

Genuss-Magazin

**HANS IM GLÜCK
Sieg vor Gericht**



Hans im Glück feiert einen Sieg vor Gericht: Das Landgericht München hat am Freitag den Plagiatsvorwurf der Burgerkette gegen die Paniceus Gastro Systemzentrale GmbH bestätigt. Die beiden Parteien hatten lange zusammengearbeitet: Paniceus betrieb als Franchise-Nehmer zwölf Filialen unter dem „Hans im Glück“-Logo, überwiegend im Norden Deutschlands. Anfang des Jahres kam es zum Streit: Die Zusammenarbeit wurde beendet, und Paniceus führt seit 1. April die Filialen unter dem Namen Peter Pane weiter. Doch die Hans-im-Glück-Leitung sah „wesentliche Bestandteile des Raum- und Gestaltungskonzepts“ übernommen. Deshalb ging es vor Gericht.



**SCHIMMEL AUF AUSTERNPILZEN?
Weiße Schicht ist harmlos**

Austernpilze haben auf der Oberseite häufig ein weißes, fadenförmiges Geflecht. Dabei handelt es sich nicht um Schimmel, sondern um das Mycel, einen natürlichen und harmlosen Bestandteil, sagt die Verbraucherzentrale Bayern. Wer mag, kann einfach mit Küchenpapier drüberwischen.

Redaktion Essen & Trinken

E-Mail: essenundtrinken@tz.de
Telefon: 089/530 65 22
Fax: 089/530 65 67
Postfach 80282 München



Pizzabäcker-Legende Ugo Crocamo hat nach 30 Jahren seinen P1-Dienst quittiert

**Ende Legende:
Ugo sagt Ciao!**

Vor einer Woche hat's das **P1** getan, am vergangenen Mittwoch das **Lucky Who** – und am heutigen Samstag ist das **Pacha** dran. Zumindest vom Wetter her dürfte der Club am Maximiliansplatz die Nase vorne haben. Denn es duftet an diesem Wochenende erstmals nach so was wie Sommer. Unter dem Motto **Say Hi to The Sky** präsentiert die Pacha Crew ab 22.30 Uhr zur Musik von **DJ Rene Vaitl** mediterranes Ambiente – und das in einem offenen und einem überdachten Bereich mit wetterfesten Sitznischen, Feuerstellen und Bars und der angeblich besten Pizza der Stadt ...



Thomas Oswald **partygaenger**
Die Nacht-Kolumne

Diese erwarteten die Partygänger bislang eher bei dem anderen großen P, dem mit der 1 dran. Allerdings wurden die Karten im Haus der Kunst jungst neu gemischt: Der dortige Pizzaiolo **Ugo Crocamo** hat nach knapp 30 Jahren den Dienst quittiert – oder musste ... „Im beiderseitigen Einvernehmen“ ist jeweils zu hören. Ugo habe mit seinem **H'Ugo's Tresor Club Lounge** (soll noch im Mai eröffnen) und seinem Außenposten im **Undosa** am Starnberger See genug zu tun, zudem wird er mit seinem Club wohl in direkte Konkurrenz zum Einsertreten. Auf italienische Teigfladen muss im P1 dennoch keiner verzichten. Die kommen nun von **Avaro** und seien nach Meinung von **Nora Goller**, Designerin und Ehefrau des P1-Urgesteins **Franz Rauch** sowie Mutter des Geschäftsführers **Sebastian Goller**, „die beste Pizza der Stadt“.

★ **Der TV-Koch unterwegs in der Welt der Genüsse**



Hans Jörg Bachmeier ließ sich von der Straßenküche in Bangkok inspirieren
Fotos: Hans Jörg Bachmeier

**Bachmeiers
Straßenküche**

Street Food – also Essen an der Straße – ist ein großer Trend in der kulinarischen Welt. Hans Jörg Bachmeier, Küchenchef im Restaurant Blauer Bock und seit 2012 regelmäßig im Bayerischen Fernsehen zu sehen, hat sich für die neue Staffel (siehe Kasten unten) auf Entdeckungsreisen begeben.

Eine erste Station war New York, wo Imbisswagen und Food Trucks zum Straßenbild gehören. „Selbst bei Wind und Wetter ist es für die Geschäftsleute ein Muss, mittags raus auf die Straße zu gehen, um sich etwas frische Luft und vor allem einen frischen Snack zu gönnen“, sagt der Spitzenkoch. In Mexiko City, einem weiteren Dorado des Street Foods, nahm Bachmeier Burritos, Fajitas & Co. unter die Lupe, deren Siegeszug von Mexiko über Nordamerika nach Europa führte.



Ob an Ständen am Markt oder als Beiwagen am Moped: In Bangkok sind der Kreativität an Straßenküchen keine Grenzen gesetzt

„Spätestens hier wurde klar, dass Street Food kein Fast Food ist“, meint er. „Die Kunden sind kritisch und wählerisch, das Essen oft sehr hochwertig und nicht so einfach herzustellen wie etwa ein Hamburger aus dem Schnellres-

taurant.“ Mit den Spezialitäten Asiens kam der gebürtige Niederbayer erstmals in Hongkong in Berührung. „Die Vielfalt der Dim Sums, also gedämpfte oder gegrillte Teigtaaschen und Bällchen mit den verschiedensten Füllungen,

hat mich schier umgehauen“, erinnert er sich.

