt, zählt Johann Zieser, der in Riegersburg eine Destille betreibt. Das ist in dieser Region nicht ungewöhnlich, doch Zieser kreiert bei sich zu Hause seit 40 Jahren Schnäpse, die Weltkarriere gemacht haben. Wer seine Himbeere nicht probiert habe, kenne keinen Obstbrand, sagt Johann Lafer – und in der Tat, sie mundet wie feinstes Parfum für den Gaumen.

Qualitätstüftler

Ebenso sympathisch wie bescheiden im Auftreten ist ein weiterer Qualitätstüftler der Steiermark:

BRANDMEISTER
Johann Zieser produziert kleine Mengen – und sucht sich seine Kunden aus



BLENDENDE AUSSICHTEN

Mehrmais im Jahr gönnnt sich Johann Lafer eine kleine Auszeit daheim in der Steiermark. Eine Landschaft, in der er sich glücklich fühlt



GENUSSWELT STEIERMARK



ARTGERECHTE HALTUNG

Die Vulcano Schinkenmanufaktur achtet auf das Wohl der Tiere – unabdingbar für die außergewöhnliche Qualität der luftgetrockneten Delikatesse

HISTORISCHER WEINKELLER

Georg Winkler-Hermaden lagert auf dem Familien-Weingut seine Weine in Fässern aus lokaler Kapfensteiner Eiche



Georg Winkler-Hermaden betreibt mit seiner Familie nicht nur das malerische Schlosshotel *Kapfenstein*, sondern auch ein Weingut mit exquisiten Lagen, viele davon in unmittelbarer Nachbarschaft des Schlossbergs. Unter der intensiven steirischen Sommersonne gedeihen Blauer Zweigelt, Sauvignon Blanc und Gewürztraminer in biologisch-dynamischem Anbau.

„Schwein gehabt“, das trifft buchstäblich auf die Tiere in Auersbach im steirischen Vulkanland zu. Dort entsteht eine Spezialität, die Genießer weit über Österreichs Grenzen hinaus begeistert: Vulcano-Schinken. Franz und Bettina Hagel haben hier eine eigene „Schinkenwelt“ geschaffen und zeigen, wie ihre 8, 15, 27 oder 36 Monate gereiften Schinken entstehen. Alles beginnt mit den artgerecht gehaltenen Tieren, die hier leben wie im Schweineparadies. Sie haben viel Auslauf, Innen- und Außenbereiche, Duschen, Musik und Spielmöglichkeiten. Ernährt werden sie abwechslungsreich mit Futtermitteln aus Eigenproduktion und Soja aus dem Donauraum – bevor sie als luftgetrocknete Köstlichkeit in einer Art „Schinkenhimmel“ ihrer Vollendung entge-

HEIMISCHE GEFÜHLE
Zu Hause bei seiner Mutter steigen Erinnerungen auf – auch an eine arbeitsreiche Jugend



„Daheim in Sankt Stefan bin ich immer noch der Hansi“

JOHANN LAFER



FOTO: Axel Martens



genreifen: „Das hat wirklich nichts mit industrieller Produktion zu tun“, staunt Johann Lafer.

Familiensinn

Keine seiner Reisen in die Steiermark vergeht ohne eine Stippvisite daheim in Sankt Stefan. Dort lebt nach wie vor Johanns Mutter auf dem Bauernhof der Familie. Ein wenig gebrechlich ist sie geworden, aber wenn ihr geliebter Hansi vorbeikommt, steht der Kuchen schon auf dem Tisch. Wie immer im Sommer unter dem alten Akazienbaum. ♦

Reise- und Genusstipps für die Steiermark

Als Genussbotschafter seiner steirischen Heimat kennt sich Johann Lafer bestens aus. Und gibt Tipps für kleine und große Urlaubsreisen durch eine der vielseitigsten Regionen in Österreichs



SCHLADMING-DACHSTEIN

Dachstein Sky Walk

Drum herum das schönste Bergpanorama der Steiermark. Und darunter 250 Meter Abgrund. Wer die gläserne Plattform betritt, dem kann's schon mulmig werden – doch die Belohnung sind spektakuläre Blicke in alle Richtungen.

→ derdachstein.at



GRAZ

Lange Tafel

Das größte Festmahl der Stadt findet erst 2021 wieder statt. Also rechtzeitig buchen!

→ graztourismus.at



GRAZ

Kunsthause Graz

Zeitgenössische Kunst der letzten fünf Jahrzehnte präsentiert das Kunsthause Graz. Seit 2003 existiert der „friendly alien“ getaufte blaue Bau – ein Wahrzeichen der Landeshauptstadt.

→ museum-joanneum.at



BIRKFELD

Kulmer Fisch

Köstlichkeiten aus dem Rauch sind die Spezialität der Familie Kulmer, die sie auch im eigenen Restaurant kredenzt. Forellen, Lachs oder Karpfen sind für Johann Lafer unübertroffen.

→ kulmer-fisch.at



SÜDSTEIERMARK

Südsteirische Weinstraße

Landschaftlich ein Traum zum Wandern, idyllisch und abwechslungsreich: In puncto Natur, Kultur und Kulinarik ist diese Route ein Paradies.

→ suedsteirische-weinstrasse.com



VOGAU

Genussregal Vinofaktur

Wie ein Museum der Genüsse, in dem man auch kaufen kann: Auf 1700 Quadratmetern eröffnet sich ein regionales Schlaraffenland der Superlative.

→ genussregal.at



OSTSTEIERMARK

Apfelstraße

Mit über 20 Hoffesten feiert die Region im September den steirischen Star: den Apfel.

→ apfelstrasse.at



Im Herzen Deutschlands
umgeben von Weltkulturerbestätten liegt das

Relais & Châteaux Hotel Hohenhaus ★★★★★



Genießen Sie die unvergleichliche und ursprüngliche Natur in der Heimat der Gebrüder Grimm in Nordhessen. Erleben Sie die mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Feinschmeckerküche von Peter Niemann im Gourmet-Restaurant „La Vallée Verte“. Das stilvolle Relais & Châteaux Hotel ist eine perfekte Oase für Gourmets und Naturliebhaber, die das Besondere lieben.

Auch für Tagungen und geschäftliche Zusammenkünfte bietet das im Jahr 2020 als bestes Tagungs-Hideaway ausgezeichnete Haus exzellente Möglichkeiten. Ein Glasfaser-Anschluss sorgt für Highspeed-Internet. Vier Tagungsräume von 27 bis 500 Quadratmeter Größe sind mit neuester Technik ausgestattet. Darin – oder auch im Park – lässt es sich sowohl für kleine wie auch große Gruppen ungestört konferieren.

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

**HOTEL
HOHEN
HAUS**



*Gebrüder Grimm
NordHessen*

★★★★★
HOTEL HOHENHAUS
Hohenhaus 1 · 37293 Herleshausen
Telefon: +49 56 54 98 70 · Telefax: +49 56 54 13 03
E-mail: info@hohenhaus.de
www.hohenhaus.de

Genuss wie „dahoam“

Die Steiermark ist nicht nur das „grüne Herz“ Österreichs, sondern auch Johann Lafers Heimat und erste kulinarische Landschaft, deren Spezialitäten in seinem Leben immer präsent sind: Rezeptklassiker, ohne die es einfach nicht geht

Rezeptfotos:

GRÄFE UND UNZER VERLAG
STEFAN LIEHWEHR



Rindfleischsülze

1 Für die Sülze Möhren und Sellerie putzen, schälen und fein würfeln. Die Brühe in einem Topf zum Kochen bringen und die Gemüsewürfel darin offen bei mittlerer Hitze in ca. 9 Minuten weich kochen. Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen. Den Tafelspitz fein würfeln. Wenn das Gemüse weich ist, den Topf vom Herd nehmen und den Tafelspitz dazugeben. Gelatine ausdrücken und in die heiße Brühe einrühren. Diese mit Essig, Salz und Pfeffer würzen.

2 Die Terrinenform mit Frischhaltefolie auslegen und die Sülzenmischung einfüllen. Die Form mit Frischhaltefolie zudecken und die Sülze am besten über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

FÜR 4 PORTIONEN

Für die Sülze:	Für den Salat:
50 g Möhren,	200 g Feuerbohnen (aus der Dose),
80 g Knollensellerie,	2 Radieschen,
500 ml Rinderbrühe,	1 rote Zwiebel,
8 Blätter Gelatine,	3 EL Aceto balsamico bianco,
400 g gekochter Tafelspitz,	5 EL Sonnenblumenöl,
1 EL Aceto balsamico,	3 EL Kürbiskernöl,
Salz, Pfeffer,	Salz, 1 TL Zucker,
1 Bund Schnittlauch	1 EL Senf, 1 Bund Schnittlauch

ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten Zubereitung
+ 8 Stunden Kühlzeit

SCHWIERIGKEIT



3 Für den Salat die Bohnen in ein Sieb abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Radieschen waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Essig, Öle, Salz, Zucker und Senf in eine Salatschüssel geben, verrühren und Bohnen, Radieschen und Zwiebel untermischen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Sülze aus der Form stürzen und die Folie abziehen. Sülze in 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit dem Salat auf vier Tellern anrichten, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.



Gebackener Karpfen mit Erdäpfelsalat

FÜR 4 PORTIONEN

Für den Salat:

600 g festkochende,
kleine Kartoffeln,
Salz,
100 g Mayonnaise,
2 EL Joghurt (1 % Fett),
Pfeffer (frisch gemahlen),
2 EL Apflessig,
1 Bund Schnittlauch

Für den Karpfen:

1 Bio-Zitrone,
8 Stücke Karpfenfilet
(Je ca. 100 g,
küchenfertig),
Salz,
Pfeffer (frisch gemahlen),
3 Bio-Eier,
100 g Weizenmehl
(Type 550),
250 g Semmelbrösel

Außerdem:

500 ml Sonnenblumenöl
(zum Frittieren),
1 Bio-Zitrone

ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten

+ 30 Minuten Garzeit

SCHWIERIGKEIT



JOHANNS TIPP:

„Die Panierung nicht andrücken, da sie sonst durchweicht und sich nicht locker um den Fisch legt“

1 Für den Salat Kartoffeln waschen, ungeschält in einen großen Topf geben, mit Wasser bedecken, dieses zum Kochen bringen, salzen und die Kartoffeln darin zugedeckt bei kleiner Hitze in 20–30 Minuten garen. Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen, pellen und in 3–4 mm dicke Scheiben schneiden.

2 In einer Schüssel Mayonnaise, Joghurt, Salz, Pfeffer und Apflessig verrühren, Kartoffeln vorsichtig unterheben. Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in feine Röllchen schneiden, auf den Salat streuen.

3 Für den Karpfen die Zitrone auspressen. Karpfenstücke kalt abspülen, trocken tupfen und auf der Hautseite in kleinen Abständen mit einem scharfen Messer leicht einschneiden, Fleischseite mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Eier in einen tiefen Teller aufschlagen und verquirlen. Mehl und Semmelbrösel jeweils auf einem flachen Teller verteilen. Karpfenstücke zuerst in Mehl wenden, gut abschütteln, dann durch das Ei ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln wenden.

5 Sonnenblumenöl in einer Pfanne stark erhitzen. Wenn an einem ins Öl gehaltenen Holzkochlöffelstiel Bläschen aufsteigen, ist es heiß genug. Karpfenstücke darin in ca. 10 Minuten rundum knusprig ausbacken, aus der Pfanne heben und auf Küchenpapier entfetten.

6 Restliche Zitrone in Spalten schneiden. Karpfenstücke zusammen mit Kartoffelsalat und Zitronenspalten auf vier Tellern anrichten und sofort servieren.

Marillenknödel

Aprikosenknödel

FÜR 4 PORTIONEN

Für den Teig:

140 g weiche Butter,
1 Bio-Zitrone
(Schalenabrieb),
2 Bio-Eigelb,
130 g Weichweizengrieß,
Salz,
140 g Mehl,
500 g Quark
(20 % Fett)

1 Für den Teig Butter in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts schaumig rühren. Zitronenschale und Eigelb untermischen, nach und nach Grieß und 1 Prise Salz zugeben. Abwechselnd Mehl und Quark zugeben, mit einem Kochlöffel rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, in acht Scheiben schneiden und diese flach drücken.

Für die Füllung:

8 Aprikosen,
8 Stück Würfelzucker

2 Für die Füllung Aprikosen waschen, mit einem Kochlöffelstiel entkernen und mit je 1 Würfelzuckerstück füllen. Auf jede Teigscheibe 1 Aprikose legen, diese mit dem Teig umhüllen und daraus einen Knödel formen, dabei die Luft herausdrücken.

Für die Butterbrösel:

150 g Butter,
180 g Semmelbrösel,
1 EL Zucker,
1 Prise Zimtpulver

3 Reichlich Wasser in einen großen Topf füllen, aufkochen, salzen, Aprikosenknödel darin in ca. 10 Minuten zugedeckt bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Außerdem:

Mehl (zum Arbeiten),
2 EL Puderzucker

4 Inzwischen für die Brösel die Butter in einer Pfanne schmelzen, Semmelbrösel, Zucker und Zimt zugeben und bei kleiner Hitze goldbraun rösten, dabei ständig rühren. Knödel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen, in den Bröseln wälzen, dann auf vier Tellern anrichten und mit Puderzucker bestreut servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten
+ 10 Minuten Garzeit

SCHWIERIGKEIT

● ● ○

JOHANN'S TIPP:

„Kleiner Trick:
Die Knödel gelingen
auch im Dampfgarer
ganz wunderbar“





Grammelknödel mit Krautsalat

FÜR 4 PORTIONEN

600 g Weißkohl,
Salz,
50 ml Apfelessig,
60 ml Olivenöl,
Pfeffer aus der Mühle,
1 Prise Kümmelkörner,
1 Prise Zucker

Für die Knödel:

700 g Kartoffeln
(mehligkochend),
2 kleine Zwiebeln,
2 Knoblauchzehen,
½ Bund Petersilie,
250 g Grießen,
1 EL Sonnenblumenöl,
Salz,
Pfeffer aus der Mühle,
30 g Butter,
110 g Weizenmehl
(Type 550),
40 g Kartoffelstärke,
3 Bio-Eigelb,
50 g Weizengrieß,
Mehl (zum Arbeiten)

ZUBEREITUNGSZEIT

40 Minuten
+ 45 Minuten Garzeit

SCHWIERIGKEIT



JOHANNS TIPP:

„Die Füllung lässt sich auch schon am Vortag herstellen. Gut durchgezogen schmeckt sie fast noch besser“

1 Für den Salat den Kohl von äußeren Blättern befreien, vierteln, Strunk herausschneiden, die Blätter sehr fein schneiden. In einem Topf reichlich Wasser aufkochen, salzen und den Kohl darin 5 Minuten blanchieren, dann in ein Sieb abgießen. Apfelessig, Öl, Salz, Pfeffer, Kümmel und Zucker in eine Schüssel geben, verrühren, Weißkohl untermischen und den Salat durchziehen lassen. Backofen auf 100 °C vorheizen.

2 Für die Knödel Kartoffeln waschen, ungeschält in einen großen Topf geben, mit Wasser bedecken, zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin zugedeckt 20-30 Minuten garen. Kartoffeln abgießen, pellen, auf ein Backblech legen, im Backofen 10 Minuten ausdampfen lassen, durch die Kartoffelpresse in eine große Schüssel drücken und erkalten lassen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. 2 EL davon beiseitestellen. Grießen fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Grießen andünsten. Petersilie unterrühren. Füllung vom Herd nehmen, salzen und pfeffern.

3 Butter schmelzen. Mehl und Stärke in einer großen Schüssel mischen. Kartoffeln, Eigelb, Grieß und Salz zugeben, alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten, dabei die flüssige Butter zugeben. Knödelteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen und daraus Quadrate mit 5-7 cm Seitenlänge schneiden. Füllung darauf verteilen, mit dem Teig umhüllen und die Knödel mit bemehlten Händen rund rollen.

4 In einen großen Topf reichlich Wasser füllen, aufkochen, salzen und die Knödel darin zugedeckt bei kleiner Hitze in etwa 10 Minuten gar ziehen lassen. Knödel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen, auf vier Tellern mit dem Krautsalat anrichten, mit restlicher Petersilie bestreuen.



Alexander Höss-Knakal:
Kochen wie in Österreich
Gräfe und Unzer,
144 Seiten, 17,99 Euro

Auf den Sommer!

Auch wenn wir uns alles ein wenig anders vorgestellt haben – diesen Sommer genießen wir in vollen Zügen



VORBEREITUNG ...

Pre-bottled, die Erste:
Heute wird noch nicht einmal mehr gerührt, den Old Fashioned gießen wir über Eis, Zeste, end of story!
→ masterofmalt.com

Einmal Profi-Liga

Einfach einmal mit dem vermutlich besten, hochwertigsten Barwerkzeug arbeiten: Erik Lorincz lässt seines in Japan fertigen. Aufwendiger, edler geht's nicht. Bezug: zum Beispiel bei → ebarman.it

Glasperlenspiele

Das Spirituosenportfolio exquisit, Shaker, Strainer, Jigger, alles glänzt, die Eismaschine produziert Würfel, die selbst japanischsten Ansprüchen genügen ... Wie steht's in Sachen Glas? Vier Exemplare für jede Art von Lippenbekenntnis:



OLDSCHOOL
Calice (Serie Timeless) mit Vertikalschliff von RCR. Steht auch dem Tumbler fantastisch!
→ barstuff.de



(I)KONISCH
Libbeys Em-bassy-Glaschen für kräftige Shortdrinks ultraklassischen Zuschnitts.
→ barstuff.de



FEDERLEICHT
Superleggero, schlank und mit Schwanenhals: die Schale für besondere Cocktailmomente.
→ riedel.com



MIT TWIST
Martiniglas Con-temporary, Basic Bar by Charles Schumann – keine weiteren Fragen.
→ shop.zwiesel-kristallglas.com



THEORIEMIX
Stylishes Supplement zu den (bisher) drei enzyklopädischen „Cocktailian“-Wälzern. Mehr als 200 Seiten Rezepte, Hintergrundwissen und Ausgehtipps rund um das Thema Cocktail.
→ cocktailian.de



Aerosoler Retrochic

Wem einfaches Sprudeln zu schnöde ist, greift zu diesen ikonischen Sodasiphons im Stil der 1920er- oder -30er-Jahre (ein japanisches Modell, Seventies, gibt es auch): Nie war Karbonisieren schöner!

Bezug: zum Beispiel bei
→ siphonmanufaktur.de

... IST ALLES!

Pre-bottled, die Zweite: Mr Lyan's Rainy Day Spritz (auf Eis und mit Bubbly aufgefüllt) schmeckt auch an strahlend sonnigen Tagen. Was ein Glück! → masterofmalt.com

Die Welt von gestern

Servierwagen bar jedes Schnörkels von MW Studio aus ebonisierter Eiche, der Arm gedrechselt, die Applikationen aus Messing – ein Möbel wie aus einer anderen Zeit. Und zeitlos schön.

Bezug: zum Beispiel bei
→ remise-hamburg.de





Tweedy Palomita

FÜR 1 COCKTAIL

6 cl Gin (*Isle of Harris Gin*),
1,5 cl Pink-Grapefruit-Saft (frisch gepresst),
5 Tropfen Orangenblütenwasser,
1 Prise Salz,
1,5 cl Grapefruitlimonade
(z. B. *Three Cents Pink Grapefruit*)

- 1 Alle Zutaten bis auf die Limonade in einen mit Eis gefüllten Shaker geben.
- 2 10-15 Sekunden kräftig schütteln.
- 3 In einen mit einem großen Eiswürfel gefüllten Tumbler abseihen und mit der Grapefruitlimonade auffüllen. Garnitur: Grapefruit- oder Limettenschnitz.



ISLE OF HARRIS GIN
Hebrideninsel-Aromenwunder mit neun *botanicals*, zu denen auch Zuckertang (Taucher im Einsatz!) zählt. Kann alles!

Bezug: zum Beispiel bei
→ albaimport.de



Laphroaig Penicillin

FÜR 1 COCKTAIL

1 cl Honig,
4 cl Single-Malt Whisky (*Laphroaig 10 yo*),
2 cl Blended Scotch (z. B. *Teacher's*),
2 cl Zitronensaft (frisch gepresst),
1 cl Ingwersirup (z. B. *Monin*),
1 Dash Angostura

- 1 Honig in ein Rührglas geben. Laphroaig 10 yo, Blended Scotch, Zitronensaft, Ingwersirup und Angostura dazugeben.
- 2 Rührglas mit nicht zu kleinen Eiswürfeln (3 cm) auffüllen und mit einem Barlöffel 30-40 Sekunden kräftig rühren.
- 3 In einen mit Eis gefüllten Tumbler abseihen. Garnitur: kandierter Ingwer.



LAPHROAIG 10 YEARS OLD
Islay-Ikone, die man einfach lieben muss. Nie war die Gummistiefel-Lagerfeuer-Karbol-Kombination *more sexy!*

Bezug: zum Beispiel bei
→ whisky.de



Penúltima Palabra

FÜR 1 COCKTAIL

2,5 cl Mezcal (*Marca Negra Espadín*),
2,5 cl Crème de Cacao
(z. B. *De Kuyper Dutch Cacao*),
2,5 cl Chartreuse jaune,
2,5 cl Zitronensaft (frisch gepresst)

- 1 Alle Zutaten in einen mit Eis gefüllten Shaker geben.
- 2 10-15 Sekunden kräftig schütteln.
- 3 In eine (eis-)gekühlte Coupe abseihen.



MARCA NEGRA ESPADÍN
Dieses *batch* stammt aus La Noria (Ejutla), anfangs zitrisch, reiffruchtig, pfeffriger Rauch, Gewürznoten, florales Finish.

Bezug: zum Beispiel bei
→ perola-shop.de

Der Balkon: ein Auszeit- paradies

Gardena city gardening bietet alles für die kleine Stadtgärtnerei auf Balkon oder Terrasse.



SMARTER GIessen

Die vollautomatische Blumenkastenbewässerung ist die ideale Lösung für Pflanzenpracht auch in heißen Sommern.

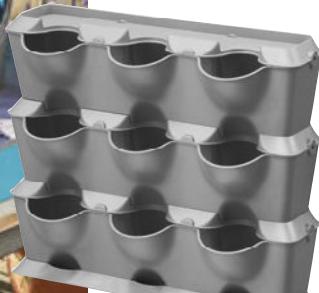
→ gardena.com



GARDEN TOOLS

Balkon-Box heißt das Geräteset fürs Gärtnern im Lili-putformat: alles drin, alles aufgeräumt.

→ gardena.com



AUFRECHT

Das Basis Set Vertikal nutzt kleine Flächen optimal aus und entwickelt sich zu einem kleinen Garten Eden.

→ gardena.com

Lasst es spritzen

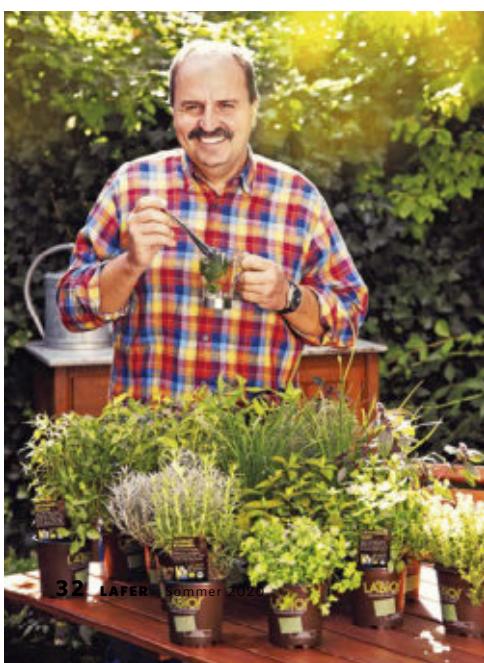
Auch wer in der Stadt wohnt, kann auf kleinstem Raum ein erfolgreicher Gärtner werden



Johanns Kräuterküche

Frische Kräuter dürfen niemals fehlen. Und die gute Nachricht ist: Sie geben sich auch mit wenig Platz zufrieden. Allen gemeinsam ist die Liebe zu Sonne und Wärme, denn nur dann können sich die ätherischen Öle und damit die Aromen richtig entfalten. Kräuter kauft man am besten in Bio-Qualität, wie auch Johann Lafer sie verwendet – und eine eigene Marke dafür gegründet hat: La'Bio. Sie bietet auch Besonderheiten wie Birnenminze, Zistrose oder scharfen Oregano. Unbedingt ausprobieren!

→ labio.de



VIelfalt

Johann Lafers Küchenklassiker und Spezialitäten in Bio-Qualität sind bei La'Bio online bestellbar.

MITMACHEN
& GEWINNEN!

Wir verlosen zwei Plätze in
einem Kochkurs in Johann
Lafer's Outdoor-
Kochschule!

