

Fotos: Bachmeier, Leiprecht



Die Weichen sind gestellt: Bahnwärter Thiel kehrt auf den Viehhof zurück

Bahnwärter darf zurück

Beim **Munich Nightlife Award 2017** gewann in der Kategorie Ambiente das Projekt **Bahnwärter Thiel**. Die Verleihung des Preises fand bei einer **Gala in der alten Rotation des Pressehauses** (Bayerstr.) statt. Der Haken daran: Der Bahnwärter musste im April den **Viehhof** verlassen,



weil er dem **Kino-Open-Air** weichen musste. Und es sah so aus, als gäbe es keine Wiederkehr, weil schon Anfang nächsten Jahres dort Baubeginn für das neue **Volkstheater** sein soll. Stimmt aber nur halb. Richtig ist, dass an der Stelle, wo einst der Bahnwärter stand, tatsächlich im Januar der Spatenstich fürs Volkstheater erfolgt. Aber: Das Gelände des Viehhofs ist groß, sodass der Bahnwärter wiederkommen darf – nur näher an die Bahngleise. Ein Teil der Container sowie der Schienenbus sind wieder mit von der Partie, auch die Gondeln. Der 8. Dezember ist als Eröffnungsdatum geplant.

Redaktion Essen & Trinken

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

Der Bachmeier ★ Feine Suppe für den Herbst



Mmmmmmmh Maroni!



Maronen sind für mich eine heiße Freude an kalten Tagen. Beim Maronimann eine Tüte holen und sich beim Schälen ein bisserl die Finger verbrennen, das gehört für mich unbedingt zum Spätherbst. In der Küche sind die mildsüßen Kastanien vielseitig einsetzbar, zum Beispiel als Einlage für eine cremig-würzige Suppe. Und so geht's:

Die Sellerieknolle wird gewaschen, geschält und in kleine Würfel geschnitten, die Schalotten geschält und gewürfelt. Anschließend erhitze ich in einem Topf die Butter und lasse Sellerie sowie Schalotten darin andünsten, bevor ich mit dem Sherry ablösche, mit der Brühe aufgieße, die Sahne dazugebe und das Gemüse in etwa 30 Minuten weich gare.

Wenn es so weit ist, püriere ich die Suppe mit dem Stabmixer sehr gründlich und lasse sie nochmals aufkochen, bevor ich mit Salz, frisch geriebener Muskatnuss und Salz abschmecke und die geschlagene Sahne unterhebe.

In einem kleinen Topf lasse ich den Zucker karamellisieren und lösche mit Cognac und Weißwein ab, bevor ich die geschälten Maronen einlege und Sternanis, Zimt und Nelke dazugebe. Nun kommen noch die Butter und zwei Esslöffel von der Suppe dazu und ich lasse alles einkochen, bis eine schöne Bindung entstanden ist.

Nun verteile ich die Suppe in vorgewärmte Teller. Gebe je vier Maronen dazu und garniere mit den Sellerieblättern.



Scannen Sie den QR-Code ein. Damit können Sie Hans Jörg Bachmeier beim Kochen seiner Rezepte auf youtube sehen.

Tipps: So schälen Sie die Kastanien

Ich verwende frische Maroni, am besten aus dem italienischen Piemont. Zum Garen oder Schälen schneide ich sie kreuzweise ein, lege sie für zehn Minuten in Wasser und backe sie anschließend 20 Minuten im Backofen bei 170 Grad. Kurz auskühlen lassen, dann können Sie sie gut schälen.

Ersatzweise nehme ich bereits geschälte Maronen. Es gibt sie vakuumiert oder gefroren zu kaufen. Wenn man bei den Maronen die Suppe oder Sahne durch Gemüsebrühe ersetzt, kann man die Maroni wunderbar einwecken und über die ganze Adventszeit aufheben und genießen.

Für 4 Portionen

- ✓ 350 g Sellerieknolle
- ✓ 2 Schalotten
- ✓ 50 g Butter
- ✓ 5 cl trockener Sherry (ersatzweise trockener Weißwein)
- ✓ 1/2 l Gemüse- oder Hühnerbrühe
- ✓ 200 g Sahne
- ✓ frisch geriebene Muskatnuss
- ✓ Cayennepfeffer
- ✓ 1 EL geschlagene Sahne
- ✓ Sellerieblätter für die Garnitur
- ✓ 120 g Maronen (circa 16 Stück, geschält, siehe Tipps im Kasten links)
- ✓ 60 g Zucker
- ✓ 4 cl Cognac (ersatzweise Weinbrand)
- ✓ 4 cl Weißwein
- ✓ 1/2 Sternanis
- ✓ 1/4 Zimtstange
- ✓ 1 Nelke
- ✓ 1 TL Butter
- ✓ 2 EL Suppe (siehe oben) oder Sahne
- ✓ Salz

An Guadn wünscht
Ihr