

Der Bachmeier ★ Kalte Gurkensuppe

# Geeist verspeist

Niederbayern ohne Gurken, das ist wie Weißwurst ohne Senf. Mir hat es als Kind schon imponiert, wie die Erntehelfer auf den Gurkenliegern auf dem Bauch liegend mit flinken Händen das Gemüse abzupften. Auch aus meiner Küche sind Gurken nicht wegzudenken, ich mach auch gerne eine kalte, von der spanischen Gazpacho inspirierte Gurkensuppe. ★

Für vier Portionen schäle ich etwa 200 Gramm Salatgurke, halbiere sie der Länge nach, kratze mit einem Löffel die Kerne heraus und schneide das Fruchtfleisch in grobe Würfel. Anschließend halbiere ich eine Avocado, entferne den Stein, schäle sie und schneide das Fruchtfleisch ebenfalls in grobe Würfel. In möglichst feine Würfel wiederum werden nun noch eine Knoblauchzehe und zehn Gramm Ingwer geschnitten. Einen Bund Minze zupfe ich und hacke die Blätter fein.

Das alles gebe ich nun in den Mixer und dazu noch 250 g Joghurt, 200 ml Milch, fünf Esslöffel Sherry- oder milden Weißweinessig (eventuell auch Apfelessig, aber keinen Balsamico!) und drei Esslöffel Olivenöl. Gewürzt wird mit einer ordentlichen Prise Salz und etwas gemahlenem Chili oder Cayennepfeffer. Ich



Bachmeiers Gurkensuppe muss mindestens zwei Stunden kalt gestellt werden, bevor sie serviert wird

verwende für diese Suppe am liebsten Piment d'Espelette, das

ist eine milde Chilisor- te aus dem Basken- land. Die Suppe wird nun fünf Minuten kräftig durchgemixt und anschließend mindes- tens zwei Stunden kalt gestellt. Ich richte die nochmals mit Salz und Chili abgeschmeckte Suppe in tiefen Tellern an und garniere sie mit ein paar Minzeblättern

**Tipp:** Durch die Avocado hat diese Suppe schon eine sehr schöne

Bindung, noch raffiniert wird sie, wenn Sie vor dem Mixen noch zwei Esslöffel Tamarindenpaste (Asia- Laden) dazugeben. ★

An guadn wünscht  
Ihr



Erntehelfer pflücken die Gurken

Fotos: Markus Götzfried (1), Zoonar (1), dpa, fkn

Montag Früh & Stück  
Dienstag Ein & Kaufen  
Mittwoch Gastro & Trend  
**Koch & Schule**  
Freitag Aus & Gehen  
Wochenende Top & Fünf

Magazin ★ ★ ★



Sparen beim Fisch

Die Deutschen haben ihren Fischkonsum im vergangenen Jahr gedrosselt: 26 Prozent der Befragten gaben an, aufgrund der steigenden Preise vor allem bei frischem Fisch kürzer zu treten. Und fast jeder dritte Konsument legt bei Bier, Wein und Spirituosen nur noch das Nötigste in den Einkaufswagen. Zu diesen Ergebnissen kommt die aktuelle Studie Shopper-trends 2013 von Nielsen.

Peinliche Tiefkühlkost

Fischstäbchen sind für Kinder und Jugendliche noch in Ordnung. Aber danach lässt die Begeisterung für Tiefkühlkost nach: Viele junge Verbraucher sehen Lebensmittel aus dem Eisschrank kritischer als ihre Eltern. Ein alarmierender Trend – für die Hersteller von Tiefkühlkost. Das liegt aber nicht am Geschmack, wie das Marktforschungsinstitut iconkids in München herausgefunden hat. Vielmehr finden die Jungen Tiefkühlkost peinlich. „Wenn ich Lebensmittel aus der Kühltruhe kaufe, habe ich das Gefühl, dass die Leute auf das Kassensband starren und mich danach beurteilen“, lautete eine Antwort bei der Befragung junger Kunden.

★ Redaktion Essen & Trinken

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

## München feiert Mercury!

Ausgezeichnet ★  
Hier schmeckt's uns ...

