WINTER 2013 EURO 4,50

DolceVita

DAS KÜCHEN- UND WOHNJOURNAL

MYTHOS KITZBÜHEL
Der glamouröse Wintersportort
im Wandel der Zeit

BROTSPEZIALITÄTEN
Die Vielfalt von Nord bis Süd

MESSERSCHARF – DAS LAGUIOLE
Von der Schmiede
auf den Tisch

WEICH WIE LEDER
Viele Facetten eines
Material-Klassikers

SIEMENS

Für alle, die das Besondere lieben.

Die studioLine Geschirrspüler mit automatischer Türöffnung openAssist.

siemens-home.de/studioline

Intelligente Technik mit modernem Komfort und ein Design, das alle Blicke auf sich zieht – das sind die exklusiven Geräte von studioLine. Mit den neuen speedMatic Geschirrspülern bieten wir Ihnen innovative technische Highlights wie das neue openAssist-System für griffloses Bedienen und müheloses Öffnen. Mit dem Türöffnungsassistenten lässt sich der Geschirrspüler ganz einfach und komfortabel mit leichtem Druck auf die Front öffnen – und fügt sich damit stilvoll in ein modernes Küchendesign ein. Exklusive Ansprüche kennen eben keine Kompromisse – sie kennen nur studioLine von Siemens. Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrem studioLine-Fachhändler oder im Internet unter siemens-home.de/studioline

studioLine

Siemens. Die Zukunft zieht ein.

Liebe Leserinnen und Leser,

bei uns ruft nicht nur der Berg, es lockt eine ganze Alpenkette, und zwar mit phänomenaler Landschaft und dem wahrscheinlich legendärsten Sportort Österreichs – die Rede ist von Kitzbühel. Fast unvorstellbar, aber hier, wo sich spätestens beim alljährlichen Hahnenkammrennen waghalsige Wintersportler und bepelzte Promis die Klinke diverser Nobelhütten in die Hand geben, kann um so manche Ecke auch noch ein ganz bodenständiger Bergwind wehen. Sehens- und Erlebenswertes gibt es jedenfalls genug. DolceVita hat für Sie ein paar Geheimtipps gesammelt, von traditionell bis ganz schön glitzernd. Kommen Sie mit auf eine rasante Reise der Gegensätze.

Ein Winter ohne Naschen ist wie Weihnachten ohne Schnee – spätestens, wenn Sie dieses Magazin gelesen haben, wissen Sie, wovon wir reden. Denn die vollendeten Köstlichkeiten unserer Chocolatiers haben absoluten Suchtcharakter. Wer es gerne etwas körniger mag, dem sei unser Artikel über Brot – noch ofenwarm – ans Herz gelegt. Wir sind früh aufgestanden, um Ihnen Wissenswertes aus erster Bäckerhand zu kredenzen.

Richtig scharf diskutiert wird beim Thema „Laguiole“. Um dieses edle Messer ranken sich Mythen und Legenden. Biene oder Fliege? Original oder Fälschung? DolceVita hat sich auf die Spuren der Schmiede Laguiole en Aubrac begeben, um diesen Fragen nachzugehen.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen mit unserem Magazin und reichlich Zeit zum Genießen. Bis zum nächsten Mal!

Ihre Sabine und Wolfgang Almhofer

Almhofer Architektur + Wohnen
Dr. Salzmann Strasse 1 • 4600 Wels
Telefon 072 42 / 890 099
www.almhofer.at • office@almhofer.at

Editorial 1
So lässt sich der Winter genießen

Kitzbühel
Kitz sehen und gesehen werden 3
Ein kleines Bergdorf wird zur legendärsten Sportstadt der Alpen

DolceVita-Gewinnspiel 10
Kurzurlaub in der bezaubernden Bergwelt Tirols

Quadratisch, praktisch, stylish 12
Einblicke in die neue „Homebase“ zweier kunstliebender Globetrotter

Ein Mann für alle Wetterlagen 16
Die Kolumne von Luigi Cucina

Schlau verstaut ist
halb gewonnen 18
Attraktive Lösungen für eine clever aufgeräumte Küche

Die wohl teuerste
Praline der Welt 20
Herrn Eybels essbare Schätze

Ein Macaron kommt selten allein 22
Frankreich verführt mit bunten Köstlichkeiten

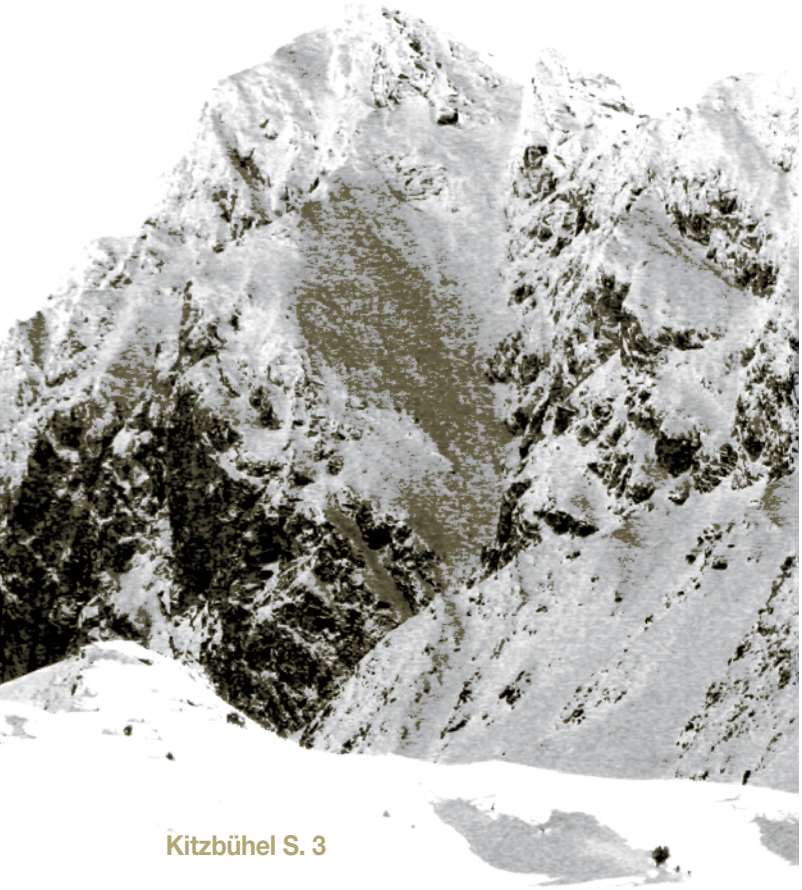
Unser täglich Brot 24
Von Sortenvielfalt und Essgewohnheiten

Wagyu – nicht nur aus Japan 28
Ein Edelrind erobert Europas Weiden

Lang lebe das Leder 34
Wissenswertes über ein geschichtsträchtiges Material

Laguiole – messerscharfer
Schmiedekult 38
Das Hirtenwerkzeug und sein steiler Weg nach oben

Trends & Ideen 42
Individuelle Geschenke für die kalte Jahreszeit



Kitzbühel S. 3

Impressum

Herausgeber:	**Dross + Schaffer Marketing GmbH** Würmstraße 13a, 82166 Gräfelfing Tel.: 089/89 87 84 28
Redaktion & Produktion:	IDENTITYPOOLNEUMANN Lerchenweg 3, 85764 Oberschleißheim Tel.: 089/315 36 25, Fax: 089/31 58 99 67 E-Mail: info@ipn00.de, www.ipn00.de
Art-Direktion:	Thomas Neumann
Redaktion/Text:	Julia Maier, Ingeborg Pils
Infoquellen der Ausgabe:	Kitzbühel Tourismus, Stephanie Bräuer, Monika Kellermann
Schlussredaktion:	Corinna Volkmer
Fotografie:	Titelbild / Thomas Neumann Kundenküche / Hermann Reichenwallner
Weitere Bildquellen:	Kitzbühel Tourismus, a-rosa, istockphoto, photocase, Alexander Müller

ALMHOFER
ARCHITEKTUR+WOHNEN

Das Wesentliche sichtbar machen.

