

Genußreise

Gastronomie für Leib und Seele

Ganz schön wild

Auch bei Hase, Hirsch und Reh kommt es auf die Herkunft an

Sobald im Herbst die Felder abgeerntet sind und das Laub fällt, sind die Jäger unterwegs. Sie liefern uns wertvolles Fleisch: So bringt Wildbret je nach Wildart nur zwischen ein bis acht Prozent Fett, aber 20 bis 25 Prozent Eiweiß sowie einen hohen Anteil an Mineralstoffen und Vitaminen auf den Teller. Wenn es draußen dunkel wird und drinnen das knisternde Kaminfeuer den Raum in eine ganz eigene Atmosphäre taucht, ist die Zeit gekommen, bei einem Glas guten Rotweins Delikatessen von Hase, Hirsch, Reh und Wildschwein zu genießen.

Aber Achtung: Wild ist nicht gleich Wild. Deshalb gilt es, schon beim Kauf darauf zu achten, dass es sich bei der angebotenen Ware auch wirklich um Wildbret handelt. Als Wildbret wird ausschließlich Fleisch von heimischen Wildtieren bezeichnet, die dem Jagdrecht unterliegen. Dazu gehören unter anderem Rehwild, Rotwild und Schwarzwild. Um wirklich sicherzugehen, bezieht man frisches Wildbret am besten direkt vom lokalen Jäger oder Förster. Es gibt aber auch sehr gute Metzgereien, die Wild von heimischen Waldmännern anbieten, bereits ausgelöst und portioniert.

Damit nur einwandfreies Fleisch auf den Teller des Verbrauchers gelangt, hat der Gesetzgeber eine Reihe von strengen Hygiene- und Rechtsvorschriften zur Wildbretvermarktung erlassen. Dass die Herkunft des Fleisches beim Wildbret nachvollziehbar ist, garantiert, dass das Wild sich hundertprozentig natürlich und ohne jegliche Gabe von künstlichen Hormonen oder Antibiotika ernährt hat. Dies unterscheidet Wildbret von Wildfleisch, wie es in vielen Supermärkten angeboten wird. In Supermarktregalen ist primär Wildfleisch zu finden, dessen Lieferanten zumeist nicht frei im Wald leben durften, sondern in Gattern gehalten

ben. Es kann sich aber auch um Importfleisch aus Neuseeland, Südamerika oder Osteuropa handeln. Frisches Fleisch sollte nach dem Kauf und vor der Zubereitung höchstens zwei bis drei Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Im gefrorenen Zustand bei minus 18 Grad Celsius lässt sich

schweinfleisch etwas zu verfeinern, bietet es sich zudem an, es vor dem Braten oder Schmoren zwei Tage lang in Essig oder Buttermilch einzulegen. Darf das Fleisch anschließend noch zwei Tage in einer Beize aus Rotweinessig, Gewürzen und Gemüse ruhen, kann mit dieser der Bratensaft zu einer feinen Wildsauce verarbeitet werden.

Damit der Braten saftiger wird, sollte zuerst die sehnige Außenhaut mit einem scharfen Messer entfernt werden. Damit das Fleisch beim Braten nicht austrocknet, empfiehlt es sich, es mit Speck zu umhüllen. Der Speckmantel sollte etwa eine Viertelstunde vor Garende wieder entfernt werden, damit das Fleisch auch anbräunt. Ein weiterer Trick, um Wildfleisch saftig zu halten, ist, es über Nacht in eine leicht gesalzene Brühe aus Wildkräutern zu legen und kühl zu stellen. Nur die oberen Zellschichten saugen sich mit der Brühe voll und geben diese beim Braten als Erstes ab. Der eigene Fleischsaft bleibt im Inneren erhalten.

Ganz wichtig: Wildfleisch muss immer auf den Punkt gegart werden. Das heißt, im Inneren sollte es mindestens zehn Minuten lang auf 80 Grad aufgeheizt werden. Ein Bratensthermometer hilft, den richtigen Garpunkt zu finden.

Passende Gewürze sind Pfeffer, Liebstöckel, Majoran, Thymian, Rosmarin, Lorbeer, Piment, Nelken und Wacholderbeeren. Das Fleisch sollte vor dem Braten oder Schmoren ausreichend – aber nicht im Übermaß – mit den jeweiligen Gewürzen eingerieben werden, da sich die Zellen bei Hitzeentwicklung sofort schließen und Nachwürzen deshalb nicht möglich ist. Neben ausgewählten Kräutern sind Salz und Pfeffer für ein würziges Aroma wichtig. Als Zutaten eignen sich Pilze, Schalotten, Zwiebeln und Wurzelgemüse; als Beilagen bieten sich Maronen, Topinambur, Kartoffeln, Klöße, Teigwaren, Prinzessbohnen, Rotkohl, Rosenkohl, Wirsing, Steckrüben, Blattsalat, Sauerkraut, Pilze und Preiselbeeren an.



Rehfilet im Speckmantel. Foto: Fotolia



Spezialität: Backeoffe in Tonterrinen gegart



Die Pfälzer Residenz Weinstube im Herzen von München

Backeoffe, Backofen, ja, das klingt ähnlich und hat laut den Profiköchen der Münchner Pfälzer Residenz Weinstube viel miteinander zu tun. In früheren Zeiten wurde der aus dem Grenzgebiet Elsass und Pfalz stammende typische Eintopf einmal in der Woche am Waschtag, an dem den Frauen nicht viel Zeit zum Kochen blieb, auf dem Waschtisch beim Bäcker vorbeigebracht. Der schob das Gericht, das in einer geschlossenen Terrine mit in Wein eingelegtem Fleisch, aufgefüllt mit Lauch und Kartoffeln, über längere Zeit gegart wird, in seinen Backofen. Dort schmurgelte es, bis die Frauen ihren Backeoffe auf dem Nachhauseweg wieder mitnahmen. Aufgrund des zeitlichen Aufwands ist dieses Gericht auf kaum einer Speisekarte mehr zu finden. Die Betonung liegt auf kaum, denn die Pfälzer Residenz Weinstube bildet hier die Ausnahme. In den herrschaftlichen Räumen der Residenz kann nach Vorbestellung dieses leckere Gericht zusammen mit einem Schoppen besten Pfälzer Weins genossen werden.

