

Genuss-Magazin

GIN ALS SPENDE FÜR FLÜCHTLINGE Soziale Schnapsidee!

Gin trinken und Flüchtlingen helfen: Das geht jetzt mit Refugin (ein Wortspiel aus Refugee & Gin)! Diese Spirituose ist ein soziales Produkt, dessen Gewinn zu 100 Prozent an junge Asylbewerber gespendet wird. Ein Team um den Münchner Martin Eggert (30) hatte die gute Schnapsidee, mit Gin ein Spendenprojekt zu gründen. 1200 Flaschen Gin zu 100 Prozent Bio wurden bereits hergestellt. Der Verkaufspreis liegt bei 39,90 Euro (500 ml) – und niemand erhält Zuwendungen außer die Flüchtlinge. Die Erfinder haben eine gemeinnützige GmbH gegründet und verzichten komplett auf Gehälter. Stattdessen geht der Gewinn an das Bildungsprojekt für junge Flüchtlinge, die SchlaU-Schule in München. Erwerben kann man den Refugin im Netz unter der Internet-Adresse www.refugin.com. Foto: Refugin



WEGEN DER LANGEN REIFUNG Kaum Laktose in Hartkäse

Gute Nachrichten für Menschen mit Laktose-Unverträglichkeit. Zwar ist natürlich auch Käse ein Milchprodukt – viele Sorten sind aber von Natur aus arm an Laktose (also Milchzucker). Der Grund: Während des Reifungsprozesses wird Milchzucker im Käse abgebaut. Deswegen haben besonders Hartkäsesorten wie Parmesan und Bergkäse, die sehr lang reifen, kaum noch Laktose. Wer eine Milchzucker-Unverträglichkeit hat, trägt solche Produkte daher oft trotzdem. Anders ist es bei Menschen mit einer Allergie auf Milchweiß – sie müssen auf Milchprodukte strikt verzichten. Foto: dpa



Redaktion Essen & Trinken

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



Die Lobby-Bar des Marriott Hotel hat sich auf Bourbon spezialisiert

Münchens Whiskey-Bar

Voller Geschmack und fruchtige Süße – das macht den amerikanischen Bourbon-Whiskey aus. Von Baker's und Basil Hayden's über Maker's 46 und Bulleit bis hin zu Maker's Mark und Knob Creek – das Marriott Hotel hat sich nun auf das flüssige Gold spezialisiert und bietet in seiner Lobby-Bar eine feine Selektion von 15 Bourbon-Sorten an.



Lange hat Mat Devereux nach seinem eigenen Laden gesucht, nun ist er in der Geyerstraße 18 fündig geworden. Heute eröffnet der Kanadier zusammen mit Alex Illingworth seine Bar Kooks. Devereux war von 1998 bis 2004 Chef des Starsky's Club im Kunstpark Ost. Das Kooks baute das Gastro-Duo zu einer intimen Bar mit Wohnzimmer-Charakter aus. Auf einer Bühne dürfen sich künftig Künstler beim Open Mic produzieren, einmal im Monat wird die Comedy-Show Germish mit deutsch- und englischsprachigen Comedians abgehalten. Ansonsten gilt: Betrettes Trinken mit DJ-Unterhaltung.

partygaenger.de

Der Bachmeier ★ Tipp heute: ein vielseitiges Gemüse

Wirsing-Specktakel

Wirsing ist ein vernachlässigtes, fast vergessenes Gemüse. Dabei ist der Kohl sehr vielseitig: So macht er beispielsweise als Beilage zu Fisch und Fleisch eine gute Figur, als Belag für einen pikanten Gemüsekuchen, aber auch als fleischloses Hauptgericht – zum Beispiel mit Spiegelei und Salzkartoffeln. Oder mit Speckknödeln, so ist nur ein wenig Fleisch dabei. Wer mag, lässt den Speck einfach weg.

Zunächst bereite ich den Rahmwirsing zu: Ich putze und wasche den Kopf (am besten ein junger, zarter). Dann viertle ich ihn und schneide den Strunk heraus. Bei kräftigeren Köpfen trenne ich die Blätter nacheinander ab und schneide die dicken Blattrippen heraus. Die Blätter blanchiere ich in kochendem Salzwasser mindestens zwei Minuten (kommt auch wieder auf die Dicke der Blätter an), nehme sie mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser und schreke sie kalt ab. Anschließend lege ich sie übereinander und hacke sie mit einem großen Messer fein. Nun lasse ich in einem Topf die Butter aufschäumen, gebe den Bauchspeck dazu und brate ihn sanft an, bevor ich das Mehl einstäube, den Speck langsam bei wenig Hitze ausgehen lasse und herausnehme. Wenn Fett und Mehl sich gut verbunden haben, gieße ich die kalte Brühe und die Sahne dazu und lasse alles langsam köcheln, bis eine sämige Konsistenz entstanden ist – ähnlich wie bei einer Bechamelsauce. Erst dann gebe ich den gut ausgedrückten Wirsing dazu und würze mit Salz, Muskat und Pfeffer und halte ihn warm. Jetzt kommen die Speckknödel dran: Ich schneide Zwiebel, Schinken und Wammerl in kleine Würfel und schwitze alles in einer Pfanne mit der Butter glasig an, gebe die gehackte Petersilie dazu und vermenge alles in einer Schüssel mit dem Knödelbrot. Die Milch wird erhitzt und über die Masse gegeben. Nun kommen noch die Eier dazu. Ich würze mit Salz, Pfeffer so-