Alles dreht sich um den Mittelpunkt des Hauses: die Küche, die gemeinsamen Wohnräume. Wir planen Ihren Lebensraum bis ins Detail – mit Erfahrung und Know-how, gemeinsam mit Ihnen.

Damit er genau zu Ihnen passt!

Im Herbst und Winter verbringen wir wieder mehr Zeit in den eigenen vier Wänden. Richtig wohlfühlen will man sich dann. Bei der Gestaltung von Wohnraum stellen sich zu Beginn immer die beiden Fragen nach dem Thema und dem Ziel. Der Weg dazwischen ist die täglich neue Herausforderung der Planer. Das Wohnzimmer als Thema zum Beispiel verlangt oft nach einer Symbiose von Bereichen, die zum Lümmeln und Kuscheln einladen und einem Platz für ein stilvolles Zusammensitzen der Familie und ihrer Gäste an einem Tisch. Ziel könnte sein, dass der Raum Behaglichkeit und gemütliche Geborgenheit ausstrahlt, oder aber eine klare, aufgeräumte Sachlichkeit. Um ein individuelles Ziel genau zu erreichen, werden alle Komponenten so gewählt, dass sich ein harmonisches Miteinander ergibt. Mit ausgesuchten Formen, Farben, Materialien und passenden Accessoires kann die entsprechende Atmosphäre geschaffen werden. Gekonnt eingesetzte Lichtführung zaubert erst die gewünschte Stimmung in den Raum. Das Team bei ALMHOFER Architektur+Wohnen erstellt Gesamtkonzepte für das ganze Haus. Dem Kunden öffnen sich Raumvorstellungen schon während der Planung über 3D-Visualisierung oder auch einmal über spontane Handskizzen, er wird so in die Planung eingebunden, dass der gestaltete Raum persönlich und unverwechselbar wird. Ein Schwerpunkt liegt bei der Einrichtung von Küchen. Aktuell wird dabei oft Holz mit Lack oder Glas kombiniert. Spannend sind auch neue Oberflächen aus Keramik – hitzebeständig, kratz- und schnittfest, flexibel in Design und Stärke und absolut attraktiv! Sabine und Wolfgang Almhofer & ihr Team beraten Sie gerne, sie sind vom ersten Gespräch an persönlich für ihre Kunden engagiert. Offen und locker geht man im Welser Wohnstudio an kleine Vorhaben genauso ambitioniert heran, wie an große. Erreicht das Projekt seine Endphase, erfolgt die zuverlässige Montage durch die seit Jahren bestens aufeinander eingespielten, hauseigenen Montagetischler. Dann können Sie sich als Kunde zufrieden zurücklehnen und wohnen genau so, wie es zu Ihnen passt.

© Bilder dieser Seite: STRASSER Steine GmbH

›Wie Menschen denken und leben, so bauen und wohnen sie‹* – das ist unser Credo für Ihren ganz persönlichen Wohnraum.

Sabine & Wolfgang Almhofer
Inhaber ALMHOFER Architektur + Wohnen

*) Johann Gottfried von Herder (1744 - 1803), deutscher Kulturphilosoph, Dichter und Ästhetiker

Unser Service- und Markenangebot

AEG · Anrei · Artemide · Austroflex · Bora · D-Tec · Ewe Fiam · Flos · Foscarini · Gaggenau · Haas · Jauchza · KFF Leicht · Miele · Missoni · Optimo · Presotto · Reflex Ronald Schmitt · Royal Botania · San Giacomo · Selektion D Siemens · Tommy Machalke

Serviceleistungen

· begleitende Lichtplanung für Ihre Raumsituationen
· 3D-Planung, Installationspläne, oder auch Gesamtprojektkoordination
· regelmäßige Kochevents und Gerätepräsentationen
· Küchenservice – der Check zum 1. Geburtstag
· Sitzen, Liegen, Form und Farbe: Testen Sie Stühle und Matratzen bei Ihnen zuhause!

© LEICHT Küchen AG

AUF EINEN BLICK

- Höchste Qualität in allen Bereichen – von der Auswahl von Einzelmöbeln bis zum Gesamtkonzept für das Haus: Kompetente Beratung, transparente Kalkulation und fachkundige Montage.

ANSCHRIFT

ALMHOFER Architektur + Wohnen

Dr. Salzmann Straße 1
A-4600 Wels

+43/(0)7242/ 89 00 99

office@almhofer.at
www.almhofer.at

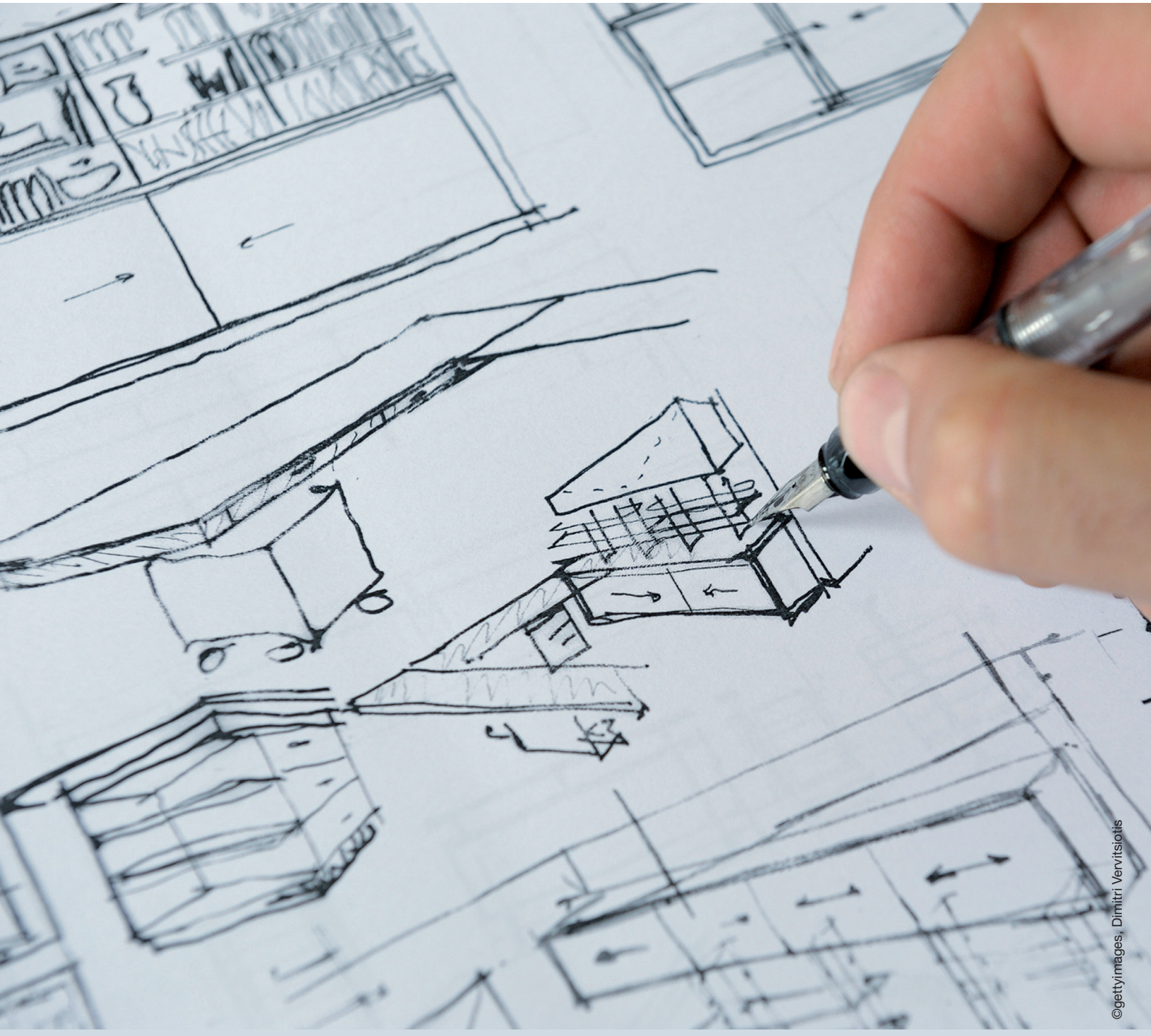
Öffnungszeiten:

Mo-Fr: 10.00 – 18.00
Sa: 9.00 – 12.30

Gerne bieten wir Ihnen auch Termine außerhalb unserer Öffnungszeiten nach telefonischer Vereinbarung an.