Die Weinkarte des herrschaftlichen Restaurants lässt keinen Wunsch offen, und der Weinliebhaber erhält einen Überblick über das gesamte Weinanbaugebiet der Pfalz – von Schweigen im Süden an der Grenze zum Elsass bis hin zum Zellertal im Norden. Neben dem delikaten Schoppenwein birgt der Weinkeller der Pfälzer Residenz Weinstube zur Freude jedes Weingourmets auch viele sehr edle Tropfen, die von namhaften VDP-Prädikatsweingütern wie zum Beispiel von Bassermann-Jordan, Meßner, Ökonomierat Rebholz oder Knipper stammen.

„Gut – gepflegt – preiswert“ so lautet die Devise, die der erste Vorsitzende des Landesverbandes der Pfälzer 1950 in seiner Rede zur Eröffnung der Pfälzer Residenz Weinstube vorgab. Dieser Devise fühlen sich die Betreiber der Weinstube – der Landesverband der Pfälzer in Bayern – noch heute verpflichtet. Wie kommt es nun, dass gerade eine Pfälzer Weinstube in München direkt am Odeonsplatz einen so prominenten Platz einnimmt? Um dies zu beantworten, lohnt sich ein Blick in die Geschichtsbücher. Die historische Verbindung zwischen Bayern und der Pfalz reicht weit zurück. 1214 hat der Stauferkönig und spätere Kaiser Friedrich II. mit der Pfalzgrafschaft am Rhein belehnt. Damals kam es zur Vereinigung des Pfälzer Löwen und der

Edle Tropfen mit großem Namen

weiß-blauen bayerischen Rauten, die bis 1329 währte. Dann teilte Kaiser Ludwig der Bayer im Hausvertrag von Pavia die Wittelsbacher Länder auf. Erst als 1777 nach dem Tod von Max III. Joseph der Pfälzer Kurfürst Karl Theodor die Erbfolge in Bayern arnt, wurde die staatliche Einheit von Pfalz und Bayern wieder hergestellt. Diese Einheit dauerte bis 1946 an. In diesem Jahr wurde die Pfalz per Besatzungsdekret in das Land Rheinland-Pfalz eingegliedert. Diese schicksalsschwere, historische Verbindung ist bis heute in den beeindruckenden Gasmäuren der ehemals kurfürstlich und königlich bayerischen Residenz spürbar. Der Landesverband der Pfälzer in Bayern betreibt den großen Säulensaal und zwei Stuben im barocken Teil der Münchner Residenz, im Obergeschoss schließen sich weitere vier Stuben an.

Diese herrschaftlichen Räume und die dazugehörigen Gärten bieten das perfekte Ambiente für eine Weinprobe mit Qualitätsweinen und köstlichen traditionellen Gerichten.

La Petite France À TABLE !!!

Wie die französische Küche unser Bayern bereichert – das können Sie bei uns schmecken. Gern auch Ihre Hochschule oder private Festlichkeit mit (bis 60 Personen).

Bon appetit!

La Petite France · Döwelsstraße 18c · 85354 Freising
Tel. 0 89 81 79 25 33 18 · www.la-petite-france-bayern.de
Dienstags-Sonntag 18.00-22.00 Uhr, Sonntag 18.00-22.00 Uhr

Schweizer-Hof

Traditionsgaststätte
seit 30 Jahren unter gleicher Führung
gemütlich, preiswert und freundlich
mit Schmäckerl wie zu Oma's Zeiten.

Speisen Sie bei uns täglich von
Dienstag bis Sonntag ab 11.00 Uhr bis 21.30 Uhr

Auf Ihren Besuch freuen sich Maria Rapp
und das Schweizer Hof-Team.

Telefon 089/881840
Planegger Str. 14 · 81241 München-Pasing
www.schweizer-hof.net

Harte Schale, weicher Kern Meeresgetier ist eine ganz besondere Delikatesse

Stehen Hummer, Langusten oder Austern auf der Speisekarte, ist dies immer noch ein beeindruckendes Erlebnis – und kann bei perfekter Zubereitung zu Begeisterungsrufen führen. Auch hier gilt: Wer die Wahl hat, hat die Qual. Zu den Krustentieren zählen beispielsweise Nordseeskrabben, Garnelen, Langusten oder Hummer, die lebend, frisch, geforen oder auf vielfältige Weise zubereitet, in den Handel kommen. Das in Europa beliebteste Krustentier ist die Garnele, auch Kaisergranat oder Schlanghummer genannt. Sie wird im Handel und in der Gastronomie unter verschiedenen Bezeichnungen angeboten. So ist sie auch unter den englischen Namen „prawn“ oder „shrimp“ zu finden, wobei sich die Unterscheidung eher auf die Größe bezieht. Shrimps sind im Allgemeinen kleiner als Prawns. In Spanien werden Garnelen als Gamba und in Italien als Scampi oder – je nach Größe – als Gamberone oder Gamberetti bezeichnet. Und um die Namensvielfalt noch zu erweitern, nennen die Franzosen den Kaisergranat auch „langoustine“, was die Garnele sprachlich mit der sehr viel kleineren Languste in Zusammenhang bringt und damit das Durcheinander perfekt macht.