TIPPS & TRICKS
Freigiebig verrät Johann Lafer
in der Kochschule seine
kulinarischen Geheimnisse



Kochen open air

Mit seiner neuen Outdoor-Kochschule im heimischen Guldental setzt Johann Lafer neue Maßstäbe in Sachen Style und Kulinarik

Von einem Meister wie Johann Lafer die Kochkunst zu erlernen ist ein unvergessliches Erlebnis. Das bestätigt jeder, der schon einmal in seiner Kochschule im idyllischen Guldental zu Gast war. Und nun gibt es dieses Erlebnis auch open air. Johann Lafer setzt mit seiner modernen, voll ausgestatteten Outdoor-Kochschule gleich in der Nachbarschaft neue Akzente: Lässig geht es hier zu, genau wie bei einer Gartenparty. Komplett möbliert mit wetterfesten, bequemen Couches, Sesseln und Tischen der Liberty-Serie

von Ikono, ist die Frischluft-Kochschule eine perfekte Location für alle möglichen Anlässe. Und unter Anleitung des Meisters entstehen köstliche Menüs, die unter freiem Himmel gleich noch mal so gut munden. Weil nur maximal 16 Personen pro Kurs teilnehmen können, wird die Begegnung mit Johann Lafer und seinem Team umso persönlicher.

Rechtzeitige Reservierung ist deshalb unbedingt notwendig. Alles über die Outdoor-Kochschule und die Buchungsoptionen erfahren Sie auf Johann Lafer's Homepage unter lafer.de



LOUNGEATMOSPHÄRE
Die lässig legere Ausstattung
stammt von Ikono

Wenn Sie einen Kochkurs für zwei Personen in Johann Lafer's Outdoor-Kochschule gewinnen möchten, schreiben Sie bis zum 24. Juli 2020 eine E-Mail mit dem Betreff „Kochschule“ an gewinne@lafer-journal.de – viel Glück!
Mitarbeiter der GANSKE VERLAGSGRUPPE und ihre Angehörigen sind nicht teilnahmeberechtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

→ lafer.de
→ ikono.de



Ran an die Wurst

Ab Seite 46 gibt's ein geniales Rezept für selbst gemachte Bratwurst. Hier ist das perfekte Gerät dazu: Der Wurstfüller von Dick ist aus Edelstahl und etwas kostspielig, doch für Grillfans absolut seinen Preis wert.

Bezug: zum Beispiel bei
→ dick-messer.de

Da geht noch etwas!

Bevorraten soll, wer will,
uns steht der Sinn nach
spielerischer Vielfalt, und
dafür legen wir gern Hand an

GEWINNSPIEL

Exklusives Grillerlebnis

EINE GANZ BESONDERE GRILLSAISON

DER FEINSCHMECKER präsentiert in Kooperation mit Napoleon Gourmet Grills einen Allesköninger, der seinesgleichen sucht! Die auf 2000 Stück limitierte DER FEINSCHMECKER Special Edition lässt dank ihrer einmaligen Sonderausstattung keine Wünsche offen: vier Hauptbrenner, Heckbrenner, Sizzle-Zone, beleuchtete Drehregler, dazu das Heavy-Duty-Drehspieß-Set plus Gusseisenplatte, ein Bluetooth-Thermometer und vieles mehr!

Wenn Sie den Napoleon Rogue SE 525 gewinnen möchten, schreiben Sie bis zum 24. Juli 2020 eine E-Mail mit dem Betreff „Napoleon“ an gewinne@lafer-journal.de – viel Glück! Mitarbeiter der GANSKE VERLAGSGRUPPE und ihre Angehörigen sind nicht teilnahmeberechtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



MITMACHEN & GEWINNEN!

Wir verlosen 1x die
Special Edition des
Napoleon Rogue
SE 525!

SPECIAL EDITION von
DER FEINSCHMECKER
und Napoleon Gourmet
Grills – streng limitiert!



LUXUS IM DOPPEL

Manchmal muss es einfach
beides sein: Kaviar & Champagner!

Bezug: zum Beispiel bei
→ aki-caviar.de

Kühn kombiniert

Oscar Wildes Lieblingsprickler, die Belle Epoque von Perrier-Jouët, und bernsteinfarbener Prestige Imperial Caviar von AKI: *l'accord parfait!*

EISZEIT, HEIMATLICH

Johann Lafer lässt seine Symphonie à la Mozart von der steirischen Eismanufaktur Valentino in Deutschlandsberg produzieren. Mozartkugelig köstlich – was sonst?

Erhältlich in Österreich bei Merkur



LAPHROAIG®

RAUCHIG, TORFIG, INTENSIV – EINE REISE ZUR INSEL EINES EINZIGARTIGEN WHISKYS

Das raue Klima und die weitläufigen Torfmoore machen die Insel Islay zu einem ganz besonderen Ort für Liebhaber schottischer Whiskys. Die Einflüsse der einzigartigen Natur und die über 200 Jahre alte Handwerkskunst prägen einen außergewöhnlichen Single Malt mit einem unvergesslich torfigen Geschmack.

An der Westküste Schottlands liegt die kleine, vom Sturm gepeitschte Insel Islay. Sie ist die südlichste der Inneren Hebriden. Die heimischen Torfmoore machen sie zur renommierten Whisky-Region, denn sie verleihen der beliebten Spirituose ihren besonderen Charakter. Auch einer der bekanntesten und markantesten Single Malts der Welt stammt von dort: Laphroaig („La-froig“ ausgesprochen) – der gälische Name bedeutet übersetzt „Schöne Senke an der weiten Bucht“. Der Whisky erzählt mit jedem Schluck die Geschichte der rauen Insel und ihrer Bewohner.



EIN UNVERWECHSELBARER GESCHMACK

Die Destillerie hat die außergewöhnliche Natur der Insel meisterhaft in einer Essenz eingefangen. So bestimmen komplexe und intensive Torf- und Rauchnoten das unverwechselbare und durchaus polarisierende Geschmacksprofil des Single Malts. Eines seiner Geheimnisse: die Torfmoore von Islay. Sie besitzen einen größeren Anteil an Torfmull als ihre Gegenstücke auf dem schottischen Festland. Dieser verleiht dem Whisky seine markante „medizinische“ Note. Eine weitere Hauptzutat bei der Herstellung des Single Malts ist das Wasser des rauschenden Kilbride Streams. Es ist weich und ebenfalls torfig und dient so als wichtiger Geschmacksträger. Auch das raue Küstenklima von Islay spielt mit milden Wintern und kühlen Sommern eine große Rolle. Es lässt die Abfüllungen optimal reifen. Neben den natürlichen Gegebenheiten entscheidet auch exzellente Handwerkskunst über den Charakter des Single Malts. Die Destillerie Laphroaig arbeitet seit ihrer Gründung im Jahr 1815 als eine der wenigen mit traditionellen Malzböden und trocknet die Gerste mit Torfrauch aus handgestochenem Torf. Die Nachfahren der Gründer-Brüder Donald und Alexander Johnston gaben dieses Verfahren von Generation zu Generation

Fotos: Beam Suntory



weiter. So kann man auch über 200 Jahre später ihr Vermächtnis kosten – in Form einer großen Auswahl an hochwertigen und prämierten Single Malts – und so die unvergessliche und polarisierende Essenz der rauen schottischen Insel Islay entdecken.

LAPHROAIG 10 YO

Der zehn Jahre gereifte Single Malt verkörpert den ursprünglichen und typischen Geschmack von Laphroaig. Er wird heute noch genauso destilliert wie zum ersten Mal vor nahezu 100 Jahren.



TASTING NOTES

FARBE

Glänzendes Gold

AROMA

Intensiver Rauch, Seetang-Noten, „medizinisch“, mit leichter Süße

GESCHMACK

Überraschende Süße mit Noten von Salz und Torf

ABGANG

Langanhaltend

JETZT
GEWINNEN!

Napoleon Rogue SE
525 Special Edition
auf Seite 34

Jetzt wird gegrillt!

Sommer ist die Zeit glühender Leidenschaft:
Hier sind die saftigsten Cuts und raffinieritesten Salatbeilagen
für mehr leckere Vielfalt auf dem Grillteller

Rezeptfotos:
OLIVER BRACHAT

Foodstyling:
KATHARINA BRANDT

**2019 DR. HEGER,
ROSÉ FUMÉ**

100 Prozent Pinot Noir, im Duft und am Gaumen Kirsche, fleischiges „Hägemark“, ein Hauch Pflaume, Gewürznoten, mit sehr schöner Frische nebst dem Quäntchen Säure, das zu steter Neubefüllung des (nicht zu kleinen!) Glases einlädt.

→ heger-weine.de

**Flank Steak mit Malzbier-Sauerkirsch-Lack**

1 Grill für mittlere Hitze (130 °C) vorbereiten, Peperoni entkernen, fein hacken und mit Malzbier, Zuckerrübensirup, Kirschen und Kirschsaft sowie den Gewürzen in eine Alu-Grillschale geben und offen bei direkter Hitze sirupartig (auf etwa 150 ml) einkochen lassen. Vom Grill nehmen, mit Stärke binden und mit einem Stampfer grob zerdrücken.

2 Grilltemperatur erhöhen (230 °C), Fleisch von beiden Seiten 2-3 Minuten scharf angrillen, dann bei indirekter Hitze (110-120 °C) in etwa 15 bis 20 Minuten gar ziehen lassen (Kerntemperatur: 54-56 °C), dabei immer wieder mit dem Lack bepinseln. Anschließend Steak vom Grill nehmen, 2-4 Minuten (ohne es einzwickeln) ruhen lassen. Dann quer zur Faser in dünne Scheiben aufschneiden und nach Belieben mit Salzflocken bestreuen.

Dazu passt: Polenta mit Stückchen von gegrilltem Parmesan

FÜR 4 PORTIONEN

2 rote Peperoni
(für mehr Schärfe
Serrano-Chilis),
300 ml Malzbier,
2 EL Zuckerrübensirup,
200 g abgetropfte
Sauerkirschen
aus dem Glas,
75 ml Kirschsaft,
1 EL zerstoßene
schwarze Pfefferkörner,
1 EL zerstoßene
Korianderkörner,
etwas Speisestärke,
1 kg Flank Steak,
Salzflocken

ZUBEREITUNGSZEIT

10 Minuten
+ etwa 30 Minuten
Garzeit

SCHWIERIGKEIT



Salat von Fusili und grünem Spargel mit Oliven, Feta und Walnuss-Dressing

FÜR 4 PORTIONEN

12 grüne Spargelstangen,

200 g Fusili,

200 g Feta

(Schaf oder Ziege),

½ Radicchio,

100 g entsteinte

schwarze Oliven,

1 rote Zwiebel,

50 g Walnusskerne,

4 EL Olivenöl,

3 EL Balsamico bianco,

75 ml Gemüsebrühe,

1 TL Senf, 3 EL Walnussöl,

1 EL Honig

ZUBEREITUNGSZEIT

40 Minuten

SCHWIERIGKEIT



- Vom Spargel das holzige Ende abschneiden oder -brechen. Stangen schräg in Stücke (3 cm) schneiden. Fusili in kochendem Salzwasser in 8-10 Minuten bissfest garen. 4 Minuten vor Ende der Garzeit die Spargelstücke hinzufügen und mitgaren. Anschließend abschütten und kalt abschrecken.
- Feta zerbröckeln, Radicchio putzen, in mundgerechte Stücke zerteilen. Beides mit Oliven, Spargel und Pasta in eine große Schale geben, locker vermischen.
- Für das Dressing Zwiebel schälen, fein würfeln. Walnüsse grob hacken. Beides in 2 EL heißem Olivenöl etwa 1 Minute anschwitzen. Mit Essig ablöschen, Brühe angießen und vom Herd nehmen. Senf, 2 EL Olivenöl, Walnussöl und Honig unterquirlen. Dressing über den Salat verteilen, mit Meersalz und Pfeffer würzen und etwa 10 Minuten ziehen lassen.



2019 RIECINE, PALMINA ROSÉ

So schön kann Sangiovese sein!

Das weiß man natürlich, aber so und als Rosé – anfangs elegant an der Primärfrucht vorbei, würzige, noch grüne Haselnüsse, fast Kastanie, zartestes Bitter, ein fruchtig-säuerliches Strahlen (Pink Grapefruit, Rhabarber): bellissima figura!

Bezug: zum Beispiel bei
→ pinard-de-picard.de

**2019 PONCE, LAS CAÑADAS**

Bobal (plus möglicherweise eine Spur Moravia Agria) und sofort rote Beerenfrucht, kandiert und zugleich auf kargem, fast salzigem Boden. Dazu Zitrusnoten, saftige, fast rassige Säure (im Bermudadreieck aus Grapefruit, Blutorange und Pomeranze), glockenhell, hinreißend!

Bezug: zum Beispiel bei
→ vinos.de

Pluma vom Ibérico-Schwein mit süß-scharfem Aprikosen-Rosmarin-Mop

FÜR 4 PORTIONEN

4 reife Aprikosen,
20 g Ingwer,
1 gelbe Chilischote
(*Aji-Chili oder Jalapeño Lemon Spice*),
3 Zweige frischer Rosmarin,
Saft von 2 Bio-Limetten,
125 ml Kalbsfond,
100 g Aprikosenmarmelade,
2 Stücke Pluma (à je 400 g),
roter Kampot-Pfeffer,
Salzflocken

ZUBEREITUNGSZEIT

35 Minuten
+ 20 Minuten Garzeit

SCHWIERIGKEIT

1 Aprikosen waschen, halbieren und entkernen. Hälften klein würfeln. Rosmarinnadeln abstreifen und fein hacken. Ingwer schälen, Chili halbieren und entkernen. Beides fein würfeln.

2 Aprikosen mit frisch gehacktem Rosmarin, Ingwer, Chili, Limettensaft sowie Kalbsfond und Aprikosenmarmelade in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten leise einkochen lassen. Anschließend alles mit einem Stampfer fein zerdrücken und abkühlen lassen.

3 Fleisch auf dem heißen Grill von beiden Seiten direkt etwa 2 Minuten angrillen, dann mit dem Mop rundum einpinseln und auf dem Grill bei indirekter Hitze (110–130 °C) etwa 20 Minuten langsam garen, bis eine Kerntemperatur von 63 bis maximal 65 °C erreicht ist. Dabei immer wieder mit dem Mop einpinseln.

Dazu passt: gegrillter grüner Spargel und Aioli



Surf & Turf – Pulpo und Chorizo

FÜR 6 PORTIONEN

1 Pulpo (küchenfertig;
1–1,2 kg, frisch oder TK),
4 Knoblauchzehen,
1 Chilischote,
3 Stängel glatte Petersilie,
1 Bio-Zitrone,
4 EL Olivenöl,
2 Zwiebeln,
3 Knoblauchzehen,
50 g Ingwer,
2 rote Peperoni,
400 g Chorizo,
je 1 Bund Koriander
und Basilikum,
Meersalz,
Saft von 2 Bio-Limetten

ZUBEREITUNGSZEIT

20 Minuten
+ etwa 1 Stunde Garzeit

SCHWIERIGKEIT



1 Frischen Pulpo mit dem Fleischklopfen bearbeiten, TK-Pulpo auftauen. Unter fließendem Wasser kalt abspülen. Knoblauch schälen, Chili entkernen, fein schneiden. Petersilie hacken, Zitrone halbieren, zwei Scheiben (0,5 cm stark) abschneiden.

2 Olivenöl in einem Topf (gerade groß genug für den Pulpo) erhitzen, darin Knoblauch, Chili, Petersilie und Zitronenscheiben 2 Minuten anschwitzen. Pulpo dazugeben und bei kleiner Hitze mit geschlossenem Deckel 35–40 Minuten schmoren. Der Pulpo ist gar, wenn man mit einer Gabel mühelos hineinstechen kann. Herausnehmen und in 2,5 cm (Kopf) bzw. 5 cm (Arme) große Stücke schneiden.

3 Inzwischen Grill (mit Deckel) für mittlere direkte Hitze (180 °C) vorbereiten.

4 Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen, in feine Würfel schneiden. Peperoni längs halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. Chorizo in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Basilikum und Koriander waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

5 Olivenöl in einer Aluschale (oder Grill-Kochgeschirr) erhitzen. Chorizo darin bei direkter Hitze mit geschlossenem Deckel knusprig grillen. Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Peperoni untermischen. Pulpo dazugeben, salzen und bei direkter Hitze mit geschlossenem Deckel 15 bis 20 Minuten grillen. Anschließend mit Limettensaft verfeinern, Basilikum und Koriander darüberstreuen.



2018 CAPE MENTELLE, ROSÉ

Syrah und Grenache, fast luxuriös süffig, Erdbeere und Wassermelone, weißer Pfirsich, stoffig, cremiger Schmelz, jede Menge Charakter.

Bezug: zum Beispiel bei
→ clos19.com



Erbsen-Papaya-Salat mit frischem Thunfisch in Limetten-Ingwer-Vinaigrette

FÜR 4 PORTIONEN

25 g Ingwer,
2 Knoblauchzehen,
1 rote Chilischote,
2 EL Sesamöl,
6 EL Olivenöl,
Saft und Schalenabrieb
von 2 Limetten,
3 EL Ahornsirup
(Grade A),
400 g frischer Thunfisch
(Sashimi-Qualität),
2 EL helle Sojasauce,
1 Papaya,
400 g Erbsenschoten,
4 Zweige Minze,
4 Zweige Koriander,
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNGSZEIT

35 Minuten
+ 2 Stunden Marinierzeit

SCHWIERIGKEIT



1 Ingwer und Knoblauch schälen, in feine Streifen schneiden. Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und ebenfalls in möglichst feine Streifen schneiden. Die beiden Ölsorten mit Limettensaft, geriebener Limettenschale und Ahornsirup verquirlen. Ingwer, Knoblauch und Chili zufügen und unterrühren. Thunfisch kalt abbrausen, trocken tupfen und in etwa 1,5 cm große Würfel schneiden. Diese in eine große Schüssel geben. Marinade mit Sojasoße verrühren und über den Thunfisch gießen. Zugedeckt im Kühlschrank etwa 2 Stunden marinieren.

2 Inzwischen Papaya schälen und halbieren. Kerne mit einem Löffel herauskratzen, Papayahälften würfeln. Erbsenschoten aufbrechen, Erbsen herauspuslen und in kochendem Salzwasser 2 Minuten garen. Anschließend kalt abschrecken.

3 Thunfisch aus dem Kühlschrank nehmen, Papaya, Erbsen und Zuckerschoten hinzufügen. Koriander- und Minzblätter abzupfen, alles locker vermischen. Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2018 CLOS ROUSSELY, IRRÉDUCTIBLE

Wunderbarer *vin naturel* aus der ebenso wunderbaren „Pineau d'Aunis“-Traube: florale Aromen, Himbeere, weißer Pfeffer, seidenweiche Tannine, eine fast „schwebende Säure“, pfeffriges Finish mit einem Wölkchen Lakritz im Gepäck – gibt's den auch in der Magnum?

Bezug: zum Beispiel bei
→ weinhalle.de

Orientalischer Salat von roten Linsen, Mango und Granatapfel mit Kreuzkümmeljoghurt

FÜR 4 PORTIONEN

300 g rote Linsen,
1 reife Mango,
1 kleiner Granatapfel,
5 Stangen Frühlingslauch,
5 EL Olivenöl,
1 EL flüssiger Honig,
3 EL Rotweinessig,
Salz, Cayennepfeffer,
2 TL Kreuzkümmel,
150 g griechischer
Sahnejoghurt

ZUBEREITUNGSZEIT

25 Minuten

SCHWIERIGKEIT



1 Linsen in kochendem Salzwasser in etwa 5 Minuten weich garen. Abschütten und in eine große Salatschüssel geben.

2 Mango schälen, Fruchtfleisch am Stein entlang herunterschälen, in Würfel (1 cm) schneiden. Granatapfel aufbrechen, Kerne herauslösen. Frühlingslauch waschen, trocken schütteln und schräg in möglichst dünne Scheiben schneiden. Alles zu den Linsen in die Schüssel geben.

3 Olivenöl, Honig und Essig verquirlen, zu den Linsen geben. Kräftig mit Salz und Cayennepfeffer würzen und locker mischen.

4 Kreuzkümmel in einem Mörser möglichst fein zerreiben und mit dem Joghurt vermischen. Linsensalat auf Teller geben, Joghurt darauf verteilen.

2019 DEUX CLÉS,
CLÉS EN MAIN ROSÉ

Carignan + Syrah = Cassis + Salzzitrone? Noten von Rauch und Rosen, Beeren und Kirschen im Clinch mit Blutorange und Grapefruit. Ein nahezu skandalös großartiger Wein!

Bezug: zum Beispiel bei
→ pinard-de-picard.de





Tri Tip mit Coffee-Rub

FÜR 6-8 PORTIONEN

Für den Rub:

4 EL Kaffeebohnen,
1 EL schwarzer Pfeffer,
1 EL Kreuzkümmel,
1 EL Koriandersaat,
1 EL grobes Meersalz,
2 EL brauner Zucker,
2 EL Kakaopulver
(ungesüßt),
1 TL Chilipulver,
1 TL Cayenne (gemahlen),
2 TL Pimentón dulce,
½ TL Zimt (gemahlen),
½ TL Piment (gemahlen)

Außerdem:

1,75 kg Tri Tip
(Bürgermeisterstück)
vom Rind

ZUBEREITUNGSZEIT

10 Minuten + mindestens

2 Stunden Ruhezeit

+ ca. 1 Stunde 10 Minuten

Garzeit

SCHWIERIGKEIT



1 Kaffeebohnen, Pfeffer, Kreuzkümmel und Koriander in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Abkühlen lassen, in einem Mörser fein zerstoßen. Restliche Zutaten hinzufügen, alles nochmals im Mörser oder Mixer fein zermahlen.

2 Hälfte des Rubs auf ein Küchenbrett oder Backblech geben, Fleisch auf die Gewürzmischung setzen, anpressen und mit dem restlichen Rub bestreuen - viel hilft viel! Rub kräftig einmassieren. Fleisch in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen.

3 Grill (mit Deckel) für mittlere Hitze (180 °C) vorbereiten. Fleisch etwa 12 Minuten direkt anbraten (Fettseite nach oben), dann wenden und etwa 50-55 Minuten indirekt bei geschlossenem Deckel garen (gelegentlich wenden), bis eine Kerntemperatur von 54 °C erreicht ist. Vom Grill nehmen, in Alufolie wickeln, etwa 10 Minuten ruhen lassen und quer zur Faser in Scheiben schneiden.

Dazu passt: gegrillter Fenchel, Smoked Potatoes und Mango-Chutney



2016 CHÂTEAU DES SARRINS, ROSÉ SECRET

Multi-Cuvée (Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Rolle), deren Geheimnis sich über Stunden offenbaren kann: Brioche- und Vanilleduft, Pfirsich, Orangen- zesten, Kräuterwürze, Tannine mit zartem grip, Dichte, Fülle und fulminante Länge!

Bezug: zum Beispiel bei
→ walterdeitermann.de

FÜR 4 PORTIONEN

3 Metzgerstücke (*Teres Major*) à 300–350 g,
4 EL Olivenöl,
4 Knoblauchzehen
(angedrückt),
4 Zweige Rosmarin

Für den Rub:

2 EL schwarze Pfefferkörner,
1 EL Koriandersaat,
1 TL Knoblauchpulver,
1 TL Ingwerpulver,
1 TL Paprikapulver,
1 EL brauner Zucker,
1 EL Rauchsatz

Für den Apfekren:

6 säuerliche Äpfel,
2 EL Olivenöl,
Salz, weißer Pfeffer
(aus der Mühle),
100 ml Fleischbrühe,
100 g Meerrettich
(fein gerieben),
Schalenabrieb von
1 Bio-Zitrone,
1 EL Traubenkernöl,
Ahornsirup
(nach Belieben)

Außerdem:

2 EL Olivenöl,
40 g Butter,
3 Knoblauchzehen
(in feinen Scheibchen),
2 Zweige Rosmarin
(Nadeln),
2 Zweige Thymian
(Blätter)

ZUBEREITUNGSZEIT

40 Minuten + etwa
25 Minuten Garzeit
+ mindestens
2 Stunden 30 Minuten
Marinierzeit

SCHWIERIGKEIT

Metzgerstück mit Apfekren

1 Fleisch, Öl, Knoblauch und Rosmarin in einen Gefrierbeutel geben (wenn möglich, vakuumieren) und mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen. Anschließend aus dem Beutel nehmen und trocken tupfen.

2 Für den Rub inzwischen Grill für mittlere Hitze (130 °C) vorbereiten, Pfeffer- und Korianderkörner in einer Aluschale bei direkter Hitze anrösten, bis sie intensiv duften. Mit den restlichen Zutaten im Mörser fein mahlen. Fleisch gründlich mit dem Rub einreiben, zudeckt bei Zimmertemperatur mindestens 30 Minuten marinieren.

3 Für den Apfekren Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in 2 cm große Stücke schneiden. Öl in einer gusseisernen Pfanne auf dem Grill erhitzen, Apfelstücke darin anbraten, bis sie weich sind. Salzen, pfeffern würzen und mit Fleischbrühe ablöschen. Vom Grill nehmen, Zitronenschalen und Meerrettich untermischen. Mit Traubenkernöl und Ahornsirup abschmecken. Kühl stellen.

4 Fleisch auf dem Grill indirekt garen, bis die Kerntemperatur knapp 52 °C erreicht hat. Währenddessen eine große gusseiserne Pfanne auf einer anderen Grillzone (oder dem Herd) stark erhitzen, Öl in die Pfanne geben und das Fleisch (Kerntemperatur knapp 52 °C) kurz von beiden Seiten sehr scharf anbraten. Beim Anbraten der zweiten Seite Butter, Knoblauch und Kräuter dazugeben, Pfanne leicht schräg halten und etwa 3 Minuten lang immer wieder mit der Butter-Kräuter-Mischung übergießen.