ALMHOFER
ARCHITEKTUR+WOHNEN

Ideen werden zum Unikat



©gettyimages, Dimitri Vervitsiotis

SelektionD

Die Küchen für Kreative

www.SelektionD.com

Berge, Glamour, veredelt-gepflegte Gastlichkeit...

KITZBÜHEL

Kitz sehen und gesehen werden

Innerhalb weniger Jahrzehnte hat sich das winzige Tiroler Bergdorf zum Treffpunkt von Glanz, Glamour und Chic entwickelt. Viel hat sich verändert, musste früher der Schnee von oben reichen, wird heute mit technischen Finessen die Qualität der Piste verbessert. Tanzte man vor Jahren noch zum Fünf-Uhr-Tee, tut man dies heute bis fünf Uhr früh. DolceVita war für Sie unterwegs …

Foto: ©medialounge, Kitzbühel Tourismus

Kitzbühel, eine der legendärsten Sportstädte der Alpen. Dieses Image ist lange gewachsen, schon vor dem Zweiten Weltkrieg entwickelte sich Kitzbühel zu einem Reiseort. Bis ins 15. Jahrhundert gehörte es noch zu Bayern. Rund 12.600 Einwohner finden heute in der Gamsstadt ihre Heimat, zusätzlich haben rund 1700 ihren Zweitwohnsitz angemeldet. Über das Jahr verteilt kommen dann noch ca. 1,1 Millionen Übernachtungen dazu. Doch die Gäste bleiben nicht mehr so lange wie früher, sind es jetzt nur noch 5-6 Tage, waren es damals zwei bis drei Wochen am Stück.

Seit jeher stellte man sich auf die Schönen und Reichen ein und das „Après-Ski" war dabei eine der Haupt-Einnahmequellen. In den 50ern und 60ern kam die internationale Schickeria in die Stadt. Mit dem traditionsreichen Image „Kitz sehen und gesehen werden" bekam die Stadt ihren Bekanntheitsgrad. Der Mythos des „Hahnenkammrennens", die sogenannte „Streif", hat auch sportlich für weltweiten Ruhm gesorgt und machte die Stadt zu dem, was sie heute ist. Zahlreiche Events wie Jahrmarkt, Polo-Turnier, Weißwurstpartys und Golf- oder Tennisturniere glitzern und glammern im Schatten des großen, spektakulären Abfahrtsrennens und sind zugleich die Bühne der Adeligen, Schauspieler, Stars und Sternchen oder derer, die sich dazuzählen wollen und von der Popularität der anderen profitieren.

Vom Ski zum Golfball

Bereits 1893 gelang es Franz Reisch mit seiner hochalpinen Skiabfahrt, den Grundstein für den Skirennsport zu legen. Mit seiner gewagten Fahrt vom Kitzbüheler Horn startete die Geschichte der Kitzbüheler Skirennen. Einige Jahre später, im Jahre 1931, war dann schließlich die Geburtsstunde des Hahnenkammrennens, der Streif. 1950 wurde von der Skilegende Karl Koller die erste Skischule „Rote Teufel" in Kitzbühel eröffnet. Der wohl bekannteste Maler Tirols, Alfons Walde, sorgte für das richtige Erscheinungsbild. Nach der Tenniswelle wurde 1955 der erste Golfplatz eröffnet, zu dem sich bis in die heutigen Tage vier weitere gesellt haben. Zusätzliche 30 in unmittelbarer Nähe der Stadt machen die Region zum Golfzentrum der Tiroler Alpen.

Die Gamsstadt und ihre Gäste im Wandel der Zeit

Vor gut 100 Jahren begannen die Engländer mit der Reise in die Berge Tirols. Seit dieser Zeit hat sich der Freizeit-Tourismus nicht verändert. Einzig und alleine die Ausrüstung und das Material, mit dem heute zu Tale gefahren wird, sind anders. Lifte gab es damals noch keine und so wurde mit spärlichem Equipment wie Telemark-Holzski, Steghose, Wollpullover und Fäustlingen in schweißtreibender Eigenleistung nach oben gegangen. Heute sind die Skifahrer technisch und modisch voll ausgestattet, sie tragen Rückenprotektoren, Funktionstextilien, selbst atmende Fasern, Helme mit Schlangenlederbezug, Designerbrillen und Hightech-Geräte für die Musikwiedergabe im Ohr. Mit Bergbahnen, technisch auf höchstem Niveau, werden die Gäste in Windeseile und mit Sitzheizung auf 1929 m gebracht. Die Abfahrt bleibt ihnen dann selbst überlassen. Die Furcht wurde dem ein oder anderen Sportler schon durch den Kauf des Hightech-Materials genommen, wer teuer eingekauft hat, kann auch Ski fahren. Wurden früher 400 Personen pro Stunde zum Gipfel gebracht, sind es heute 2000. Die Freude am Abfahren bleibt, die Geschwindigkeit steigt, und man teilt sich den Berg mit immer mehr Gleichgesinnten.

Einfache Tiroler Küche, nur ein wenig raffinierter

Kitzbühel bietet viel Freiraum für Sportaktive, Genießer, Gourmets und Nachteulen. In der Hauptsaison könnte man täglich 24 Stunden an diversen Veranstaltungen, Partys oder sportlichen Aktivitäten teilnehmen. Tagsüber genießen die Freizeitsportler beim Wandern, Skifahren, Schlittenfahren oder Langlaufen den Ausblick auf die sanfte Bergwelt. Bei geführten Touren oder Kutschenfahrten kann man die Region von einer anderen Seite kennen und erleben lernen. Das ruhige, schöne, kleine, leise Kitzbühel, weit weg vom bunten Treiben in der Stadt. Abends stehen dann ganz klar der Gaumen, Geist und Körper im Mittelpunkt. Zahlreiche ausgezeichnete Haubenlokale und traditionelle Küchen locken mit einheimischen und internationalen Gerichten. Den Genießer erwarten meist regionale Produkte wie Fische

Dolce Vita Tipp:
Wer **süße Nachspeisen** wie **Kaiserschmarrn** oder **Moosbeernocken** liebt, sollte dies möglichst zu Beginn des Menüs sagen, die meisten Mehlspeisen brauchen zur Zubereitung Zeit.

Auch in Ihren Lieblingsrestaurants sollten Sie das **Reservieren** nicht vergessen. Zu den Hauptzeiten sind die Tische nur begrenzt vorhanden.

aus dem Quellwasserteich oder Wild von den Jagden der Umgebung. Die ortsansässigen Metzger beziehen ihr Fleisch aus eigener Züchtung und fleißige Sammler bringen Kräuter, Pilze und Gemüse aus den angrenzenden Wäldern oder den Gärten in die Restaurants.
Viele Gasthäuser sind mit Holz verbaut und wer genau zuhört, bekommt das beruhigende Knistern und Knarzen mit, das nicht nur aus dem Ofen kommt. An den Wänden hängen Ölbilder mit einheimischen Motiven, gemalt von Alfons Walde, und aus den Küchen zieht ein feiner Duft von Zimt, Sternanis, Wacholder und kandierten Äpfeln. Gekocht werden Traditionsgerichte, nur ein wenig feiner werden sie serviert. Vielleicht liegt der besondere Charme auch darin, dass neben der Gräfin die Bäuerin sitzt und neben dem Industriellen das Skiass mit Gesangskarriere. Die Gäste vermischen sich wie die Gerichte, man würde sie als Fusionsküche titulieren. Im Restaurant kann man ein Tiroler Gröstl für 10,- Euro bestellen oder ein 500g-Donald-Russel-Steak für 45,- Euro, ein Seidl (kleines Bier) oder eine Flasche Rotwein für 450,- Euro. Kaum einer weiß heute noch, dass in den 20er-Jahren in Kitzbühel der Tiroler Abend erfunden wurde, wo doch dieses Zusammensitzen mit volkstümlichen abendfüllenden Programmen jetzt in ganz Tirol bekannt ist. „Gediegene Rustikalität in behaglicher Atmosphäre, veredelte Folklore in gepflegter Gastlichkeit mit beachtlichem Beiwerk“, so hieß es damals.

