

Genuss-Magazin

**DUNKLE FARBE KANN TÄUSCHEN**  
**Vorsicht bei Vollkornbrot!**

Die dunkle Farbe eines Brotes sagt nichts darüber aus, ob es aus Vollkornmehl ist oder nicht. Ein bräunlich aussehendes Backwerk kann viel Weißmehl enthalten, das mit Zutaten wie Gerstenmalzextrakt, Malz- oder Rübensirup dunkel gefärbt wurde, sagt die Verbraucherzentrale Bayern. Nur wenn das Brot zu mindestens 90 Prozent aus Vollkornmehl besteht, darf es als Vollkornbrot bezeichnet werden.



**ES MUSS HARMONIEREN**  
**Süßes zu süßem Wein**

Den richtigen Wein zum Dessert zu finden, ist gar nicht so schwer. „Süße Speisen verlangen nach süßen Weinen“, sagt Ernst Büscher vom Deutschen Weininstitut Mainz. „Bei der Auswahl ist wichtig, dass die Süße auf einer Ebene liegt.“ Zu Crème brûlée empfiehlt sich etwa eine (Trocken-)Beerenauslese, weil sie karameilig schmeckt und mit der Zuckerschicht des Desserts korrespondiert.



**BEIM WÜRZEN VON SPEISEN**  
**Sojasauce statt Salz**

Natürlich gebraute Sojasauce ist ein wahres Multitalent. Sie verleiht nicht nur jeglicher Art von frisch zubereiteten Speisen ein geschmackliches i-Tüpfelchen, sondern reduziert auch den Salzkonsum. Durch die ausgewogene Würzkraft der Sojasauce kann man oft auf zusätzliches Salz in Gerichten verzichten.

Redaktion Essen & Trinken

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



Statt der lässigen Rubybar an der Fraunhoferstraße ist jetzt eine Baulücke

**Gedenken an die Rubybar**

„Es tut weh“, sagt Pino Scognamiglio, wenn er an der Isar entlangfährt und an der Ecke zur Fraunhoferstraße die Baulücke sieht. Dort stand letztes Jahr noch die lässige Rubybar. Pino war dort Betriebsleiter, jetzt zieht es ihn als Sommelier in die Arabischen Emirate. Das Projekt von Robi Gränitz und Robinson Kuhlmann soll irgendwann an anderer Stelle wieder fröhliche Urständ' feiern. „Im Moment geht nix, aber kommt schon“, meint Kuhlmann, der am Gärtnerplatz (Corneliusstraße 14) auch die angesagte Robinson's-Bar betreibt. Um das Gedenken ans Ruby aufrechtzuerhalten, läutet er dort heute die Rubybar Memorial Week ein mit einer Bilderausstellung über die Rubybar (ab 22 Uhr).



Ob eine derartige Retrospektive auch mal dem Nox-Club (Kultfabrik) zuteil werden wird? Dort fällt am kommenden Wochenende der letzte Vorhang, nachdem sich die Betreiber Romeo Maramiglia und Alex Lauder dem finanziellen Druck nicht mehr aussetzen wollten (tz berichtete). Morgen legt Romeo mit ihrer POP!-Party (ab 22 Uhr).

partygaenger.de UNDERCOVER

**T**opinambur ist ein völlig zu Unrecht in Vergessenheit geratenes Gemüse. Es ist die Wurzelknolle einer Sonnenblumenart. Sie enthält viel Stärke sowie Mineralien. Mit ihrem feinen, nussigen Geschmack eignet sie sich besonders für eine samtige Suppe. Zuerst werden die Topinamburknollen geschält und in kleine Würfel geschnitten, ebenso die zwei Schalotten. Beides dünste ich in der Hälfte der Butter in einem Topf sanft an, bevor ich mit dem Sherry (ersatzweise Weißwein) ablösche. Nun würze ich mit ein wenig Salz, gieße ich die Brühe an und lasse das Gemüse etwa 30 Minuten weich garen. Wenn es soweit ist, gieße ich die Sahne dazu und lasse alles aufkochen, bevor ich die Suppe mit dem Stabmixer oder im

Der Bachmeier ★

**Ein super Supperl**

Standmixer fein püriere. Wer die Suppe besonders fein mag, kann sie nun durch ein Sieb in einen Topf passieren. Die passierte Suppe koche ich nun noch mal auf und würze sie mit frisch geriebener Muskatnuss und einer Prise Cayennepfeffer, mixe die restliche Butter mit dem Stabmixer unter und hebe die geschlagene Sahne unter. Die geputzten Pilze hoble ich darüber, wenn die Suppe in den Tellern verteilt ist. Im Herbst nehme ich am liebsten Steinpilze.

