

Der Bachmeier ★ Sein Rezept



Der Vacherin Mont d'Or ist eine Delikatesse, die mit Pellkartoffeln und Gürkchen serviert werden kann

Was für ein Käse!

Er ist der Urvater des heute so populären Ofenkäses: der Vacherin Mont d'Or. Er stammt aus der Franche-Comté und dem benachbarten Schweizer Jura, wobei er in

Frankreich aus Rohmilch und in der Schweiz aus thermisierter Milch hergestellt wird. In beiden Fällen ist er ausschließlich in den Monaten mit „r“ im Handel, also

von September bis April. Der cremig-milde Weichkäse reift nur gut drei Wochen in einem Reifen aus Fichtenrinde, die ihn schmeckbar aromatisiert. ★

In dieser Rinde bereite ich den Käse auch zu. Wobei „zubereiten“ eigentlich schon übertrieben ist: Ich nehme den Deckel der Spanschachtel ab, gebe den Käse bei circa 120 Grad in den Ofen. Wie lange, das kommt auf die Größe an. Die Käseräder variieren zwischen einem halben und drei Kilo. Nach 30 bis 60 Minuten ist er durch und durch weich, und ich schalte den Grill dazu, bis sich eine Kruste bildet und diese leicht aufplatzt.

Nun kommt der Käse, ähnlich wie ein Fondue, mitten auf den Tisch. Ich nehme den Deckel vorsichtig ab, und jeder Gast kann nach Herzenslust herauslöfeln. Wenn die Käse-

bruderschaft in meinem Restaurant im Blauen Bock am Viktualienmarkt tagt, gibt's dazu geröstetes Schwarzbrot und kleine Pellkartoffeln. Auch Cornichons und sauer eingelegte Silberzwiebelchen passen gut dazu, ebenso süßsauer eingelegter Kürbis. Wer's ganz exklusiv mag, hobelt weißen Trüffel drüber. Aber bitte kein Trüffelöl verwenden, das hat der feine Käse nicht verdient. An Guadn wünscht Ihr



Hans-Jörg Bachmeier

Der neue Vacherin ist da

Der Vacherin Mont d'Or ist ein Weichkäse, der mit viel Sorgfalt und Liebe von passionierten Käsern hergestellt und affinert wird. Wie jedes natürliche Produkt, kann er kleine optische Fehler aufweisen. Diese spezielle Käsesorte ist ausschließlich von September bis April erhältlich. Die Begrenzung ist darauf zurückzuführen, dass früher die Kühe im Herbst von der Alp

in die Ställe geführt wurden, um dort zu überwintern. Das führte natürlich zu einer limitierten Produktion. Eine Tradition, die bis heute Bestand hat. Dallmayr bietet den neuen Vacherin in klein und groß an. 100 Gramm kosten 2,90 Euro, das Kilo liegt bei 29 Euro.



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

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

Magazin ★ ★ ★



Brunch unter Palmen

Einen Herbstspaziergang im Nymphenburger Park – und davor ein köstliches Frühstück einnehmen: Ab kommenden Sonntag bis Neujahr bietet das Schlosscafé im Palmenhaus einen Brunch ab 11 Uhr an, und das jedes Mal unter einem bestimmten Motto. An diesem Sonntag ist es *Erntedank*, es folgen *Goldener Oktober*, *Vive la France* und viele andere. Reservierungen sind unter der Telefonnummer 089 / 17 53 09 oder per E-Mail unter info@palmenhaus.de möglich.

Apfel- und Honigmarkt

Auch in diesem Jahr findet in Hohenbrunn wieder der große Apfel- und Honigmarkt statt. Beginn ist am Sonntag um 10 Uhr im Gemeindestadl in der Muna (S7 Haltestelle Wächterhof).

Bamberger Hörnla

Die alte fränkische Kartoffelsorte *Bamberger Hörnla* ist ab sofort europaweit geschützt. Die EU-Kommission hat nach fünfjährigem Prüfverfahren die geografische Angabe *Bamberger Hörnla* in das europäische Register regionaltypischer Spezialitäten aufgenommen.

★ Redaktion Essen & Trinken

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

Münchens Bars sind top!