5 Fleisch aus der Pfanne nehmen, auf Servierplatte geben, Pfanneninhalt darübergeben und 10–15 Minuten ruhen lassen. Dann in Tranchen schneiden.

Dazu passt: gegrillte Austernpilze und Pimientos de Padrón





Chuck Roll vom Kalb für Geduldige

FÜR 4-6 PORTIONEN

*1,5 kg Chuck Roll
(Zungenstück) vom Kalb,
Salz, schwarzer Pfeffer
(aus der Mühle),
4 Knoblauchzehen
(angedrückt),*

2 frische Lorbeerblätter,

*40 g Ingwer,
4 EL Olivenöl*

ZUBEREITUNGSZEIT

10 Minuten

+ 24 Stunden Garzeit

+ 4 Minuten Grill

SCHWIERIGKEIT



1 In einem großen Topf Wasser auf 55 °C erwärmen. Fleisch salzen und pfeffern, mit Knoblauch und Lorbeer in einen entsprechend großen Vakuumierbeutel geben, Ingwer (mit einer Knoblauchpresse auspressen) und Olivenöl dazugeben. Beutel verschließen und in den Topf geben. Temperatur gegebenenfalls justieren. 24 Stunden garen.

2 Grill für hohe direkte Hitze (250-280 °C) vorbereiten. Fleisch aus dem Beutel nehmen, abtupfen und von beiden Seiten je 1-2 Minuten scharf, crispy und dunkel anbraten (Kerntemperatur 52-55 °C). Vom Grill nehmen, kurz ruhen lassen und quer zur Faser aufschneiden.

Dazu passt: im Ganzen gegrillte Frühlingszwiebeln, Süßkartoffel-Wedges und Erbsen-Minz-Püree

FERRARI, MAXIMUM ROSÉ

Bolliccine (das versteht sich von selbst) gehen immer! Pinot Noir und Chardonnay, für ein ziemlich maximales Quantum an Struktur und Balance: Walderdbeeren, Mandeln, inspirierend „weiniger“ Körper: komplexer, vielseitiger Essensbegleiter. *Da capo!*

Bezug: zum Beispiel bei
→ belvini.de



UNSER EXPERTE

Dirk Ludwig (oder
einfach „Der Ludwig“)
aus dem hessischen
Schlüchtern ist nicht
nur Weltmeister im
grammgenauen Wurst-
abschneiden, sondern
nebenbei einer der
innovativsten Metzger
Deutschlands



ORIGINAL-
REZEPT
*von Meistermetzger
Dirk Ludwig*

FÜR 30-35 WÜRSTCHEN

3 kg Schweineschulter
(ohne Knochen und Schwarte),
750 g kerniger Rückenspeck
(ohne Schwarte),
55 g Salz,
18 g weißer Pfeffer (gemahlen),
15 g brauner Zucker,
5 g Senfpulver (z. B. Coleman's),
6 g Thymian (getrocknet),
6 g Salbei (getrocknet),
5 g Piment (gemahlen),
5 g Cumin (gemahlen),
ca. 5 m Schafssaitling
(in Lake, Kaliber 22/24)

ZUBEREITUNGSZEIT

etwa 50 Minuten
+ 30-45 Minuten zum Anfrieren

SCHWIERIGKEIT



Der Stoff, aus dem die Würste sind

„Am Anfang war die Wurst“ – daher nehmen
wir unser BBQ-Glück diesmal selbst in die Hand
und wursten, was das Zeug hält!

Fotos:
MATHIAS NEUBAUER

Foodstyling:
DIRK LUDWIG





9 Schritte zum Erfolg

1 Fleisch in Würfel schneiden. Dabei blutige Stellen und Sehnen entfernen. Fett darf ruhig dranbleiben – wird dringend benötigt und ist gut für die Wurst.

2 Speck in kleine Würfel schneiden.

3 Tipp: Fleisch vor dem Wolfen leicht anfrieren, das erleichtert die Sache ungemein. Wolfscheiben und die Wolfschnecke ebenfalls in die Gefriertruhe packen, damit beim Wolfen alles schön kalt ist.

4 Fleisch und Speck gut vermischen. Mischung durch die mittlere Lochscheibe (5 mm) des Fleischwolfs drehen, dabei möglichst zügig vorgehen, damit das Fleisch nicht schmiert. Bei Bedarf ein zweites Mal wolfen.

5 Salz und sämtliche Gewürze zu geben, dann die Wurstmasse mit den Händen gut vermengen, sodass eine gut bindende und homogene Masse entsteht. Mit den Handballen kräftig auf das Bratwurstbrät einwirken.

6 Därme gut wässern. Mit zwei Fingern am Darmende eine Öffnung spreizen und den Darm auch von innen wässern. Gründlich ausspülen und 20-30 Minuten vor dem Füllen in sehr warmem Wasser einweichen.

7 Brät in Wurstmaschine mit Füllhörnchen (20 mm) geben. Saitling ausstreichen und auffädeln.

8 Brät möglichst luftfrei in den Darm füllen. Tipp: Sollten sich trotzdem Luflöcher einschleichen, mit der Messerspitze den Wurststrang leicht einpiksen.

9 Würste von 10 cm Größe abdrehen. Beim Abdrehen darauf achten, dass man immer die Drehrichtung wechselt. Eine Wurst zum Körper hin, die nächste vom Körper weg.

Starke Stücke für mehr Geschmack

Nirgendwo auf der Welt wird so viel Geld in die Suche nach neuen, kurzbrat tauglichen Muskeln im Rinderschlachtkörper investiert wie in der BBQ-Nation USA. Führend sind die Forscher in Nebraska, die in den vergangenen Jahren zwei Dutzend neuer Cuts separieren konnten. Aber auch das Schwein gelangt zu neuen Ehren, vor allem über die Meister der kreativen Schweinezerlegung: die Spanier. Allein die Fleischqualität macht Ibérico-Zuschnitte zu den Lieblingen der Spitzengastronomie. Und zu unseren erst recht!



FÜR ANGEHENDE PIT-MASTER

Boston Butt

Ein mächtiger Cut (circa 6 Kilo) aus Schulter und Teilen des Nackens. Durchzogen von Bindegewebe, Fett und Knochen, ein beliebtes BBQ-Stück für große Smoker. Dient oft zur Herstellung von Pulled Pork.



FÜR FORMBEWUSSTE

Chuck Roll

Aus dem Zungenstück (Nacken und Fehlrippe zusammen) als *Bone in* mit Knochen oder entbeint zum großen 400-Gramm-Steak gebunden. *Reverse* auf 60 °C Kerntemperatur braten oder grillen.

ZAHLENSPIELE

250

Tausend Tonnen Grillkohle, mehr als jedes andere EU-Land, verfeuert man in Deutschland pro Jahr. Daher: Lasset uns nachhaltig grillen und nur Bestes garen!



FÜR ZEITGEISTGRILLER

Flank

Dieser fleischige Teil der Dünning im Bauch landete bis vor Kurzem bei uns in der Wurst oder im Suppentopf. Erst die lange gereiften Cuts von US-Rindern machten den Bauchlappen zu einem Trend-Cut für Grill und Pfanne.



FÜR SONNTAGSBRATER

Bürgermeisterstück

Das superzarte „Pfaffenstück“ zwischen Hüfte und Kugel ist längst nicht mehr den Dorfhonoratioren vorbehalten. Top-Schmorbraten, von Färsen in dünnen Scheiben sogar kurz bratbar.



FÜR GEHEIME SCHWEINEREIEN

Secreto

Als *Secreto* oder *Cruceta* ein spanischer Geheimtipp: stark marmorierter, dünner, fächerförmiger Muskel zwischen Vorderbein und Lendenspeck. Flacher Cut zum Kurzbraten oder als Außenhülle eines Rollbratens. Kräftiges Aroma.



FÜR NEW-YORK-BBQ-FANS

Flat Iron

Das an ein altes Bügelseisen erinnernde, auch *Shoulder Top Blade* genannte Steak stammt aus dem Mittelbugmuskeln *Infraspinatus* oberhalb der Sehne. Sous-vide auf *medium rare* gegart und kurz geröstet, ist es so zart wie ein Filet mignon.



FÜR IBÉRICO-JÜNGER

Presa

Der zentrale Nackenmuskel (circa 600 Gramm) wird in Spanien getrennt ausgelöst und ist so zart, dass er auch in Scheiben gegrillt werden kann. Sonst saftiges Schmorstück.



FÜR ZARTBESAITETE

Petit Tender

Der *Teres-Major*-Muskel in der Schulter kann bei Fleischrinderrassen auch im Ganzen (oder zu zarten Medaillons portioniert) kurz gebraten werden.



FÜR EXPERIMENTIERFREUDIGE

Spider-Steak

In Deutschland als Fledermaus-Steak ein Geheimtipp, in England auch *Pope's Eye* genannt: stark durchwachsenes Stück, das flach auf dem Schlossknochen der Hüfte liegt. *Medium rare* ein Steak für Fortgeschrittene.

FÜR PERFEKTE GASTGEBER

**„Es wird mit Recht
ein guter Braten gerechnet
zu den guten Taten“**

WILHELM BUSCH

aus: „Kritik des Herzens“ (1874)

FÜR GENUSSREISENDE

Pluma

Der kleine (circa 300 Gramm), flache, dreieckige Nackenkern erinnert an eine Feder (*pluma*). In Spanien früher zu *Lomo embuchado* getrocknet, heute in Europas Topküchen begehrtes Kurzbratstück.



Lasset uns dippen!

Raffinierte, konzentrierte Aromen, einfach lässig aus dem Ärmel geschüttelt, dazu ein duftendes, selbst gebackenes Fladen- oder Sauerteigbrot – hmmmm, es lebe der Dip!



Brunnenkresse-Liebstöckel-Pesto

FÜR 4 PORTIONEN

- 1 Bund Brunnenkresse,
3 Zweige Liebstöckel,
1 Knoblauchzehe,
3 Zweige Liebstöckel,
50 g gehackte Haselnüsse,
50 g frisch geriebener
Pecorino,
½ TL grobes Salz,
100 ml Olivenöl,
Cayennepfeffer
- 1 Blätter von Brunnenkresse und Liebstöckel abzupfen, Knoblauch schälen.
Haselnüsse in einer Pfanne goldbraun rösten, dann abkühlen lassen.
- 2 Brunnenkresse und Knoblauch grob hacken, mit Liebstöckelblättern, Haselnüssen und Salz in einen hohen Becher geben. Olivenöl dazugießen, mit dem Pürierstab fein mixen. Anschließend den Pecorino unterheben. Pesto nach Belieben mit Cayennepfeffer würzen.

ZUBEREITUNGSZEIT

15 Minuten

SCHWIERIGKEIT



Fotos:
REINHARD HUNGER

Foodstyling:
VOLKER HOBL



Mojo verde

FÜR 4 PORTIONEN

1 grüne Paprikaschote,
1 grüne Chilischote,
1 Bund glatte Petersilie,
1 Bund Koriander,
2 Knoblauchzehen,
100 ml Olivenöl,
Salz,
1 Prise Zucker,
Saft von ½ Bio-Limette

ZUBEREITUNGSZEIT

10 Minuten

SCHWIERIGKEIT

● ○ ○

1 Paprika- und Pfefferschote halbieren, entkernen, in Stücke schneiden.

2 Petersilienblätter zupfen, dickes Ende der Korianderstiele abschneiden, beides grob hacken.

3 Knoblauch schälen, würfeln, mit Kräutern, Paprika- und Chilischoten sowie Olivenöl in einen hohen Becher geben und mit einem Pürierstab zu einer nicht zu feinen Sauce mixen. Mit Salz, Zucker und Limettensaft würzig abschmecken.

Süß-scharfes Spargel-Orangen-Chutney mit Estragon und Basilikum

FÜR 4 PORTIONEN

400 g weißer Spargel,
3 saftige Orangen,
1 kleine rote Chilischote,
1 rote Zwiebel,
2 EL Olivenöl,
50 ml Weißweinessig,
100 g Gelierzucker (3:1),
Salz,
schwarzer Pfeffer aus
der Mühle,

ZUBEREITUNGSZEIT
25 Minuten

SCHWIERIGKEIT
● ○ ○

1 Spargel schälen, holzige Enden abschneiden. Spargelstücke in etwa 1 cm große Stücke schneiden. Orangen so schälen, dass auch die weiße Innenhaut entfernt wird. Orangen in kleine Würfel schneiden. Chili halbieren, entkernen und möglichst fein würfeln.

2 Zwiebel schälen, würfeln, mit Chili und Spargelstückchen in heißem Olivenöl anschwitzen. Mit Essig ablöschen, dann Gelierzucker und gewürfelte Orangen untermischen und etwa 4 Minuten sprudelnd kochen. Chutney mit Pfeffer und einer Prise Salz abschmecken und abkühlen lassen.

3 Estragon- und Basilikumblätter abzupfen, fein hacken und unter das Chutney mischen.

Avocado-Gurken-Remoulade mit Koriander und Dill

FÜR 4 PORTIONEN

1 Bund Dill,
1 Bund Koriander,
150 g griechischer
Sahnejoghurt,
125 g Mayonnaise,
Saft von 1/2 Bio-Limette,
1/2 Salatgurke,
1 kleine Avocado,
Salz, Cayennepfeffer

ZUBEREITUNGSZEIT

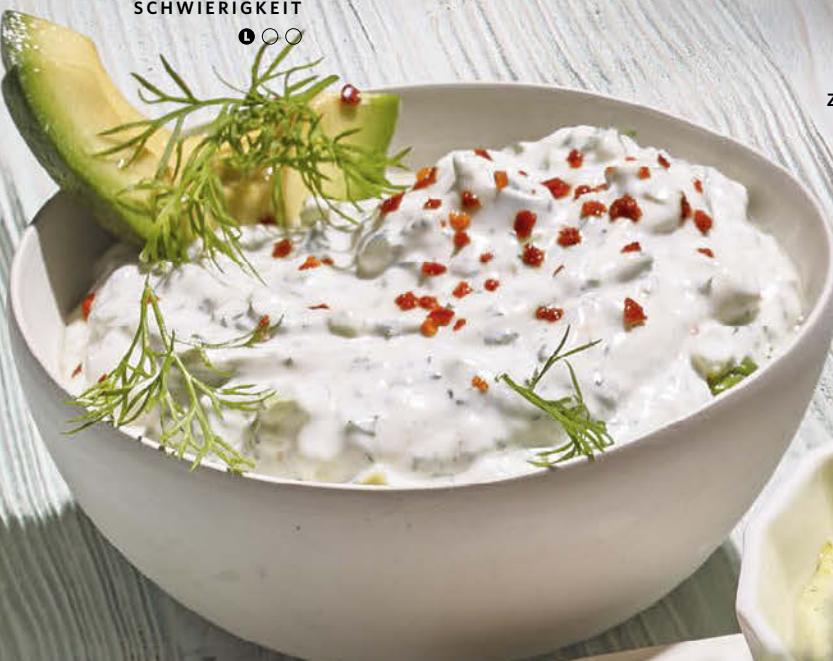
15 Minuten

SCHWIERIGKEIT



1 Dillspitzen und Korianderblätter abzupfen, hacken und mit Joghurt, Mayonnaise und Limettensaft verrühren.

2 Gurke schälen, der Länge nach halbieren, entkernen und klein würfeln. Avocado halbieren, Kern entfernen. Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale heben und ebenfalls klein würfeln. Beides unter die Joghurcrème rühren, mit Salz und Cayennepfeffer würzig abschmecken.



Zitronen-Basilikum-Aioli

FÜR 4 PORTIONEN

2 Knoblauchzehen,
1 Bund Basilikum,
175 ml bestes Olivenöl,
1 Bio-Zitrone (Saft und
Schalenabrieb),
2 Bio-Eigelb,
Salz, Cayennepfeffer,
Zucker

ZUBEREITUNGSZEIT

10 Minuten

SCHWIERIGKEIT



1 Knoblauch schälen und hacken. Basilikum abbrausen, trocken schütteln, Blätter abzupfen, mit Knoblauch und Olivenöl in einem Mixer fein pürieren.

2 Zitronensaft, -schale und Eigelb in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren. Hälften des Basilikum-Knoblauch-Öls zunächst tropfchenweise unterschlagen. Den Rest in einem dünnen Strahl dazugießen und alles zu einer Crème aufschlagen.

3 Aioli mit Salz, Cayennepfeffer und einer Prise Zucker würzig abschmecken.





Frankfurter Kräuterfrischkäse mit Wachtelei

FÜR 4 PORTIONEN

100 g gemischte Frankfurter Kräuter (Petersilie, Kerbel, Schnittlauch, Kresse, Pimpinelle, Borretsch, Sauerampfer), 2 TL scharfer Senf, 250 g Doppelrahmfrischkäse, Salz, Cayennepfeffer, Saft von ½ Bio-Zitrone, 12 kleine bis mittelgroße festkochende Kartoffeln, 800 g grobes Meersalz, 2 EL Kümmel, 3 Rosmarinzweige, 3 Thymianzweige, 12 Wachteleier, Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Gartenkresse

ZUBEREITUNGSZEIT

25 Minuten
+ 2 Stunden zum Ziehen
+ 45 Minuten Garzeit

SCHWIERIGKEIT



1 Kräuterblätter abzupfen, waschen und trocken schleudern, dann hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

2 Senf und Frischkäse in einen hohen Becher geben. Gehackte Kräuter zugeben, mit einem Pürierstab fein mixen. Schnittlauch unterheben. Crème mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft würzig abschmecken und im Kühlschrank 2 Stunden durchziehen lassen.

3 Ofen auf 200 °C vorheizen. Kartoffeln gründlich waschen. Salz mit Kümmel mischen, ¼ davon gleichmäßig auf einem Backblech oder einer Gratinform verteilen. Kartoffeln daraufsetzen, Kräuterzweige halbieren und zwischen die Kartoffeln legen. Restliches Salz so darüber verteilen, dass die Kartoffeln damit vollständig bedeckt sind. Kartoffeln im Ofen 45 Minuten garen.

4 Inzwischen Wachteleier in kochendem Wasser 3 Minuten garen, kalt abschrecken, pellen und halbieren.

5 Blech aus dem Ofen nehmen, Kartoffeln aus dem Salz heben, etwas abkühlen lassen und halbieren. Kräuterfrischkäse in einen Spritzbeutel füllen, auf die Kartoffelhälfte spritzen. Je ein halbes Wachtelei auf die Crème setzen, mit etwas Meersalz und Pfeffer würzen, frisch geschnittene Kresse daraufstreuen und servieren.

FÜR 4 PORTIONEN

250 g getrocknete grüne Schälberbsen, 4 Knoblauchzehen, 1 kleine rote Chilischote, 3 Zweige glatte Petersilie, 3 Zweige Minze, 4 Zweige Koriander, 50 g Tahin (Sesampaste), 4 EL Olivenöl, Saft von ½ Bio-Zitrone, Salz, Cayennepfeffer

ZUBEREITUNGSZEIT

25 Minuten
+ 40 Minuten Kochzeit
für die Erbsen

SCHWIERIGKEIT



Erbsen-Kräuter-Hummus

1 Erbsen in kochendem Wasser in etwa 40 Minuten garen, bis sie weich sind. Anschließend abschütten.

2 Inzwischen Knoblauch schälen und hacken, Chili der Länge nach halbieren, entkernen, ebenfalls hacken. Kräuter abbrausen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken.

3 Erbsen mit 100 ml Kochsud, Knoblauch, Chili und Kräutern in einen Mixer geben. Tahin und Öl zugeben und alles sehr fein pürieren. Sollte die Masse zu fest sein, etwas Kochsud hinzugeben, bis ein sämiges, crémiges Püree entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzig abschmecken.



KENNERBLICK

Tomatenretter Carlos de Freitas prüft,
welche der gelben „Birnen“ von
Aladdin's Lamp schon erntereif sind



NACHWUCHS
2000 Tomatenpflanzen
sorgen in den Gewächshäusern in Reitbrook
für neues Saatgut von
alten Sorten

Es lebe die Sortenvielfalt!

Hauptsache, hübsch haltbar – so werden Tomaten heute gezüchtet. Dagegen regt sich Widerstand: Tomatenretter setzen aufs Aroma und erobern die Sortenvielfalt zurück

Am Rande der Vier- und Marschlande, des großen Hausgartens von Hamburg, haben sie ihr Hauptquartier, die Tomatenretter. Seit sechs Jahren hegen engagierte Vereinsmitglieder auf dem Hof vorm Deich in Reitbrook ihre Sortenkinder: vom Aussterben bedrohte Tomatensorten. Aber das 1,5 Hektar große Gelände mit seinen drei Gewächshäusern, Gemüsebeeten und einer frisch bepflanzten Streuobstwiese sei auch „Begegnungsstätte und Erfahrungsraum, um neue Formen von solidarischem Gartenbau erlebbar zu machen“, betonen sie. Der Verein hat sich „Saatgutsouveränität“ auf die Fahnen geschrieben. Durch den Aufbau eines Archivs samensicherer Sorten, die sich in gleichbleibender Qualität Jahr für Jahr vermehren lassen, will er Saatgut wieder in die Hände der Erzeuger zurückgeben. Denn moderne Hybridsorten, ob für Landwirtschaft oder Hobbygärtner, bringen lediglich eine stabile Pflanzen- generation hervor.

Als Teil eines großen Netzwerks machen sich die Tomatenretter keine Sorgen um Saatgutnachschatz. Den Grundstock brachten zwei Gründungsmitglieder ins Archiv ein. Und die diesjährigen

Text:
DAGMAR STEFFEN

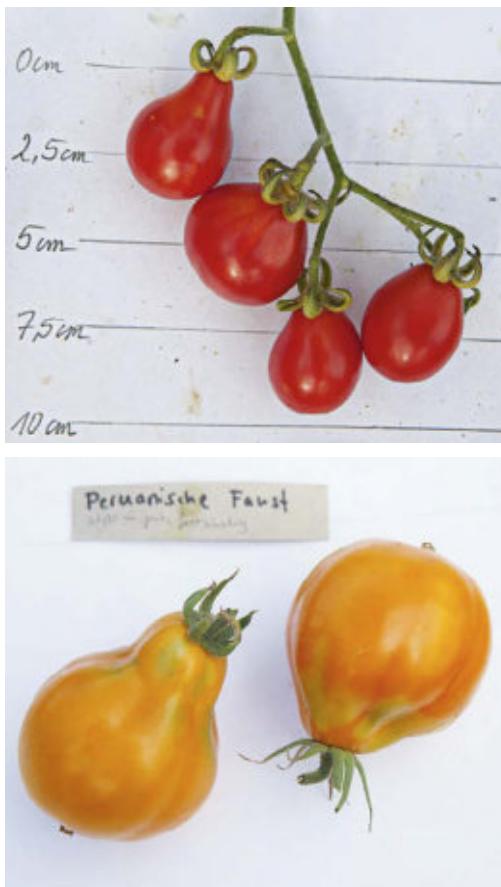
Fotos:
ODILE HAIN

Neuaussaaten stammen aus dem Samenschatz eines österreichischen Züchters. Jede Sorte wird erst einmal angebaut, um die Samen der stärksten Pflanzen fürs Archiv auszuwählen. Aussähen, pikieren, auspflanzen, mulchen, wässern, ausgeizen und hochbinden – reichlich Arbeit für das derzeit 15-köpfige Kernteam und seine Mitarbeiter. Desto beachtlicher ist ihr Erfolg: An die 300 alte Tomatensorten zählt das Saatgutarchiv schon heute – 40 neue kommen in diesem Jahr hinzu!

Im Tomatenparadies

Dicht an dicht recken die Pflanzen ihre hellgrünen, behaarten Triebe ins Licht. Im Gewächshaus herrscht Tropenatmosphäre – ein Tomatenparadies! An kleinen sternförmigen Blüten summen Insekten, und die Früchte nehmen schon Farbe an. Leuchtend gelb baumeln birnenförmige Aladdin's Lamp an den Rispen, zartviolett die Herzen von Belle Cœur und blutrot die kräftigen Stierherzen.

GENUSSWELT TOMATEN



PARADIESÄPFEL
Ob Rotes Birnchen oder Peruanische Faust –
nur die Samen aus den besten
Früchten kommen ins Saatgutarchiv

Märchenhaft und poetisch beschreiben die alten Sortennamen Form und Farbe, oder sie geben mit Bezeichnungen wie Black Krim und Peruanische Faust Hinweise auf die Herkunft. Die Urahnen, die „Xitomatl“, stammen aus den Anden, wurden von Azteken und den Maya kultiviert und nach der Eroberung Mexikos im frühen 16. Jahrhundert nach Europa gebracht – hauptsächlich als Zierpflanzen. An die Früchte traute man sich nur zögerlich heran. Sie galten als giftig oder erotisierend, daher der französische Name „pomme d'amour“. Nur die Italiener entdeckten früh, was in den Tomaten steckt, und tauften sie „pomi d'oro“, goldene Äpfel. Im deutschen Sprachraum wurde daraus Paradeiser oder Paradiesäpfel.