Doch Name hin oder her: Garnelen mit oder ohne Schale sind unglaublich vielseitig. Egal, ob kurz angebraten, am Spieß, gedünstet, langsam gegart oder als Beigabe im herbstlichen Eintopf, sie sind in der heimischen, der asiatischen und der mediterranen Küche unentbehrlich. Eines sind sie außerdem: einfacher zuzubereiten als Hummer. Denn vor dessen Genuss ist ein Hindernis zu überwinden – der Panzer. Ist dieser

Vielseitige Garnele

geknackt, eröffnen sich wahre Gaumenfreuden. Sein festes Fleisch lässt sich im Ganzen kochen, auslösen und mit Saucen oder als Suppeninlage servieren. Außerdem lässt sich der Hummer aufgrund seiner Größe – für den deutschen Markt müssen Hummer eine Rückenlänge von mindestens neun Zentimetern haben – in der Länge halbieren und dann grillen oder braten.

Unter den Schalentieren sind die essbaren Muscheln die prominentesten Vertreter. Im September hat die Muschelsaison begonnen. Sie dauert traditionsgemäß bis April. Miesmuscheln, Venusmuscheln, Jakobsmuscheln oder Austern verbergen unter harter Schale buchstäblich einen weichen Kern. Genaugenommen müsste die Miesmuschel Moosmuschel heißen, denn ihren Namen erhielt sie wegen der braunen Byssusfäden, die auf der Oberfläche wie Moos aussehen. Aufgrund ihrer blau-violetten Farbe werden Miesmuscheln auch als Blaumuschelein, manchmal auch aufgrund ihrer Herkunft als Pfahlmuscheln bezeichnet. Miesmuscheln schmecken perfekt in Kombination mit Nudeln und können Eintöpfe zur absoluten Delikatesse machen. Und so geht die Zubereitung: Nachdem die Muscheln abgespült wurden, sollte der sogenannte Bart, das sind die harten Fäden an der Muschelseite, entfernt werden. Nach nochmaligem Abbraten empfiehlt es sich, die so vorbereiteten Muscheln je nach Rezept in einem Sud aus Weißwein und Kräutern oder mit Tomaten und Brühe aufzukochen. Während des Kochvorgangs öffnen sich die Muscheln. Verschlussene Muscheln müssen unbedingt aussortiert werden.

Lieber viele kleine Erzeuger mit regionalen Spezialitäten, als einige wenige Großhändler mit Einheitsware.

Bereichen Sie uns persönlich und verwöhnen Sie sich und Ihre Freunde mit unseren köstlichen Fischspezialitäten - nicht nur aus dem Starnberger See, sondern aus allen Meeren der Welt!

Schalen- und Krustentierwochen

Austern Jakobsmuscheln Yongole Miesmuscheln Moule	Seewassergarnelen King Prawns Wildfang Black Tiger Garnelen geschält	Hausgemachte Garnelensalate Nordseeskrabbenfleisch Langustenschwänze Flusskrebschwänze Grönlandshrimps
---	--	--

DECHANT seit 1864

Fischladen & Restaurant

Bestes Fischgeschäft Deutschlands
Gewinner des Seafoodstar

Muscheln à la Fischladen

Zubereitung
Die Muscheln für 10 Minuten in kaltes, gesalzenes Wasser legen und anschließend die Gefäßränder aussorbieren. Bei offenen Muscheln einfach darauf klopfen – lebende Muscheln gehen dabei langsam zu. In einem Topf ca. 2 cm Olivenöl mit Knoblauch und Zwiebeln erhitzen. Die Muscheln in das heiße Öl geben. Mit einem Deckel zudecken und ca. 6-8 Minuten dämpfen. Um die Garzeit zu verkürzen nimmt man nicht mehr als 2 kg Muscheln auf einmal. Die Restlichen kann man anschließend in dem vorhandenen Sud dämpfen. Die Muscheln in einen tiefen Teller anrichten und mit Weißbrot servieren. Einen guten Appetit wünscht Ihr Peter Dechant

Zutaten
(für 4 Pers.)
4 kg Muscheln
ausreichend gutes Olivenöl
5 Knoblauchzehen, ausgepresst
2 Zwiebeln, geschritten

Stammhaus: Hauptstraße 20 · 82319 Starnberg · Tel. 08151-12106
Filiale: Marienstraße 2 · 82335 Aufkirchen · Tel. 08151-51500

Genussreise

Jede Praline ein Meisterstück Eine Praline von Clement ist mit einem Glas edlen Wein vergleichbar



Jedes kleine Kunstwerk aus der gläsernen Schokoladenmanufaktur der **Meister-Chocolatiers in Bernried** eröffnet dem Genussschmecker einen ganzen Reigen an Geschmackserlebnissen. Die geschmackliche Vielfalt entsteht durch die gekonnte Kombination allerbesten, dem Reinheitsgebot verpflichteter Grand Cru-Couverturen mit frischen Zutaten, die fruchtige, würzige, exotische oder auch klassische Noten einbringen. Die Kunst der Chocolatiers endet nicht bei der Schokoladenherstellung. Mit Achtsamkeit und Bedacht sorgt das Team von **CLEMENT CHOCOCULT** dafür, dass Form und Inhalt, das heißt Schokolade und Verpackung, zu einem Gesamtkunstwerk verschmelzen. Diese süßen Kunstwerke werden im Namen von Clement primär in bekannten Fachläden, wie zum Beispiel der **Candisseries Dachau** in der Münchner Straße 11 und auf Webportalen wie **www.chocolats-de-luxe.de** angeboten. Einen Überblick über alle Bezugsquellen erhalten Sie hier: **www.schokolade-manufaktur.de/schokoladengeschaeft.html**. Die Pralinen, von denen jede einzelne ein Unikat ist, können aber auch direkt an der Produktionsstätte, der Bernrieder Ladenheke, bei **Andrea Clement** erworben werden. Egal, für was sich Schokoladenliebhaber entscheiden, eins ist sicher: Bei Clement werden sämtliche Produkte erst nach Eingang der Bestellung gefertigt – frischer geht es also nicht. Überhaupt lautet das Motto von Clement: „Geht nicht, gibt's nicht“, denn ungewöhnliche Lösungen sind die Spezialität der Meister-Chocolatiers, die jedes Event, ob geschäftlich oder privat, zu einem unvergesslichen Genusserebnis werden lassen.