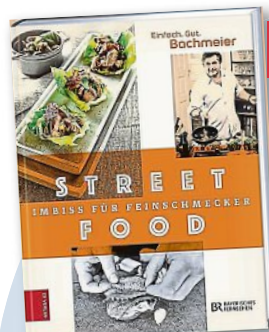
Noch mehr fasziniert hat ihn allerdings sein letzter Trip nach Bangkok. „An jeder Ecke wird gebruzzelt und gedämpft, gegessen und gelacht“, erzählt Bachmeier begeistert. „Und das Ganze unter einfachsten Bedingungen: Das einzige Gerät ist meist ein Gasbrenner, über dem der halbkugelförmige Wok erhitzt wird. In der traditionellen Rührpfanne wird – bis auf den Reis – alles zubereitet, egal ob gebraten, frittiert, gekocht oder gedämpft.“

Dass ausgerechnet Bangkok die Street-Food-Stadt schlechthin ist, hat mehrere Gründe: Die Menschen leben auf kleinstem (Wohn-)Raum, viele haben keine eigene Küche und essen völlig selbstverständlich außer Haus. In der Hauptstadt treffen sich alle kulinarischen Einflüsse des Landes – und die Handelswege. Kaum ein Land der Erde verfügt über einen so großen Reichtum an verschiedensten Lebensmitteln wie Thailand. Fisch und Meeresfrüchte von den langen Küsten, ein Füllhorn an Früchten von der Papaya bis zur Ananas. Alle Arten von Gemüse, die wir in Europa kennen, sowieso. Dazu frische Kräuter vom unentbehrlichen Koriander bis zu den Blättern der Kaffirlimette. „Die Pracht und Vielfalt der Märkte und Garküchen ist einzigartig“, schwärmt Bachmeier. Er hat vor allem Plätze gesucht und gefunden, die selbst der interessierte Tourist kaum finden wird. „Im-

mer der Nase nach“, schmunzelt er, während er Hunderte von Fotos sichtet, auf denen er seine kulinarischen Entdeckungen festgehalten hat.

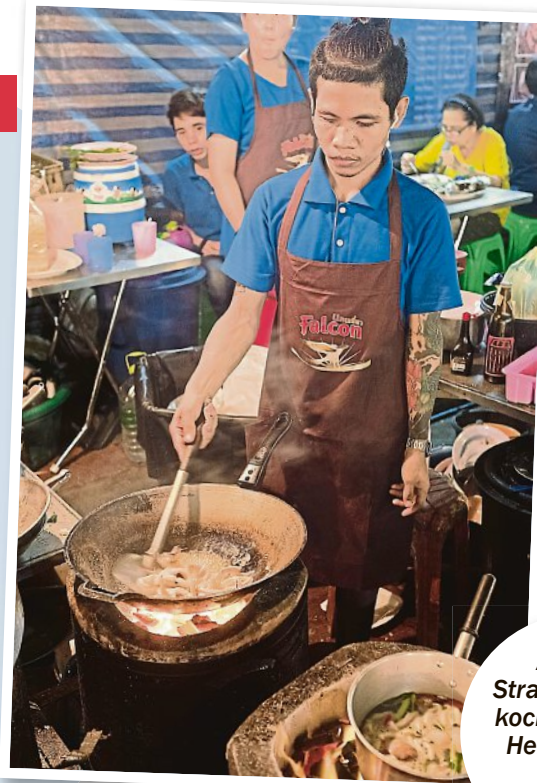
Auch das Königshaus hatte und hat Einfluss auf die Esskultur. Es war beispielsweise König Monkut, der Ende des 19. Jahrhunderts Gabel und Löffel einführte, die er auf Reisen kennengelernt hatte. „Und der amtierende König Bhumibol hat angeordnet, dass um zwei Uhr nachts Schluss ist mit dem Kochen auf der Straße“, weiß Bachmeier. „Dann wird tatsächlich alles weggeräumt, damit die Straßenreinigung durchkommt.“ In diesen nächtlichen Stunden ist tatsächlich so etwas wie Ruhe auf den Straßen. „Ich habe von früh bis spät geschaut und probiert, ich konnte gar nicht genug kriegen“, erzählt Bachmeier mit leuchtenden Augen.

Und was hat er alles von diesen Reisen mitgebracht? „Etlliche Rezepte und viele, viele Anregungen für meine eigene Interpretation des Begriffs Street Food. Lassen Sie sich überraschen!“ **JOSSE LOBEL**



Das Buch zur Sendung

Schnell was Frisches auf den Tisch, einfach, aber richtig gut: Für sein Buch **Street Food – Imbiss für Feinschmecker** (ZS Verlag, 144 Seiten, 16,99 Euro) hat Hans Jörg Bachmeier 80 Rezepte zusammengestellt, für die er sich auf seinen Reisen die Ideen holte. Das Ergebnis ist eine schnelle, dabei moderne und zugleich feine Küche. Angefangen von einer schnellen Ceviche über Hühnchencurry und Gemüseburger mit getrockneten Tomaten bis zu Belgischen Waffeln – immer bayerisch inspiriert. Nicht fehlen dürfen natürlich Fischpflanzerl. Anregungen dafür holte sich Bachmeier bei seinem Lehrmeister Eckart Witzgmann. Das Buch ist appetitanregend fotografiert und macht große Lust auf Kochen und Genießen.



Auf der Straße wird gekocht, was das Herz begehrt

Neue Staffel im BR:

Über Bachmeiers Schulter schauen kann man auch im TV: Ab diesen Sonntag läuft im Bayerischen Fernsehen die neue Staffel von **Einfach. Gut. Bachmeier** (17.15 Uhr). In sechs Folgen geht es unter dem Motto **Imbiss für Feinschmecker** um kleine Gerichte aus den Küchen der Welt.