Verbotenes Gemüse

Bauern und Gärtner gewannen ihr Saatgut einst aus der eigenen Ernte. Durch Vermehrung und Auslese entstanden viele Regional- oder Lokalsorten, die an die jeweiligen Klima- und Wachstumsbedingungen



REIFEPRÜFUNG
Mit leichtem Druck zwischen Daumen und Zeigefinger
testet die Gärtnerin, welche Tomaten
für den Verkauf gepflückt werden können



TOMATEGOURMET
Hilmar Kunath erkennt
unendlich viele
Sorten allein am Aroma

vor Ort angepasst waren. An die 22 000 Tomatensorten seien so weltweit entwickelt worden, erklärt Tomatenretter Hilmar Kunath auf dem Weg durchs Gewächshaus. Der pensionierte Lehrer investiert täglich viel Zeit, um die Vielfalt am Leben zu erhalten und wieder allgemein zugänglich zu machen.

Seit mit Saatgut gehandelt wird, gibt es obligatorische Qualitätsprüfungen. Das Saatgutverkehrs- und das Sortenschutzgesetz regeln heutzutage die Zulassung zum Handel. Die aufwendige Prüfung ist kostspielig. Und dabei machen überwiegend die hochgezüchteten Hybridsorten das Rennen, meist können nur sie die strengen Kriterien erfüllen. Von einst Hunderten kleinen



GAUMENKITZEL

Sauer macht lustig! Jede alte Tomatensorte steckt voller Aroma. Die oft mannshohen Pflanzen bekommen durchs Hochbinden den nötigen Halt

BUNTE VIELFALT

Der wunderbare Nebeneffekt beim Aufbau des Saatgutarchivs: Früchte, die nicht nur gut aussehen



ERFOLGSMODELLE

Von Juni bis September ist Erntezeit. Die Kisten der Tomatenretter sind reich gefüllt mit Köstlichkeiten





SAATGUT GEWINNEN
*Samen in ein Wasserglas kratzen.
 Nach ein bis zwei Tagen auf
 einem Sieb abspülen, ausgebreitet
 trocknen, in Tütchen füllen
 und beschriften*



Züchterbetrieben produzieren heute weltweit nur noch neun Großunternehmen mit ihren zahlreichen Tochterfirmen das Saatgut, mit dem professioneller Anbau erlaubt ist: Hybride, also Mischlinge, die so miteinander gekreuzt sind, dass sie in der industriellen Landwirtschaft optimale Erträge bringen. Neue Saat lässt sich daraus nicht gewinnen, das geht nur mit samenfesten Sorten, die durch Bestäubung vermehrt werden und dabei ihre spezifischen Eigenschaften nicht verlieren. In ihnen steckt das über viele Jahrhunderte erworbene Wissen, das Landwirte von Generation zu Generation weitergegeben haben. Das droht für immer verloren zu gehen. „So gesehen sind die 2000 Pflanzen, die bei uns in den Gewächshäusern pro Jahr gedeihen, auch ein nahrhafter und wohlschmeckender Protest“, meint Tomatenretter Hilmar Kunath.

Wer selbst einmal auf den Geschmack kommen möchte: Die Tomatenretter verkaufen Probiermengen samstags auf ihren Hoftreffen und vor dem Laden Hanseplatte im Hamburger Schanzenviertel. Saatgut gibt's gegen eine Spende. Und Fördermitglieder des Vereins werden mit Samentütchen und Paradiesäpfeln belohnt.

Mehr Infos unter: www.tomatenretter.de



Himmlische Tomaten

Nicht umsonst nennt man sie in Österreich Paradeiser, sind sie doch ein göttliches Sommergeschenk wie aus dem Paradies. Tomaten in allen Farben und Größen inspirieren die Kochkunst immer aufs Neue

Fotos:
REINHARD HUNGER

Styling:
CHRISTOPH HIMMEL

Illustration:
RALF NIETMANN



FÜR 4 PORTIONEN

1 reife Baby-Ananas,
15 g Ingwer,
1 rote Chilischote,
400 g reife Kirschtomaten
(unterschiedliche Farben
und Sorten),
4 EL Olivenöl,
2 EL brauner Zucker,
3 EL Balsamico bianco,
100 ml Tomatensaft,
1 Salatgurke,
4 Zweige Estragon,
75 g Sauerrahm,
2 EL Mayonnaise,
Salz, weißer Pfeffer
(aus der Mühle),
8 frische Jakobsmuscheln

ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten

SCHWIERIGKEIT



Würziges Tomaten-Ananas-Kompott mit Gurken-Estragon-Spaghettini und gebratenen Jakobsmuscheln

1 Ananas großzügig schälen und vierteln. Harten Strunk wegschneiden, Ananasviertel würfeln. Ingwer schälen, Chilischote entkernen. Beides fein hacken, mit Ananaswürfeln und Kirschtomaten in 2 EL heißem Olivenöl anschwitzen. Mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Dann mit Essig ablöschen, Tomatensaft angießen und bei schwacher Hitze offen etwa 10 Minuten leise köcheln lassen.

2 Inzwischen Gurke schälen, der Länge nach in dünne, spaghettiartige Streifen schneiden bzw. hobeln. Estragonblätter abzupfen, fein hacken, mit Gurkenspaghetti, Sauerrahm und Mayonnaise mischen, salzen und pfeffern.

3 Jakobsmuscheln kalt abbrausen, trocken tupfen und in 2 EL heißem Olivenöl in einer beschichteten Pfanne auf beiden Seiten jeweils 2-3 Minuten scharf anbraten. Dabei salzen und pfeffern.

4 Tomaten-Ananas-Kompott auf Teller geben, Gurkenspaghetti und gebratene Jakobsmuscheln darauf verteilen. Nach Belieben mit etwas frittiertem Estragon garnieren.

Lamm-Gemüse-Sülze in klarem Tomatengelee

1 Zucchini der Länge nach in etwa 2 mm dünne Scheiben schneiden. Diese in kochendem Salzwasser einige Sekunden blanchieren, dann kalt abschrecken. Paprikaschoten halbieren, entkernen und schälen, fein würfeln. Basilikumblätter in feine Streifen schneiden. Alles für später reservieren.

2 Von den Lammfilets Spitze und Kopf abschneiden, sodass man gleichmäßig dicke Filets erhält. Filets in heißem Olivenöl von allen Seiten 2 Minuten anbraten. Rosmarin und Thymian beigeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, Pfanne vom Herd nehmen, Fleisch in der Pfanne noch etwas ziehen lassen.

3 Inzwischen für das Gelee Tomaten, Knoblauch, Schalotten, Sternanis und Geflügelbrühe in einen Topf geben und mit einem Pürierstab kurz durchmixen. Topf auf den Herd stellen, den Tomatenbrei einmal kurz aufkochen lassen. Passiertuch in ein Sieb legen, das Sieb in einen Topf hängen. Tomaten hineingeben und

langsam abtropfen lassen. 500 ml klaren Tomatenfond abmessen, aufkochen, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

4 Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Ausdrücken und in dem noch warmen Tomatenfond auflösen. Fond kalt stellen. Kurz bevor er zu gelieren beginnt, vorbereitete Paprikawürfelchen und Basilikum unterheben.

5 Halbrunde Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen. Zucchinischeiben leicht überlappend hineinlegen. Tomatengelee mit dem Gemüse bis knapp zur Hälfte der Form einfüllen, auf Eis stellen und etwas stocken lassen. Dann die Lammfilets der Länge nach hineinlegen und das restliche Gelee auffüllen. Mit den Zucchinischeiben verschließen und für 3 Stunden kalt stellen.

6 Lammsülze aus der Form stürzen, mit einem möglichst scharfen Messer in Scheiben schneiden. Dazu einen bunten Blattsalat mit klassischer Vinaigrette servieren.

FÜR 4 PORTIONEN

2 mittelgroße Zucchini,
je 1 gelbe und rote Paprikaschote,
10 Basilikumblätter,
3 Lammfilets (küchenfertig),
2 EL Olivenöl,
2 Zweige Rosmarin,
2 Zweige Thymian,
Salz, Pfeffer,
1 kg vollreife Tomaten,
1 Knoblauchzehe (gehackt),
2 Schalotten (gewürfelt),
1 Sternanis,
200 ml Geflügelbrühe,
Cayennepfeffer,
7 Blatt Gelatine

ZUBEREITUNGSZEIT

1 Stunde
+ 4 Stunden Kühlzeit

SCHWIERIGKEIT



FÜR 4 PORTIONEN

6–8 möglichst überreife
Strauchtomaten,
2 Knoblauchzehen,
3 Zweige Basilikum,
2 Zweige Thymian,
3 Blatt Gelatine,
2 EL Gin,
Salz, Cayennepfeffer,
125 g Sahne (halbsteif
geschlagen),
2 Bio-Zitronen,
3 EL Zucker,
Mark von 1 Vanilleschote,
6 EL Olivenöl,
Pfeffer,
250 g kleine Shrimps
(gegart und geschält),
2 reife Ochsenherztomaten,
40 g Rucola (zum Garnieren)

ZUBEREITUNGSZEIT

1 Stunde
+ etwa 3 Stunden Kühlzeit

SCHWIERIGKEIT



Marinierte Vanille-Zitronen-Shrimps mit weißem Tomatenschaum auf Carpaccio von Ochsenherztomaten

1 Tomaten grob würfeln, Knoblauch zerquetschen, mit den Kräutern in einen Topf geben und gründlich zerdrücken. Topf auf den Herd stellen. Tomatenbrei einmal aufkochen lassen, dann in ein Tuch über eine Schüssel geben, den klaren Tomatensaft auffangen, davon 250 ml abmessen.

2 Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, dann ausdrücken und in dem noch warmen Tomatensaft auflösen. Mit Gin, Salz und Cayennepfeffer würzen und auf Eis mit einem Handrührgerät in etwa 5 Minuten schaumig aufschlagen. Sahne unterheben. Mousse etwa 3 cm hoch in 4 Portionsringe (\varnothing 6 cm) füllen und für 3 Stunden kalt stellen.

3 Inzwischen von einer Zitrone Schale dünn herunterschälen und in feine Streifen schneiden. Beide Zitronen halbieren, Saft auspressen, mit Zitronenzesten, Zucker sowie Vanillemark in einen Topf geben und auf etwa zwei Drittel einkochen lassen. Sirup mit Olivenöl verquirlen, salzen und pfeffern. Shrimps hineingeben und darin 1 Stunde marinieren.

4 Ochsenherztomaten waschen, trocken reiben, Stielansatz herausschneiden. Mit einem scharfen Messer in möglichst dünne Scheiben schneiden. Diese leicht überlappend kreisrund auf 4 Teller legen.

5 Jeweils einen Portionsring mit dem Tomatenschaum mittig auf das Carpaccio setzen, Ring vorsichtig abziehen. Shrimps und Marinade auf und um den Schaum verteilen. Mit frischem Rucola garniert servieren.

Tomaten-Wassermelonen-Salat auf würziger Kichererbsencrème

- 1** Kichererbsen in ein Sieb abschütten. Knoblauch schälen, hacken. Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen, ebenfalls hacken. Knoblauch, Chili, Safran, Tahin, Öl und etwas Brühe in einen Mixer geben, sehr fein pürieren. Sollte die Masse zu fest sein, mehr Brühe zugeben. Das cremige Püree mit Salz und Zitronensaft abschmecken und auf eine große Servierplatte verteilen.
- 2** Tomaten waschen, Stielansatz entfernen. Tomaten in Stücke schneiden. Von der Melone die Kerne, soweit vorhanden, entfernen. Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden, mit den Tomatenstücken auf der Kichererbsencrème verteilen.

3 Granatapfel aufbrechen, Kerne herauslösen. Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden und in heißem Olivenöl 3 Minuten anschwitzen. Dabei gelegentlich umrühren. Mit Essig ablöschen. Grenadinesirup und Granatapfelkerne unterrühren, Pfanne vom Herd ziehen. Marinade mit Salz und Pfeffer abschmecken, abkühlen lassen. Dann über die vorbereiteten Zutaten auf der Platte verteilen.

- 4** Basilikum- und Petersilienblätter abzupfen, grob hacken und über Salat und Crème streuen.

FÜR 4 PORTIONEN

Für die Kichererbsencrème:
 300 g gekochte Kichererbsen,
 3 Knoblauchzehen,
 1 kleine rote Chilischote,
 ½ TL gemahlener Safran,
 50 g Tahin (Sesamus),
 5 EL Olivenöl,
 125 ml Gemüsebrühe,
 feines Meersalz,
 Saft von ½ Bio-Zitrone

Für den Salat:

6 reife Eiertomaten,
 ¼ Wassermelone (500 g),
 1 Granatapfel,
 2 kleine rote Zwiebeln,
 6 EL Olivenöl,
 3 EL Rotweinessig,
 2 EL Grenadinesirup,
 Salz, Pfeffer,
 ½ Bund Basilikum,
 ½ Bund glatte Petersilie

ZUBEREITUNGSZEIT

etwa 45 Minuten

SCHWIERIGKEIT



FÜR 4 PORTIONEN

500 g rote Kirschtomaten,
250 g Mozzarella,
50 g Parmesan,
1 Bund Basilikum,
2 Knoblauchzehen,
5 Eier (Größe M),
Salz, Pfeffer,
2 EL Butter

ZUBEREITUNGSZEIT

20 Minuten
+ 25 Minuten Garzeit

SCHWIERIGKEIT



Pesto-Frittata alla caprese mit Kirschtomaten und Mozzarella

1 Kirschtomaten waschen, je nach Größe nochmals halbieren. Mozzarella abtropfen lassen und in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden.

2 Parmesan fein reiben, Basilikum abzupfen, Knoblauch schälen und hacken und mit den Eiern in einen hohen Becher geben. Mit dem Pürierstab zu einem feinen Guss mixen; mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

3 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter in einer beschichteten Pfanne (Ø 24 cm) erhitzen. Eier-Pesto-Mix hineingießen, etwas anstocken lassen. Dann Mozzarella und Tomaten darauf verteilen. Pfanne auf einem Gitter in die unterste Einschubleiste des heißen Ofens schieben und etwa 25 Minuten backen.

4 Fertig gebackene Frittata auf einen Teller geben, vollständig abkühlen lassen und in Stücke schneiden.

Mit Tomaten-Käse-Crème gefüllte und karamellisierte Aprikosenhälften

1 Getrocknete Tomaten klein würfeln, mit Tomatenmark, Parmesan und Ricotta in einem Mixer zu einer feinen Crème pürieren. Rosmarinnadeln und Thymianblätter abzupfen, fein hacken, Knoblauch schälen und fein reiben. Kräuter und Knoblauch unter die Tomaten-Käse-Crème rühren, mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

2 Aprikosen waschen, halbieren, Kern entfernen. Aprikosenhälften mit einem Kugelausstecher etwas aushöhlen, Crème hineinfüllen und glatt streichen.

3 Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Kirschtomaten halbieren. Salat verlesen, waschen und trocken schleudern. Aceto balsamico, Honig und Olivenöl verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Salat und Kirschtomaten vermischen.

4 Gefüllte Aprikosenhälften gleichmäßig mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner goldbraun karamellisieren. Je 3 Aprikosenhälften mit etwas mariniertem Salat auf Tellern anrichten, Pinienkerne darüberstreuen.

FÜR 4 PORTIONEN

50 g getrocknete Tomaten
(in Öl eingelegt),
2 TL Tomatenmark,
30 g frisch geriebener Parmesan,
125 g Schafsröicotta,
2 Zweige Rosmarin,
2 Zweige Thymian,
½ Knoblauchzehe,
Salz, Cayennepfeffer,
6 reife, mittelgroße Aprikosen,
50 g Pinienkerne,
150 g gelbe Kirschtomaten,
80 g gemischter Blattsalat
(z. B. Treviso, Rucola,
Spinatsalat etc.),
2 EL Aceto balsamico,
1 TL Honig,
5 EL Olivenöl,
4 EL brauner Zucker

ZUBEREITUNGSZEIT

40 Minuten

SCHWIERIGKEIT

FÜR 4 PORTIONEN

400 g reife gelbe Tomaten,
2 Schalotten,
1 Knoblauchzehe,
1 TL Safranfäden,
5 EL Olivenöl,
2 TL Zucker,
3 EL Estragonessig,
250 ml Gemüsebrühe,
150 ml Sahne,
8 Stangen grüner Spargel,
Salz, Pfeffer,
50 g Butter,
30 g Parmesan
(frisch gehobelt, zum Bestreuen)

ZUBEREITUNGSZEIT

30 Minuten
+ 15–20 Minuten Garzeit

SCHWIERIGKEIT



Tomatencrèmesuppe mit Safran und grünem Spargel

1 Tomaten waschen und in Stücke schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen, würfeln, mit den Tomaten und Safran in 2 EL heißem Olivenöl in einem Topf anschwitzen. Zucker darüberstreuen und diesen leicht karamellisieren lassen. Mit Essig ablöschen, mit Brühe und Sahne aufgießen. Suppe bei schwacher Hitze etwa 15–20 Minuten offen leise einkochen lassen.

2 Inzwischen vom Spargel das hintere Ende wegschneiden. Stangen schräg in dünne Scheiben scheiden, in 3 EL Olivenöl in einer Pfanne 5 Minuten anbraten, dabei mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

3 Butter zur Suppe geben, mit einem Mixer fein pürieren, durch ein Sieb streichen, mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Suppe in tiefe Teller oder Tassen schöpfen, gebratenen Spargel darauf verteilen. Parmesan darüberstreuen und servieren.

Jetzt helfen: lokal kaufen!

#supportyourlocal

„Wir kochen wieder für Sie!
Unsere Weine aus Spanien bringen wir
weiterhin persönlich zu Ihnen.“

Jesús und Patricia,
Restaurante Portomarin Hamburg

Wir brauchen unsere Gastronomen und Geschäfte. Bitte helfen Sie als Kunden mit, daß die Umsätze wieder in Schwung kommen. Sonderaktionen nutzen, Gutscheine kaufen oder je nach Möglichkeit auch wieder vor Ort genießen.

Eis – zum Dahinschmelzen

Unwiderstehlich, nicht nur zur Sommerzeit:
ein höchst geschmackvoller
Bilderbogen der köstlichsten Eissorten



Text:
WOLF-CHRISTIAN FINK



Fotos:
REINHARD HUNGER

NEU VON
JOHANN LAFER

„Johann Lafer Eisgenuss“
mit einem Hauch
von Mozart – mehr
auf Seite 34



Styling:
CHRISTOPH HIMMEL

MILCHEIS

Von cremig bis fruchtig

Klassisches Milch- oder Sahneis, für das auch Eigelb verwendet werden kann, verdankt seine zarte Konsistenz dem Fettanteil, der es zusammen mit Zucker und womöglich weiteren Leckereien wie Schokolade, Karamell oder Keksbröseln recht gehaltvoll macht. Fruchtig wird es, wie hier im Bild, mit Mandarine, Cassis oder Wassermelone.



SORBET

Smoothie unter null

Ein gutes Sorbet besteht aus nichts als Frucht und Wasser, dazu eine Prise Zucker und in Frankreich gelegentlich auch etwas Eischnee.

Ansonsten kommt es, wie hier am Beispiel Kirsche zu sehen, vor allem auf die richtige cremige Konsistenz an – wie ein geeister Smoothie eben.

PARFAIT (HALBGEFRORENES)
Perfekt für jeden Tag

Parfait lässt sich ganz leicht selbst zubereiten: Eigelb und Zucker werden mit Fruchtmus, geschlagener Sahne und etwas Eischnee vermischt. Einfach ins Tiefkühlfach damit, zum Beispiel in einem Eiswürfelform, und schon ist das Parfait bereit zum täglichen Zwischendurchnaschen.



ICE CREAM ROLLS

Coole Grüße aus Fernost

Ice Cream Rolls stammen ursprünglich aus Thailand. Die Eismasse (hier: Mango) wird auf einem tiefgekühlten Teppanyaki-Stein verstrichen. Je dünner, desto schneller gefriert sie. Dann wird sie mit einem Spachtel abgelöst und dabei eingerollt. Frischer geht es nicht!



GRANITA

Schnee vom Ätna

Der Name kommt vom italienischen „grano“ (Korn). Und feinkörnig ist die Granita allemal. Früher wurde sie zum Frühstück mit einer Brioche genossen, bevorzugt in den Geschmacksrichtungen „limone“ (Zitrone) oder „latte di mandorla“ (Mandelmilch). Die Granita enthält mehr Wasser und weniger Zucker und hat ihren Ursprung auf über 3000 Meter Höhe – nämlich auf Siziliens schneebedecktem Gipfel.

LUST AUF KÜCHE



Planen Sie Ihre Küche in einem der über
600 musterhaus küchen Fachgeschäfte.

Eines finden Sie auch ganz in Ihrer Nähe:
www.musterhauskuechen.de

musterhaus
küchen
FACHGESCHÄFT



„MEINE STERTALER“ NENNT CORNELIA POLETTO IHR TEAM

Von links: Leah, Roland, Matthias, Pascal, Sophie, Joelle, Robert, Kati, Tiho, Cornelia, Anna,
André, Kathrin, Maik, Charlotte, Basti, Caro, Philipp

Die Jahreszeiten der Genüsse

In Cornelia Polettos neuem Kochbuch dreht sich alles um die „quattro stagioni“. Mit einigen ihrer Lieblingsrezepte ist sie exklusiv zu Gast im JOHANN LAFER Journal

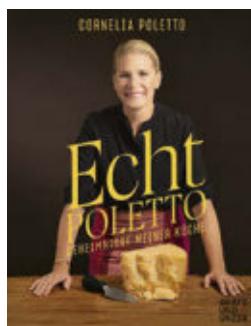
Text:
CORNELIA POLETT

Rezeptfotos:
GRÄFE UND UNZER VERLAG
JAN PETER WESTERMANN

Schon als kleines Mädchen hatte ich ein Faible für gutes Essen. Ich fand es prima, mit meiner Oma auf der Mole zu sitzen und Krabben zu pulen. Alles, was mir interessant erschien – zum Beispiel Schnecken –, wurde probiert, und eines meiner Leibgerichte waren Saure Nierchen. Es war diese Neugier auf Aromen und Geschmäcker, die meine Liebe zum Kochen begründet hat. Die Rezepte in meinem neuen Buch sind eine Essenz dessen, was mich als Köchin und Genießerin ausmacht. Die besten Produkte, kombiniert mit meiner Passion für die pure, schlichte Küche. Eine Küche, die mit einem Star auf dem Teller auskommt und ohne viel Schnickschnack für eine große Aromenvielfalt sorgt. Oft inspiriert von Italien, dessen kulinarisches Angebot mich seit vielen Jahren begeistert.

Küchengeheimnisse

Ich habe mich entschlossen, diese Rezeptsammlung nach Jahreszeiten einzuteilen oder, genauer, nach den „quattro stagioni“. Wir Köche lieben jede Saison mit den einzigartigen Produkten, die sie mitbringt. Ich freue mich jedes Mal aufs Neue, wenn ich im Frühling die ersten Knackerbsen und feldfrischen Blattsalate sehe – genau wie über die ersten Maischollen beim Fischhändler meines Vertrauens und das reichhaltige Pilzangebot des Herbstes. Und im Winter mag ich herzhafte Schmorgerichte und gehaltvolle Desserts. Zu den Rezepten verrate ich Ihnen einige meiner



Cornelia Poletto:
Echt Poletto
Gräfe und Unzer,
192 Seiten, 19,99 Euro

Küchengeheimnisse. Kleine Tipps und Tricks, die die Zubereitung erleichtern und den Genuss vergrößern. Die fünfte Jahreszeit schließlich sind meine „classici“, Gerichte, mit denen ich die Gäste in meinen Restaurants in Hamburg und Shanghai immer wieder glücklich machen kann.

Kochen als Therapie

Apropos Glück: Auch die Zubereitung von gutem Essen macht glücklich. Ich bin der festen Überzeugung, dass Kochen eine Art Therapie sein kann. Wenn ich an der Nudelmaschine stehe und dabei meine Gedanken schweifen lasse, dann hat das durchaus was von Meditation. Mit den Händen etwas zu erschaffen und sich so viel Zeit dafür zu nehmen, wie es eben braucht – ein angenehmer Ausgleich zum schnelllebigen, digitalisierten Alltag. Ganz besonders freue ich mich natürlich über Johann Lafers Einladung, in seinem Journal mit einigen meiner Lieblingsrezepte zu Gast zu sein! Und nicht zuletzt habe ich meinem Team zu danken. Ich habe das große Glück, einige langjährige und treue Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu haben, die mir sehr ans Herz gewachsen sind: Liebe Sterntaler, ihr habt „Echt Poletto“ mitgeprägt. Ohne euch würde alles nur halb so viel Spaß machen!

Und Ihnen, liebe Leserinnen und Leser des JOHANN LAFER Journal, liebe Hobbyköchinnen und Genussmenschen, wünsche ich ganz viel Freude mit meinen Rezepten. ♦

Artischockensalat mit Ricotta und Himbeervinaigrette

1 Knoblauch schälen, mit Zitronensaft, Kräutern und Meersalz in einen Topf mit Wasser geben. Eine Artischocke waschen, den Stiel (am besten über einer Tischkante) ausbrechen. Mit einem Sägemesser zwei Drittel der oberen Blätter abschneiden. Artischocke mit der Schnittfläche auf ein Schneidebrett legen, äußere dicke Blätter abschneiden, die feinen am Artischockenboden lassen. Artischocke umdrehen, mit einem Löffel das Heu herauskratzen und die Öffnung mithilfe eines kleinen Messers in Form bringen. Artischockenboden sofort in den Topf mit Zitronenwasser legen. Mit den restlichen Artischocken genauso verfahren. Einen Artischockenboden wieder herausnehmen und beiseitelegen. Restliche Böden mit dem Zitronenwasser zum Kochen bringen, bei milder Hitze 15 Minuten weich garen. Im Fond auskühlen lassen.