Das Ausgehen nach dem Ausgehen

Wer von Gamsbraten, Schnitzel, Moosbeernocken oder Kaiserschmarrn nicht müde geworden ist, startet jetzt ins lange Nachtleben. In den 20er-Jahren war es doch so, dass man mit den Lederskischuhen noch tanzen konnte, und so begann der Après-Ski gleich nach dem Fünf-Uhr-Tee und die Tenne füllte sich zum Tanz. Heute geht es erst nach Mitternacht los. Einheimische wurden früher eingeladen, heute wird dafür bezahlt, dass sie sich wegsetzen. Sind doch die damaligen Playboys wie Gunter Sachs oder die charismatischen Zugpferde der Region, wie Toni Sailer, in die Jahre gekommen oder nicht mehr unter uns. Die zahlungskräftige russische Jugend rückt unaufhörlich nach, so werden Privatpartys und geschlossene Gesellschaften immer mehr und öffentliche Feiern immer weniger. Um bei bekannten Veranstaltungen Gast sein zu dürfen, muss man schon vorab eine Flasche Champagner bestellen. Der Türsteher und der Partyveranstalter werden für viele so zum besten Freund. Wer drin ist, ist hip.

Fotos: Malerische Innenstadt Kitzbühel © Markus Mitterer; Polospieler © Lifestyle Event GmbH

Eckart Witzigmann,
Koch des Jahrhunderts

Ein perfektes Duo für kulinarische Höhepunkte.

Eckart Witzigmann und V-ZUG

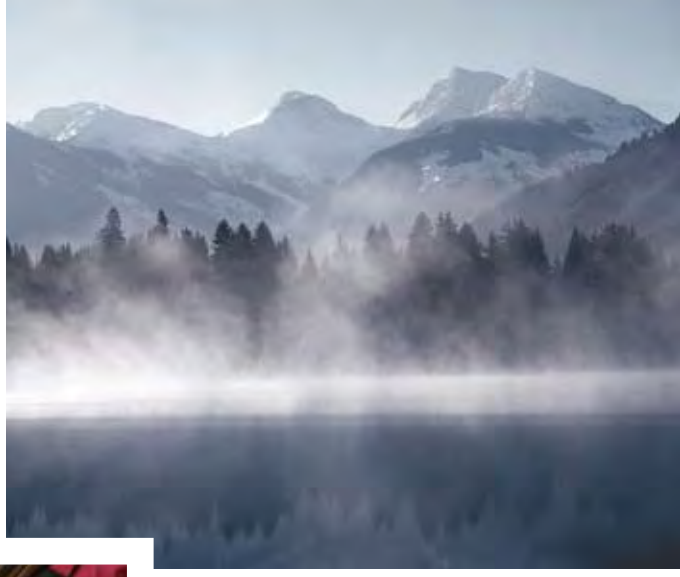
Was den Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann und V-ZUG verbindet, sind die Leidenschaft für Innovationen und die Verpflichtung zur Perfektion. Dank hochwertiger, in der Schweiz entwickelter und produzierter Geräte ist das Traditionsunternehmen V-ZUG die Schweizer Edelmarke. Lassen Sie sich von Eckart Witzigmann und vom Combi-Steam XSL mit seiner einfachen Bedienung und den zahlreichen Programmen zu neuen Genußerlebnissen inspirieren: www.vzug.ch/lifestyle

interior innovation award 2013
Winner

Most Trusted Brand Switzerland 2013 Reader's Digest

Premium Swiss Quality

100 JAHRE V-ZUG
The Swiss Leader



Wellness in Kitzbühel

Wer seine Energiereserven wieder auftanken will und seinem Geist und seiner Seele etwas Gutes tun möchte, findet hier die idealen Voraussetzungen. Kitzbühel hat eine Vielzahl von ausgezeichneten Wohlfühl-, Wellness- und Beautyhotels. In der Gamsstadt kann der erschöpfte Gast zwischen zahlreichen Schönheits-Behandlungen, Moorbädern bis hin zur regenerierenden Sportmassage auf höchstem Niveau auswählen. Neben Day Spas oder Yoga-Studios kombinieren Besucher ihr Wellness-Erlebnis aber auch mit Aktivitäten in freier Natur. Kitzbüheler Seen, Wasserfälle und Kraftplätze sind beliebte Ziele, um aktiv, aber sanft vom Alltag Abstand zu nehmen.

Online-Tipp: Kitzbühel-App

Mit der Kitzbühel-App, die für iPhone und Android programmiert ist, sind Sie immer gut informiert. Die Kitzbühel-App zeigt im Überblick alle Informationen zur Region. Wettervorschau Region Kitzbühel, Livecams von Berg und Tal, aktueller Lift- und Pistenstatus, Schneeberichte, Unterkünfte, Top-Events, Eventsuche, Golfturniere, Restaurants und Ausflugsziele von A-Z.

Das Shoppen darf auch nicht zu kurz kommen

In den Gassen der 700 Jahre alten Altstadt finden sich zahlreiche kleine Geschäfte, in denen Sie vom kleinen Korkendreher bis zum 2000,- Euro teuren handgemachten Maßschuh, einer edlen Jacke oder einem passenden Trachtenjanker alles bekommen, was das Herz begehrt. Wer noch keinen angemessenen Schmuck für den Abend hat, kann auch ein mittleres Vermögen in der Stadt lassen.

Fotos: Pärchen, Schwarzsee, Hütte, www.a-rosa.de; Freeriden in Kitzbühel © Michael Werlberger

GENIESSER-TIPPS IN UND UM KITZBÜHEL:

DolceVita empfiehlt...

Essen, Trinken und Übernachten

- **Wirtshaus Steuerberg:** Das von Wolfgang und Barbara Obernauer geführte Wirtshaus Steuerberg gehört fest zu Kitzbühel dazu. Mit Blick auf den Wilden Kaiser und das Kitzbüheler Horn lassen sich hier die Klassiker wie die herrlich zarten Steaks vom Angus-Rind, der Tiroler Bachsaibling und natürlich der Kalbstafelspitz genießen.
  Adresse: 6370 Kitzbühel, Bichlachweg 78,
  Tel: +43 5356 64887, www.steuerberg.com

- **Lois Stern:** Lois Stern ist mitten in Kitzbühel. Als Tiroler hat er seine Küche asiatisch ausgerichtet.
  Adresse: 6370 Kitzbühel, Josef-Pirchl-Str. 3,
  Tel: +43 (0) 5356 74882, www.loisstern.com

- **Chizzo:** Ist mitten in Kitzbühel und hat den traditionsreichsten Namen. Der Name Chizzo ist die Bezeichnung einer bayrischen Sippe und Bühel war die geographische Lage, so hieß bis ins 12. Jahrhundert Kitzbühel noch Chizzingenspuehel. Die Küche ist bodenständig, international und wird phantasievoll präsentiert.
  Adresse: 6370 Kitzbühel, Josef-Herold-Straße 2,
  Tel: +43 (0) 53.56.62.47.5, www.chizzo.eu

- **Angereralm:** Die Angereralm liegt auf dem Kitzbüheler Horn (offiziell zu St. Johann gehörend) – geführt von Annemarie Foidl und ihrer Tochter. Annemarie Foidl ist Präsidentin des österreichischen Sommelierverbandes, daher ist auf der Angereralm ein beachtlicher Weinkeller (mit roter Couch). Außerdem schläft man hier in wunderschönen romantischen Himmelbettzimmern.
  Adresse: 6380 St. Johann, Almen am Kitzbüheler Horn Nr. 5,
  Tel: +43 5352 62746, www.angereralm.at

- **Sonnbühel:** Die In-Alm gehört seit Jahren zu der Pflicht-Destination der Tiroler Gourmetszene. Den gut bestückten Weinkeller und raffinierte Tiroler Kost genießt man am besten auf der Terrasse mit Blick in das Skigebiet Kitzbühel. Zur Oktoberfestzeit trifft man die Familie Tomschy besser im Weinzelt, dort macht sie die Bar.
  Adresse: 6370 Kitzbühel, Hahnenkamm 11,
  Tel: +43 5356 62776, www.sonnbuehel.at

