

Genuss-Magazin

IM TANTRIS
Neuer Restaurantleiter

Das Tantris (zwei Sterne) mit Küchenchef Hans Haas bekommt ab 1. Juli einen neuen Restaurantleiter: Boris Häbel (45), bislang im Zwei-Sterne-Restaurant Lorenz Adlon Esszimmer in Berlin tätig, wechselt von der Spree an die Isar. „Dreimal hab ich ‚Nein‘ gesagt. Doch das Tantris ist noch mal eine neue, ganz große Herausforderung“, sagte der 45-Jährige der BZ.

DER RENNER IM FLIEGER
Darum Tomatensaft

An Bord von Flugzeugen trinken viele Passagiere Tomatensaft – warum eigentlich? Das liegt tatsächlich am besseren Geschmack. „Am Boden riecht Tomatensaft leicht muffig und schmeckt lasch“, erklärt Volker Scheible, Produktleiter Bordservice und Lounges bei Lufthansa. „An Bord schmeckt er tendenziell süß, fruchtig und deutlich nach Tomaten.“ Das konnten auch Forscher am Fraunhofer-Institut in Holzkirchen nachweisen: In einem Flugzeug in 10 000 Metern Höhe nehmen die Geschmacksnerven wegen des anderen Luftdrucks und der geringeren Luftfeuchtigkeit anders wahr. Das fruchtige Aroma kommt dort besonders gut heraus.

Foto: Air Berlin/dpa

SODBRENNEN
Kamille hilft

Gegen Sodbrennen können Kamille oder Fenchel helfen. Auch Süßholzwurzel etwa in Lakritz oder Magen- und Darmtees lindern unter Umständen die Beschwerden. Darauf weist der Verbraucherinfodienst aid hin. Von Pfefferminze – auch als Tee – lassen Betroffene besser die Finger: Sie kann den Magen reizen.

Redaktion Essen & Trinken

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



Florian und Jakob Faltenbacher feierten zum 19. Mal das Gastro-Silvester F.: Jantz

Wirte feiern das Neue Jahr

Der Start ins neue Jahr geriet für Florian und Jakob Faltenbacher zur Zangengeburt. Was aber schließlich am ungewöhnlichen Objekt lag, einer Nebukadnezar-Schampusflasche. Macht man nicht aller Tage auf, und selbst die Wirte des Milchbar-Clubs sind damit meist nur einmal im Jahr konfrontiert, wenn sie ihre Kollegen aus der Gastronomie zum nachgelagerten Gastro-Silvester einladen.



Bereits zum 19. Mal veranstalteten die Faltenbacher den Jahreswechsel für das Gaststättengewerbe, über 500 Bars, Restaurants, Hotels und Clubs haben sie persönlich aufgesucht, um diejenigen einzuladen, die zur eigentlichen Jahreswende gearbeitet haben. Gut fünf Minuten zogen, rüttelten und schraubten sie also am frühen Dienstagmorgen an der 15-Liter-Pulle, bevor sie mithilfe einer Rohrzange den XXL-Korken entfernen hatten. Wie im letzten Jahr wurde auch in Ken Kochs benachbartem NY-Club mitgefeiert, die beiden Diskotheken waren mittels rotem Teppich miteinander verbunden.

partygaenger.de

Der Bachmeier ★ Eine herzhafte Kartoffelsuppe mit Debrecziner



Hans Jörg Bachmeier empfiehlt den tz-Lesern eine deftige Kartoffelsuppe mit Debrecziner

Fotos: Leiprecht (1), Caro (1), fkn



Kraft im Teller

Eine Kartoffelsuppe ist das perfekte Wintergericht, auch wenn der Winter nicht perfekt ist. Sie wärmt, gibt Kraft und – für mich besonders schön – sie schmeckt nach Kindheit, vor allem, wenn Debrecziner-Wurstl drin sind.

Stichwort

Debrecziner

Debrecziner ist eine Brühwurst mit relativ grobem Brät und kräftiger Würze (Rauch, Paprika). Besonders beliebt ist sie in Süddeutschland sowie in Österreich und den Nachbarstaaten der K.-u.-k.-Monarchie. Hier wird sie sehr kräftig gewürzt. Sie eignet sich besonders gut für Suppen, da sie recht hitzebeständig ist und auch beim Mitkochen weich und saftig bleibt, sogar im Wurstgulasch. Die Kartoffelsuppe schmeckt auch mit Wiener Würstln. Sie schmecken nur weniger kräftig.