2 Für die Vinaigrette inzwischen Senfkörner in ein Sieb geben, kalt abbrausen und gut abtropfen lassen. Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren. Mit Apfelsaft, Essig und Weißwein ablöschen, Senfkörner dazugeben. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Körner weich sind. Heiß in ein steriles Marmeladenglas (200 ml) füllen und luftdicht verschließen.

FÜR 4 PORTIONEN

Für die Artischocken:

4 Knoblauchzehen,
Saft von 1 Bio-Zitrone,
4 Zweige Thymian,
2 Zweige Rosmarin,
Meersalz,
5 große Artischocken

Für die Himbeervinaigrette:

50 g gelbe Senfkörner,
75 g Rohrzucker,
je 75 ml Apfelsaft und Apfelessig,
50 ml Weißwein,
1 Schalotte,
1 Knoblauchzehe,
150 ml Traubenkernöl,
jeweils 1 EL fein geschnittener Estragon, Kerbel und glatte Petersilie,
1 TL Dijonsenf,
50 ml Himbeeressig,
Honig zum Abschmecken,
Salz,
Pfeffer aus der Mühle

Für die Artischocken-Chips:

50 ml Sonnenblumenöl,
Pink Salt Flakes (rosa Salzflocken)

Außerdem:

160 g Ricotta,
125 g Himbeeren,
100 g Kräutersalat nach Belieben
(z. B. Basilikum, Rucola, Radicchio,
Frisée, Lollo rosso)

ZUBEREITUNGSZEIT

1 Stunde

SCHWIERIGKEIT



3 Schalotte und Knoblauch schälen, fein würfeln. Mit 1 EL Traubenkernöl glasig anschwitzen, anschließend in eine Schüssel geben. Restliche Zutaten und 1 EL eingelegte Senfsaat hinzufügen, zu einer Vinaigrette verrühren. Mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Für die Chips beiseitegelegten Artischockenboden mit einer Mandoline fein hobeln. In heißem Sonnenblumenöl kurz knusprig ausbacken, auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit Salzflocken bestreuen.

5 Ricotta abtropfen lassen. Himbeeren verlesen und halbieren. Gekochte Artischockenböden aus dem Sud nehmen, gut abtropfen lassen, auf 4 Tellern verteilen. Kräutersalat waschen, trocken schleudern, vorsichtig mit ein wenig Himbeervinaigrette marinieren, in die Artischockenböden füllen. Mit zerupftem Ricotta, Himbeeren und Blüten garnieren. Mit restlicher Vinaigrette umgießen. Artischockenchips darüberstreuen.

CORNELIAS TIPP:

„Eingelegte Senfsaat: ein mild-scharfes Highlight, das sich super schon im Voraus zubereiten lässt“





Seeteufelkoteletts mit Fregola sarda und Kirschtomaten

1 Schalotte und Knoblauch schälen, fein würfeln und in 2 EL heißem Olivenöl glasig anschwitzen. Fregola dazugeben, kurz anrösten, mit Weißwein ablöschen. Einkochen lassen und so viel heißen Geflügelfond angießen, dass alles bedeckt ist. Wieder einkochen lassen und diesen Vorgang so oft wiederholen, bis die Fregola al dente gegart ist.

2 Pecorino fein reiben. Fregola vom Herd nehmen, unter ständigem Rühren das restliche Olivenöl und Pecorino hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kirschtomaten halbieren, mit den Kräutern unter die Pasta heben und alles warm halten.

FÜR 4 PORTIONEN

Für die Fregola:

1 Schalotte,
1 Knoblauchzehe,
4 EL Olivenöl,
200 g Fregola sarda tostata,
50 ml Weißwein,
400 ml Geflügelfond
oder Gemüsefond,
50 g Pecorino,
Salz, Pfeffer aus der Mühle,
12 halb getrocknete Kirschtomaten,
je 2 EL fein geschnittene Kräuter
(z. B. Thymian, Estragon,
Kerbel, Petersilie)

Für die Koteletts:

4 Seeteufelkoteletts (à 180 g),
Salz,
2 EL Olivenöl,
1 Knoblauchzehe (angedrückt),
2 Zweige Thymian,
Piment d'Espelette

ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten

SCHWIERIGKEIT



3 Seeteufelkoteletts unter kaltem Wasser abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen. Von beiden Seiten salzen und in einer beschichteten Pfanne in heißem Olivenöl goldbraun anbraten. Knoblauch und Thymian hinzufügen. Koteletts mit dem Olivenöl übergießen und etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze weiterbraten. Fregola auf 4 vorgewärmten Tellern verteilen, den Fisch daraufsetzen und nach Belieben mit Piment d'Espelette bestreuen.

CORNELIAS TIPP:

„Wer's weniger scharf,
dafür exotischer mag,
nimmt statt Piment d'Espelette
eine Prise Ras el-Hanout“

Crostata al limone

1 Für den Teig Zucker und Mehl in einer Schüssel vermischen. Butter in kleine Stücke schneiden, Eigelb und Zitronenabrieb dazugeben. Alles möglichst schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen, mit Frischhaltefolie umwickeln und mindestens 2 Stunden im Kühlenschrank kalt stellen.

2 Backofen auf 180 °C vorheizen. Tarteform gründlich mit Butter ausstreichen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in der Größe der Tarteform dünn ausrollen und Form damit auslegen. Überstehenden Rand abschneiden und Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Backpapier auf den Teig legen, Erbsen darauf verteilen und im heißen Ofen 20-30 Minuten blindbacken, bis der Teig goldgelb ist. Form aus dem Ofen nehmen, Backpapier und Erbsen entfernen, Mürbeteig auskühlen lassen.

FÜR 1 TARTE (Ø 24 CM)

Für den Mürbeteig:

50 g Zucker,
100 g Mehl,
50 g kalte Butter,
2 Bio-Eigelb,
Schalenabrieb von 1 Bio-Zitrone,
500 g getrocknete Erbsen
(zum Blindbacken)

Für die Zitronencrème:

je 2 Bio-Zitronen und Bio-Limetten
(unbehandelt),
140 g Zucker,
2 Blatt Gelatine,
6-7 Bio-Eigelb (= 120 g),
160 g Crème fraîche,
Zitronen- und Limettenzesten
zum Garnieren

ZUBEREITUNGSZEIT

1 Stunde
+ etwa 3 Stunden Kühlzeit

SCHWIERIGKEIT



3 Backofen auf 150 °C herunterschalten. Zitrusfrüchte kurz unter heißem Wasser abwaschen und trocken reiben. Schale abreiben, Zitronen und Limetten auspressen. Saft mit Zucker in einem Topf verrühren und aufkochen. Vom Herd nehmen und etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen und ausgedrückt in der Saftmischung auflösen. Vom Eigelb 120 g abmessen, mit Crème fraîche in einer Schüssel verrühren. Nach und nach unter ständigem Rühren in die Saftmischung geben. Schalenabrieb dazugeben.

4 Die Masse in die Tarteform gießen und im heißen Ofen in etwa 25 Minuten stocken lassen. Tarte aus dem Ofen nehmen und erkalten lassen. Mit Zitronen- und Limettenzesten garnieren.

CORNELIAS TIPP:

„Für eine geballte Ladung
Zitrusaroma unbedingt
die Schale von Zedratzzitronen
zu Zesten verarbeiten –
mehr Zitrone geht nicht!“





Tagliatelle mit Hähnchenknusper

1 Liebstöckel waschen, trocken schleudern, Blätter abzupfen. Eiswasserbad vorbereiten und eine Metallschüssel hineinstellen. In einem Topf Rapsöl auf 65 °C erwärmen. Liebstöckelblätter mit dem warmen Öl in einem Mixer 5 Minuten mixen, dann direkt durch ein Tuch in die Schüssel im Eiswasserbad abseihen. Vollständig abkühlen lassen.

2 Backofen auf 160 °C vorheizen. Die Hähnchenbrüste mit kaltem Wasser abbrausen und trocken tupfen. Haut abziehen, beiseitelegen. Fleisch in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Zwischen zwei Lagen Backpapier legen, mit einem Nudelholz flach rollen. Haut leicht salzen, auf ein Backblech legen, mit einem weiteren Backblech beschweren und im heißen Ofen 1 Stunde trocknen lassen. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen und erkalten lassen, dann fein hacken.

FÜR 4 PORTIONEN

Für das Liebstöckel-Öl:

200 g Liebstöckel,
200 ml Rapsöl

Für die Pasta:

2 Maishähnchenbrüste,
feines Meersalz,
2 EL Butter,
2 Knoblauchzehen (angedrückt),
Pfeffer aus der Mühle,
4 Bio-Eigelb,
4 Liebstöckelblätter
(fein geschnitten),
100 g Pecorino (gerieben),
400 g Tagliatelle,
100 g Pfifferlinge,
100 g Baby-Blattspinat,
Schalenabrieb von 1 Bio-Zitrone

ZUBEREITUNGSZEIT

40 Minuten

+ 1 Stunde Trocknungszeit

SCHWIERIGKEIT



3 In einer heißen Pfanne 1 EL Butter mit den Knoblauchzehen aufschäumen lassen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und darin anbraten. Aus der Pfanne nehmen (Knoblauch entfernen) und warm stellen.

4 Eigelb in eine Metallschüssel geben, mit Liebstöckelblättern und Pecorino verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Wasser mit Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen, Tagliatelle darin al dente garen.

5 Inzwischen Pfifferlinge putzen, Spinat waschen, trocken schleudern und beides in einer heißen Pfanne in 1 EL Butter anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken. Hähnchenwürfel dazugeben. Tagliatelle aus dem Wasser heben und direkt in die Pfanne geben. Mit der Ei-Pecorino-Mischung übergießen und mehrmals durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf 4 vorgewärmten Tellern verteilen. Die knusprige Hühnerhaut darüberstreuen und mit dem Liebstöckel-Öl umträufeln.

CORNELIAS TIPP:

„Liebstöckel, auch als Maggikraut bekannt, gibt diesem Gericht seinen unvergleichlichen Kick und ergänzt perfekt die knusprige Hähnchenbrust“

Auf ein Glas mit ...

August Kesseler


Ihr Lieblingsessen?

Geschmorter Ochsenschwanz. Ich bereite ihn selbst zu, und ich bin ein kleines bisschen berühmt dafür. Dazu gibt es Kartoffelpüree und gemischten Salat.

Und das, was Sie am wenigsten mögen?

Ein zu weich gekochtes, noch glibberiges Ei.

Wenn Sie wählen könnten – was würden Sie jetzt essen?

Ein Stück Schwarzbrot mit Butter, belegt mit rohem Schinken und süßen Gewürzgürkchen. Das ist ein Geschmack aus meiner rheinischen Heimat. Das Schwarzbrot muss von Bäcker Zimmermann aus Köln sein.

Welches war das erste Sterne-restaurant, das Sie besucht haben?

Ich weiß es noch ganz genau, das *Rockendorfs* in Berlin. Es war 1985, und der legende Koch Siegfried Rockendorf war auf der Höhe seines Ruhms. Zwei Sterne hatte er, das war in Deutschland etwas ganz Besonderes. Eine seiner bekanntesten Spezialitäten waren übrigens Königsberger Klopse.

Welches Restaurant würden Sie immer wieder besuchen?

Das *Tantris* in München. Ich liebe die konsequente, stoische Kochkunst von Hans Haas.

Ihr Lieblingsgetränk?

Riesling.

Ihr erstes alkoholisches Getränk war ...?

Rotwein. Beim Rotweinfest in Assmannshausen. Ich war 13. Meine Eltern haben mir einen Eimer ans Bett gestellt. Über die Folgen des Alkohols mussten sie mich am nächsten Morgen dann nicht mehr aufklären.

Bei welchen Gelegenheiten bekommen Sie spontan Appetit?

Wenn ich mit einem Glas Wein jemandem beim Kochen zusehe.

Ein Duft Ihrer Kindheit?

Fetter Speck. Auf unserem Bauernhof wurde geschlachtet, und Speck gab es immer. Auch zum Kochen und Braten.

Welches Gericht mochten Sie als Kind überhaupt nicht, jetzt aber sehr?

Spinat. Heute liebe ich ihn – klassisch mit Spiegelei und Salzkartoffeln.

Was haben Sie immer im Kühlschrank?

Riesling. Übrigens nicht nur den eigenen. Am liebsten von der Nahe und der Mosel. ♦

AUGUST KESSELER

wollte eigentlich Rennfahrer werden, bevor er mit 19 das 1924 gegründete Weingut seiner Eltern übernahm. Das heute 33 Hektar große Gut ist berühmt und vielfach ausgezeichnet für Pinot Noir und Riesling

Home: august-kesseler.de

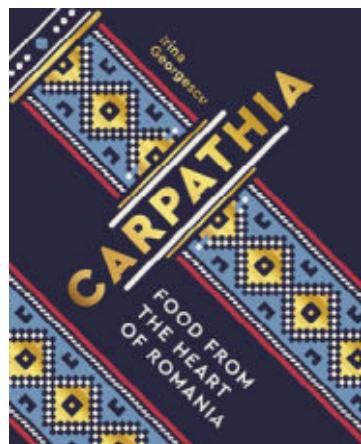
Facebook: [weingutaugustkesseler](https://www.facebook.com/weingutaugustkesseler)



Einer, der
HÖRZU
zu Hause hat

LEONARD LANSINK
Exklusiv fotografiert
für HÖRZU

HÖRZU ist eine Marke der FUNKE MEDIENGRUPPE



Paneuropäische Spurensuche

Rom, Byzanz, Kakanien – kulinarisch haben sie alle die rumänische Küche beeinflusst. Ein hierzulande weitgehend unbekanntes Terrain, das man sich dringend erkochen sollte.



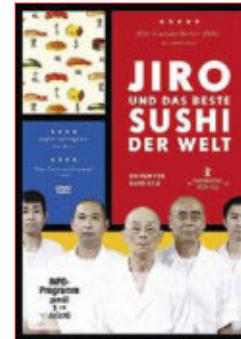
FOTOS: Jamie Orlando Smith



Cimafunk:
Terapia
CD & Streamingdienste,
Independent Production,
2017
Anspieltipps:
(1) „Me Voy“
(6) „Alabao“

I've got a fever!

And the only prescription is more Cimafunk! Erik Iglesias Rodríguez weiß, was Körper und Seele gутtut: die lässige Mischung aus afrokubanischem Son, Jazz, „Reguetón“ und Funk. Die Dosis? Unbedingt täglich. Nebenwirkungen? Lebensfreude pur!



Traum in Fisch

Der Titel verspricht nicht zu viel: Sushi in – ohne jede Übertreibung! – Perfektion.

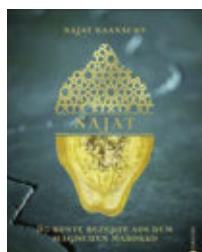
Jiro und das beste Sushi der Welt
Regie: David Gelb
DVD & Blu-ray,
Koch Media, 2015

Wenn der Sommer nicht mehr weit ist ...

Bücher, Musik, bewegte Bilder – ganz gleich wo und wie wir unseren Urlaub verbringen, mit diesem Proviant genießen wir in vollen Zügen!



Arthur Machen:
Der Schrecken - Eine Phantasie
160 Seiten, Elfenbein Verlag,
22 Euro



Najat Kaanache:
Najat - 80 bunte Rezepte & Geschichten aus dem magischen Marokko
304 Seiten,
Christian Verlag,
45 Euro

Kulinarische Sternstunden in Marokko

Kindheit in San Sebastián, Stages im *El Bulli*, im *Noma*, bei Heston Blumenthal (*The Fat Duck*), seit 2016 ein eigenes (und laut Kritik das beste) Restaurant in Marokko – und jetzt endlich das Kochbuch, von dem man sofort weiß, dass es eine große Lücke im Regal schließt – *gracias, Najat!*

Verblüffend!

Eine Reise in die unbekannte Heimat in 100 Etappen: erstaunliche, zuweilen herrlich abgedrehte Erkenntnisse, über ein Land, das man doch wie seine Westentasche kennen sollte.



Tin Fischer,
Mario Mensch
(Illustrationen):
Gute Karten – Deutschland, wie Sie es noch nie gesehen haben
216 Seiten, Hoffmann und Campe, 25 Euro



WINDSPIEL



Zutaten:

40 ml Windspiel Gin
15 ml Zitronengras-Kirschblüten sirup
(selbstgemacht)
15 ml Limettensaft
2 dsh Bittermen Grapefruit Hopfen Bitter
fill up Windspiel Hanf Tonic Water

Glas: Kirschblüten schale

Eis: Würfleis

Deko: Kirschblüten, gedörnte Limettenscheibe

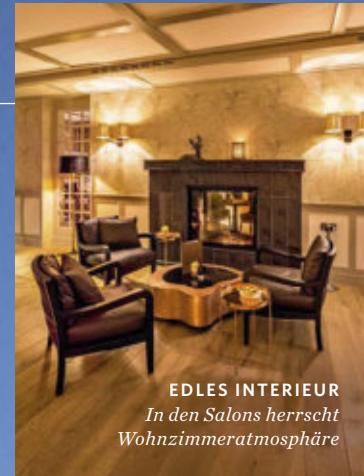
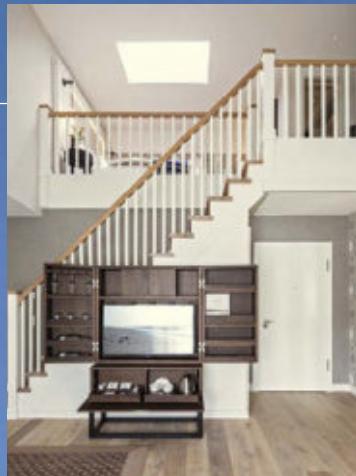
Zubereitung:

Alle genannten Zutaten (bis auf das Windspiel Hanf Tonic Water) in einen mit Eiswürfeln gefüllten Shaker geben, kräftig schütteln und via double strain in das vorgekühlte Trinkgefäß abfüllen. Mit dem Hanf Tonic aufgießen und dekorieren.

Zubereitung 500ml selbstgemachter Zitronengras - Kirschblüten sirup: Kirschblütentee aufkochen und ziehen lassen. 500ml Kirschblütentee, 500gr weisser Rohrzucker und 100 gr Zitronengras in einen Kochtopf geben und aufkochen lassen. Abkühlen, absiehen via double strain und in eine Flasche abfüllen. Im Kühlschrank mind. 2 Wochen haltbar.



LANDGUT-LOOK
Das Hotel wurde im typisch nordfriesischen Stil erbaut



EDLES INTERIEUR
In den Salons herrscht Wohnzimmeratmosphäre

FOTOS: PR

Meine Oase auf der Insel

Wenn es ihn ans nördlichste Ende des Landes verschlägt, schätzt Johann Lafer die maritime Behaglichkeit des Sylter Hotels Severin*

In hohen Norden bin ich ja nicht so oft, aber das könnte sich jetzt ändern. Nachdem ich das Severin's auf Sylt kennengelernt habe, bin ich wirklich reif für die Insel. Eigentlich ist es gar kein normales Hotel, sondern sieht eher aus wie ein kleines Dorf. Die Gäste sind verteilt auf ein Haupthaus und mehrere Nebengebäude, alle natürlich mit Reet gedeckt. Allein das schafft schon eine behagliche Atmosphäre. Von innen ähnelt das Hotel einem englischen Landsitz: viel Holz, großzügige Räume, geschmackvolle Stoffe. Da fühlt man sich wohl, auch wenn das Wetter mal nicht mitspielt, was auf Sylt ja vorkommen kann.

Besonders überzeugt hat mich das Restaurant Tipken's. Dort serviert Küchenchef Normen Eller köstliche Menüs fürs „Shared Dining“ – jeder Gang kommt auf den Tisch und wird einfach geteilt. Das finde ich sehr lässig, da herrscht dann gleich eine sehr persönliche Stimmung!

Homepage: severins-sylt.de

„Severin's und Seeluft – das perfekte Erholungsprogramm“

JOHANN LAFER



Kontrastreich

In der neuen Seite der Tageszeitung veröffentlichte eine archäologische Studie über die ursprüngliche Landschaft in ein ausgetrocknetes Feucht- und Lössland.

Stil Kompo siteur

Zur
Online Bestellung

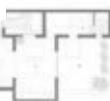


Die kleinen Details
und schönen Weise
rein zur Freude



MARINA
DE ARLES
Mallorca & Madrid

Marina de Arles Mallorca & Madrid



Ebenerdig

Wie leben sich unterschiedliche Menschen
festlichkeiten und Feierlichkeiten ab? Eine
Architektin Mariana de Arles hat die Antworten.



B A D

Harmonisch eingerichtet

Ob als Sommer- oder Winterwohnung, in einem Apartment, Einfamilienhaus oder Wohnung ist es wichtig, dass es harmonisch eingerichtet ist.



Atrium

Atrium



Inspiriert durchs Leben.
Jetzt am Kiosk oder im Abo.



Insel-Guide

Palma & Mallorca

Das grüne Rückenstück von Mallorca ist eine Erinnerung an die ursprüngliche Landschaft und abwechslungsreiche Dörfer und idyllische Berglandschaften. Lass dich von unseren Reisen inspirieren und entdecke die wunderschönen Inseln und Küsten.



Palma ist das politische Zentrum von Mallorca, mit herausragender Architektur und Kunst.

Ein weiterer Bereich ist der Strandbereich.

Die Stadt ist eine Mischung aus alten und modernen Gebäuden.

Die Natur ist ebenfalls sehr schön.

Die Insel ist sehr groß und hat viele Sehenswürdigkeiten.

Die Insel ist sehr groß und hat viele Sehenswürdigkeiten.

Die Insel ist sehr groß und hat viele Sehenswürdigkeiten.

Die Insel ist sehr groß und hat viele Sehenswürdigkeiten.

Die Insel ist sehr groß und hat viele Sehenswürdigkeiten.

Die Insel ist sehr groß und hat viele Sehenswürdigkeiten.

Die Insel ist sehr groß und hat viele Sehenswürdigkeiten.

Die Insel ist sehr groß und hat viele Sehenswürdigkeiten.

Die Insel ist sehr groß und hat viele Sehenswürdigkeiten.

Die Insel ist sehr groß und hat viele Sehenswürdigkeiten.

Die Insel ist sehr groß und hat viele Sehenswürdigkeiten.

Die Insel ist sehr groß und hat viele Sehenswürdigkeiten.



Die nächste Gartenparty kommt bestimmt

Auch wenn die Gästeschar in diesem Sommer etwas kleiner ausfällt: Eine Feier im Garten will gut geplant sein. Und das gilt nicht nur für die Bewirtung. Yvonne Willicks hat Anti-Stress-Tipps für die perfekte Vorbereitung

Man sagt ja, die schönsten Feste werden in der Küche gefeiert. Oder im Garten, füge ich dann immer hinzu! Und denke an rauschende Partys in lauen Nächten, an Bowle und Kalte Ente, an Bierfässchen und Schaschlikspieße. Machen wir den Garten zum Outdoor-Partykeller!

Unter Markise, Sonnenschirm oder Glasdach lässt sich jeder Anlass zünftig feiern. Wobei das erste Problem dann gleich schon ebendiese Überdachung sein kann: Wer seinen Sonnenschirm im Keller überwintert hat und ihn dann zum ersten Mal über den Köpfen seiner Gäste aufspannt, kann die ein oder andere böse Überraschung erleben. Wir hatten mal das Vergnügen: In unserem Sonnenschirm hatte eine Mäusefamilie ihr Nest gebaut, und die wenig appetitlichen Überreste segelten sanft auf den Kartoffelsalat und in die Maibowle.

Und es muss noch nicht einmal ein Mäusenest sein. Auch der Staub aus einer eingerollten Markise kann für unwillkommene Spezialeffekte auf dem Buffet sorgen. Also, Obacht, lieber einen Kontroll-

blick in die Höhe werfen, bevor die Gäste kommen.

Das gilt auch für den eingemotteten Grill: Wer unter dem Deckel noch ein Bauchfleisch vom letzten Jahr findet, wird den Fund lieber ohne Zeugen beseitigen und dann gleich den Rost reinigen.

Dicke Socken, warmer Pulli

Ansonsten ist der Garten ja nun mal ein eher zwangloser Ort, und wichtiger als aufwendige Deko ist es nach meiner Erfahrung, vorausschauend zu planen. Das heißt: für den kühleren Abend Decken oder Sitzkissen bereitzustellen. Über dicke Socken oder einen warmen Pullover freut sich jeder, der schnell fröstelt. Aber auch das Gegenteil kann unangenehm werden: Bei Hitze sind die Gäste begeistert (besonders die weiblichen), wenn Fächer verteilt werden. Und natürlich kühle Drinks. Da im Kühlschrank aber schon das Fleisch, die Kräuterbutter, die Salate und der Nachtisch lagern, kann man Wannen mit Eiswasser füllen und darin die Getränke kühlen. Das Eis dafür gibt's säckeweise an der Tanke.



