

Genuss-Magazin

UMFRAGE VON FORSA

Keine Lust auf Pausenbrot

Das Pausenbrot bleibt oft unberührt: Jedes zweite Kind bringt es häufig wieder mit nach Hause. Das zeigt eine repräsentative Forsa-Umfrage. Und: Viele Schul- und Kindergartenkinder (22 Prozent) müssen sich das Essen selbst organisieren. Sie werden ohne Brotdose in die Schule oder in den Kindergarten geschickt.



Foto: obs/gmf

IN DER SCHWANGERSCHAFT

Vorsicht vor Diabetes

Schwangerschaftsdiabetes ist eine der häufigsten Komplikationen während der Schwangerschaft. 2013 waren in Deutschland rund vier Prozent aller Schwangeren betroffen. Darauf weisen die Deutsche Diabetes Gesellschaft (DDG) und die Deutsche Adipositas-Gesellschaft (DAG) hin. Risikofaktoren sind Übergewicht, ein höheres Alter, Bewegungsmangel sowie ein hoher Konsum von Softgetränken und rotem Fleisch. Die Hälfte aller Frauen, die daran erkranken, entwickelt acht bis zehn Jahre später einen manifesten Diabetes Typ 2.

WEINMESSE IM OLYMPIAPARK

Ein Festival der Sinne

An diesem Wochenende (22./23. November) präsentieren rund 60 Winzer und Weingüter aus Baden und Württemberg in der Kleinen Olympiahalle (Spiridon-Louis-Ring 21) ihre Erzeugnisse. Die „Baden-Württemberg Classics“ mit Seminaren, Stand und Verkostungen haben jeweils von 11 bis 18 Uhr geöffnet. Infos unter www.bwclassics.de.



Foto: dpa

Redaktion Essen & Trinken

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



Heute startet die neue Bar in der Müllerstraße offiziell ihren Betrieb

Foto: tkn

Registrierung: Jetzt geht's los

Die Vögel haben es schon länger von den Dächern der Müllerstraße gepfiffen, auch hier konnte man es bereits im Spätsommer nachlesen: Aus der Bank wird die **Registrierung**. Es ist das Comeback des Jahres, nachdem **David Walker** seinen Club in der Blumenstraße 28 vor fünf Jahren schließen musste. Den Namen verdankte der hippe Szene-Hangout übrigens seiner ehemaligen Heimat: In den Räumen hatten die Stadtwerke vor dem Computer-Zeitalter tatsächlich ihre Registrierung untergebracht. In der Müllerstraße 42 war hingegen früher ein Kredit-Institut untergebracht, der naheliegende Begriff „Bank“ für den Amüsierbetrieb an der Adresse war allerdings bereits seit Jahren verbraucht. Bis zum Sommer, als die Betreiber der Bank das Handtuch warfen und Walker mit seiner Crew den Laden komplett neu aufstellte. Nicht als Club, dafür hätte es auch keine Genehmigung gegeben, sondern als Bar. Schließlich dürfte die Müllerstraße sowieso schon die höchste Gastro-Dichte der Stadt aufweisen. Heute kommt nun – nach der inoffiziellen Eröffnung am Samstag – die neue „Regi“ ganz offiziell dazu. Zwar mit Tanz und DJ-Mucke, dafür aber eher früh für einen Hot-Spot: die Registrierung startet bereits um 21 Uhr, um 4 Uhr morgens gehen bereits die Putzlichter an.



Thomas Oswald
partygaenger
Die Nacht-Kolumne

Bachmeiers Rezepte ★ Heute: Ein Klassiker aus Wien

Das perfekte Schnitzel

So ein richtig kross gebratenes Schnitzel ist schon etwas Feines! Und wer es richtig macht, zaubert ein Stück Wiener Küche auf den Teller. TV-Koch Hans Jörg Bachmeier vom Restaurant Blauer Bock zeigt, was man bei der Zubereitung beachten muss.



Ein Wiener Schnitzel ist ein schlichtes, aber deswegen noch lange nicht einfaches Gericht. Aber wenn Sie ein paar Hinweise beachten, gelingt es ganz bestimmt. Wichtig ist ein sehnenfreies, zartes Fleisch vom Kalb. Ich nehme am liebsten Rücken, ein Stück von der Oberschale schmeckt auch sehr gut. Wichtig ist, dass es sanft und vorsichtig plattiert wird, also nicht mit einem, geriffelten Fleischklopfer darauf herumhämmeren, sondern unter einer festen Frischhaltefolie mit einem glatten Plattierisen klopfen, bis jedes Schnitzel gut eineinhalb Handflächen groß ist.