- **Gasthaus Bärenbichl:** Im gemütlichen Bärenbichl bekommt man noch richtig typische Tiroler Küche. Michaela Aufschnaiter sorgt seit Jahren liebevoll für ihre Gäste.
  Adresse: 6373 Jochberg, Bärenbichlweg 35,
  Tel: +43 (0) 5355 / 5347, www.baerenbichl.at

- **Gasthaus Schwarzer Adler:** Wer sich die gehobene, sehr feine Küche Tirols gönnen möchte, findet sie in Jochbergs Schwarzem Adler. Chefkoch Andreas Wahrstätter, der auch früher in den Giggling Stuben einen Stern erkocht hat, zaubert nun im Schwarzen Adler. Wahrstätter hat auch früher einmal mit Eckard Witzigmann im Aubergine gearbeitet und war einer der jüngsten Haubenköche Österreichs.
  Adresse: 6373 Jochberg, Dorf 13, Tel: +43 53 55 52 15,
  www.schwarzeradler-jochberg.at

- **Hallerwirt:** Im Hallerwirt ist man in einem jahrhunderte alten Erbhof, der, gleich neben der Kirche gelegen, oft als Hochzeitsempfang genutzt wird, bzw. die Kirchengänger schauen nach der Messe vorbei, um schmackhafte Schweinsbratl, Speckknödel, Grießnockerl- oder Fritattensuppen und anschließend die Topfenknödel oder den Kaiserschmarrn zu genießen.
  Adresse: 6371 Aurach bei Kitzbühel, Oberaurach 4,
  Tel: + 43 5356 645 02, www.hallerwirt.at

- **Restaurant R Simon Taxacher:** Simon Taxacher hatte in den Zeiten, als Michelin noch in Österreich vertreten war, zwei Sterne. Die Küche ist französisch-mediterran ausgerichtet. Sie wird frisch, originell, eigenständig und authentisch interpretiert.
  Adresse: 6365 Kirchberg, Aschauerstrasse 46,
  Tel: +43 5357 4201, www.rosengarten-taxacher.com

DREI-HAUBEN-RESTAURANT „HEIMATLIEBE“

Weit über die Grenzen Tirols hinaus reicht inzwischen der Ruf des Gourmetrestaurants „Heimatliebe“ mit seinem jungen Küchenchef Andreas Senn. In dem Drei-Hauben-Lokal darf man sich ganz entspannt dem Genuss widmen.

Andreas Senn zaubert mit seinem sechsköpfigen Team stimmige Menüs, die mit kreativen Ideen überraschen, ohne mit Effekten zu blenden. Er bevorzugt Produkte ausgewählter regionaler Betriebe und zweimal im Jahr fährt Senn nach Oberösterreich, um fünf eigene Buttersorten herzustellen. Statt Hummer verarbeitet er lieber die Signalkrebse aus dem Schlossteich. Dabei ist sein Kochstil durchaus weltläufig: Nach sieben Jahren als Sous-Chef im legendären „Ikarus“ des Hangar 7 kennt er die Raffinessen der Spitzenköche aus aller Welt und kann aus einem reichen Erfahrungsschatz schöpfen. In der „Heimatliebe“ ist er nun bei sich selbst angekommen und hat seinen ganz eigenen Stil gefunden. Mit Leichtigkeit dekonstruiert er traditionelle Gerichte und präsentiert sie in ganz neuer, überzeugender Gestalt.

Die Begeisterung der Gäste hat Senn mutig gemacht, doch nach wie vor zählt für ihn handwerkliche Präzision mehr als kulinarische Exzentrik. Der verspielte Perfektionist experimentiert oft wochenlang – variiert Aromen und Texturen, modifiziert Garmethoden und spielt mit verschiedenen Tellerbildern. Um zu prüfen, ob seine Kreationen ankommen, verlässt Senn den Herd und sucht das Gespräch mit den Gästen. Wenn deren Augen leuchten, weiß er, dass er seine Sache gut gemacht hat.

GOURMETRESTAURANT HEIMATLIEBE
Ried Kaps 7
A-6370 Kitzbühel / Österreich
T +43 5356-65660-992
F +43 5356-65660-819
E-Mail: kitzbuehel@a-rosa.de
www.resort.a-rosa.de/kitzbuehel/kulinarik/gourmetrestaurant-heimatliebe

A-ROSA KITZBÜHEL*****

LUXUSURLAUB IN KAISERLICHEN BERGWELTEN

Gewinnen Sie zwei Übernachtungen inklusive Halbpension für 2 Personen in einem Resort der Extraklasse!

Unweit des Wilden Kaisers, inmitten der bezaubernden Bergwelt Tirols, liegt das A-ROSA Kitzbühel. Ein Golf-, Spa- und Wintersportresort, das nicht nur im Stil eines landestypischen historischen Schlosses erbaut ist, sondern sein internationales und anspruchsvolles Publikum auch wahrhaft königlich beherbergt und umsorgt.

Mit etwas Glück sind Sie bald derjenige, der von dort aus den Ausblick auf die spektakulärste Ski-Rennstrecke der Welt genießen darf, direkt am schönsten 9-Loch-Golfplatz Österreichs wohnt und im exklusiven, über 3.000 m² großen Spa- und Sportbereich je nach Bedarf entweder entspannen oder aktiv werden kann. Fürs kulinarische Verwöhnprogramm stehen im A-ROSA Kitzbühel 3 Restaurants zur Verfügung, darunter das mit 3 Gault-Millau-Hauben ausgezeichnete und auch weit über die Tiroler Grenzen hinaus bekannte Gourmetrestaurant Heimatliebe. (Mehr dazu auf Seite 9.)

Eine Fassade aus Naturstein, kleine Türmchen und Erker, hölzerne Fensterläden und überdachte Balkone – dank ihrer besonderen Architektur fügt sich die 2005 eröffnete Anlage äußerst harmonisch in ihre zu jeder Jahreszeit märchenhafte Umgebung ein. 114 Zimmer und 36 Suiten sind verteilt auf vier Gebäude, die durch moderne Bauelemente miteinander verbunden sind. Dieses Konzept spiegelt sich auch in den warmen, freundlich gestalteten Räumen wider, die eine unaufdringliche Mixtur aus Tiroler Stil und aktuellem Design aufweisen und natürlich mit allem ausgestattet sind, was das Gästeherz begehrt.

Fotos: A-ROSA Kitzbühel

Die Bar und der Marktplatz im dritten Obergeschoss sind das Herzstück des Hauses. Mit elegantem Piano, einem großen offenen Kamin und einer Sonnenterrasse mit herrlichem Panoramablick. Von dort gelangt man auch zum SPA-ROSA, in dem neben 7 Saunen auch noch ein Hamam, ein Rasul, ein Innen- und Außenpool, eine Eisgrotte, ein Gerätebereich, ein Yogaraum und 23 Anwendungsräume auf ihren Einsatz warten. Und wer es gerne noch etwas individueller hat, der kann seine Seele in einer 75 m^2 großen privaten Spa-Suite baumeln lassen.

Übrigens: Das Resort hat mit einer Fläche von 6500 m^2 Lärchenholz das größte zusammenhängende Schindeldach Mitteleuropas – ein Haus der Superlative.

So können Sie gewinnen

Schicken Sie einfach eine E-Mail mit dem Stichwort „**A-ROSA Kitzbühel**“ an *gewinnen@dolcevita-magazin.com* oder senden Sie uns eine Postkarte oder ein Fax an:
DolceVita Leserservice • Würmstraße 13a • 82166 Gräfelfing
Fax: +49 (0)89-89 87 84 40
Einsendeschluss ist der 31.01.2014

Es ist pro Teilnehmer nur eine Teilnahme möglich. Eine wiederholte Teilnahme eines Teilnehmers am Gewinnspiel hat seinen Spielausschluss zur Folge. Ausgeschlossen sind auch Nutzer sogenannter Gewinnspiel-Eintragsservices. Automatisch eingetragene E-Mail-Adressen werden vom Gewinnspiel ausgeschlossen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

A-ROSA KITZBÜHEL
Ried Kaps 7
A-6370 Kitzbühel
Tel. +43 (0) 53 56 – 65 66-00
Fax +43 (0) 53 56 – 65 660-819
kitzbuehel@a-rosa.de
www.a-rosa.com

Fotos: Hermann Reichenwallner

QUADRATISCH, PRAKTISCH, STYLISH

Bei schönem Wetter ist der imposante Innenhof das „zweite Wohnzimmer“.