Dann habe ich noch einen Extratipp, der sich bei mir stets bewährt hat: Für die eiserne Reserve funktioniere ich den Backofen einfach zum Kühlschrank um. Dazu schiebe ich das Gitter auf die oberste Stufe und lege gefrorene Akkus darauf, unten kommen die kalten Getränke hinein. Die Kälte der Akkus sinkt nach unten und kühlt zusätzlich.

Und noch ein paar Details sind hilfreich: Schöner als elektrische Lichterketten sind natürlich Windlichter, für die ausreichend Kerzen nachschub da sein sollte. Richtig gemütlich wird es – wenn der Platz es zulässt – mit Fackeln oder Schwedenfeuer. Gegen ungebettene schwirrende Gäste nach Sonnenuntergang habe ich immer Mückenschutz und Wespenfallen parat. So kann ich verhindern, dass der Abend vorzeitig oder mit Panikausbrüchen endet.

Lieblingssongs für die Gäste

Etwas heikel ist ja das Thema Musik. Damit für jeden was dabei ist, sollte man vorher eine möglichst bunte Playlist zusammenstellen. Kennt man die Vorlieben bestimmter



YVONNE WILLICKS

Mit den WDR-TV-Sendungen „Servicezeit“ und „Der Haushalts-Check mit Yvonne Willicks“ räumte, ordnete, organisierte und sortierte sich die Rheinländerin in die Herzen ihres Publikums.

Derzeit ist sie außerdem Botschafterin der Landesgartenschau 2020 in ihrer Heimatstadt Kamp-Lintfort.

→ yvonnewillicks.de

Illustration:
KLAS FAHLEN

Gäste, kann man sie jeweils mit dazwischen-gemixten Lieblingssongs erfreuen. Dass ich die Anlage sicherheitshalber vorher einmal testlaufen lasse, versteht sich von selbst. Und ganz wichtig: unbedingt vorher die Nachbarn einweihen – oder gleich einladen.

Übrigens lässt sich auch optisch sehr schnell eine festliche und trotzdem ungezwungene Atmosphäre erzeugen: Weiße Stofftischdecken und frisch gepflückte Blumen machen aus jeder einfachen Bierzelgtgar-nitur etwas Besonderes. Das habe ich den Schweden abgeguckt und komme damit immer sofort in eine richtig lässige Feierstim-mung im Kreise meiner Lieben!

Und auch wenn die Runden in diesen Tagen ein wenig kleiner sind: Machen Sie es sich so schön wie möglich, und stressen Sie sich nicht mit allzu komplizierten Gerichten. Im Garten schmeckt jetzt gerade das, was wir schon immer am liebsten gegessen ha-ben: Klassiker wie Nudelsalat und Brat-wurst, Nackensteak und Tomate mit Mozza-rella, Lachsfilet und Stockbrot sind echtes Seelenfutter. Experimente wagen wir dann später wieder!!!



Heiße Tage? Play it cool!

Auch der schönste Platz an der Sonne verlangt nach kühlen Getränken und einem gewissen Frischekick auf dem Teller. Ganz ohne Feuer geht's zwar nicht (Pasta! Cracker!), aber seien Sie unbesorgt: Diese Rezeptideen sind Erfrischung pur

Fotos:
REINHARD HUNGER

Styling:
CHRISTOPH HIMMEL

Mit Paellasalat gefüllte Muschelnudeln

1 Muschelnudeln in reichlich kochendem Salzwasser in etwa 12 Minuten al dente garen. Abschütten und kalt abschrecken.

2 Miesmuscheln in einem Topf in 1 EL heißem Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und zugedeckt 4 Minuten garen. Anschließend Muscheln abschütten, den Fond dabei auffangen. Muschelfleisch aus den Schalen lösen.

3 Hähnchenbrust in kleine Würfel schneiden und mit den Crevetten in 2 EL heißem Olivenöl kurz anbraten. Dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseitestellen.

4 Paprika, Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln, in einem Topf in 3 EL heißem Olivenöl anschwitzen. Mit Essig ablöschen, Reis und zerriebene Safranfäden zufügen und mit anschwitzen. Aufgefangenen Muschel-

FÜR 4-6 PORTIONEN

200 g Muschelnudeln,
500 g Miesmuscheln
(gesäubert und gewaschen),
8 EL Olivenöl,
150 ml Weißwein,
1 Hähnchenbrust (150 g),
12 kleine Crevetten
ohne Schale,
Salz, Cayennepfeffer,
½ rote Paprikaschote,
1 rote Zwiebel,
2 Knoblauchzehen,
3 EL Balsamico bianco,
150 g Paellareis (Bomba),
1 TL Safranfäden,
250 ml Geflügelfond,
100 g frische oder aufgetaute
TK-Erbsen,
80 g frisch zerzupfter
Blattsalat (z.B. Rucola,
Romana oder Radicchio)

sowie Geflügelfond dazugießen, Reis bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Umrühren etwa 20 Minuten garen.

5 Gebratene Crevetten, Hähnchenwürfel, ausgelöste Muscheln, Erbsen und 2 EL Olivenöl unter den fertig gegarten Reis mischen. Paella mit Salz und Cayennepfeffer würzig abschmecken und mit einem Löffel in die gekochten Muschelnudeln füllen. Blattsalate auf eine große Servierplatte verteilen, gefüllte Muschelnudeln darauf anrichten.

ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten
+ etwa 20 Minuten Garzeit
für den Reis

SCHWIERIGKEIT



Schalen:
Mani/
manimadeinitaly.com



Terrine: Le Creuset

Geeiste Paprikasuppe mit frischem Basilikum-Gurken-Sorbet und Parmesancracker

FÜR 4 PORTIONEN

- 1** Gurke schälen, der Länge nach halbieren, Kerngehäuse mit einem Löffel auskratzen. Basilikumblätter abzupfen. Limetten halbieren. Saft auspressen und mit Agavendicksaft, Basilikum und Gurken in einen hohen Becher geben, mit einem Pürierstab sehr fein mixen. Mix in der Eismaschine in etwa 30 Minuten cremig gefrieren. Anschließend im Tiefkühlfach noch etwas durchziehen lassen.
- 2** Rote Paprika halbieren und entkernen, mit Tomaten- saft, Essig und Knoblauch in einem Mixer fein pürieren. Anschließend durch ein Sieb streichen, mit der Mayonnaise verrühren und kräftig abschmecken. Suppe im Gefrierfach etwa 30 Minuten durchkühlen lassen.
- 3** Inzwischen Ofen auf 180 °C vorheizen. Mehl, Zucker und Salz mischen. Eiweiß zufügen und alles zu einer glatten Masse verrühren. Dann zuerst weiche Butter, danach den frisch geriebenen Parmesan untermischen.

Parmesanmasse mit einer Palette dünn als längliche Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen, im Ofen in 8-10 Minuten goldbraun backen. Anschließend erkalten lassen.

- 4** Gelbe Paprika schälen, Tomate vierteln, beides entkernen, klein würfeln, mit 2 EL Olivenöl vermischen, würzen und in die Mitte von eisgekühlten Schalen oder tiefen Tellern geben. Darauf je eine große Kugel Sorbet setzen. Suppe kurz aufmixen und um das Sorbet gießen. Mit Olivenöl beträufeln, mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen und mit den Parmesancrackern servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten
+ etwa 30 Minuten Gefrierzeit

SCHWIERIGKEIT





Krabbentatar auf Gurken-Melonen-Relish und süß-scharfer Mayonnaisecrème

1 Für die Mayonnaise Eigelb, Sambal Oelek und Honig in einen hohen Mixbecher geben. Öl dazugießen. Einen Pürierstab auf den Boden des Bechers stellen und mixen. Sobald sich die Zutaten zu einer hellgelben Crème verbinden, Mixstab langsam nach oben ziehen und so lange weitermixen, bis eine mayonnaiseartige Konsistenz erreicht ist. Mayonnaise mit Crème fraîche, der Hälfte des Limettensafts und des -schalenabriebs vermischen und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

2 Gurke, Melone, Knoblauch, Zwiebel schälen. Gurke der Länge nach vierteln, Kerngehäuse wegschneiden. Gurkenviertel, Knoblauch und Zwiebel klein würfeln. Kerne der Melone entfernen. Fruchtfleisch ebenfalls in kleine Würfel schneiden, mit der Gurke mischen. Koriander- und Minzblätter von je einem Zweig fein hacken. Zwiebeln mit Knoblauch in 1 EL heißem Olivenöl anschwitzen, mit Essig ablöschen, zu den Gurken- und Melonenwürfeln geben, gehackte Kräuter und 2 EL Olivenöl untermischen, Relish mit Salz und Pfeffer abschmecken.

FÜR 4 PORTIONEN

1 Bio-Eigelb,
4 TL Sambal Oelek,
2 EL Honig,
100 ml Sonnenblumenöl,
50 g Crème fraîche,
2 unbeschälte Limetten
(Saft und Schale),
Salz, Pfeffer,
1 mittelgroße Salatgurke,
250 g Wassermelone,
1 Knoblauchzehe,
1 rote Zwiebel,
je 1½ Zweige Koriander und
Minze (Blätter),
5 EL Olivenöl,
2 EL Reisessig,
250 g Krabbenfleisch,
1 TL Piment d'Espelette,
Salatspitzen

3 Krabbenfleisch fein zerpfücken, mit 2 EL Olivenöl, restlichem Limettenschalenabrieb und -saft vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mayonnaisecrème auf Teller verteilen, mit Piment d'Espelette bestreuen. Auf die Crème einen Ring (\varnothing 6–8 cm) setzen. Diesen zur Hälfte mit Krabbentatar füllen, leicht andrücken. Darauf das Gurken-Melonen-Relish geben. Ring vorsichtig abziehen, nach Belieben mit einigen Salatspitzen und den restlichen frisch gezupften Kräutern garniert servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten

SCHWIERIGKEIT



Dünne Scheiben vom rosa Kalbsbraten mit Salat von rohem Gemüse und Salsa verde

FÜR 6 PORTIONEN

Für den Kalbsbraten:

ca. 1 kg Kalbsrücken
(ohne Haut und Sehnen),
4 Knoblauchzehen,
5 Thymianzweige,
3 Rosmarinzweige,
2 EL Olivenöl,
Salz, Pfeffer

Für den Salat:

je 1 rote und gelbe Paprika,
2 Karotten,
2 Stangen Staudensellerie,
1 rote Zwiebel,
10 Radieschen,
1 Gurke,
12 reife Kirschtomaten

Für die Salsa verde:

5 Zweige glatte Petersilie,
5 Zweige Basilikum,
1 Knoblauchzehe,
1 Scheibe Toastbrot,
1 EL Kapern,
2 kleine Gewürzgurken,
2 EL Balsamico bianco,
80 ml Olivenöl,
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten

+ etwa 35 Minuten Garzeit
+ 3 Stunden Abkühlzeit

SCHWIERIGKEIT



1 Ofen auf 150 °C vorheizen. Kalbsrücken, Knoblauch und Kräuter in heißem Olivenöl in einer großen Pfanne rundum anbraten. Anschließend Fleisch, Kräuter und Knoblauch auf ein Backblech geben, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Blech in den heißen Ofen schieben, Fleisch darin in etwa 35 Minuten rosa garen. Dabei gelegentlich wenden. Danach Kalbsrücken und Aromaten in Alufolie wickeln und vollständig auskühlen lassen.

2 Inzwischen für die Salsa Petersilien- und Basilikumblätter zupfen, Knoblauch schälen, würfeln. Brot entrinden, würfeln. Alles mit Kapern, Gewürzgurken, Essig und Olivenöl in einen hohen Becher geben, mit dem Pürierstab fein zerkleinern. Salzen, pfeffern, kühl stellen.

3 Für den Salat Paprika vierteln, Kerngehäuse entfernen, schälen, in dünne Streifen schneiden. Karotten und Sellerie schälen. Sellerieblätter abzupfen, beiseitelegen. Karotten in feine Stifte, Sellerie in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, Radieschen und Gurke waschen, in dünne Scheiben hobeln. Tomaten waschen und halbieren. Alles in einer Schüssel mischen.

4 Kalbsrücken dünn aufschneiden, Scheiben auf eine Platte legen. Salat und Salsa verde darauf verteilen, mit Sellerieblättern bestreuen.

Teller, Glas:
Vintage, Schweden



Thunfisch-Carpaccio à la niçoise

1 Frischhaltefolie auslegen und Thunfischfilet straff darin einwickeln. Seiten wie bei einem Bonbon eindrehen und für 30 Minuten anfrieren.

2 Inzwischen Bohnen putzen, in kochendem Salzwasser bissfest garen, kalt abschrecken, der Länge nach halbieren. Kartoffeln pellen und in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden. Kirschtomaten halbieren, beides in eine Schüssel geben. Oliven entsteinen, Zwiebel und Knoblauch fein hacken, alles in 2 EL Olivenöl andünsten. Mit Balsamico bianco ablöschen, 2 TL Honig und Senf unterquirlen. Vinaigrette (etwas für die Garnitur beiseitestellen) mit den Bohnen in eine Schüssel geben. Spinatsalatblätter, restlichen Honig und 4 EL Olivenöl dazugeben. Salat locker mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einige Minuten ziehen lassen.

FÜR 4 PORTIONEN

400 g frisches Thunfischfilet
(Sashimi-Qualität),
250 g Keniabohnen,
5 kleine gekochte Kartoffeln,
10 Kirschtomaten,
50 g schwarze Oliven,
1 kleine rote Zwiebel (geschält),
1 Knoblauchzehe (geschält),
6 EL Olivenöl,
3 EL Balsamico bianco,
1 EL Honig,
2 TL Senf,
40 g Spinatsalatblätter
(gezupft, gewaschen),
Meersalz, Pfeffer,
8 Wachteleier,
Chilifäden (getrocknet)
zum Garnieren

3 Eier in 4 Minuten wachsweich kochen. Anschließend kalt abschrecken, pellen und halbieren.

4 Thunfischfilet aus der Folie wickeln und mit einem scharfen Messer oder einer Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden, kreisrund auf Tellern anrichten.

5 Bohnensalat auf dem Carpaccio als Nest anrichten, Eier, Kartoffeln und Tomaten im Nest verteilen, restliche Vinaigrette auf die Fischscheibenträufeln. Thunfisch leicht salzen, pfeffern, mit Chilifäden garniert servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT

40 Minuten

SCHWIERIGKEIT





Gegrillte Avocadohälften mit Ananas-Seeteufel-Ceviche

FÜR 4 PORTIONEN

3 Bio-Limetten,
250 g Seeteufelfilet
(*ohne Haut und Gräten*),
1 Babyananas,
1 reife Tomate,
1 kleine Chilischote,
4 reife Avocados,
6 EL Olivenöl,
grobes Salz,
Salz, Pfeffer
4 Basilikumzweige,
1 EL Ahornsirup

3 Avocados halbieren, entkernen. Schnittfläche mit etwas Öl bepinseln und auf heißen Grill oder Grillpfanne legen und etwa 5 Minuten grillen. Avocado auf eine Platte mit grobem Salz setzen, mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Basilikumblätter zupfen, mit Ahornsirup und restlichem Olivenöl in einem Mixer fein pürieren. Basilikum mit gewürfelten Tomaten, Chili, Ananas, mariniertem Seeteufel und 3 EL Marinade mischen. Ceviche mit Salz und Pfeffer abschmecken, in die noch warmen Avocadohälften verteilen und nach Belieben mit etwas gezupftem Basilikum bestreut servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT

etwa 35 Minuten

+ 45 Minuten Marinierzeit

SCHWIERIGKEIT





Teller, Löffel, Glas:
Vintage

Gelierter Gazpacho im Gurkenbecher mit Schinkenshrims

FÜR 16 GURKENBECHER

1 rote Paprikaschote,
1 gelbe Paprikaschote,
2 dicke Salatgurken,
2 Blatt Gelatine,
2 Knoblauchzehen,
200 ml Tomatensaft,
3 EL Sherryessig,
100 ml Olivenöl,
Salz, Cayennepfeffer,
Zucker,
16 Shrimps (mittelfgross),
8 Scheiben Ibérico-Schinken,
2 Basilikumzweige,
Meersalz,
schwarzer Pfeffer
(aus der Mühle)

4 Inzwischen die Shrimps mit Schale in siedendes Salzwasser geben, darin 4 Minuten garen. Danach kalt abschrecken, aus den Schalen lösen. Schinkenscheiben halbieren. Je einen Garnelenschwanz in eine halbe Scheibe locker einwickeln.

5 Basilikumblätter abzupfen, in feine Streifen schneiden. Gurkenbecher aus dem Kühlschrank nehmen, gelierten Gazpacho mit reservierten Gemüsewürfelchen, Basilikumstreifen, Meersalz sowie Pfeffer bestreuen und mit restlichem Olivenöl beträufeln. Dazu Schinkenshrims servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT

etwa 45 Minuten
+ etwa 2 Stunden Kühlzeit

SCHWIERIGKEIT



1 Paprikaschoten halbieren, entkernen. Gurken schälen. Jeweils an den Enden der Gurke etwa 2 cm wegschneiden und für den Gazpacho verwenden. Von den Paprikaschoten ein Viertel wegnehmen und für die Garnitur möglichst fein würfeln, beiseitestellen. Restliche Paprika sowie die Gurkenendstücke in grobe Stücke schneiden.

2 Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Knoblauch schälen, reiben, mit grob gewürfelter Paprika, Gurken und Tomatensaft in einen hohen Topf geben und mit einem Mixstab pürieren. Alles durch ein feines Sieb streichen. Essig erwärmen, Gelatine darin auflösen, mit 3 EL Olivenöl unter den Gazpacho rühren. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zucker würzig abschmecken.

3 Geschälte Gurken in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Stücke bis zur Hälfte mit einem Kugelausstecher aushöhlen, für etwa 30 Sekunden in kochendes Salzwasser geben, dann in Eiswasser abschrecken. Gazpacho in Gurkenbecher füllen und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Ajo blanco (kaltes Mandel-Knoblauch-Süppchen) mit Trauben-Ziegenkäse-Crostini

FÜR 4 PORTIONEN

1 Mandeln grob hacken, Knoblauch schälen und ebenfalls grob hacken. Beides zusammen mit dem Olivenöl in einen Standmixer geben und fein pürieren.

2 Sherryessig, 1 Prise Salz, Cayennepfeffer sowie etwa 100 ml eiskaltes Wasser in den Mixer geben, alles nochmals glatt und fein pürieren. Ajo blanco für 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

200 g Mandeln (gehäutet),

3 frische junge

Knoblauchzehen,

200 ml bestes Olivenöl,

2 EL Sherryessig,

Salz, Cayennepfeffer,

150 g grüne kernlose

Trauben,

8 Scheiben Baguette,

3 EL Olivenöl,

150 g Ziegenfrischkäse,

50 g Chorizo,

50 g Butter

3 Inzwischen Trauben waschen und halbieren. Brotscheiben in heißem Öl in einer breiten Pfanne von beiden Seiten goldbraun und knusprig rösten. Crostini dick mit Ziegenfrischkäse bestreichen. Trauben darauf verteilen. Chorizo klein würfeln und in einer Pfanne in zerlassener Butter braten. Chorizo-Butter-Mix auf die Crostini verteilen, etwas salzen. Suppe in gut gekühlte Gläser füllen. Dazu Crostini reichen.

ZUBEREITUNGSZEIT

35 Minuten

+ 3 Stunden Kühlzeit

SCHWIERIGKEIT



Glas:
Zwiesel 1872





PETRI HEIL

Frank Meyer mit einem tollen Hecht – einem der Prachtstücke, mit denen er erfolgreich handelt

Ein Leben für die Qualität

Gute Ware fällt einem nicht in den Schoß. Sie braucht jemanden, der sie herstellt oder auswählt und dann feinfühlig an die Kundschaft bringt – wie in unseren vier Beispielen

Fotos:
MARKUS BASSLER

Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser. Deswegen prüft und inspiziert bei *Fisch Meyer* der Chef persönlich die eintreffende Ware. Frank Meyer liebt diese Arbeit. Auch wenn er dafür täglich um zwei Uhr morgens aufstehen muss. Ein früher Nachmittag in der Vulkaneifel. Der Himmel über dem Laacher See ist in zartes Grau getaucht, auf dem Wasser kräuseln sich die Wellen. Meyer öffnet die Heckklappe seines Mercedes Sprinters. In einer Kiste liegen da, wie Streichhölzer nebeneinander, ein gutes Dutzend geräucherter Aale, daneben auf dem Eis die Felchen – schlanke Tiere mit silbrigem Schuppenkleid und klaren Augen, heute Mittag erst aus dem Wasser gezogen. „Eine unglaubliche Qualität“, sagt Frank Meyer, „wir sind sehr glücklich, dass uns die Klosterfischerei Maria Laach seit zehn Jahren exklusiv beliefert.“ Die Süßwasserfische, sonst vor allem vom Bodensee bekannt, sind eine echte Delikatesse. Abends werden die Netze gestellt und frühmorgens wieder eingeholt. Der Fang wird sofort auf Eis gelegt, ausgenommen, geschuppt und filetiert, teils geräuchert und im Anschluss direkt in die einzelnen Filialen gebracht. Wenn denn Felchen da sind. Frank Meyer runzelt die Stirn: „Eigentlich bräuchten wir zum Wochenende hin um die 60 Kilo. Hier liegen 12. Aber das ist halt Natur.“

Ohne Zwischenstationen

Engpässe in freier Wildbahn sind eine Sache, aber was die Frische betrifft, lässt Meyer nicht mit sich reden. „Qualität“, sagt er, „ist die einzige

FISCHHÄNDLER
Frank Meyer

„Ich schlaf nicht gut, wenn ich die Ware nicht selbst kontrolliert habe“

FRANK MEYER

Möglichkeit, wie man wirklich bestehen kann.“ Das habe schon sein Vater Joachim Meyer so gesessen. Der machte Anfang der Achtzigerjahre mit seinem Fischmobil Furore, stellte sich, lange bevor es Foodtrucks gab, vor „Hit“-Märkte im Bonner Raum und verkaufte dort an vier, fünf Tagen pro Woche rund zehn Sorten Frischfisch: Rotbarsch, Seelachs und Forelle, auch mal Lachsfilets, dazu hausgemachte Feinkostsalate und sogar Backfisch. Aus heutiger Sicht ein überschaubares Angebot, aber 1984 der Renner. Denn höchste Güte war schon seit jeher die Prämisse, und so war der Grundstein für das immer noch bestehende Familienunternehmen um die Brüder Ralf und Frank Meyer gelegt.

Aus dem kleinen Fischmobil wurden feste Fischtheken, der Traum vom eigenen Laden führte zum Fachgeschäft auf Expansionskurs. 1998 stieß Sohn Frank dazu und machte mit der Eröffnung weiterer Filialen aus *Fisch Meyer* eine Handelsgesellschaft, deren Größe völlige Unabhängigkeit vom Großhandel und damit 100 Prozent Frische ermöglicht. Nur ohne Zwischenstationen, sagt Frank Meyer, sei es möglich, der Qualitätsmaxime auch wirklich treu zu bleiben: „Die eine Anlaufstelle, wo man alles zuverlässig in Topqualität bekommt, die gibt es nicht.“

Felchen vom Laacher See

So gleicht der Einkauf einem regelrechten Puzzlespiel mit beträchtlichem Aufwand. Nur was der strengen Kontrolle des Geschäftsführers standhält, geht auch über die Ladentheke. Meyer pickt sich von jedem Standort und bei jedem Händler das Beste heraus, nimmt große Mengen ab und verteilt die Ware logistisch geschickt auf drei Verkaufswagen an fünf Standorten und sechs Ladenlokale, teilweise mit Bistro: Felchen vom Laacher See, Forellen von der Zucht am Aubach, Venusmuscheln und Zander aus Holland. Rund 70 Prozent der Ware stammen aus Island, aus nachhaltigem Fischfang mit Langleinen. Tagesfangboote stellen sicher, dass der frische Fisch direkt an Land geht, zeitnah nach Deutschland verfrachtet wird und um zwei Uhr morgens in Wachtberg bei Bonn angeliefert werden kann.

Keine drei Minuten davon entfernt schält sich Frank Meyer jeden Morgen aus dem Bett. Ein erster Kaffee, dann fährt er rüber in die Firmenzentrale. Ja, es ist früh, sehr früh. Aber diese Arbeit abgeben? Kommt für ihn nicht infrage: „Ich schlaf nicht gut, wenn ich die Ware nicht selbst kontrolliert habe. Diese tägliche Revision ist mein Steckenpferd.“ Sophia Schillik

METZGER

Edwin Frischkorn

Einen richtig guten Metzger erkennt man daran, dass er stolz ist, nervenstark und nah am Kunden. Edwin Frischkorn in der Lüneburger Heide ist so einer: Was er im Hofladen oder auf Märkten wie dem Hamburger Isemarkt anbietet, verleiht ihm bei Genießern Kultstatus.

Stolz ist Edwin Frischkorn – 63, ein kräftig-rundlicher Mann mit Schnauzbart und lustig blitzenden Augen – auf sein handwerkliches Können, seine Erfahrung. Im idyllischen Eyendorf in der Lüneburger Heide schlachtet er selbst Rinder, Schweine und Wild. „Wir können’s“, sagt er im Schlachtraum und zeigt auf die wuchtigen Teile der frisch zerlegten Färsen, die an Stahlhaken herunterhängen, mannslange Stücke mit Knochen, Fleisch und Innereien, Herz, Leber, Lunge, Zunge. Die Qualität des Fleisches, sagt Frischkorn, beginne immer beim Tier selbst: „Ob es ein gutes Leben auf der Weide hatte, gutes Futter, einen kurzen Weg bis zum Schlachthof, keinen Stress – das schmeckst du.“ Frischkorn kennt nahezu jedes Tier bei den befreundeten Bauern aus der Nachbarschaft mit Namen.