Ausgezeichnet ★
Hier schmeckt's uns ...

Der Grieche Elià

Ein Lokal, das die Olive quasi im Wappen führt: das Elià. Deshalb ist das Restaurant in der Herzogstraße in Schwabing diesem köstlichen Steinfrüchtchen natürlich besonders verpflichtet. Und so liegt es freilich auch auf der Hand, dass der Grieche noch vor der Bestellung ein Schälchen Oliven auf den Holztisch serviert. Hartgesottene Hellasfreunde bestellen hier einen Retsina (0,2 l für 4,20 Euro), aber es gibt auch samtigere Tröpfchen. Den Santorini beispielsweise, mit 6,80 Euro für 0,2 Liter allerdings eher



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

Maximal fünf Mützen möglich

teuer. Die Auswahl an Vorspeisen (einzeln von 4,20 bis 4,50 Euro) ist sowohl in der Kalt- als auch in der Warmabteilung groß. Empfehlenswert in beiden Kategorien

sind die gemischten Teller für 9,80 bzw. 9,90 Euro, dazu Pita-brot mit oder ohne Knoblauch (1,50 Euro). Sehr zu empfehlen ist auch der Oktopus vom Grill (10,80 Euro). Die Tagesgerichte auf der Tafel bieten meist besonders kulinarische Genüsse – gewaltige Portionen, dafür aber etwas höherpreisig. Die Klassiker wie Moussaka oder Gyros liegen jeweils bei 10,80 Euro. ★

Elià
Herzogstraße 90
80796 München
Tel.: 089 / 36 03 54 55
Öffnungszeiten: Mo – Fr,
So und Fei. von 12 – 1 Uhr,
Sa von 17 – 1 Uhr



Nachdem der letztjährige Bar-Oscar, der *Mixology Bar Award* für die Bar des Jahres 2013 noch nach München an die *Goldene Bar* im Haus der Kunst ging, wurde am Montag in Berlin das *Spirits* in Köln zur Bar des Jahres 2014 gewählt. Und München? Ging alles andere als leer aus und wurde mit dem City-Award 2014 bedacht – wegen der Vielfalt seiner neuen Bars mit innovativen Konzepten und hoher Dichte an luxuriösen Hotelrestaurants. Und noch ein Preis geht nach München: Weil

Matthew Bax in seinem **Gamsei** auf Büttenspapier einen sensorischen Getränke-Leitfaden durch die Nacht vorhält, wurde das Menü zur Barkarte des Jahres erhoben.

Der diesjährige Jury-Vorsitzende kennt sich in der lokalen Bar-Szene bestens aus: **Stefan Gabanyi** ist renommierter Whisky-Autor und betreibt die nach ihm benannte Bar am Beethovenplatz. Nach zwei Wochen Wiesn-Pause – Gabanyi wollte sich den Stress mit den Besuchern nicht antun – gibt's dort heute um 20 Uhr auf der winzigen Bühne ein Doppelkonzert der Schweizer **Levin Deger** und **Katharina Busch**. In der angesagten Bar **Zum Wolf** (Pestalozzistraße 22) wird's heute um 20.30 Uhr ebenfalls lebendig, allerdings mehr New Orleans Style: Der Pianist und Sänger **Rooster Davis** rockt den Club mit Blues und Jazz. ★

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>10. 10. 2013 18.00 – 21.30 Uhr</p> <p>Pasta Italiana 12,30 € pro Person</p>	<p>11. 10. 2013 12.00 – 14.30 Uhr 18.00 – 21.30 Uhr</p> <p>Ins Netz gegangen 12,30 € pro Person</p>
<p>12. 10. 2013 18.00 – 21.30 Uhr</p> <p>Rund um die Roulade 12,50 € pro Person</p>	<p>13. 10. 2013 11.00 – 14.30 Uhr</p> <p>Sonntags-Brunch 19,80 € p. Pers. 10,50 € Kinder bis 10 J.</p>
<p>14. 10. 2013 18.00 – 21.30 Uhr</p> <p>Steaktag 12,30 € pro Person</p>	<p>15. 10. 2013 18.00 – 21.30 Uhr</p> <p>American BBQ 11,50 € 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 • restaurant@hirschgarten.de