

Genuss-Magazin



DAS RICHTIGE FLEISCH
Mittagsbrei für Babys

Babys brauchen im zweiten Lebenshalbjahr zusätzliches Eisen. „Fleisch ist eine sehr gute Eisenquelle und sollte regelmäßig im Gemüse-Kartoffel-Brei des Babys enthalten sein“, sagt Maria Flothkötter vom Netzwerks Gesund ins Leben, einer vom Bundesernährungsministerium geförderten Initiative. Geeignet seien vor allem Rind, Lamm oder Schwein. Zusammen mit den Kartoffeln und dem Gemüse sollte das kleingeschnittene Fleisch in wenig Wasser etwa zehn Minuten durchgaren.

Foto: dpa

PARTY GEHT WEITER
Parkcafé wird renoviert

77 Jahre hat das Parkcafé (Sophienstr. 7) mittlerweile auf dem Buckel. Bis Ende März wird das Haus nun renoviert. Gefei-ert wird trotzdem: An den nächsten zwölf Wochenenden steigt an jeweils drei Abenden donnerstags bis samstags die große Umbau-Baustellen-Klub-Party-Reihe mit vielen Bands und DJs, schräger Bauarbeiter-Deko und einem bunten Programm. Am heutigen Donnerstag geht es um 18 Uhr los: Für 12,50 Euro Eintritt gibt's ein großes Feierabendbuffet, DJs und ein Begrüßungsgetränk.

Redaktion Essen & Trinken

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



Die Faltenbachers feiern ihre Gastro-Silvesterparty in der 089-Bar Foto: Jantz

Verspätet ins neue Jahr

Dass der DJ in der schneien **089-Bar** zum Mikro greift, ist eigentlich nicht üblich. Aber ist ja nicht irgendeine Nacht, und deshalb schnappte sich **Zekirja Bahtijar** alias **DJ Pacha** am frühen Dienstagmorgen das Ding und startete den Countdown: „Noch 13 Minuten bis Silvester.“ Hinter dem Tresen postierten sich derweil die **Milchbar**-Wirtin **Jakob** und **Florian Faltenbacher**, sie hatten schwer zu tragen an einer Neun-Liter-Flasche Schampus nebst einigen Batterien Indoor-Feuerwerk. Dann ist es ein Uhr morgens, Pacha legt Ol' Blue Eyes' *New York, New York* auf, die Faltenbachers erklimmen den Tresen. Tausende Funken sprühen aus dem Feuerwerk, Glitter regnet auf die Gäste, der Schampus spritzt – und dann ist es 2014, auch für Münchens Gastronomen. Knapp eine Woche nach dem eigentlichen Jahreswechsel feierten die, die an Silvester selbst arbeiten mussten. Über 500 Gastro-Betriebe hatten die Faltenbachers bereits zum 17. Mal zu ihrem Gastro-Silvester eingeladen, die Korken flogen nicht nur in der 089-Bar, sondern auch in den benachbarten Clubs **Pacha** und **Rote Sonne**. Silvester, das letzte.



Thomas Obwald
partygaenger
Die Nacht-Kolumne

partygaenger.de UNDERCOVER

Der Bachmeier ★ Gemüse in Kokos-Curry

Heute wird's exotisch



Star-Koch **Hans Jörg Bachmeier** F: Götzfried, fkn

Dick wird man nicht zwischen Weihnachten und Silvester, sondern zwischen Silvester und Weihnachten, hat ein berühmter Kollege mal gesagt. Damit das nicht passiert, heute mal viel Gemüse – in Curry-Kokos-Sauce.

Für vier Personen brauche ich einen kleinen Romanesco oder Blumenkohl in Röschen geteilt, 20 Okraschoten schräg in kleine Stücke geschnitten (ersatzweise zwei Paprikaschoten in Würfeln), 16 Thai-Auberginen, je nach Größe halbiert oder geviertelt (ersatzweise eine große Aubergine in Würfel geschnitten), 16 Zuckerschoten, 100 Gramm kleine Champignons in Würfeln, vier kleine Karotten in Scheiben sowie 100 Gramm Frühlingszwiebeln, längs halbiert.