Zuerst bringe ich das Wasser zum Kochen und schneide in der Zwischenzeit die Karotten, den Sellerie und den Lauch in etwa 1/2 Zentimeter große Würfel. In das kochende Wasser gebe ich ein Lorbeerblatt, Salz und zuerst Sellerie sowie Karottenwürfel. Wenn diese so lange gekocht haben, dass sie gar sind, aber noch Biss haben, kommt auch noch der Lauch dazu. Ich lasse das Gemüse noch einmal aufwallen, nehme es dann mit dem Schaumlöffel heraus und schreke es in möglichst kaltem Wasser (Eiswasser) ab. Das Kochwasser stelle ich beiseite. Nun schäle ich Kartoffeln und Zwiebeln, schneide beides in Würfel, den Lauch wasche ich und

schneide ihn in Ringe. Anschließend lasse ich die Butter in einem Topf aufschäumen, gebe Wammler, Lauch, Zwiebeln sowie Knoblauch dazu, lasse alles anschwitzen, ohne dass es Farbe annimmt und gebe dann die Kartoffeln mit dem Kochwasser von den Gemüsewürfeln mit dem Lorbeerblatt dazu. Das alles darf dann 20 Minuten köcheln, bevor ich Wammler, Lorbeer und Knoblauch herausnehme, die Suppe im Mixer feinpüriere, durch ein Sieb passiere,

nochmals kurz aufkochen lasse und dann erst Sahne und Crème fraîche hineinrühre. Nun wird die Suppe noch mit Salz, Pfeffer und Muskat abgeschmeckt und es fehlt nur noch die Einlage. Die Debrecziner schneide ich in ca. einen Zentimeter dicke Scheiben und brate diese in einer beschichteten Pfanne ganz leicht an. Vom Majoran werden die Blättchen abgezupft, der Liebstöckel wird gehackt und kommt mitsamt den Gemüsewürfeln in die Pfanne. Alles wird kurz mitgeröstet, bevor ich Wurst und Gemüse in vorge-

wärmte Teller verteile und mit der Suppe aufgieße.

An Guadn wünscht Ihr

Hans Jörg Bachmeier

Kartoffelsuppe mit Debrecziner

- 800 ml Wasser
- Salz
- 1 Lorbeerblatt
- 50 g Karotten
- 50 g Knollensellerie
- 50 g Lauch
- 1/4 Stange Lauch
- 300 g mehlig kochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 50 g geräuchertes Wammlerl
- 3 EL Butter
- 1 angeknackste Knoblauchzehe
- 100 g Sahne
- 50 g Crème fraîche
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 4 Debrecziner-Würste
- 1 Zweig frischer Majoran
- 1 Zweig frischer Liebstöckel

★ Unser Wein-Tipp
Tiefe und Würze

2014 Les Terrasses du Soleil



In Sichtweite des Mittelmeers, am Fuß der Pyrenäen, liegen die Weinberge, besser die Terrassen, auf denen die Rebstöcke für Dallmayrs „Wein des Jahres 2016“ wachsen. Der Terrasses du Soleil von der Domaine Lafage wird aus drei traditionellen roten Rebsorten vermählt: Syrah, Grenache und Carignan. Er duftet nach Pflaumen, Kirschen und Holunderbeeren; ein kleiner Teil des Weins reift im Holzfass, was ihm Tiefe und Würze gibt. Passt zu würzigen Gemüsegereichten, Wild, Lamm und mildem Käse.

7,90 Euro bei Alois Dallmayr, Diernerstr. 14-15, Tel. 089/21 35 130. ★



Ausgezeichnet ★
Hier schmeckt's uns ...

Fraunhofer



Service	★★★★★
Preis/Leistung	★★★★★
Ambiente	★★★★★

Maximal fünf Mützen möglich

Das Wirtshaus Fraunhofer ist schon um 18 Uhr gut besucht. An den schönen, alten Holztischen drängen sich junge Pärchen mit Kindern und bierbauchige Herren trinken auf alte Zeiten. 1775 hatte der Münchner Andreas Rankl die an dieser Stelle existierende kleine Bäckerei in die Bierwirtschaft „Zum Brodhäusl“ umgewandelt... Und wie es sich in einem bayerischen Wirtshaus gehört, blickt jetzt der Kini streng von der Wand. Das Zürcher Kalbsgeschnetzelte (16,50 Euro) aber würde ihm ein Lächeln ins Gesicht zaubern: Das Fleisch ist zart, die Reherl und Steinpilze frisch, der Bei-



Russn (3,80 Euro). Zur Nachspeise gibt's etwas Feines mit Zimt und Zucker: frische Apfelkücherl (6,20 Euro) und Vanille-Eis. Himmlisch!

★ TOS

Wirtshaus Fraunhofer
Fraunhoferstraße 9
Tel. 089/26 64 60
fraunhoferwirtshaus.de
Geöffnet: 16.30 bis 1 Uhr