Eines der vielen Glanzstücke: die langarmige Schönheit von Flos. Mit Herrn Müllers gekonntem Dreh wird sie von der Leselampe fürs Ledersofa zur Tischbeleuchtung.

Ein Design-Highlight in bester Gesellschaft – diese Beschreibung trifft die Küche von Gerd Müller und Uwe Bösl absolut. Denn ihre Wohnung hat so einiges zu bieten. Sowohl optisch als auch funktionell.

Gekonnter Materialmix: Der 15 cm dicke Holzblock bildet farblich und haptisch einen schönen Kontrast zur sonst eher kühlen Küche in Schwarz-Weiß. Er wird bei Feiern gerne zum Anrichten feiner Buffets genutzt.

In diesem Haushalt hält man gerne Ordnung. Umso leichter, wenn vieles schon in den Schubladen integriert ist und mit „Schwung“ wieder von der Bildfläche verschwindet.

Die Herren Müller und Bösl sind absolute Globetrotter und haben schon des Öfteren ihren Wohnort gewechselt. Doch selbst wenn man auf der ganzen Welt zu Hause ist, isst man ganz gerne mal daheim – vor allem, wenn man so wie die beiden auch gerne kocht und Gäste einlädt. Vor knapp 2 Jahren haben sie sich in der 4. Etage eines Nürnberger Stadthauses ihre neue „Homebase“ geschaffen. Das Herzstück dieser extravaganten Wohnung: eine lichtdurchflutete, offene Wohnküche, die trotz ihrer jungen Jahre schon so manche Party miterleben durfte.

Einfälle statt Zufälle

Hier muss man die Wohnung noch gar nicht betreten haben, um schon zu merken, dass dieses Zuhause alles andere als gewöhnlich ist. Denn als Besucher fährt man nicht einfach nach oben, sondern wird „geholt“. Mit einem Lift, der – ganz im amerikanischen Stil – direkt in den Wohnbereich führt. Das war nicht immer so, doch die designaffinen Herren hatten ganz konkrete Wünsche und Ideen, als es um den Ausbau und die Gestaltung ging. Wenn sich die Aufzugtüren öffnen, fällt gleich die Decke aus naturbelassenem Beton auf. Eine komplizierte Sonderanfertigung, die – aufwändig versiegelt und anschließend wieder mattiert – in fast allen Zimmern ihren puristischen Charme versprüht. 5 Schritte weiter, und man steht direkt im Zentrum des Geschehens, einem hellen, klar strukturierten Raum, der den Wohn-, Koch-, und Essbereich beherbergt. Auch hier hat es einmal anders ausgesehen. „Wir haben die Wohnung um unsere Möbel herumgeplant“, erzählt uns Gerd Müller und blickt dabei auf ein riesiges Kunstwerk des Nürnberger Malers Prapone, das dort anfangs gar keinen Platz gefunden hätte. Tisch, Gemälde, Couch & Co. waren schließlich schon vorher da, also mussten sich die Wände danach richten. Sie wurden entfernt, verlängert und verschoben, bis alles wieder seinen idealen Standort gefunden hatte. Im Hause Müller/Bösl wird einfach ungern etwas dem Zufall überlassen. Im Gegenteil, es gibt sogar ein klares Raumkonzept: Hier dreht sich alles ums Quadrat.

Schöne Ecken und edle Kanten

Ein absoluter Neuzugang war die Küche. Damit die Leichtigkeit des Raumes erhalten bleibt, sollte sie zwar durchaus präsent sein, aber nicht zu dominant. „Schließlich schauen wir vom Sofa die ganze Zeit da drauf“, meint Herr Müller, der sie

uns mit „stylish, zeitlos, funktionell“ beschreibt. Im Mittelpunkt stehen zwei symmetrisch ausgerichtete Küchenblöcke, die dank gekonnter – und natürlich quadratischer – Beleuchtung plus Popart-Bild geschickt in die Gesamtgestaltung eingebunden sind. Die schlichten, mattweißen Glasfronten und eine nur 12 cm dünne Arbeitsplatte aus Granit verleihen diesen Elementen einen fast schon filigranen Charakter. Um dem seitlich stehenden Küchenmodul mit seiner beachtlichen Größe die optische Schwere zu nehmen, hat man ein bisschen getrickst und ihn schlichtweg eingekoffert – diesmal die Idee des Küchenstudios. So verschwindet der Großteil in einer Holzkonstruktion, die anschließend mit einer sowohl dekorativen als auch außergewöhnlichen Ledertapete versehen wurde. Viel Stauraum auf möglichst kleiner Fläche, das war die Idee dahinter.

Technik, die uns begeistert

Was die Geräte betrifft, so sollten es auf jeden Fall High-End-Produkte sein oder wie Gerd Müller sagt: „Alles, was technisch möglich ist, ohne viel Platz zu verlieren.“ Also hielten unter anderem ein Induktionsfeld, ein Teppan-Yaki und die leiseste Geschirrspülmaschine, die es derzeit auf dem Markt gab, Einzug in die edle Behausung. Der kubische Dunstabzug und die ebenso eckige Deckenlampe wurden dank gleichem Material exakt aufeinander abgestimmt, die gesamte Arbeitshöhe dem großen Paar angepasst. Schließlich soll diese Küche nicht nur zum Ansehen da sein, sondern vor allem zum Kochen. Denn das tun die beiden aus Leidenschaft, am liebsten mit vielen Freunden und Verwandten. Und da kann´s auch gerne mal „rund“ gehen.

EIN MANN FÜR ALLE WETTERLAGEN

Von Luigi Cucina

Hätten wir nicht die Frauen, dann wäre der Duden wohl höchstens halb so dick. Statistisch gesehen reden wir Männer ja sowieso viel weniger und dann gibt es da noch Wörter, die in unserer Welt überhaupt nicht vorkommen.
Sie wollen ein Beispiel? Der „Spaziergang"…

Meistens trifft es uns Männer am Wochenende, mich traf es gestern. Das Wetter war miserabel, drinnen haben wir es uns gerade schön gemütlich gemacht, alles wäre in bester Ordnung gewesen, wenn meine Frau nicht verdächtig oft aus dem Fenster gesehen hätte. Ich kannte diesen Blick, ahnte Schreckliches und sollte Recht behalten.

Kurz darauf kam er schon, der Satz, der mein Spätnachmittags-Schicksal besiegelte. „Jetzt hat es fast aufgehört zu regnen." Reflexartig versuchte ich, mich auf dem Sofa ganz klein zu machen, doch meine Frau entdeckte mich trotzdem. Als ich sah, dass sie bereits unbemerkt ihre kürzlich erworbenen Designer-Gummistiefel angezogen hatte, dämmerte mir, dass die sogleich folgende Frage, ob ich denn mit ihr nicht ein bisschen spazieren gehen wolle, wohl eher rhetorischen Ursprungs war. Während ich trotzdem versuchte eine Antwort zu finden, erklärte sie mir schon, dass mir ein bisschen frische Luft ganz gut tun würde und dass sie ja nur eine ganz kleine Runde drehen wolle.

Männer sind in solchen Fällen für gewöhnlich sehr genügsam und unkompliziert. Bei Sauerstoffmangel öffnen sie das Fenster und als Bewegung reicht ihnen auch gerne mal der Gang zum gut gefüllten Kühlschrank. Natürlich, es gibt Ausnahmen, aber wenn „Mann" schon extra nach draußen geht, dann schlendert, bummelt oder flaniert er nicht, dann macht er Sport – kurz: Spazierengehen fühlt sich für unsereins an wie Joggen mit angezogener Handbremse oder Reiten ohne Pferd.

