

## Gib mir Fünf!

Wer noch kein Geschenk für seine Liebsten hat, besorgt oft kulinarische Gutscheine und besondere Genuss-Packerl. Die gibt es etwa bei Dallmayr oder Käfer. Ein schönes Geschenk – und es ist schnell erledigt. Hier fünf Tipps, wo Sie auf die Schnelle etwas Schönes finden.

## DARÜBER FREUEN SICH DIE LIEBSTEN

**GENIEßER-GUTSCHEIN**

So schmeckt München

### Für Genießer

Warum kompliziert, wenn's auch bayerisch geht: Einmal gekauft, lässt sich der Genießer-Gutschein der Münchner Innenstadt in 33 Lokalen einlösen. Von A wie Augustiner am Platzl über P wie Palais Keller im Bayerischen Hof bis hin zu Z wie Zum Spöckmeier. Es ist für jeden Geschmack etwas dabei. Ein perfektes Geschenk für alle, die gerne essen gehen. Und: Es ist schnell besorgt.

► **Genießer-Gutscheine gibt's für 20 oder 50 Euro bei allen Vorverkaufsstellen von München Ticket, Tel.: 089/54 81 81 81.**

# Kulinarische GESCHENKE



### Für Pfiffige

Wussten Sie, dass der Wirt Franz Xaver Kugler die Radler-Maß erfunden haben soll? 1922 war das angeblich. Damals eroberten die Radl München, jeder war auf einem der Drahtesel unterwegs. Beliebtes Ausflugsziel: Die Kugler Alm. Weil dem geselligen Wirt beim Ansturm das Bier ausging, streckte er den Gerstensaft mit Zitronenlimo. Dann verkündete er: „Ich habe ein Getränk für Radler erfunden. Die kommen damit sicherer nach Hause.“ Ganz schön gewieft! Zu Ehren des Wirts firmiert das Restaurant an der Kugler Alm nun unter Franz Xaver. Keine Angst: Pfiffig ist dort heute nur noch die Speisekarte.

► **Die Gutscheine gibt es vor Ort im Wirtshaus Franz Xaver, Linienstraße 93, 82041 Oberhaching**

### Für Fröstelnde

Wenn Ihren Liebsten die Füße frieren: Spendieren Sie ihnen ein Heißgetränk! Besonders stilvoll geht das mit der „Teestunde“ von Feinkost Käfer. Im hochwertigen Leder-Packerl finden Sie neben feinem Assam (42,5 g) eine echte Teekanne samt zweier Teeschalen, Weihnachtsstern und Kerze. Und weil zum Tee immer auch Gebäck gehört, gibt es einen Mini-Stollen und einen Eisenlebkuchen obendrein.

► **Die Box gibt es im Käfer-Stammhaus, Prinzregentenstraße 73, 81675 München und unter feinkost-kaefer.de. Preis: 149 Euro**



### Für Gemütliche

Zwischen den Jahren kommt mindestens einer in der Familie auf die glorreiche Idee: Lasst uns Fondue machen! An sich kein schlechter Einfall. Doch der Aufwand ist riesig und am Ende bleibt viel zu viel übrig. Dennoch sollen Sie darauf nicht verzichten: In der Almhütte auf dem Gelände des Hofbräuhaus finden im Januar gemütliche Fondue-Abende statt. Die beginnen mit einem Glühwein-Empfang für die richtige Betriebstemperatur.

► **Infos und Tickets gibt es unter hofbrauhaus.de, Preis: 24,90 Euro pro Person**



Fotos: Gülland, Kucevic, Bachmeier, Feinkost Käfer, Hofbräuhauskeller

### Für Anspruchsvolle

Ein ganz besonderes Geschenk ist ein Gutschein für das Spatenhaus am Max-Joseph-Platz. Denn die gehobene und doch bürgerliche Küche des Spatenhauses ist weit über die Grenzen der Stadt bekannt und geschätzt. Hier findet jeder, was er begehrt – bodenständige altbayerische Küche im Erdgeschoss oder aber differenzierte Speisen in den oberen Etagen.