Also, versüßen Sie sich den Ausflug an den Starnberger See, und schauen Sie vorbei! **Bahnhofstraße 25 82347 Bernried am Starnb. See**
Telefon 0 81 58 - 63 10
www.clement-chococult.de

Fernwehzeit Bitte angeben: SZ-1013-KFH

3 Tage, 2 Übernachtungen
Reisezeit bis Ende Dezember 2013

- 2x reichhaltiges Frühstücksbuffet
- 1x Abendessen vom Buffet am Abend der Anreise
- 1x Chiemseeschiffahrt
- 1x Wellnessgutschein à € 15,- p. P.
- 1x Verkostung v. Edelbranntwein Spez. b. Guggenbichler
- 1x Verkostung v. Bioland Käsespezialitäten b. Anderbauer

Buchung unter: 08052 / 17970 oder info@kammeronline.de

€ 139,- p. P. im DZ „Classic“

Für alle Reisen gilt: Termine buchbar ab sofort und nach Verfügbarkeit, Freizeite ausgenommen! Eigene HV-Rückende, Programmänderungen vorbehalten. Einzelzimmerzuschlag, Kinderermäßigung und Webportale für Anfrage. Kreditkartenzahlung gegen Gebühr. Veranstalter: Koch GmbH & Co. KG, Mühlhauserstraße 6 • D-85112 Freudlf./Komplementär: Koch Verwaltungen GmbH • Heimerstraße 22/24 • D-94129 Leupold / Geschäftsführer: H. Dornig

Kamer Hotel & Restaurant

Herzlich Willkommen!

Appetit auf Lebensfreude?
Spaß am Genuss?
Lust auf Tradition?

Dann sind Sie in der Waldwirtschaft am richtigen Platz!

Feste möchte man feiern und genießen.
Unsere Gasträume im bayerischen Edel-Nostalgie-Stil bieten für jeden Anlass ein stimmungsvolles Ambiente: Ob im vielseitigen Isarsaal für mittlere bis große Gesellschaften, der romantischen Max-Seitz-Stube im 1. Stock oder in den beheizbaren Salettn. Unser kompetentes Personal sorgt für ganzvollständige Stunden und berät Sie gerne bei der Menü- und Getränkezusammenstellung.

Waldwirtschaft
GROßHESELÖHE

Genießen Sie die Waldwirtschaft, den Ort der Lebensfreude und der Tradition.

Sepp Krätz und sein WaWi-Team freuen sich auf Ihren Besuch!

Georg Kalb-Str. 3, 82049 Großhesselohe bei München
Reservierungen unter Tel.: 089/749940 30
info@waldwirtschaft.de
www.waldwirtschaft.de

Gastronomie für Leib und Seele

Unwiderstehlich

Pralinen und Schokoladen



Ein Zitat von Truman Capote bringt es auf den Punkt: „Anything is good if it's made of chocolate“. Schokolade tröstet, hebt die Stimmung, steigert die Konzentration und soll sogar nach einer Studie der American Heart Association das Herzinfarktrisiko senken. Das erste kakaohaltige Getränk der Azteken in Mexiko, „xocolatl“, von dem auch der Name Schokolade stammt, bestand aus einer Mischung aus Wasser, Kakao, Vanille und Cayennepfeffer. Heute kann die Auswahl einer Schokolade aufgrund des großen Angebots und der Vielfalt der Schokoladensorten schnell zu einer langwierigen Sache werden. Schoko-Gourmets wissen, dass der Kakaobuttergehalt entscheidend ist. Während die dunkle Bitterschokolade in 100 Gramm Schokolade nur rund vier Gramm Kakaobutter aufweist, enthält die hellere Milkschokolade schon etwa 18 Gramm. Weiße Schokolade ist für den Kenner übrigens keine Schokolade: Denn sie besteht lediglich aus Kakaobutter, Zucker, Milch und Geschmacksstoffen. Als Grundbestandteil der Schokolade kommt der Kakaomasse besondere Bedeutung zu. Unverzichtbar bei der Herstellung ist das Conchieren, das die Schokolade zarter und cremiger macht. Es kann bis zu 72 Stunden dauern. Eine weitere Frage, die die Gemüter immer wieder bewegt, lautet: Was unterscheidet denn Pra-

linen von Trüffelpralinen? Bei der Praline handelt es sich um ein gefülltes Konfekt, das entweder ganz oder teilweise mit Schokolade überzogen ist. Damit eine Praline auch als solche gilt, sollte sie eine mundgerechte Form aufweisen, der Schokoladenanteil sollte nicht unter 25 Prozent liegen. Trüffelpralinen kamen zu ihrem Namen, weil sie die kugelige Form eines Trüffel-Pilzes aufweisen. Schokoladen-Trüffel beinhalten üblicherweise eine sogenannte Ganache-Füllung. Hierbei handelt es sich um eine Kuvirtüre-Sahnecreme aus dunkler Schokolade mit Sahne.

Je nach Trüffelart unterscheidet sich das Mischungsverhältnis. Die Füllungen der meisten Trüffel werden von Mokka, Himbeermark oder Vanille noch weiter verfeinert. Dabei gibt es durchaus eigenwillige Kreationen, die völlig neue Geschmackserlebnisse vermitteln. Auch wenn sie sich im Geschmack unterscheiden, eines haben Pralinen und Trüffel gemeinsam: Bei ihrer Erzeugung handelt es sich um hohe Kunst, die viel handwerkliches Geschick verlangt. Zuerst müssen die besten Kakaosorten und naturreine Zutaten gefunden werden. Die verschiedenen Schritte der Verarbeitung, wie Fermentation, Röstung, die Conche, die Form, in die die Schokolade gebracht wird, ja sogar die Verpackung führt der Chocolaterie achtsam und kreativ zugleich aus. So entsteht ein harmonisches Gesamtkunstwerk, bei dem der Inhalt mit der Form übereinstimmt. *aboe*