Wenn das Gemüse vorbereitet ist, gebe ich 4 EL Erdnussöl (oder anderes neutrales Öl) in eine tiefe Pfanne und röste darin bei schwacher Hitze eineinhalb TL rote Currypaste an. Nach zwei bis drei Minuten gebe ich zuerst Romanesco, Okra, Auberginen, Karotten und Zuckerschoten dazu, lasse alles etwas andünsten, bevor Pilze und



Lauchzwiebeln dazukommen. Nun wird zunächst mit Salz und Pfeffer gewürzt, bevor ich einen TL gemörserte Korianderkörner, einen EL mildes Madras-Curry-Pulver und einen EL Chiliketchup dazugebe. Anschließend gieße ich 150 ml Gemüsebrühe an und lasse diese in zehn bis zwölf Minuten fast vollständig einkochen.

Wenn es so weit ist, gebe ich nach und nach 400 ml Kokosmilch an und lasse das Gemüse noch etwa zehn Minuten weiter köcheln. In dieser Zeit kommen noch ein bis zwei halbierte und entkernte Chilischoten und, wenn ich es zur Hand habe, ein Kaffir-Limettenblatt sowie eine dünne Scheibe unbehandelte Limette dazu. Noch mal mit Salz abschmecken – und mein Curry ist servierbereit. Dazu passt Jasminreis, wer Low-Carb-Diät macht, lässt ihn weg. ★

An Guadn wünscht Ihr

Hans Jörg Bachmeier

Königlicher Hirschgarten

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

9. 1. 2014 ab 18.00 Uhr Pasta Italiana	10. 1. 2014 12-14.30 + ab 18.00 Uhr Ins Netz gegangen
11. 1. 2014 ab 18.00 Uhr Das Feinste vom Spanferkel	12. 1. 2014 11.00-14.30 Uhr Sonntagsbrunch
12. 1. 2014 ab 18.00 Uhr Rund ums Schnitzel	13. 1. 2014 ab 18.00 Uhr American BBQ

Bei uns finden Sie den perfekten Rahmen für Ihre Feier. Wir beraten Sie gerne!

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

Ausgezeichnet ★ Hier schmeckt's uns ...

Neuhauser

Mamma mia! Wer auf Pizza steht, muss unbedingt mal im Neuhauser gewesen sein. Unzählige Varianten stehen hier auf der Karte. Neben Klassikern wie Pizza Salami (ab 7,90 Euro) oder Funghi (ab 7,40 Euro) werden hier auch ausgefallene Sorten serviert, etwa Pizza Turca mit türkischer Knoblauchwurst, Oliven und Peperoni (ab 9,40 Euro) oder Pizza Fantasia mit Thunfisch, Salami, Zwiebeln, Mais und Blattspinat (ab 10,40 Euro). Bis 17 Uhr gibt es die Pizzen in zwei Größen, mit 28 oder 38 Zentimetern Durchmesser. Am Abend kommt dann nur noch die große Variante auf den Teller. Knuspriger, hauchdünner Teig, frischer Belag: Die Pizzabäcker in der halboffenen Küche haben eine glatte Eins mit Stern verdient. Natürlich gibt es

auch Nudel-, Fleisch- und Fischgerichte – allesamt uneingeschränkt empfehlenswert. Tipp: Am Dienstag ist Pizzatag: Da gibt es die große Pizza ab 17 Uhr zum Preis der normalen. Am besten reservieren! Die Plätze in dem modernen, aber gemütlichen Lokal sind vor allem am Abend heiß begehrt. ★ CMY

Café Neuhauser
Schulstr. 28
80634 München
Tel. 089/20 20 88 57
täglich 11 bis 1 Uhr

Service
Preis/Leistung
Ambiente

Maximal fünf Mützen möglich