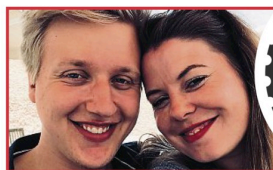
► **Die Gutscheine gibt es vor Ort im Spatenhaus, Residenzstraße 12, 80333 München**

## ZU TISCH, SCHÄTZCHEN...

### Die Lieblings-Lokale der tz-Redaktion

#### ► Restaurant Potlatsch

Ich habe mir eine Unart angeeignet: Google-Bewertungen lesen. Da findet man beispielsweise zu seinen absoluten Lieblings-Restaurants abenteuerliche Urteile. Über meinen Griechen in Lam steht dort: „Eine gastronomische Katastrophe!“ Oder gar: „Eine Unverschämtheit von Restaurant.“ Das kann kaum mit rechten Dingen zugehen, denn das Potlatsch ist sogar an Wochentagen so gut besucht, dass es sich lohnt, eine Woche vorher zu reservieren. Aber das ist nun wirklich kein Wunder: Die Küche ist gehoben und doch nicht zu teuer, man wartet nie lange und der Wirt ist immer gut gelaunt. Während man bei manchem Griechen die ewig gleiche Tzatziki-Gyros-Pita-Kombination serviert bekommt, bietet das Potlatsch Außergewöhnlicheres wie Kabsleber, Oktopus und Austerpilz-Salat mit Gra-



tz-Redakteur Severin Heidrich mit Freundin Claudia

natapfel. Natürlich gibt es aber auch Souvlaki oder Bifteki. Meine Freundin und ich haben bis heute nicht die ganze Karte durch.

SEVERIN HEIDRICH  
► **Potlatsch, Agnes-Bernauer-Straße 98, 80687 München, Tel. 089 / 58 978 191, geöffnet täglich von 17 bis 0.30 Uhr, Sonntags schon ab 12 Uhr**

Schicken Sie uns Fotos  
Schreiben Sie uns einige Zeilen  
über Ihr Lieblingslokal an  
essenundtrinken@tz.de

Hier gibt's jede Woche Rezepte oder Küchentipps

**Lebkuchen-Crème brûlée mit Gewürzorange**

## Ein Festessen mit Weihnachts-Flair

Crème brûlée, die „gebrannte Creme“, ist ein schier unsterblicher Klassiker. Meine Variante mit Lebkuchengewürz ist besonders festlich-weihnachtlich. Eine schöne Idee für die Feiertage und das Festessen mit den Liebsten.

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>Crème-Brûlée (6 Port.)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 250 ml Milch</li> <li>* 250 ml Sahne</li> <li>* 5 Eigelb</li> <li>* 60 g Zucker</li> <li>* 1/2 Ceylon Zimtstange</li> <li>* 1 EL Lebkuchengewürz</li> <li>* Brauner Zucker zum Abflämmen</li> <li>* Außerdem: 6 niedrige Glasschälchen</li> </ul> | <p><b>Für die Gewürzorange:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 2 Orangen zum Filetieren</li> <li>* 2 Orangen zum Auspressen</li> <li>* 1 TL Puddingpulver</li> <li>* 1 TL Weißwein</li> <li>* 1/2 Sternanis</li> <li>* 1/2 Ceylon Zimtstange</li> <li>* 1/2 Vanilleschote</li> <li>* 1 Nelke</li> </ul> |
|---|---|

#### Zubereitung Crème brûlée:

Ich vermische Milch und Sahne in einem kleinen Topf und koche sie zusammen mit dem Lebkuchengewürz, der Zimtstange und dem Zucker auf. Ich lasse die Flüssigkeit abkühlen, dann rühre ich die Eigelbe unter. Nun erwärme ich das Ganze wieder bei milder Hitze für etwa eine Stunde. Ich fülle sie in die Förmchen, decke diese mit Folie ab, stelle sie in ein Wasserbad und gebe sie drei bis vier Stunden bei 80 Grad in den Backofen. Wenn die Creme fest geworden ist, nehme ich sie aus dem Ofen und lasse sie auskühlen. Dann streue ich braunen Zucker drauf und flämme ihn mit dem Bunsenbrenner ab. Wer keinen Bunsenbrenner hat, kann den Zucker möglichst nah am Grill des Backofens karamellisieren. Diesen Vorgang wiederhole ich, bis die Kruste wirklich schön knusprig ist.

#### Zubereitung Gewürzorange:

Zwei Orangen schälen und filetiere ich und presse den Saft aus dem Rest, die beiden anderen Orangen presse ich komplett aus. Den gesamten Saft lasse ich in einem kleinen Topf mit dem Anis, Zimtstange, Vanilleschote und der Nelke aufkochen. Dann löse ich das Puddingpulver in etwas Weißwein und verkoche es mit dem Saft. Darin lege ich die Scheiben ein und lasse sie durchziehen. Ich serviere die Crème brûlée in den Schüsselchen und die Gewürzorange separat dazu.

► **Hans Jörg Bachmeier ist seit 2004 Chefkoch im Restaurant „Blauer Bock“ und hat seit 2012 eine Kochsendung im BR.**