Wirsing, ein sehr vielseitiges Gemüse, harmoniert ganz wunderbar mit Speckknödeln Fotos: St. Leiprecht (1), fkn



wie Muskat. Die Masse vermenge ich gründlich und forme insgesamt circa acht Knödel daraus. In einem Topf Wasser bringe ich reichlich leicht gesalzenes Wasser zum Kochen, lege die Knödel ein, lasse sie einmal aufkochen und dann nur noch ziehen, bis die Knödel fertig sind. Nach etwa zehn Minuten steigen sie an die Wasseroberfläche, und sie sind gar. Nun verteile ich den Wirsing auf Teller und gebe je zwei Knödel obendrauf. ★

An Guadn wünscht Ihr

Stau Jörg Bachmeier



Rahmwirsing mit Speckknödel

Zutaten für 4 Personen

Rahmwirsing
1 junger Wirsingkopf
2 Schalotten, in feine Würfel geschnitten
50 g geräucherter Bauchspeck (Wammerl, 1 Scheibe)
30 g Butter
150 ml Geflügelbrühe (ersatzweise Gemüsebrühe)
250 ml Sahne
1 gehäufter EL Mehl
Salz, Pfeffer, Muskat

Semmelknödel
300 g Knödelbrot bzw. Semmeln vom Vortag, in feine Scheiben geschnitten
125 ml Milch
1 kleine Zwiebel
70 g gekochter Schinken
70 g geräucherter Bauchspeck (Wammerl)
2 EL Butter
1 EL gehackte Petersilie
4 Eier
Salz
Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss

Königlicher Hirschgarten

Täglich geöffnet von 10.00 – 24.00 Uhr
Durchgehend warme Küche von 11.00 – 22.00 Uhr
Terminänderungen vorbehalten!

Kulinarische Reise:

Donnerstag, 12.11.2015 ab 18.00 Uhr Des Waidmanns Heil € 13,80 pro Person	Montag, 16.11.2015 ab 18.00 Uhr Rund ums Schnitzel € 12,80 pro Person
Freitag, 13.11.2015 12-14 & 18-21 Uhr Ins Netz gegangen € 12,50 pro Person	Dienstag, 17.11.2015 ab 18.00 Uhr Steaktag € 14,50 pro Person
Sonntag, 15.11.2015 11.00-14.00 Uhr Sonntagsbrunch € 21 pro Person, Kinder bis 10 Jahre € 12,50	Mittwoch, 18.11.2015 ab 18.00 Uhr American BBQ € 12,80 pro Person

Bei uns finden Sie den perfekten Rahmen für Ihre Feier. Wir beraten Sie gern!

Pächter: Johann Eichmeier • Hirschgarten 1 • 80639 München • Tel. 0 89 / 17 99 91 19
Fax 0 89 / 17 99 91 17 • www.hirschgarten.de • restaurant@hirschgarten.de

Ausgezeichnet ★
Hier schmeckt's uns ...

Alter Wirt Moosach

Draußen brummt der Verkehr, drinnen wird es eine Viertelstunde nach dem Fotografieren (18 Uhr) brummen – und das zu recht. Denn der Moosacher Hof ist eine Reise wert, was mit U- oder S-Bahn und fünf Minuten Gehzeit auch nicht gerade eine Weltreise fordert. Drinnen ist's dunkelholzlig gemütlich, und im November gibt es Wildwochen. Mit ein bisschen Skepsis gehen wir das Abenteuer an – und wurden ganz wild vor Freude. Das beginnt mit der Wildgulaschsuppe (in der Terrine, ein kleiner Magen braucht danach nix mehr), die jeden ihrer 480 Cent wert ist: fein abgeschmeckt, nicht penetrant, aber kräftig und mit raffinierter Sherrynote (glauben wir). Doch das ist tatsächlich nur die Ouvertüre zu einem wunderbaren Hauptgang: Der zarte Rehbraten in Wacholderrahm mit Apfelaubkraut, Butter-spätzle und Preiselbeerbirne ist zum Niederknien. 17,50 Euro sind schon fast ein Wild-Witz. Hätte der Zwetschgenstrudel mit Vanilleeis (5,50 Euro) noch einen fluffigen Teig statt Beton gehabt, wären fünf Hauben fällig gewesen. Eine HB-Halbe drüber (3,60 Euro)! M.B. Alter Wirt Moosach Dachauer Straße 274 80992 München Tel. 089 / 14 07 27 6 Täglich 10 bis 24 Uhr

Service [5 stars]
Preis/Leistung [5 stars]
Ambiente [5 stars]

Maximal fünf Mützen möglich