Dann ist da natürlich noch das reine handwerkliche Geschick: traditionelle Techniken, die Zeit und Aufwand bedeuten, die man aber nicht den Maschinen überlassen darf. So wie beim Kochschinken, der bei Frischkorn noch von Hand geschnürt, im Ganzen gekocht und nicht gepresst wird, und beim Katenschinken von fünf Monate lang gemästeten Schweinen – „der ist fünffach vorgesalzen, 24 Stunden gewässert, in der Anlage getrocknet, übergeräuchert, fünf Wochen im Altrauch, sechs Monate abgehängt“. Auch die Würste sind hier natürlich exzellent.

Kontakt zu Kunden

Nerven muss Frischkorn aber auch haben, nicht bloß beim Schlachten: Zwölf Stunden in der Woche braucht er für den Papierkrieg mit Veterinär- und Untersuchungsämtern, dreimal mehr als vor zehn Jahren. Eine Schreibkraft hilft. Die Bürokratie hält manche Jungen davon ab, Fleischer zu werden – sie müssten viel Geld in die Anlagen stecken, um alle Auflagen erfüllen zu können. An Nachwuchs

**„Ob das Tier
ein gutes
Leben auf der
Weide hatte,
gutes Futter,
keinen
Stress – das
schmeckst
du“**

EDWIN FRISCHKORN

mangelt es sowieso seit Jahren, nur wenige Jugendliche interessieren sich für den anstrengenden Job des Metzgers. In der Schule sei das Fleischessen aus der Mode, sagt Frischkorn, die Praktikanten genierten sich, ihren Klassenkameraden schöne Würste mitzubringen.

Trotzdem liebt Edwin Frischkorn seinen Beruf, vor allem den engen Kontakt zum Kunden auf dem Wochenmarkt. Was Fleisch angeht, das richtige Braten und Schmoren, kann er beraten wie kaum ein anderer. Was die Zukunft bringt? Der Sohn Johann, 36, ist schon Meister, arbeitet im Betrieb, scheut aber die vielen Behördenkämpfe. Sohn Elias Magnus ist 16, hat ein Händchen fürs Fleischern. Möglichkeiten gibt es für beide. „Man kann sich im eigenen Betrieb verwirklichen“, sagt Edwin Frischkorn, „man macht die Leute glücklich. Das hat, finde ich, auch Zukunft. So oder so.“ *Kersten Wetenkamp*



**SICHTBARE
QUALITÄT**
*Edwin Frischkorn
kannte nahezu
jedes von ihm
geschlachtete Tier
„persönlich“*

TRADITIONSREICH

*Edwin Frischkorn beherrscht das klassische
Metzgerhandwerk – von der Wursterstellung bis zum
handgeschnürten Schinken*



FAMILIENBANDE

Die Cousins Marcus Meye (links) und Sebastian Noltze
sind die kreativen Köpfe hinter
„Feinkost Lautenschläger“ in Bad Homburg





VERFÜHRUNGEN
Auch ein Bistro mit exquisiter Speisekarte gehört zu dem kleinen Bad Homburger Feinkostimperium

Pecorino Fuscellato aus Umbrien, Picual Olivenöl aus Portugal, Meersalz aus Sizilien – wo bekämen wir die tollen Produkte von kleinen Herstellern aus aller Welt, wenn nicht im Delikatessenladen? *Feinkost Lautenschläger* in Bad Homburg im Taunus verkauft seit Generationen das Beste vom Besten.

Wenn sich die Glasschiebetür langsam öffnet und man das Paradies für Feinschmecker betritt, umwehen einen diese verlockenden Gerüche von Wurst und Käse, von Schokolade und Mehl, schweift der Blick im Raum umher, fällt auf Salate und Flaschen, Öle und Essige, Weine und Obstbrände. Dann setzt man langsam einen Fuß vor den anderen und schaut sich etwas verträumt um, bis jemand fragt: „Kann ich Ihnen behilflich sein?“ – „Ja, bitte.“ Und wenn man Glück hat, fragt das nicht nur irgendwer, sondern der Chef höchstpersönlich, Marcus Meye.

Feinkost Lautenschläger in Bad Homburg ist ein Delikatessengeschäft, das diesen Namen verdient, ein Familienunternehmen und einer der wenigen Läden in deutschen Innenstädten, in denen nur das Beste vom Besten verkauft wird. In Bad Homburg im Taunus ist *Feinkost Lautenschläger* ein echtes Original. Die Einkaufsstraße der Kurstadt, die Louisenstraße, und dieser Laden, sie gehören zusammen. Seit über 100 Jahren.

Stattliches Familienunternehmen

1907 gründete Wilhelm Lautenschläger ein kleines Geschäft in der Louisenstraße: viel Fisch, etwas Wild und Geflügel. „Großer Umsatz, beste Waren, billigste Tagespreise“, beschrieb er sein Konzept in

FEINKOSTHANDEL
Marcus Meye & Sebastian Noltze

„Wir sind
immer
gewachsen,
aber nach
und nach“

MARCUS MEYE

der Anzeige zur Neueröffnung. So fing alles an. Aber die Lautenschlägers wollten und mussten sich immer weiterentwickeln. 1924 kauften sie ein neues Anwesen, größer und schicker, aus dem Fischladen wurde ein Feinkostgeschäft, es wurde umgebaut und renoviert, immer wieder. Heute, im Jahr 2020, ist *Lautenschläger* ein Laden mit Fleisch, Fisch und Käse, mit hausgemachten Pralinen, mit Dutzenen Salaten, mit Weinkeller samt Sommelière, mit Bistro und Mittagstisch, mit Cateringservice und eigener Eventlocation. Ein stattliches Familienunternehmen mit 70 Mitarbeitern, aber im Kern eben ein Feinkosthandel, stets auf der Suche nach den besten Produkten.

„Wir sind immer gewachsen, aber nach und nach“, sagt der Chef Marcus Meye. Als seine Großmutter, eine Lautenschläger, und sein Großvater, ein Meye, heirateten, änderte sich der Name der Familie, der des Geschäfts aber blieb. Meye liebt seine 240 Quadratmeter Ladenfläche, langsam schreitet er an den Regalen vorbei, rückt hier und da eine Flasche zurecht, zeigt ein neues Öl aus Spanien, die große Fleischtheke, grüßt einen Stammkunden mit Namen, trägt einer Kundin auch mal die Tüte zur Kasse. Er zeigt stolz auf die eigenen Marinaden, passend zur Grillsaison, und auf die hausgemachten Pralinen: „Das sind alles Dinge, die es nur bei *Lautenschläger* gibt.“

Das war mal anders. Früher versuchten sie, mit den Supermärkten mitzuhalten, die mit ihrem Sortiment kleinen Läden Druck machten. „Die goldenen Jahrzehnte gingen zu Ende“, sagt Meye. Sie versuchten, zum kleinen Laden mit Vollsortiment zu werden, „aber das klappte nicht“. Feinkost sind Delikatessen und Spezialitäten. „Feinkost sind Produkte, die unsere Geschmacksnerven fröhlich ausschlagen lassen“, sagt Meye. Also spezialisierte die Familie sich wieder auf Spezialitäten. Aber die Supermärkte vergrößerten ihr Angebot weiter, brachten eigene Feinkostlinien heraus. Meye kämpfte weiter und holte zur Verstärkung seinen Vetter aus Berlin nach Bad Homburg. Sebastian Noltze ist gelernter Gastronom. Früher haben sie gemeinsam die Ferien verbracht, jetzt führen sie das Familienunternehmen weiter, bieten hochwertiges Catering an und können im ehemaligen Güterbahnhof Empfänge für bis zu 800 Personen ausrichten.

Der Kern aber bleiben Laden und Bistro in der Louisenstraße in Bad Homburg. Wenn man also mit Taschen voller Leckereien und einem guten Mittagessen im Magen durch die Glastür wieder auf die Straße tritt, kann man sich gewiss sein: *Feinkost Lautenschläger* wird noch lange das gute Leben verkaufen. Uwe Studtrucker

BÄCKER

Hans Gebert

Hans Gebert backt alles, aber nur kein Brot von der Stange. Das hilft dem Franken, neben den Großen der Branche und den Discountern zu bestehen.

Was ein Brot braucht? „Wasser, Mehl, Salz und Hefe, das ist eigentlich keine Kunst“, sagt Hans Gebert mit listigem Augenzwinkern. Aber was ist dann das Geheimnis von Broten wie seinem herrlich röschen Roggentalib mit dem fein säuerlichen Unterton? Auf diese Frage hat der selbstbewusste Bäcker gewartet: „Mehl, Wasser, Sauerteig und Meersalz, aber halt nicht irgendeines.“ In der Bäckerei im Fachwerkidyll Gnodstadt bei Würzburg mahlt man Getreide – konventionelles wie auch Demeterqualität – mit der Wirbelmühle selbst. Das Korn wird schonend geschliffen und nicht erwärmt, die Inhaltsstoffe bleiben erhalten. Einen Teil des Getreides baut man auf eigenen Feldern an und experimentiert mit alten Sorten wie Grells unterfränkischem Landweizen, den auch Allergiker gut vertragen.

„Gebert-Brote sollen nach Gebert schmecken“, findet der inspirierte Mittfünfziger. Dafür bietet die Backstube eine weitere Voraussetzung: Vollkornsauerteig. „Der hier wurde vor 100 Jahren angesetzt. Solche alten Stämme verhelfen zu einem ganz charakteristischen Geschmack.“ Dass die bis zu 24 Stunden geführten Teige auf Stein gebacken werden, vom röschen Sauerteigstollen über das Körnerbaguette bis zum Dinkel-Rauweizenbrot, gibt noch mal einen Geschmackskick. Ist die Krume wie beim Dinkelbrot besonders fluffig, liegt das am „Kochstück“, einem kleinen Anteil gekochter Dinkelflocken im Teig, die ihn dazu auch anhaltend saftig machen: „Wenn Brot nach zwei, drei Tagen immer noch richtig frisch schmeckt, dann taugt es wirklich etwas.“

„Wenn Brot
nach zwei,
drei Tagen
immer noch
frisch
schmeckt,
dann taugt
es was“

HANS GEBERT

Geschmackstüftler

Dank Aufwand, Inspiration und Leidenschaft kann die traditionsreiche Familienbäckerei neben den Großen am Markt bestehen. Nachwuchssorgen kennt man im Gegensatz zu anderen Handwerksbäckern nicht; für die sechs Gesellen und drei Auszubildenden sind Arbeitszeiten ab zwei Uhr morgens kein Thema. Für die Zukunft steht Sohn Valentin, der gerade seinen Bachelor in Lebensmitteltechnologie macht und gelernter Bäcker ist. Wenn er die Experimentierfreude seines Vaters geerbt hat, muss einem um die Kundenbindung nicht bange sein. Der Geschmackstüftler Hans Gebert backt nämlich auch außergewöhnliche Meisterwerke wie das nussige Rotkornbrot aus dem gleichnamigen Getreide, verfeinert mit Roter Bete – „gibt's nicht immer, aber wenn, dann geht es weg wie warme Semmeln“. *Patrick P. Bauer*

**GEHEIMNIS IM KORN**

Das Brot aus Geberts Bäckerei verdankt seine Aromen unter anderem selbst angebauten Getreidesorten

KOMPROMISSLOS

Zum Erfolgsrezept der Bäckerei
von Hans Gebert zählt nicht
zuletzt die Akribie – sogar das
Mehl wird hier selbst gemahlen





VEGANE BASISZUTATEN
Hülsenfrüchte, Gemüse und
Pilze sind nicht nur echte
Gesundmacher, sondern auch
geniale Aromalieferanten

Mit gutem Gewissen genießen ...

Mit den Co-Autoren Petra Bracht und Roland Liebscher-Bracht kreierte Johann Lafer die exklusiven Rezepte für den Bestseller „Essen gegen Arthrose“

Text:
JOHANN LAFER

Rezeptfotos:
GRÄFE UND UNZER VERLAG
JAN C. BRETTSCHEIDER

Ich gebe zu, bevor ich Petra Bracht kennengelernt habe, klang „Heilnahrung“ in meinen Ohren nach ziemlicher Krankenhauseinkost. Nach weich gekochtem Blumenkohl, der schmeckt wie eingeschlafene Füße, sodass man lieber gar nichts isst ... Bei unseren vielen Treffen habe ich dann aber schnell gemerkt, dass sie gar nicht so weit weg sein muss von meiner Küche. Was die Qualität der Lebensmittel angeht, sind Petra und ich ohnehin auf einer Wellenlänge. Ich verwende schon länger fast nur noch Bioprodukte. Nachhaltiger Anbau ist nicht nur gut für die Umwelt, sondern auch für uns Menschen. Die Pflanzen enthalten zum Beispiel viel mehr gesunde sekundäre Pflanzenstoffe. Ich kochte auch schon immer am liebsten mit regionalen und saisonalen Produkten, weil sie keine langen Transportwege hinter sich haben, bis sie bei mir in der Küche landen. Das mindert nämlich die Qualität – und das schmeckt man einfach. Auch der Vitamin- und Mineralstoffgehalt ist umso höher, je frischer Obst und Gemüse geerntet wurden. Worauf es ankommt, ist eine gut durchdachte Auswahl an wertvollen, aromatischen Lebensmitteln, die Entzündungen im Körper abklingen lassen und genau die Stoffe liefern, die der Knorpel braucht, um sich zu regenerieren. Mit Kreativität und Liebe kombiniert, werden daraus ohne viel Aufwand fantastische Gerichte. Unkompliziert, aber besonders!

Nur aus Gutem kann Gutes entstehen

Wir können heute auf so viele gute Lebensmittel in einer so hohen Qualität zurückgreifen. Da braucht man keine Trüffelbutter oder irgendeine andere



„**Nie im Leben hätte ich gedacht, dass gesunde „Heilnahrung“ so gut schmecken kann**“

JOHANN LAFER

Luxuszutat. Nein, einfach gute, frische, saisonale Ware aus der Region, am besten bio, und dazu noch ein paar kreative Rezeptideen – das reicht! Wer so kocht, bei dem schmeckt es wunderbar!

Mittlerweile fällt es mir sogar leicht, auf Fleisch zu verzichten. Am Anfang habe ich mich da ein bisschen schwergetan – obwohl ich immer schon gerne und viel mit Gemüse kochte. Aber die reine Gemüseküche, ganz ohne Fleisch, habe ich eigentlich erst im vorigen Jahr für mich entdeckt. Wobei sie schon gut schmecken muss – und gut aussehen. Das ist für mich nach wie vor Grundvoraussetzung.

Gesund und schmerzfrei

Mit veganen Bratwürsten oder Schnitzeln habe ich nichts am Hut. Da hat man doch keine Lust, das zu essen. Aber so ein richtig schönes Curry mit Reis? Da würde mir das Fleisch nicht fehlen. Oder bei einem knusprigen Dinkelbrot mit Oliventapenade drauf, wer braucht da noch Wurst oder Schinken? Mir gefällt wirklich, dass das, worauf ich auch sonst so viel Wert lege, genauso die besten Voraussetzungen schafft, um gesund und schmerzfrei zu werden. Ich kuche schließlich schon immer leidenschaftlich gerne und will das auch weiterhin tun. Umso besser ist es, dass ich jetzt weiß, dass ich mit einem gescheiten Essen nicht nur der Seele etwas Gutes tue, sondern auch dem Körper – und endlich wieder ohne Kniestecher am Herd stehen kann. ♦

... **worauf es wirklich ankommt**

Bunter Reisnudelsalat mit Algen

1 Für das Dressing Ingwer schälen, reiben und mit Reisessig und Sojasauce verrühren. Sesamöl unterschlagen.

2 In einem großen Topf Salzwasser aufkochen. Reisnudeln darin in etwa 3-5 Minuten gar kochen, in ein Sieb abgießen und kalt abschrecken. Nudeln in eine Schüssel geben und mit dem Dressing mischen.

3 Wakame-Algen in reichlich kaltem Wasser etwa 5 Minuten einweichen (sie vergrößern ihr Volumen dabei beträchtlich). Algen abgießen, etwas zerkleinern und unter die Reisnudeln mischen.

ZUBEREITUNGSZEIT
etwa 45 Minuten

FÜR 4 PORTIONEN

20 g Ingwer,
3 EL Reisessig,
3 EL Sojasauce,
2 EL geröstetes Sesamöl,
Salz,
150 g breite Reisnudeln,
20 g getrocknete Wakame-Algen,
250 g Austernpilze,
4 Frühlingszwiebeln,
1 Knoblauchzehe,
1 rote Chilischote,
2 EL Rapsöl,
2 TL Kokosblütenzucker,
1 Möhre,
½ Bund Koriandergrün,
2 EL geröstete Sesamsamen

4 Austernpilze putzen, in 1 cm breite Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in etwa 2 cm kurze Stücke schneiden. Knoblauch schälen, Chilischote waschen, halbieren und entkernen. Beides fein würfeln, mit Pilzstreifen und Frühlingszwiebeln im heißen Rapsöl unter Röhren bei starker Hitze 2-3 Minuten braten, bis alles leicht gebräunt ist. Pilzmix mit Kokosblütenzucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit Salz abschmecken und etwas abkühlen lassen.

5 Möhre schälen, in feine Streifen hobeln oder grob raspeln. Koriandergrün abbrausen, trocken schütteln, mit den zarten Stängeln nicht zu fein hacken. Pilzmix, Möhren und die Hälfte des Koriandergrüns unter die Nudel-Algen-Mischung rühren. Restliches Koriandergrün sowie Sesam über den Salat streuen und sofort servieren.

SCHWIERIGKEIT
● ○ ○



Johann Lafer,
Petra Bracht,
Roland Liebscher-Bracht:
Essen gegen Arthrose
Gräfe und Unzer,
264 Seiten, 29,99 Euro,

JOHANNS TIPP:

„Wakame-Algen schmecken erfrischend nach Meer – man kann sie auch wunderbar roh verwenden. Ganz genial: Getrocknet sind sie monatlang haltbar“





Artischocken-Dinkel-Focaccia mit Rucolasalat

1 Artischocken waschen, die äußersten harten Blätter entfernen und den Stiel schälen. Artischocken vierteln, mit Zitronensaft beträufeln. In einem großen Schmortopf 2 EL Olivenöl erhitzen. Artischocken hineingeben, salzen und großzügig pfeffern. Mit Gemüsebrühe ablöschen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Minuten schmoren. Im Topf abkühlen lassen.

2 Inzwischen Hefe in einer Schüssel mit 500 ml lauwarmem Wasser, 3 EL Olivenöl und 3 TL Salz verrühren. Dinkelmehl zufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. In einer mit etwas Olivenöl ausgepinselten Schüssel zugedeckt an einem warmen Ort zu doppelter Größe aufgehen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT
etwa 40 Minuten
+ 45 Minuten zum Gehen
+ etwa 20 Minuten Backzeit
pro Blech

FÜR 4 FOCACCE

Für die Focaccia:
10 kleine Artischocken,
Saft von 1 Bio-Zitrone,
8 EL Olivenöl,
Salz, Pfeffer aus der Mühle,
100 ml Gemüsebrühe,
1 Würfelfrische Hefe (42 g),
750 g Dinkelmehl (Type 630),
Meersalz zum Bestreuen,
2 EL getrockneter italienischer Kräutermix

Für den Salat:
1 Bund Rucola,
250 g Kirschtomaten,
150 g schwarze Oliven (entsteint),
2 EL Aceto balsamico,
3 EL Olivenöl,
2 EL Leinöl,
Salz, Pfeffer aus der Mühle

3 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig vierteln. Jedes Viertel zu einem länglichen Fladen flach drücken und sie auf zwei mit Backpapier belegte Bleche geben. Übriges Olivenöl auf den Fladen verteilen. Abgekühlte Artischocken in den Teig drücken. Meersalz und Kräutermix aufstreuen und die Fladen im Ofen in etwa 20 Minuten goldbraun backen.

4 Währenddessen Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. Tomaten waschen und halbieren. Beides mit Oliven, Essig und beiden Ölsorten mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Focaccie aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und den Salat locker darauf verteilen.

SCHWIERIGKEIT



JOHANNS TIPP:

„Bei größeren Artischocken einfach den Stiel abbrechen, statt abschneiden – damit hat man dann gleich die harten Fasern vom Artischockenboden entfernt“

Rote-Bete-Hirse-Nocken mit Meerrettich-Crème-fraîche

1 Für die Hirsenocken Rote Bete schälen und fein raspeln (am besten Einweghandschuhe tragen). Olivenöl in einem breiten Topf erhitzen, Rote Bete darin bei mittlerer Hitze etwa 1 Minute anschwitzen. Hirse zufügen, kurz glasig anschwitzen, Brühe angießen und unter gelegentlichem Rühren offen etwa 12 Minuten köcheln. Topf vom Herd ziehen. Hirsemix mit Salz und Cayennepfeffer würzen und zugedeckt 10-15 Minuten quellen lassen.

2 Inzwischen Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Meerrettich schälen,

ZUBEREITUNGSZEIT

30 Minuten

+ etwa 15 Minuten zum Quellen

FÜR 4 PORTIONEN

1 Rote Bete (etwa 100 g),
1 EL Olivenöl,
125 g Hirse,
400 ml Gemüsebrühe,
Salz, Cayennepfeffer,
100 g Feldsalat,
80 g Kürbiskerne,
80 g frischer Meerrettich,
250 g vegane Crème fraîche,
Saft von ½ Bio-Zitrone,
2 TL Apfeldicksaft,
2 EL Leinöl,
2 EL Kürbiskernöl,
2 EL Apfelessig

fein raspeln, mit Crème fraîche und Zitronensaft in einem hohen Becher mit dem Pürierstab kurz durchmixen. Mit Salz und Apfeldicksaft abschmecken. Auf Teller verteilen.

3 Aus dem etwas abgekühlten Rote-Bete-Hirse-Mix mit zwei Löffeln Nocken formen und diese auf der Meerrettichsauce platzieren. Feldsalat in eine große Schüssel geben. Lein- und das Kürbiskernöl sowie Apfelessig darüberträufeln und alles locker vermengen. Salat zu den Nocken auf die Sauce geben und mit den gerösteten Kürbiskernen bestreuen.

SCHWIERIGKEIT



JOHANNS TIPP:

„Wer Rote Bete liebt, sollte unbedingt einmal Rote-Bete-Sprossen probieren! Und natürlich auch Gelbe Bete: ein Stückchen Sonne auf dem Teller ...“





Auberginen-Saté mit würziger Erdnusssauce

1 Für die Sauce Erdnüsse fein hacken. Chilischote waschen, halbieren, entkernen und ebenfalls fein schneiden. Beides mit Erdnussbutter, Sojasauce, Currysauce und Kokosmilch verrühren. Mit Limettensaft und Kokosblütenzucker abschmecken. Koriander waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen, fein hacken und unter die Sauce mischen.

2 Auberginen putzen, waschen und der Länge nach in etwa 3 mm dünne Scheiben schneiden.

ZUBEREITUNGSZEIT
40 Minuten

FÜR 4 PORTIONEN

50 g geröstete Erdnüsse,
1 kleine rote Chilischote
(Bird's-Eye-Chili),
100 g Erdnussbutter,
2 EL dunkle Sojasauce,
2 TL rote Currysauce,
100 ml Kokosmilch,
Saft von $\frac{1}{2}$ Bio-Limette,
1 EL Kokosblütenzucker,
2 Zweige Koriandergrün,
3 längliche Auberginen
(am besten asiatische),
Salz,
100 g Ketjap Manis,
3 EL Kokosöl zum Braten

Diese auf beiden Seiten mit Salz bestreuen, nebeneinander auf ein Blech legen und 10 Minuten ziehen lassen. Trocken tupfen, von beiden Seiten dünn mit Ketjap Manis bestreichen und wellenartig auf lange Holzspieße stecken.

3 Kokosöl in einer Grillpfanne erhitzen und die Auberginespieße darin auf jeder Seite 3-4 Minuten garen. Mit der Erdnusssauce servieren.

SCHWIERIGKEIT

JOHANNS TIPP:

„Kein Ketjap Manis zur Hand?
Macht nichts, einfach
dunkle Sojasauce und dunklen
Muscovadozucker im
Verhältnis 1:1 mischen“

Himbeer-Avocado-Tarte

1 Eine runde Tarteform mit Hebeboden (\varnothing 20 cm) einfetten. Haferflocken und Kokosraspel im Mixer fein mahlen. Datteln würfeln, mit Apfeldicksaft dazugeben und alles glatt pürieren. Teig mit einem Löffel gleichmäßig dünn in die Form und an den Rand drücken. Form in den Kühlschrank stellen.