Meiner besseren Hälfte konnte ich das auch am gestrigen Tage nicht im Ansatz erläutern, denn sie ließ mich vorsichtshalber erst gar nicht zu Wort kommen. Stattdessen wurde ich wasserdicht verpackt und anschließend noch mit überlebenswichtigem Equipment, sprich XXL-Schirm, Taschentüchern, Hustenbonbons und Stirnlampe ausgestattet, um gleich danach mit einem Ich-meine-es-dir-doch-nur-gut-Lächeln in den beginnenden Platzregen hinausmanövriert zu werden. Selbst mein mühevoll einstudierter Leidensblick ließ meine Liebste völlig unbeeindruckt, da wusste ich, jetzt gab es kein Zurück mehr.

Also nahm ich – wie schon so viele Male vorher – mein Schicksal an, griff beherzt nach ihrem Händchen, erwiderte das Lächeln und freute mich, dass sie jetzt glücklich war. So schritten wir dem mittlerweile abendlichen Horizont entgegen. Und wäre ich nicht ein Mann, in dessen Sprachgebrauch dieses Wort genauso wenig vorkommt wie „Spazierengehen", dann hätte ich jetzt unseren Rundgang wohl fast als „romantisch" bezeichnet – zumindest ab dem Zeitpunkt, als abzusehen war, dass wir rechtzeitig zu meinem heißgeliebten Sportbericht wieder zurück sein würden.

Foto: istockphoto / © shironosov

SCHLAU VERSTAUT IST HALB GEWONNEN

Fotos: www.leicht.com

Die Küche ist nicht nur zum Kochen da. Eine ihrer Hauptaufgaben besteht im Beherbergen von Utensilien und Gerätschaften aller Art, vom kleinen Kaffeelöffel bis zur grazilen Glaskaraffe. Um allen Dingen eine geeignete Behausung zu bieten, in der sie geschützt lagern, blitzschnell wiedergefunden werden und möglichst wenig Platz in Anspruch nehmen.

Wahre Schönheit kommt von innen

Bei einer neuen Küche ist es wie bei einem Date. Man freut sich natürlich, wenn die Errungenschaft toll aussieht, worauf man aber ebenso achten sollte, vor allem wenn es eine langlebigere Liaison werden soll – so wie man es zumindest im Falle des Küchenkaufs auch in der Regel anstrebt – das sind die inneren Werte. Denn diese leisten einen entscheidenden Beitrag, wenn es um die „Alltags- und Gebrauchstauglichkeit“ geht.

Alles hat hier seine Ordnung

Gegen Ordnung in der Küche hat niemand etwas, doch jeder hat eine andere Vorstellung davon. Deshalb werden die Ausstattungen für Stauräume immer individueller und flexibler. Es stehen dafür mittlerweile die verschiedensten Elemente zur Wahl, wie zum Beispiel übersichtliche Besteckeinsätze mit Messerblock, praktische Folienspender aus Edelstahl oder Sets mit luftdicht verschließbaren Porzellandosen, die sich hervorragend für die Aufbewahrung von Gewürzen eignen. Es gibt Backrollen mit eigener Halterung, damit sie nur dann rollen, wenn es ausdrücklich erwünscht ist, universale Container aller Art und Größe und Tellerhalter, mit denen das vornehme Tafelgeschirr gleich wunderbar Richtung Tisch transportiert werden kann.

Highlights im Hintergrund

Auch wenn diese hilfreichen Module des Öfteren ein Schattendasein führen, wird auch bei ihnen größter Wert auf die Verwendung exklusiver Materialien und eine ansprechende Gestaltung gelegt. Bei einer hochwertigen Küche sieht man die Schönheit eben auch im Detail. Und sei es noch so versteckt. Das Organisationssystem Q-BOX einer sehr namhaften Marke wurde sogar vor Kurzem mit

dem international anerkannten „iFproduct design award 2013“ ausgezeichnet. Man setzt auf klassisch-moderne und wertige Materialien, wie etwa helles Eichenholz in Kombination mit carbonähnlichen Kunststoffen, satiniertes Glas, Edelstahl oder exklusives Schichtholz. Bodenschalen sind oft herausnehmbar, denn das erleichtert natürlich die Reinigung. Außerdem wird, gerade bei Besteckschubladen, größter Wert auf Eigeschaften wie Rutschfestigkeit und Geräuschdämpfung gelegt. Funktionell und repräsentativ sollte so ein Innenleben eben sein, genauso wie alle anderen Bestandteile der Küche auch.

Fast schon schade, dass diese durchdachten Systeme und Neuheiten dann doch die meiste Zeit im Verborgenen bleiben müssen. Wo sie so schön tageslichttauglich wären...

Foto: www.eggersmann.com

DIE WOHL TEUERSTE PRALINE DER WELT

Nein, es war nicht in Dubai. Die wahrscheinlich kostspieligste Praline aller Zeiten ist doch tatsächlich in Bayern entstanden. Besser gesagt, in der „Schokoladenquelle“ am Tegernsee. DolceVita wollte das genauer wissen und hat Herrn Eybel dort besucht.

Andreas Eybel wusste sehr früh, welche berufliche Richtung er einschlagen wollte. In der Schule wählte er Hauswirtschaft, und das, wie er schmunzelnd betont, nicht wegen der Mädels. Danach folgte eine Konditorlehre und vor 25 Jahren begann die Leidenschaft für Schokolade. Was als Einmannbetrieb in einem oberbayerischen Keller angefangen hat, ist heute eine Schokoladenmanufaktur am Tegernsee mit 25 Mitarbeitern. Dass seine Reisen nach Costa Rica, Peru und auf ausgewählte Südseeinseln gehen, ist alles andere als Zufall. Und dass er die exklusivste Praline der Welt kreieren durfte, ist Glück und eine unglaubliche Geschichte obendrein.

Herr Eybel ist ja einiges gewöhnt, wenn es um süße Sonderwünsche geht. Da werden schon mal Windschutzscheiben aus Zucker in schokoladige Sportwägen eingesetzt, die vorher tagelang mit Hilfe eines Modellbaukastens möglichst detailgenau nachgebildet wurden, um anschließend auf einer opulenten Hochzeitstorte abgestellt zu werden. Symbolisch für den echten Porsche versteht sich, der dann schön beschleift als Überraschung vor dem Festsaal parkt. Doch als vor einem Jahr ein Kunde die Idee hatte, seiner Liebsten mit einer eigenen Pralinenkreation eine besondere Freude zu machen, konnte niemand ahnen, dass daraus der wohl ungewöhnlichste Auftrag seines Lebens werden sollte. Natürlich, so etwas kommt nicht alle Tage vor. Der Waakirchner Konditor freute sich sehr über diese Herausforderung und machte sich voller Motivation daran, ein überaus exklusives Geschenk zu kreieren – aus seinen alleredelsten Zutaten selbstverständlich. Schließlich hatte sein Auftraggeber immer wieder betont, dass er sich etwas ganz Außergewöhnliches wünsche, koste es, was es wolle.

So fanden schon mal die eigens hergestellte Sahne mit 33,5 Prozent Fettgehalt, die frisch pürierte Ananas aus Costa Rica, der beste Safran aus Spanien und die feinste weiße Kuvertüre aus dem Kakao der Dominikanischen Republik den Weg in diese Trüffelfüllung. Um die multikulturelle Mischung abzurunden, kam nur Champagner in Frage, so viel stand für Herrn Eybel fest. Auf die Nachfrage hin, welchen Schaumwein das Herzblatt denn bevorzuge, kam er schließlich in den Genuss, einen Champagner Dom Pérignon Vintage 1986 eindicken zu dürfen. „Beim Reingießen musste ich schon kurz schlucken“, war sein knapper Kommentar zu diesem Ereignis, das ihn beim Erzählen nach wie vor zum Lächeln bringt. Ein weiteres Highlight war dann noch die Umhüllung: eine Edel-Zartbitter-

„Grand Cru“-Schokolade mit 65 Prozent Kakaoanteil – ausschließlich aus den Kakaobohnen des Inselstaates Vanuatu in der Südsee hergestellt, die zu den teuersten der Welt gehören. Kein Wunder also, dass der Kunde damit überaus zufrieden war. Er meinte nur, dass man das Ganze noch etwas steigern können, und hatte dafür auch schon eine „glänzende“ Idee.