Drei Jahre Osteria Il Tenore Italienische Gourmetküche im Herzen von München



Frittierte Ravioli mit Mangofüllung auf Vanillesauce, Filetto di Agnello al Balsamico con Radicchio oder Filetto di Branzino alla Mediterranea – dies sind Vokabeln, bei denen Feinschmecker hellhörig werden. In der Osteria Il Tenore im Herzen Münchens direkt gegenüber dem Hotel an der Oper sorgen Meisterköche persönlich dafür, dass sich die wohlklingenden Namen in traumhafte Gerichte auf dem Teller verwandeln. Neben frischem Fisch und Fleisch bietet die Küche aber auch knusprige Pizzen und Pasta mit weißen Trüffeln. Hier ist der Kunde König und kann selbst bestimmen, ob er seine Pizza lieber mit extradünnem oder extradickem Boden möchte. Wer Überraschungen liebt, ist hier am

richtigen Platz. Das Team von Il Tenore, das jetzt sein dreijähriges Jubiläum feiern kann, bietet ein Fünf-Gänge-Überraschungsmenü für rund 45 Euro pro Person, das jedes Candle-Light-Dinner in den Schatten stellt. Beim Studium der Speisekarte merken die Gäste alleine schon an der Vielfalt der Speisen die Leidenschaft und die Liebe des italienischen Chefs zur Kochkunst und der Gastronomie. Zu jedem kulinarischen Leckerbissen offeriert Salvatore Monteleone mit seinem Kollegen Angelo Scopelliti, dem ehemaligen Chef des renommierten Restaurants DOLCE SOSTA in Laim, den passenden Wein. Und dabei wird nur das Beste, was die berühmtesten Weinkeller Italiens hergeben, angeboten. Die erlesenen Rot- und Weißweine stammen direkt aus dem Piemont, aus Friaul, Venetien, den Abruzzen, Sizilien, der Lombardei, Umbrien und natürlich den einschlägigen Brunello-Gebieten der Toskana. Kleiner Tipp: Zur Pizza oder auch einem anderen ausgewählten Gericht passt ein köstlicher Barbera aus dem Piemont, der hier auch glasweise ausgeschenkt wird. Also muss nicht immer gleich eine Flasche geköpft werden. Der positive Nebeneffekt: Auf diese Weise lassen sich verschiedene erlesene italienische Weine probieren.



Salvatore Monteleone und Angelo Scopelliti, die Geschäftsinhaber. Foto: Börner



Filetto di Agnello al Balsamico con Radicchio (Lammragout in Balsamico an Radicchio): Das muss man in der Osteria Il Tenore einfach probiert haben – alle anderen Spezialitäten natürlich auch. Foto: privat

In der Osteria Il Tenore werden Gäste mit sehr viel Herzlichkeit vom Chef persönlich empfangen. Das positive Gefühl dauert auch während und nach dem Besuch weiter an. Hier erhält man ein köstliches Essen, einen hervorragenden Wein zu einem fairen Preis. Und weil das Preis-Leistungsverhältnis stimmt, kommen viele Gäste auch von der gegenüberlie-

genden Oper immer wieder. Die Osteria kann sich auf jeden Fall schon jetzt über eine große Anzahl Stammkunden freuen, die Geschäftsführer Angelo Scopelliti auch teilweise aus dem Dolce Sosta mitgebracht hat. „Eccellente, molto bene“, urteilt einer dieser Gäste nach dem Besuch der Osteria Il Tenore. Dem ist wohl nichts mehr hinzuzufügen.

Mamma mia! Dolce machen Dessertträume wahr

Cassata Siziliana, Tiramisu, Panna Cotta, Zuppa Inglese, Profiteroles, Cannoli, Zabaglione – italienische Desserts – Dolce genannt – lassen die Herzen höherschlagen und sind der krönende Abschluss eines jeden Essens. Hierzu zählen Tiramisu und Mascarpone-Cremes besonders beliebt. Aber auch die klassische Weinschaumcreme, die Zabaglione, hat in diversen Varianten längst die Herzen von Profi- und Hobbyköchen erobert. Neben den unkomplizierten Hits der italienischen Dessertkunst gibt es aber auch kleine, feine Leckerbissen, die etwas aufwändiger in der Zubereitung sind, wie etwa Supplirelli, was übersetzt nicht ohne Grund kleine Seufzer bedeutet. Dass italienische Desserts nicht ohne Eis auskommen, versteht sich von selbst. Schon der Gedanke an eine wunderbare Cassata, zaubert in der Fantasie den Sommer zurück. Und frisches Erdbeereis mit Zabaglione ist zu jeder Jahreszeit ein Genuss. Die italienische Dessertküche ist aber auch reich an Fuchtlgem. Überbackene Feigen gehören ebenso dazu wie gut gekühlte

Früchte der Saison – verarbeitet in hinreißenden Fruchtсалaten. Der Dessertklassiker schlechthin ist die Panna Cotta, was übersetzt „gekochte Sahne“ heißt. Die ist der Hauptbestandteil dieser kulinarischen Verführung, der auch Kalorienbewusste nicht leicht widerstehen können. Für Panna Cotta wird die Sahne zusammen mit Zucker und einer Vanilleschote aufgekocht und anschließend mit Gelatine gebunden. In kleinen Förmchen kühlt die Masse ab, wird gestürzt und auf einem Fruchtspiegel serviert. Geschmackserlebnisse der besonderen Art gibt es, wenn die Panna Cotta mit Schokolade, Karamell, Kokos oder Lavendel serviert wird. Hier wird deutlich: Üppig und gehaltvoll darf es in Sachen Nachspeise zugehen. Den letzten Schiffschliff erhalten cremige italienische Desserts gerne mit einem Schuss Amaretto (Tiramisu), Marsala (Zabaglione) und frischen oder kandierten Früchten (Cassata). Tiramisu heißt übersetzt so viel wie „zieh mich hoch“, und genau dies tut das überaus beliebte Dessert. Die Stimmung kann noch so im Keller sein, nach diesem Nachtisch geht es immer besser. Tiramisu lässt sich auf viele Arten zubereiten. Als Basis dienen immer Löffelbiskuits oder auch Amarettini, die mit Fruchtsaft oder Alkohol getränkt werden. Manche italienische Mamma schwört aber auch auf Tortenbiskuit, der sich für die Zubereitung von großen Mengen anbietet. Als nächste Schicht können Früchte der Saison folgen, die mit Mascarpone abgedeckt werden. Wird auf die Früchte verzichtet, kann die Mascarpone-Creme mit Espresso oder mit Zimt und Zucker verfeinert werden. Noch ein Tipp: Tiramisu schmeckt am besten, wenn die Zutaten ihr Aroma ganz entfalten können. Es empfiehlt sich also, das Dessert über Nacht im Kühlschrank ruhen zu lassen. Immer wieder ist zu übrigens lesen, dass Tiramisu von der Toskanische Zuppa del Duca, der heutigen Zuppa Inglese abstammt. Zuppa Inglese ist aber eine mit englischer Creme gefüllte Biskuitschichttorte – und die englische Creme eigentlich auch hierzuende jeder als bayerische Creme. *aboe*