### El Greco

Ein Grieche in Feldmoching hat Humor: Er nennt sich El Greco und wirbt auf seiner Speisekarte mit einem Gemälde des großen Malers, das den toten Christus zeigt. Ein bisserl was Wahres ist dran: Denn dieser Laden, fünf Minuten zu Fuß von S- und U-Bahnstation entfernt, serviert mächtige Portionen. Dabei geht's bei unserem Test harmlos los: Die Fischsuppe (3,90 Euro) entpuppt sich als Gemüsesuppe mit Lachs-Einlage. Bei der Fischpaste Taramas (3,30 Euro) kann man nix falsch ma-



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

Maximal fünf Mützen möglich

chen, wenn man diese herrlich salzige Creme liebt. Zu den Hauptgängen gibt's je einen Teller Salat, und dann geht's los: Das Gyros mit Zaziki und Reis hat man schon

saftiger gegessen, aber ist dennoch empfehlenswert – und stillt auch den großen Hunger (9,90 Euro). Wer 14,40 Euro hinlegt, bekommt einen üppigen Lammteiler. Das Beste: Der Biergarten bietet wunderbar lauschige Ecken – man muss nur ein bisserl suchen. Als Kontrast zu den Portionen auf den Tellen. ★

El Greco  
Josef-Frankl-Straße 30  
80995 München  
Tel.: 089/16 11 83  
Mo. – Sa.: 11 bis 15 Uhr und  
17 bis 1 Uhr, Sonn- und Feiertag: 11 bis 1 Uhr  
Kein Ruhetag

Vier Jahre **Neuraum**, zwei Nächte Party. Wie jedes Jahr begeht Münchens größter Club am ersten September-Wochenende die Wiederkehr seiner Eröffnung mit einer fetten Geburtstags-Sause über das gesamte Wochenende. „Das wird die Party des Jahres“, freut sich **Dierk Beyer** von der **Craft AG**, die die XXL-Disco mit den vier Musik-Areas unter dem ZOB an der Arnulfstraße betreibt. **DJ R3hab** sorgt für die Geburtstagsständchen. Der Holländer produzierte bereits Remixe für **Sean Paul** und viele andere Größen der Musikszene. Sein Hit *Pump the Party* dürfte in dieser Nacht zum Programm werden. Am Samstag ist **DJ Mashup Germany** im Neuraum,



jeweils ab 22.30 Uhr für 7 Euro. Apropos Geburtstag: **Freddy Mercury** wäre heute 67 Jahre alt geworden: Das **Hard Rock Cafe** (Am Platzl 1) gedenkt mit dem *Freddie for A Day* Charity Konzert dem **Queen**-Frontmann. Ab 21 Uhr spielt **The Fletcher Perry Project** mit Rock auf, natürlich mit vielen Queen-Songs. Der Erlös geht an den **Mercury Phoenix Trust**, der von **Freddie's** Bandkollegen **Brian May** und **Roger Taylor** zusammen mit Manager **Jim Beach** in **Freddie's** Namen ins Leben gerufen wurde, um Spenden zu sammeln und das öffentliche Bewusstsein gegenüber Aids zu erweitern. Der Eintritt ist frei. ★

partygaenger **UNDERCOVER**

ANZEIGE

## Königlicher Hirschgarten

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

**Kulinarische Köstlichkeiten „all you can eat“**

<p>5. 9. 2013 18.00 – 21.30 Uhr</p> <p><b>Steaktag</b> 12,30 € pro Person</p>	<p>6. 9. 2013 18.00 – 21.30 Uhr</p> <p><b>Ins Netz gegangen</b> 12,30 € pro Person</p>
<p>7. 9. 2013 18.00 – 21.30 Uhr</p> <p><b>Auf zur Hax'nschlacht</b> 11,80 € pro Person</p>	<p>8. 9. 2013 11.00 – 14.30 Uhr</p> <p><b>Sonntagsbrunch</b> 19,80 € p. Pers. 10,50 € Kinder bis 10 J.</p>
<p>9. 9. 2013 18.00 – 21.30 Uhr</p> <p><b>Rund um die Roulade</b> 12,50 € pro Person</p>	<p>10. 9. 2013 18.00 – 21.30 Uhr</p> <p><b>Das Feinste vom Spanferkel</b> 11,80 € pro Person</p>

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)