Kräuterseitlinge oder schöne Champignons sind gute Alternativen. Noch ein Prise Fleur de Sel, ein paar Tropfen aromatisches Olivenöl darüber und fertig ist das super Suppenvergnügen. ★

An Guadn wünscht Ihr

*Hans Jörg Bachmeier*



**Topinambursuppe mit gehobelten Steinpilzen**

Zutaten für 4 Personen

- 350 g Topinambur
- 2 Schalotten
- 50 g Butter
- 5cl trockener Sherry (ersatzweise Weißwein)
- Salz
- 500 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe
- 200 g Sahne
- Muskatnuss
- Cayennepfeffer
- 1 EL geschlagene Sahne
- 2 feste Steinpilze, Kräuterseitlinge, große Champignons
- Olivenöl
- Fleur de Sel

Fotos: Steffen Leiprecht (1), dpa, fkn



Spitzenkoch Hans Jörg Bachmeier mit einer Handvoll Topinambur – perfekt für eine Suppe

**Königlicher Hirschgarten**

Täglich geöffnet von 9.00 – 24.00 Uhr  
Durchgehend warme Küche von 11.00 – 22.00 Uhr  
Terminänderungen vorbehalten!

21. 2. 2014 12-14.30 + ab 18.00 Uhr	22. 1. 2014 ab 18.00 Uhr
<b>Ins Netz gegangen</b>	<b>Rund ums Schnitzel</b>
23. 2. 2014 von 11.00-14.30 Uhr	23. 2. 2014 ab 18.00 Uhr
<b>Sonntagsbrunch</b>	<b>Steak-Tag</b>
24. 2. 2014 ab 18.00 Uhr	25. 2. 2014 ab 18.00 Uhr
<b>Auf zur Hax'nschlacht</b>	<b>Des Waidmanns Heil</b>
26. 2. 2014 ab 18.00 Uhr	27. 2. 2014 ab 18.00 Uhr
<b>Rund um die Roulade</b>	<b>Pasta Italiana</b>

Genießen Sie unsere Fischspezialitäten beim traditionellen Fischessen am Aschermittwoch

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

Ausgezeichnet ★  
Hier schmeckt's uns ...

**Bodhi**

Vegan ist in: Immer mehr Münchner ernähren sich ganz ohne tierische Lebensmittel. Ende Dezember hat auf der Schwanthalerhöhe mit dem Bodhi (indisch; heißt bei den Buddhisten „Erleuchtung“) das mindestens dritte vegane Restaurant Münchens aufgemacht – und das einen Steinwurf entfernt von der Theresienwiese, dem mutmaßlich größten Hendlfriedhof der Welt. Sowohl das Ambiente als auch die Speisekarte ist deftig-rustikal – bei nicht unbedingt volkstümlichen Preisen. So kostet ein Lupinensteak, das aus den Erbsen der Blumenfrüchte hergestellt wird, 16,90 Euro. Dazu gibt es sanft gegartem

g'schmackiger wird. Der Bodhi-Burger (9,90 Euro, Sojapflanzerl in der Semmel) mit selbst geschnitzten Kartoffelecken ist dank hausgemachter Soße ein Gedicht. Was bei anderen veganen Restaurants nicht selbstverständlich ist: Im Bodhi gibt es Bier und Wein mit Alkohol, ein Spaten-Helles kostet 3,30 Euro. ★ WE

feinen Rosenkohl, Pastinakentampf und glasig karameillierte Schalotten sowie „Braten“-Soße, damit das fleischlose Steak

Bodhi  
Ligsalzstr. 23  
80339 München  
Tel.: 089/41 14 24 58  
täglich geöffnet ab 16 Uhr

Service

Preis/Leistung

Ambiente

Maximal fünf Mützen möglich