Gastronomie für Leib und Seele



Im Wein liegt Wahrheit

Dreizehn deutsche Anbauggebiete zeigen, wie das Terroir den Wein prägt

Der Wein ist die edelste Verkörperung des Naturgeistes. Dies erklärt, warum neben der Rebsorte und der Ausbaumethode, die Lage des Wingers und damit der Boden, auf dem die Reben gedeihen, eine entscheidende Rolle bei der Qualität des Weins spielt. Deutsche Weine bieten in 13 Anbaugebieten eine unermessliche Geschmacksvielfalt. Dies liegt zum einen an den unterschiedlichen klimatischen Verhältnissen, zum anderen an den über 1000 verschiedenen Bodenarten.

Streng nach Alphabet geordnet, führt die Ahr im Norden von Rheinlandplatz den Reigen der prominenten deutschen Weinbaugebiete an. Das Rotweinparadies profitiert von einem kargen Verwitterungsboden aus Schiefer, der für feinfürchtige Weine mit einem mineralischen Geschmack sorgt. Baden ist das wärmste und sonnenreichste Anbaugebiet Deutschlands. Hier spiegelt sich die Artenvielfalt

der Reben in der Unterschiedlichkeit der Böden wider. So findet man Moränenschotter, Lössablagerungen, Muschelkalk sowie andere Kalk-, Ton- und Mergelböden. Böden, die Charakterweine hervorbringen – vom vollmundig-samtigen Spätburgunder mit dem angenehmen Duft roter Früchte bis zum herb-würzigen, nach Honig und Marzipan duftenden Gewürztraminer.

Der Bocksbeutel ist das Markenzeichen des Weinbaugebiets Franken. Während am Untermain Noir sandsteinböden den Anbau der Rebsorte Pinot Noir erlauben, wodurch qualitativ hochwertiger Früh- und Spätburgunder gewonnen wird, bauen Winzer am Maindreieck an steilen Weinbergen mit Muschelkalkböden einen der weltbesten Silvaner an. In das flächenmäßig kleinste Weinbaugebiet Hessische Bergstraße zieht der Frühling sehr früh ein. Kristalline Schiefer-, warme Sand- und Lössböden sowie

Quarzporphyr und Basaltböden lassen filigrane und feinfürchtige Rieslinge, Grau- und Weißburgunder wachsen.

Im Weinbaugbiet Mittelrhein beherrschen Schiefer- und Grauwackeverwitterungsböden die Landschaft. Im Norden sind die Böden vulkanischen Ursprungs zu finden. Hier sind vor allem Riesling, aber auch Spätburgunder und Müller-Thurgau, Kerner und Dornfelder zu Hause. Das Anbaugebiet an Mosel, Saar und Ruwer gilt als älteste Weinregion Deutschlands. Hier leben die Riesling-Spezialisten. Die Böden im Weinbaugebiet Nahe haben die größte Vielfalt auf der kleinsten Fläche deutschlandweit. Hier werden vor allem Riesling und Müller-Thurgau angebaut. Die Bodenbeschaffenheit des Anbaugebiets Pfalz ist recht vielfältig. Hier herrscht unumstritten der Riesling, aber auch Weiß- und Grauburgunder sowie der Kerner sind bekannte Pfalzweine. Der Rheingau verfügt sowohl über kalkhaltige Böden, als

auch über Sand- und Lössböden. Das sorgt bei Weißweinen einen einzigartigen Charakter mit viel Säure und kräftiger Würze. Die Rotweine, wie etwa der Spätburgunder, werden hingegen trockener und fruchtiger und sind damit leicht bekömmlich.

Rheinhessen gilt als größtes und traditionsreichstes Weinbaugebiet Deutschlands. Zu den häufigsten Bodentypen zählen Löss und Flugsande, Quarzit, Porphy, Schiefer und Vulkangestein. Die bekanntesten Weine sind der Müller-Thurgau, der Riesling sowie der Dornfelder. Das Weinbaugebiet Saale-Unstrut, dessen Zentrum sich in Sachsen-Anhalt befindet, ist fast noch ein Geheimtip. Der Boden besteht vornehmlich aus Buntsandstein und Muschelkalk. Während der Muschelkalkboden für feiwürzige Säure und eine kernige Art sorgt, verleiht der Buntsandsteinboden dem Wein eher eine fruchtige, blumige Note. Hier werden primär

trockene Weine wie Riesling und Weißburgunder gekeltert, die über ein feines, fruchtiges und elegantes Bukett verfügen. Das nordöstlichste Weinbaugebiet Sachsen zählt zu den kleinsten. Doch auch auf kleinem Raum vereinen sich vielfältige Bodentypen. Auf diesen Böden gedeihen zum Beispiel gute Weißburgunder, Traminer, Müller-Thurgau und auch Riesling (Spezialität Goldriesling) und viele weitere prominente Weine. Nur im Alphabet nicht jedoch beim Anbau von Qualitätsweinen belegt Württemberg den letzten Platz. Im Trollinger-Land dominieren, wie könnte es anders sein, die roten Rebsorten. Typisch sind felsige Hanglagen mit Mauerterrassen aus Muschelkalk-Bruchsteinen, aber auch flache flussnahe Lagen, die vorwiegend angeschwemmten Sand-Löss-Böden aufweisen. Die Württemberger machen nicht nur guten Wein, sie trinken ihn auch besonders gerne, wie die Statistiker wissen. *abw*