2 Kokosöl in einem Topf zerlassen. Avocados halbieren, Kerne entfernen, Fruchtfleisch mit einem Löffel aus den Schalen heben, mit Limettensaft, Birkenzucker sowie Vanillemark in einen

ZUBEREITUNGSZEIT
45 Minuten
+ 3 Stunden Kühlzeit

FÜR 8 PORTIONEN

Für den Boden:

150 g kernige Haferflocken,
50 g Kokosraspel,
125 g getrocknete Datteln (entsteint),
2 EL Apfeldicksaft

Für die Crème und den Belag:

50 g Kokosöl,
3 Avocados (möglichst reif),
Saft von 2 Bio-Limetten,
50 g Birkenzucker,
Mark von 1 Vanilleschote,
500 reife Himbeeren

Außerdem:

Tarteform mit Hebeboden
(\varnothing 20 cm)

hohen Becher geben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Flüssiges Kokosöl zügig untermischen.

3 Crème mit einem Löffel gleichmäßig auf dem Boden in der Form verteilen. Himbeeren verlesen und dicht an dicht auf die Crème setzen. Tarte für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

4 Form aus dem Kühlschrank nehmen, Tarte aus der Form drücken und in Stücke teilen.

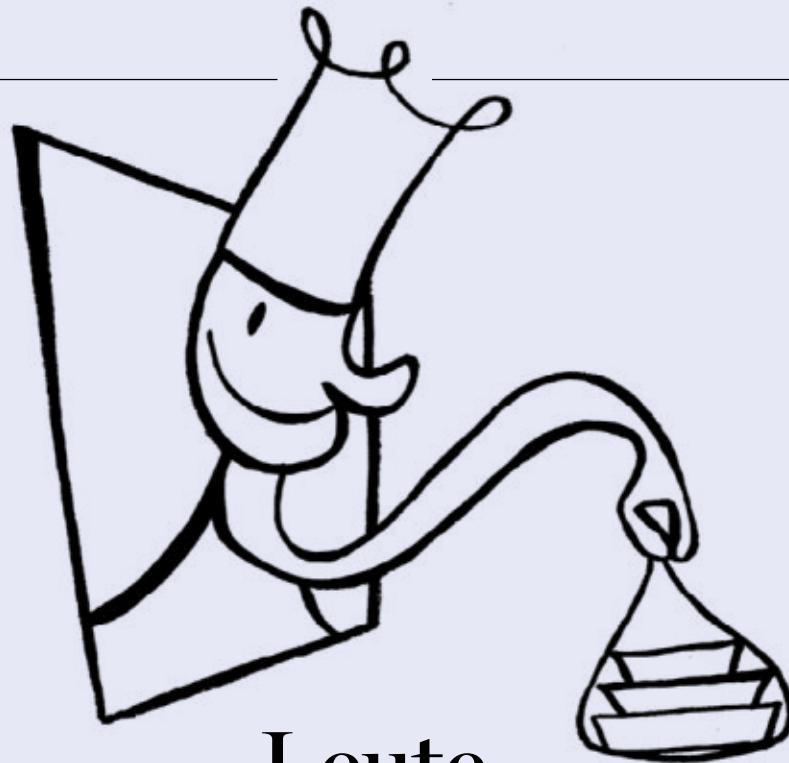
SCHWIERIGKEIT



JOHANNS TIPP:

„Avocado in Kombination mit Himbeere? Kaum zu schlagen. Aber mit Banane ist die Tarte auch ein Gedicht!“





Leute, geht essen!

Johann spricht Klartext

Die vergangenen Wochen waren für uns alle schwer genug. Anfangs dachten viele noch – und ich gehörte auch dazu –, der Spuk wäre schnell vorbei. Aber jetzt stellt sich langsam heraus: Wir müssen mit dem Virus leben – womöglich noch ziemlich lange. Und ich kenne bis heute niemanden, der davon nicht ganz persönlich betroffen wäre, in dessen Leben die neuen Umstände nicht tief eingegriffen hätten. Ich selbst habe mich in der letzten Zeit zu Hause zurückgezogen. Es gab tatsächlich schöne Momente. Seit Langem haben wir Lafers, meine Frau, meine beiden Kinder und ich, nicht mehr so viel Zeit gemeinsam verbracht. Wir haben zusammen gekocht, gegessen, viel gesprochen und es uns so gut wie möglich gehen lassen.

Gleichzeitig habe ich natürlich verfolgt, was um uns herum, auch in nächster Nähe, los war. Manchmal schien mir, die schlechten Nachrichten nähmen gar kein Ende mehr. Landwirte und Weinbauern, Gastronomen und Hoteliers standen und stehen noch vor gewaltigen Problemen und Anforderungen. Besonders nah ist mir natürlich die Gastronomie, meine Heimat. Für sie schlägt mein Herz, auch wenn ich kein eigenes Restaurant mehr habe. Von Kollegen und Freunden höre ich Geschichten, die mir große Sorgen, ja richtigen Kummer bereiten.

Selbst wenn die schlimmen Zahlen der Insolvenzen in dieser Branche nicht noch weiter steigen, ist der Schaden immens. Ich denke da besonders an die jungen Freunde und Kollegen, die mit viel Enthusiasmus und Kreativität gerade ihr erstes eigenes Restaurant eröffnet haben. Aber natürlich auch alle anderen sind von diesen vielen Wochen ohne Umsatz maximal betroffen, zumal sich viele Betriebe nicht so einfach und schnell wieder hochfahren lassen. All jenen, die gern essen gehen und gastronomische Vielfalt für selbstverständlich halten, kann ich sagen: Sie ist es nicht! Wer ein Restaurant besucht, zahlt nicht fürs Essen allein. Gastronomie ist Lebensqualität, ein Genuss, nicht zuletzt ein Kulturgut. Und das schaffen Gastronomen nur mit großem Einsatz, mit guten Ideen, mit Risiken, die sie eingehen.

Um all dies zu bewahren, kann ich nur dazu aufrufen, die Restaurants, Bars, Cafés und Gastwirtschaften zu unterstützen, die wir ja eigentlich so lieb gewonnen haben. Auch wenn man sich dort nur Essen abholt, leistet man schon Hilfe. Deshalb bitte ich euch von Herzen: Geht essen, liebe Leute, und habt Spaß dabei! ♦



JOHANN LAFER FOLGEN!
Johann Lafer meldet sich auch auf Instagram unter #johann.lafer und auf facebook.com/johannlafer



AUSSICHTSREICH

Dank des milden Klimas können Besucher auf Malta das ganze Jahr über unter freiem Himmel speisen – und an den Küsten segeln

Ein Paradies für Genießer

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

Südlich von Sizilien gelegen, lockt Malta ganzjährig mit herrlich mildem Klima. Neben den Briten haben in der schillernden 6000-jährigen Geschichte fast alle großen Kulturen hier ihre Spuren hinterlassen. Der kleine europäische Staat mit seinen drei Inseln Malta, Gozo und Comino ist kaum größer als Bremen, hat aber eine Menge zu bieten: Denkmäler und historische Stätten für Kulturhungrige, eine vielfältige Landschaft mit Felsen, Wäldern und Grotten für Naturliebhaber, zauberhafte Städte mit Kunsthändlern und attraktiven Läden für Shoppingfans sowie traumhafte Lagunen und Buchten für Wassersportler.

Voll auf ihre Kosten kommen auch Genießer. An alten Mauern wachsen wilde Kapernsträucher, es gibt Olivenhaine, eine Vielzahl aromatischer Kräuter und frischen Knoblauch. Die maltesische Küche ist unter anderem geprägt von italienischen und arabischen Einflüssen. Die Malteser haben so kreative Speisen hervorgebracht wie Ajotta, eine Fischsuppe



GENUSSREICH
*Malta's wechselhafte
Geschichte hat ein
interessantes kulinarisches
Erbe hinterlassen*

mit Knoblauch, Tomaten, Reis und Majoran, und Pastizzi, mit Ricotta und Erbsenpüree gefüllte Blätterteigtaschen. Gemüse spielt in der fleischarmen Region eine große Rolle. Und natürlich Lampuki, die Goldmakrele. Seit Jahrhunderten fangen maltesische Fischer sie auf die immer gleiche Weise: Sie locken die Fische mit einem Floß aus Palmwedeln an. Hat sich ein Schwarm unter diesem „Schattenspender“ versammelt, kommen Netze zum Einsatz. Auch der Schafskäse, für den die Insel Gozo berühmt ist, wird seit jeher auf dieselbe Art hergestellt. Viele Bauern lassen sich gern bei der Herstellung über die Schulter schauen. Probieren Sie den berühmten maltesischen Honig, verkosten Sie Wein auf einem der Güter in Xaghra, besuchen Sie eines der Restaurants in der Hauptstadt Valletta, UNESCO-Welterbe und Europas Kulturhauptstadt 2018 – und lassen hier einen erlebnisreichen Tag auf Malta ausklingen.

→ Kostenloses Infomaterial: info@urlaubmalta.com
→ Weitere Infos: visitmalta.com



EVELINE WILD

Für alle ihre Auszeichnungen und Titel wäre hier kein Platz - dass die Konditorweltmeisterin (was sonst), Fernsehköchin und „Köchin der Köche“, Apfelschäferin für die Sorte Evelina (natürlich nahe-liegend!) und Chocolatière par excellence aber auch Ayurvedatherapeutin ist (jetzt aber!), muss einmal notiert werden ...

→ eveline-wild.at



Alles ist gut, wenn es aus Schokolade ist!

Man könnte ihr stundenlang zuhören, was nicht nur am Tiroler Dialekt, an ihrem ansteckenden Lachen oder ihrer herrlich erfrischenden Art liegt, sondern vor allem daran, dass sie von all den schönen und vor allem schokoladigen Dingen so viel weiß und das so wunderbar vermitteln kann

Text: MIGUEL MONTFORT

Oststeiermark, du hast es besser! Und wenn's auch der hinterste Winkel ist, wie man häufig lesen oder hören kann, versteht man das sofort, wenn die Rede von Eveline Wild ist, die nach mittlerweile legendären Stationen in München (Dallmayr), Innsbruck (*Konditorei Valier*), Mieming (*Alpenresort Schwarz*), Sölden (*Das Central*) und Wien (*Steirereck*) im beschaulichen Sankt Kathrein am Offenegg angekommen ist. Der Liebe wegen – des vermutlich besten aller Gründe (und, wie sie sagt, „als Tirolerin des einzigen plausiblen“).

Idylle mit Schokolade

Hier, im Hotel *Der Wilde Eder*, das sie gemeinsam mit ihrem Mann Stefan Eder leitet und in allen nur denkbaren Gastgeberlebenslagen bespielt, wurde das Thema Schokolade immer wichtiger, weil man zum einen „schlicht und ergreifend“ keine Backstube im Konditoreiformat zur Verfügung hat und man zum anderen „nicht einen Haufen Kuchen und Torten und am besten noch ein halbes Hundert Dessertvariationen parat haben kann“. Also musste etwas her, das sinnvoll ins Konzept und zum Motto des Hauses passt („Erdung in der Tradition“), etwas Selbstgemachtes, natürlich!, das die Gäste im Zweifel auch mitnehmen können: Schokolade, in Form von Tafeln oder Pralinen (die mit Passionsfrucht sind ein Dauerbrenner, mehr dazu auf Seite 128) – „als Carepaket einfach uneschlagbar“! Und wer tiefer in die Materie einsteigen will (von Wannenbädern mit Valrhona-Schokolade inklusive Macadamia-Mandel-Krokant-Peeling einmal abgesehen – so,

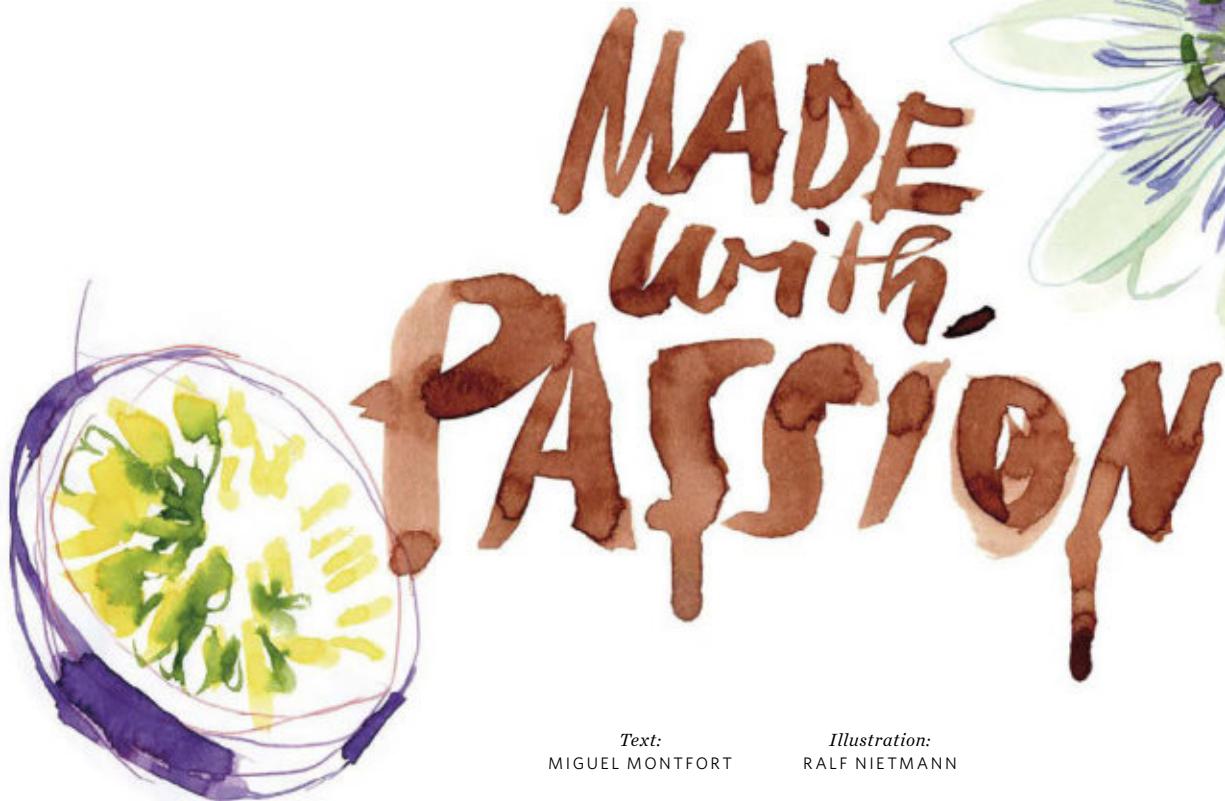
DIESEN LUXUS ...
... darf man sich, zumal
als Profi, schon mal gönnen:
personalisierte
Schokoladentafelformen!

*so sorry, das gibt es nicht!), kann sich von Eveline Wild die theobromingesättigte Wunderwelt der Schokolade in allen Facetten näherbringen lassen. Da gibt es Seminare von *bean to bar*, die erklären, warum sich Regionalität (Steiermark) und Schokolade (von ganz woandersher) nicht ausschließen, sondern sehr gut zu vereinbaren sind („alles eine Frage der Nachhaltigkeit und entsprechenden Leidenschaft“), und Workshops, bei denen man selbst Hand anlegt, Schokolade gießt, Pralinen formt und ganz nebenbei zu einem Qualitätsfanatiker in Sachen Kakao wird.*

„All you need is love ...

„... But a little chocolate now and then doesn't hurt“, wissen wir bereits seit den „Peanuts“. Und spätestens jetzt wird klar, dass Eveline Wilds jüngste Wissensvermittlungsstrategie (ihre Meister- und Ausbildnerprüfung hat sie seinerzeit – wie könnte es auch anders sein – mit Auszeichnung abgelegt) genau zur richtigen Zeit kommt: Mit „Wild auf Schokolade“ gibt es auf [7hauben.com](#) einen umfangreichen Onlinebackkurs in 22 Lektionen (und mehr als fünf Stunden Videomaterial), der ziemlich süchtig macht! Na, wie wär's? Man sieht sich, am Schirm oder im *Wilden Eder*! ♦





Text:
MIGUEL MONTFORT

Illustration:
RALF NIETMANN

Halleluja, Maracuja!

Maracuja? Passionsfrucht? Was? Also: Pflanze mit prachtvollen Blüten, die – woher? – in Südamerika beheimatet ist und seit – wann? – spätestens den 1560ern in Italien anzutreffen. Bis die *Passiflora* mit ihrer „köstliche Kühl- und Stärkung“ („Zedlersches Lexikon“) verheißenden Frucht in Deutschland ankommt, vergehen einige Jahrhunderte. Man trägt inzwischen wahlweise Schulterpolster, Karottenhosen, Oversize-Blazer, Overalls in Neon- oder Pastellfarben plus Jeans in wechselnden Waschungen. Sehr speziell, zuweilen irgendwie ... abenteuerlich.

Das Jahr 1984 beschert dieser geschmacklich aufgeschlossenen Öffentlichkeit nach vorsichtigen Versuchen an der Saft- und Nektarfront mit (warum nur?) *Cuja Mara* ein „Vollfruchteis“, das 1985 schon wieder Geschichte ist. So viel Frucht geht nur mit cremiger Vanille – ab sofort schleckt der Steckerleisfreund begeistert *Cuja Mara Split*. 1986 erobert die *Purpur-granadilla* dann auch die Herzen sonnig-südlich gestimmter Standardtänzer, wenn mit „Bossa Maracuja“ (Komponist: Franz R. Kaderschafka) die LP „Algarve – Traummelodien mit dem Orchester Gert Wilden“ in



**PASSIONSFRUCHT-
PRALINÉ**
Passionierte Pralinenliebhaber aufgepasst!
Eveline Wilds Rezept gibt's hier
→ redaktion@lafer-journal.de

versöhnlich bundesrepublikanischem Sound ausklingt. Ein Jahr später werden dann auch Musikliebhaber in der DDR mit der Exotenfrucht zumindest einmal (denkt man) akustisch konfrontiert, der Opener auf der Debütplatte der Jazz-Combo Bajazzo ist das fungige „Maracuja“, musikalisch deutlich ambitionierter als die etwas betuliche West-Bossa. Aber da ist noch mehr! Auf der B-Seite lassen es Leadgitarrist (und Komponist) Jürgen Heckel, Sängerin Pascal von Wroblewsky und Band mit „Sambalita“ dann richtig krachen.

Der Laie (aus dem Westen) kann da nur staunen, während der Kenner heimischer Alkoholerzeugnisse sofort weiß, wem die Hommage im Zweivierteltakt gilt: dem Maracuja-Fruchtsaft-Likör („Die leichte Fruchtspirituose aus dem Saft sonnenreifer Passionsfrüchte mit Wodka“) der VEB Spirituosenwerke Wilthen. *Sambalita* – nur echt mit barbusiger Südseeschönheit, die seit Markteinführung 1982 (!) das Etikett zierte – avanciert in kürzester Zeit zum Publikumsliebling einer recht konsumfreudigen Klientel. Der Mensch ist eben nicht nur, was er isst, sondern trinkt auch, wie er lebt (und musiziert) – auf jeden Fall mit Passion! ♦

Lafers Welt: Adressen auf einen Blick

Seite 46: Dirk Ludwig

Metzgerei Der Ludwig

Fuldaer Straße 2, D-36381 Schlüchtern

Tel. +49 (0)6661/709 99 70

→ der-ludwig.de

Seite 54: Tomatenretter

Tomatenretter e. V.

Reitbrooker Hinterdeich 291, D-21037 Hamburg

→ tomatenretter.de

Seite 76: Cornelia Poletto

Cornelia Poletto

Eppendorfer Landstraße 80, D-20249 Hamburg

Tel. +49 (0)40/480 2159

→ poletto.de

Seite 86: August Kesseler

Weingut August Kesseler

Lorcher Straße 16, D-65385 Rüdesheim

Tel. +49 (0)6722/909 92 00

→ august-kesseler.de

Seite 90: Severin*

Severin*s Resort & Spa

Am Tipkenhoog 18, D-25980 Keitum/Sylt

Tel. +49 (0)4651/46 06 60

→ severins-sylt.de

Seite 126: Eveline Wild

Eveline Wild

Dorf 3, A-8171 St. Kathrein/Off

Tel. +43 3179/823 50

→ eveline-wild.at

LESER-SERVICE

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



DAS JOURNAL
MIT
80 REZEPTEN
erscheint am
23.9.2020

Darauf freuen
wir uns:

Die Special Edition

Exklusiv: mit
80 Rezepten für ein
ganzes Jahr

„Meine Jahreszeiten“

Persönlich: Johann Lafer schreibt, was die vier Jahreszeiten für ihn und seine Kochkunst bedeuten

Unverkennbar Lafer

Kreativ: die besten Rezepte, meisterhaft zubereitet und bezaubernd gestaltet

Karriere-Startschuss in Berlin (West)

Bei einem kuriosen Jubiläumsparcours zeigte der junge Johann, was er sportlich so draufhatte



ZIELSTREBIG

Ganze 200 Meter lang war die Laufstrecke, die Johann Lafer mit Bravour bewältigte

Wenn er dieses Bild sieht, schmunzelt Johann Lafer. Sichtbar steigen in ihm Erinnerungen auf an eine andere Zeit, eine andere Epoche. Es geht ihm so wie jedem, der sich an die Jugend erinnert: Bilder erscheinen wie hinter einem Schleier, Gefühle und Eindrücke von damals sind nur noch als Schlaglichter da. Zu solchen nostalgischen Momentaufnahmen zählen auch Fotos wie dieses. Es war das Jahr 1977, Johann Lafer gerade einmal 20 Jahre alt. Hätte er damals geahnt, welche Karriere ihm später beschieden sein würde, hätte er den seltsamen Parcours auf der Berliner Fasanenstraße vielleicht gar nicht gewonnen.

Doch so war er nicht nur neu in der Stadt, sondern auch durchdrungen von einem gesunden jugendlichen Ehrgeiz. Man stelle sich vor: Der Bub vom steirischen Bauernhof, plötzlich angekommen in der großen Stadt, als Berufsstarter im noblen Hotel *Schweizerhof* an der Budapeststraße. Zuständig war er damals für die Patisserie, seine Welt waren Kuchen und Desserts. Die Legende sagt, er habe mit den Schnaps-Resourcen seiner eigenen Abteilung morgens Cocktails an die

Kollegen ausgegeben, was ihn einerseits beliebt machte, andererseits aber den Alkoholschwund in der Patisserie um das Dreifache steigerte.

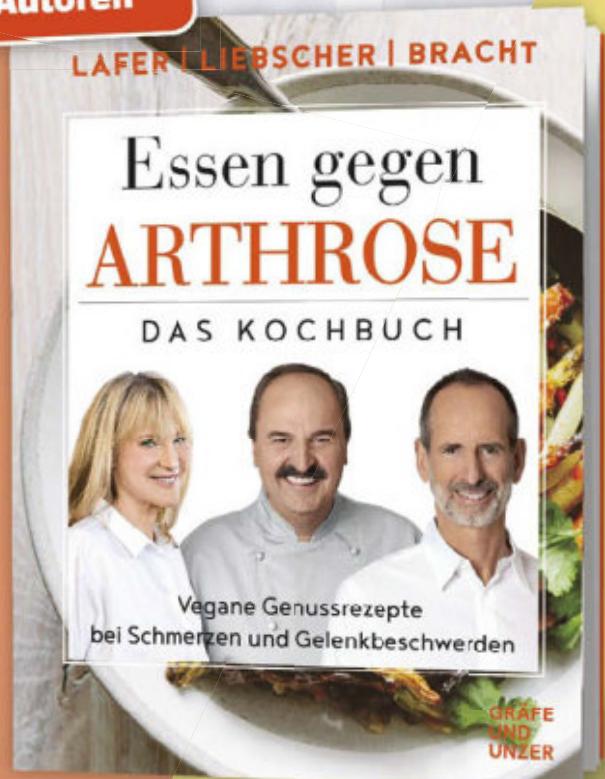
Keine Legende hingegen ist dieses Zeitungsfoto. Es zeigt Johann Lafer – noch ohne Bart – ganz links nahe der Zielgeraden. Anlässlich seines 25-jährigen Bestehens hatte das damalige Hotel *Kempinski* am Kurfürstendamm zu einem volkstümlichen Parcours der Berliner Kochkünstler eingeladen. Nach dem Motto „Hoch die Tassen und die Töpfe“ sollten die Teilnehmer Sperriges, Nasses, Klappriges und Zerbrechliches so schnell wie möglich durch die eigens abgesperrte Fasanenstraße befördern. „Dabei hätten einige der Teilnehmer schon beim Start beinahe ihre Fracht fallen gelassen, es gab nämlich einen echten Pistolen-Schuss“, erinnert sich Johann Lafer. Mit Geschick und Tempo machte er dann nicht nur an jenem Tag das Rennen, sondern auch im weiteren Verlauf seiner Karriere. An die Siegerehrung, einen Schwof mit 2000 Gästen am selben Abend, kann er sich übrigens nur noch dunkel erinnern ... ◆



SPIEGEL
Bestseller-
Autoren

GENUSS IST DIE NEUE MEDIZIN GEGEN ARTHROSE

Drei Experten, eine Meinung: Die richtige Ernährung kann bei Arthrose viel bewirken und Schmerzen lindern. Die Ernährungs-expertin DR. PETRA BRACHT erklärt, wie pflanzliche Ernährung wirkt, der Schmerzspezialist ROLAND LIEBSCHER-BRACHT beschreibt, wie Arthrose entsteht und was man dagegen tun kann, und JOHANN LAFER präsentiert dazu seine köstlichen Rezepte.



GRÄFE
UND
UNZER

Überall, wo es Bücher und E-Books gibt, und auf www.GU.de

WILTMANN. SIEHT MÄN. SCHMECKT MAN.