Profi-Koch Hans Jörg Bachmeier verrät heute, wie man den Küchenklassiker Wiener Schnitzel richtig brät. Wichtig: Die Pfanne mit dem Butterschmalz immer wieder schwenken, damit das Fleisch nicht ansetzt



Fotos: Steffen Leiprecht, Hans Jörg Bachmeier (2)

Das Eigelb vermische ich in einer Schüssel mit der Sahne und salze es nicht, denn das würde die Gerinnung verzögern. Das Fleisch hingegen wird leicht gesalzen und gepfeffert, bevor ich es in das Mehl lege und das Mehl sauber abstaube. Danach ziehe ich das Fleisch durch die Eier und lege es sofort danach in die Semmelbrösel. Die Brösel bitte nur ganz leicht andrücken,

sonst kann sich die Panade nicht vom Fleisch lösen und aufgehen.

In einer Teflonpfanne habe ich bereits das Butterschmalz auf mittlere Hitze gebracht, ich lege die Schnitzel hinein und schwenke die Pfanne immer wieder, damit die Schnitzel nicht ansetzen. Wichtig ist hier, dass das Fett

nicht zu heiß ist, sonst bräunt die Panade zu stark und schmeckt bitter. Nach etwa drei Minuten hebe ich ein Schnitzel vorsichtig an und kontrolliere, ob es schon leicht gebräunt ist. Wenn's passt, drehe ich die Schnitzel vorsichtig um, gebe die kalte Butter in die Pfanne und schwenke immer wieder. So wird die Panade schön wellig – sie „souffliert“, wie wir im Fachjargon sagen. Nach etwa drei weiteren Minuten nehme ich die Schnitzel aus der Pfanne und lasse sie auf Küchenkrepp ein wenig abtropfen, bevor sich sie auf vorgewärmten Tellern mit einem Zitronenschnitt anrichte. Dazu

serviere ich rasche Röstkartoffeln; Kartoffelsalat oder Petersilienerdäpfel wären auch stilgerecht.

An Guadn wünscht Ihr

Hans Jörg Bachmeier



Wiener Schnitzel

Für 4 Personen

600 g Kalbsrücken, 4 Scheiben à 150 g

- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 1 EL Sahne
- ca. 100 g Weizenmehl
- ca. 150 g Semmelbrösel (grobes Paniermehl)
- 2 große EL Butterschmalz
- 40 g kalte Butter

Königlicher Hirschgarten

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

Kulinarische Reise:

Do., 20. 11. 2014, ab 18.00 Uhr American BBQ € 12,30 pro Person	Fr., 21. 11. 2014 12-14.30 + ab 18.00 Uhr Ins Netz gegangen € 12,50 pro Person.
So., 23. 11. 2014, 11.00-14.30 Uhr Sonntagsbrunch € 19,80 p. P., € 12,50 Kinder bis 10 J.	So., 23. 11. 2014, ab 18.00 Uhr Rund ums Schnitzel € 12,30 pro Person
Mo., 24. 11. 2014, ab 18.00 Uhr Steak-Tag € 12,80 pro Person	Di., 25. 11. 2014, ab 18.00 Uhr Oma's Rouladenbuffet € 12,50 pro Person

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 ... Rabiang Thai

Dunkle Möbel, goldene Statuen und Lampen in Form von Seerosenblättern: Die wenigsten asiatischen Lokale in München können mit der schicken Einrichtung des Rabiang Thai mithalten. Auch das Essen schmeckt überdurchschnittlich gut, bleibt aber bezahlbar. Als Vorspeise empfehlen wir Giaw Thod, vier knusprige Wan Tan mit Hühnchenfleischfüllung und süß-sauerem Dip, für 5,50 Euro. Die Auswahl an Hauptgerichten ist riesig. Das Rindfleisch im Pad Kapao (13,50 Euro) ist zart und schmeckt zusammen mit dem Chili in der Soja- und Austern-



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

Maximal fünf Mützen möglich

grüner Kokosrisssoße (13,50 Euro). Der Service im Rabiang Thai ist freundlich. Leere Teller stehen aber manchmal recht lang auf dem Tisch. Dafür gibt's als Willkommensgruß einen Gratis-Tee und eine kleine Obstplatte als zweiten Nachtisch. ★ BEA

soße pikant, aber nicht zu scharf. Wer Thai-Curry mag, sollte einen kleinen Feuertopf bestellen, zum Beispiel Gai Gäng Kiewaan, Hühnchen

Rabiang Thai
Georgenschwaigstraße 25
80807 München
Tel.: 089/350 73 04
Di. bis Fr. und So. 11.30 bis 14.30 Uhr und 17.30 bis 23 Uhr, Sa. 17.30 bis 23 Uhr