Rilano No.6 Lenbach Palais

Gourmetküche, Bar und Szene-Club in einem



An der Bar bei einem kühlen Aperitif den Stress vergessen, bei erlesenen Wein delikat speisen und danach bei heißen Rhythmen ausgelassen feiern – dies und noch einiges mehr bietet das **Rilano No. 6 Lenbach Palais** am Münchener Lenbachplatz, das am **11. Oktober 2013 seinen ersten Geburtstag** feiern durfte. Tagsüber eignet sich die Bar, die um 17 Uhr öffnet und 140 Gästen Platz bietet, bestens für ungezwungene Businessstermine, nachmittags für eine spontane After-Work-Party mit Kollegen bei einem Glas Champagner, und abends lassen sich an einem der längsten Bartresen Münchens (18,7 Meter) ausgezeichnete Cocktails genießen. Auch bei viel Publikumsverkehr sorgt der Tresen aus massiver Raucheiche durch seine wellenförmige Form für Bereiche, in denen sich ungestört plaudern lässt. Das Restaurant des Rilano No.6 Lenbach Palais bietet

für jeden Geschmack etwas und stillt jeden Hunger – ob groß oder klein. Auf der Speisekarte wird der Geschäftsmann mit wenig Zeit genauso fündig wie der Feinschmecker, der jeden Biss – begleitet vom richtigen Wein – in aller Ruhe genießen möchte. Die neubarocke Architektur des Restaurants bietet für erstklassiges Essen das perfekte Ambiente. Die Meisterküche des Rilano No. 6 zeigen jeden Abend, was an Können in ihnen steckt, und glaubt man der schon ansehnlichen Zahl an Stammgästen, gelingt ihnen das auch. Aber lassen wir doch die Küche selbst sprechen: Kalbskotelette an Trüffel-Risotto, Rinderfilet in der Markkruste mit Schallotten an Kartoffelstampf. Dem ist wohl nicht mehr viel hinzuzufügen. Der Klang der kulinarischen Kombinationen allein überzeugt. Exzellente Weine, die von der aus Franken stammenden Sommeliere Kim Stöckert mit Sorgfalt ausgewählt wurden, runden die lukullischen Sinfonien ab. Egal, ob es ein weltweid geschätzter Riesling aus Rheinhessen oder ein trockener Rotwein von den besten Weingütern der Pfalz sein soll, der Weinkeller des Rilano No.6 Lenbach Palais



birgt ganz besondere Kostbarkeiten aus den klassischen Anbaugebieten Deutschlands, Italiens und Frankreichs.

Nach dem Restaurantbesuch geht's zum Feiern. Unter dem Motto „Munich's Finest – heiße Rhythmen & coole Drinks“ lockt DJ John Munich jeden ersten Donnerstag im Monat ab 20 Uhr die Gäste mit tanzbaren Beats aufs Parkett. Und jeden dritten Sonntag im Monat heißt es mit dem „Crazy-Brunch“ ab 13 Uhr. „Adieu Tristesse“.

Neben den regelmäßigen Events bietet das Rilano No. 6 Lenbach Palais aber auch Partys zu besonderen Anlässen wie Halloween, Nikolaus oder X-mas, die nicht verpasst werden sollten. Und für die Ausrichtung einer eigenen privaten oder auch geschäftlichen Feier, ist das Rilano No. 6 als Location ein echter Geheimtipp.

Apropos Tipp: Wenn Sie bei der Reservierung im Rilano No. 6 das Stichwort „SZ-Genussreise“ nennen, erhalten Sie beim Besuch kostenfrei als Aperitif ein Glas Champagner.

Leonardo Royal Hotel Munich

„Royale Hüttenzauber“ mitten in der Stadt

Das Thermometer fällt, Väterchen Frost schickt kalten Wind und Regen als Vorboten des Winters. Wird es draußen zapf, erwacht die Sehnsucht nach Wohlbehagen und Gemütlichkeit, die nur in einer kuschlig warmen Hütte gebildet werden kann. Hütten sind nur in den Bergen zu finden? Nein, dem ist nicht so, denn mitten im Herzen von München und mit öffentlichen Verkehrsmitteln bequem zu erreichen, lädt das Leonardo Royal Hotel Munich zu einer Hüttengaudi der Extraklasse ein, wie sie Alpinisten aus den Bergen kennen: rustikal, urig und vor allem gemütlich.

Der Erfolg spricht für sich – mit einer neuen Auswahl an All-Inclusive-Packages und einem professionellen Service geht der „Royale Hüttenzauber“ nunmehr in sein zweites Jahr und das 4-Sterne-Superior Hotel verspricht: Er wird noch bayerischer, gemütlicher und damit einmaliger! Dabei ist es egal, ob ein Team-Event in der Brotzeithütte zur Mittagszeit, eine Weihnachtsfeier oder ein zünftiger Hüttenabend stattfinden sollen – die Kombination aus uriger Almhütte mit 140 Sitzplätzen und stylischem Hotel bietet nahezu grenzenlose Möglichkeiten, die nach individuellen Wünschen unkompliziert und flexibel umgesetzt werden. Was wäre eine zünftige Hüttenfeier ohne herzhaf-



te Schränkerei aus den Bergen und die allseits beliebten Klassiker aus dem Pfand? Zusammenstehen bei einem gemeinsamen Fondue oder das gemeinsame Genießen eines Kaiserschmarrn aus der Riesenpfanne – so funktioniert Teambuilding. Ab 80 Gästen kann die Hütte exklusiv für eine Veranstaltung gebucht werden. Das Hotel bietet verschiedene Pauschalmenüs mit einem rustikalen Drei-Gänge-Menü und Getränken. Und damit es nicht nur beim Essen bleibt, unterstützt das Team des

Leonardo Royal Hotel Munich gerne bei der Planung und Umsetzung eines Rahmenprogramms. Zum „Royalen Hüttenzauber“, passende Ideen hat das Team viele, wie zum Beispiel eine Team-Meisterschaft mit Holzschlägern, Wettkämpfen, Fingerhaken und Maßkrugstemmen. Eine wunderbare Gelegenheit zum urigen Feiern, die man nicht verpassen sollte. Bis 22. Dezember kann der „Royale Hüttenzauber“ gebucht werden. Bitte beachten: Hüttenferien die vor dem 15. November stattfinden, profitieren sogar von einem Frühbucher-Special! Natürlich bietet das Team des Leonardo Royal Hotel Munich demjenigen, dem die Almhütte zu urig ist und der es lieber stylischer mag, viele Alternativen. So kann zum Beispiel an den Adventssonntagen im Hotel eine original britische „Afternoon Teatime“ genossen werden oder sich während der Weihnachtsfeiertage die Familie beim reichhaltigen „Christmas Brunch“ treffen. Rufen Sie an und lassen Sie sich beraten!

Leonardo Royal Hotel Munich
Moosacher Str. 90
80809 München
T: 089 288 538 0
www.leonardo-hotels.com
info.royalmunich@leonardo-hotels.com

Die Events im Herbst 2013

Lounge „Leo90“ | Restaurant „Vitruv“ | Almhütte

bis 22.12. Royale Hüttenzauber	20.11. Royal Network	11.12. Swing & Chill mit Mathew Kay	26.12. Lazy Christmas Brunch
27.10. Lazy Sunday Brunch mit DJ Jondal	24.11. Lazy Sunday Brunch	15.12. Afternoon Tea Time	31.12. New Year's Eve & Silvestermenü
06.11. Jondal's Journey	27.11. Lazy Soul	18.12. Royal Network	Erweiterter
13.11. Swing & Chill mit Mathew Kay	01.12. Afternoon Tea Time	22.12. Afternoon Tea Time	01.01. Langschläfer Frühstück bis 15 Uhr
	04.12. Jondal's Journey mit DJ Jondal	24.12. Weihnachtsmenü	
	08.12. Afternoon Tea Time	25.12. Lazy Christmas Brunch	

Dolce far niente in München & Sauerlach

Sie müssen nicht über den Brenner, um das italienische Lebensgefühl zu erleben. La Ruota bringt Italien, „die Schöne,“ nach Bayern. Genießen Sie italienische Spezialitäten mit ausgewählten Weinen in einem tollen Ambiente.

Über großen Zuspruch freuen sich die Betreiber der beiden original italienischen Lokale in München-Pasing und Sauerlach. Seit fast zwei Jahrzehnten ist die Holzofenpizza im La Ruota in Pasing bei Kennern berühmt. Die von einer unabhängigen Jury mit fünf Sternen ausgezeichnete Pizza ist weitem beliebt und bildet neben der hausgemachten Pasta in verschiedenen Variationen, frischen Fisch und Fleischge-

richten das Angebot á la Italiana.

Ristoro Italiano in Sauerlach

Seit 2011 findet man in Sauerlach La Ruota's Ristoro Italiano. Das Restaurant bietet in modernem Am-



biente italienische Spezialitäten. Vom Frühstück bis zum Abendessen werden Sie mit tollen Gerichten verwöhnt. Jeden Sonntag erwartet Sie ein reichhaltiges Frühstücksbüfett mit dem Besten aus dem Süden.

Spezialitäten daheim genießen

Gerne liefert das Team vom La Ruota die Köstlichkeiten auch zu Ihnen nach Hause.

Bestellen Sie einfach und bequem online unter www.la-ruota.de oder telefonisch.

NATALE ITALIANO Weihnachten auf italienisch

Ein ganz besonderes Erlebnis bieten die beiden Lokale zur Weihnachtszeit. Das weihnachtliche Ange-

bot, die italienischen Klänge von Zucchero, Eros und Co. sowie das knisternde Feuer im Holzofen schaffen ein ganz besonderes Ambiente.

Ideal für Ihre Weihnachtsfeier

Dieses perfekt abgestimmte Angebot bietet sich auch für Ihre Weihnachtsfeier an. Ob Firmenfeier oder mit der Familie und Freunden – im La Ruota Pasing und La Ruota's Sauerlach sind Sie richtig!

WIR ZIEHEN UMI! Bald finden Sie uns in der Landsberger Straße 428! Nur 5 Minuten weiter!

Unter Kennern berühmt: Die Holzofenpizza im La Ruota!

La Ruota
Holzofenpizzeria - München/Pasing

ALLE INFOS finden Sie online: www.la-ruota.de

Landsberger Straße 450 • 81241 München-Pasing • T. 089 - 83 67 67
info@la-ruota.de • www.la-ruota.de • Öffnungszeiten: täglich, 11:30 bis 23:30 Uhr

NATALE ITALIANO & SAN SILVESTRO

Beide Lokale bieten den idealen Rahmen für Ihre Weihnachtsfeier. Auch Silvester wird hier zum besonderen italienischen Erlebnis.

Aufgrund der großen Nachfrage, bitten wir Sie um rechtzeitige **TISCH-RESERVIERUNG!** Vielen Dank!

La Ruota's
Ristoro Italiano - Sauerlach bei München

Münchener Straße 9 • 82054 Sauerlach b. München T: 08104 8892 399
sauerlach@la-ruota.de • www.la-ruota.de • Öffnungszeiten: täglich ab 10:00 Uhr