Mit Hilfe eines befreundeten Goldschmieds war es Herrn Eybel möglich, ihm auch diese Wünsche zu erfüllen. Bald darauf saß die Praline auf einem Schmuckobjekt aus 18-karätigem Gold, das zudem noch multifunktional war. Denn der untere Teil dieser kostbaren Konstruktion war abschraubbar und sollte zugleich zur Aufbewahrung des noblen Naschwerks dienen.

Der Konditor staunte nicht schlecht, als sein Auftraggeber das Gesamtkunstwerk zwar durchaus würdigte, aber immer noch nicht als vollendet betrachtete. Es war das „Tüpfelchen auf dem i“, das fehlte. Doch auch das sollte zu guter Letzt seinen Weg zur Praline finden. Und zwar in der Luxusausführung. Klein, rund und über 300.000 Euro wert. Es war ein in Gold gefasster 7-karätiger Brillant, der am Ende über der Praline schwebte. Und selbst hier gab es noch einen Clou: Man konnte diese Fassung nämlich abschrauben und auf einen im Inneren des Behältnisses versteckten Goldring aufschrauben, so dass der Stein anschließend „ganz normal“ an der Hand getragen werden konnte. Also, alles ganz normal.

3 FRAGEN AN HERRN EYBEL

Was ist das Besondere an Ihren Pralinen?
Das fängt schon beim Kakao an. Ich habe mich sehr intensiv mit diesem Thema beschäftigt und viele Anbaugebiete selbst bereist. In Hamburg – das sind absolute Profis – werden die verschiedenen Sorten aus aller Welt extra für uns gemischt und zu Schokoladenchips verarbeitet, die wir dann hier auflösen und weiterverarbeiten. Auch Alkoholika werden teilweise speziell für uns gebrannt. Wichtig ist immer, nicht nur zu produzieren, sondern auch zu experimentieren. Natürlich ist es schwieriger und aufwändiger, mit frischer Sahne, frischer Butter und frischen Früchten zu arbeiten, aber nur so kann man Produkte von bestem Geschmack erzielen. Schließlich wollen wir anders sein als die anderen. Ich sage immer, wir kümmern uns nicht ums Geschäft, wir kümmern uns um unsere Kunden. Und wie auch ein Blick in unsere gläserne Manufaktur zeigt, werden die Pralinen nach wie vor von Hand hergestellt. Lediglich für die Rohlinge gibt es eine Maschine, denn hier tut es der Qualität keinen Abbruch. Und die ist schließlich oberstes Gebot.

Welche Praline ist denn Ihr Verkaufsschlager?
Sehr gut verkaufen sich unsere Klassiker, also Champagnertrüffel und Rumtrüffel. Unsere Kunden werden immer probierfreudiger. Ausgefallene Kreationen sind zum Beispiel das „Bierherzerl“ mit eingedicktem dunklem Tegernseer Bier und Hopfen. Oder die „Oimwiesn“ mit Kräuterlikör und Blue Curaçao. Sie ist innen richtig grün und außen mit getrockneten Blüten verziert.

Wie bewahrt man Schokoladenprodukte eigentlich auf?
Das Schlimmste für Schokolade ist der Kühlschrank! Also zu viel Luftfeuchtigkeit. Deshalb am besten in eine Box und dann in die Speisekammer legen. Richtig perfekt wären 60% Luftfeuchtigkeit und 16°C Raumtemperatur. Aber meine Produkte sind ja nicht zum Aufheben da, sondern zum Essen!

Herr Eybel, vielen Dank für das Gespräch.

SCHOKOLADENQUELLE
Andreas Eybel
Moosrainer Weg 6
D-83666 Waakirchen
Telefon +49 (0) 8021 1036
E-Mail info@eybel.de
www.schokoladenquelle.de

Eybel

EIN MACARON KOMMT SELTEN ALLEIN

Groß sind sie nicht, aber übersehen kann man sie kaum. Denn wohl kein zweites Gebäck ist so farbenprächtig wie Macarons, die einem in den edlen Konditoreien wie überdimensionale, essbare Konfetti entgegenstrahlen, nur schöner sortiert natürlich. Sofort beginnt die Qual der Wahl, denn zum Anbeißen sehen diese Baiser-Wunderwerke alle aus.

Macarons, die französischen Baisergebäcke aus Mandelmehl, gibt es heute wirklich in unzähligen Farbvarianten und Geschmacksrichtungen. Das trendige Aussehen täuscht da etwas, aber ihre Herkunft reicht bis ins Mittelalter zurück, wobei die allerersten sicherlich optisch etwas dezenter gestaltet waren und Füllungen erst ab dem 18. Jahrhundert aktuell wurden. Angeblich auf Anraten von Marie Antoinette persönlich, doch das ist wohl nicht nachzuprüfen.

BUCHTIPP:

Aurélie Bastian

Bon Macaronnage
Ah les Macarons, un délice, eine Sucht ... was kann man noch sagen. Sie sind himmlisch lecker, aber leider sind sie sehr sensibel.

Das war eine Herausforderung für die in Deutschland lebende Französin und Food-Bloggerin Aurélie. Sie wollte perfekte Macarons und hat so lange probiert, bis ihr Rezept auf festen Füßen stand. So gelingen Macarons! Sicher! Jedem!

Gebundene Ausgabe: 80 Seiten, Verlag: Bassermann Inspiration, Sprache: Deutsch ISBN-10: 3572081467, ISBN-13: 978-3572081462
www.aureliebastian.de

Ganache

(auch: Canache) ist eine Creme aus Schokolade und Sahne, wobei das Mischverhältnis variieren kann. Sie wird gerne durch Zugabe von z.B. Rum, Weinbrand, Mokka oder Vanille aromatisiert und beim Backen als Füllung oder Überzugsmasse verwendet.

Glatte Kruste, weicher Kern

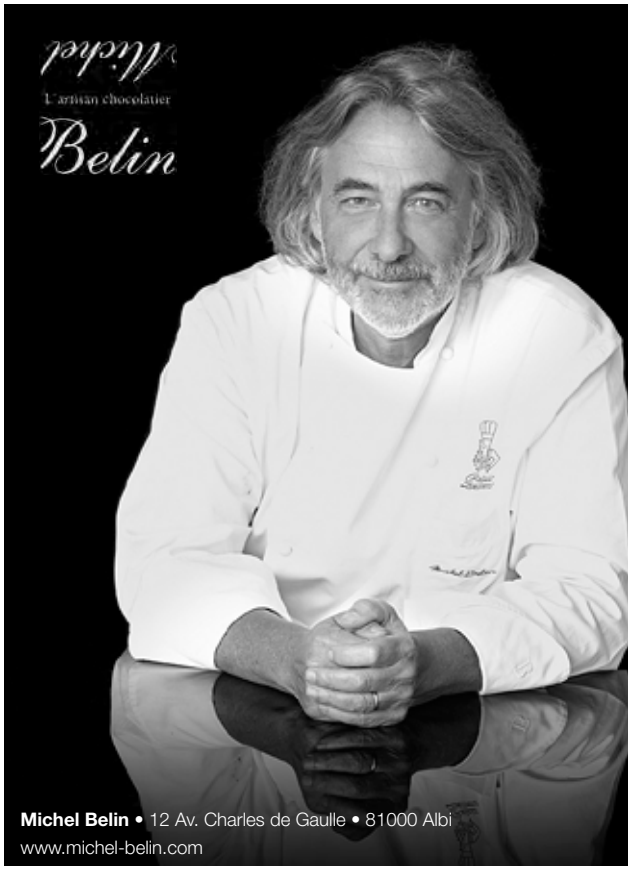
Am weitesten verbreitet ist das circa 3 bis 5 Zentimeter große Macaron in Form einer Doppelscheibe, die mit einer Schicht aus Creme zusammengehalten wird, wobei diese wiederum meist aus Buttercreme, Ganache oder Konfitüre besteht. Für die so typischen knalligen Farben kommen Lebensmittelextrakte aller Art zum Einsatz und um eine absolut runde Form zu erhalten, werden die Böden mit einem Dressierbeutel aufgetragen. Alles in allem also ein eher anspruchsvolles Gebäck, das im Idealfall dann eine hauchdünne, glatte Kruste hat, innen weich ist und blitzschnell auf der Zunge zergeht.
Wer Macarons beleidigen will, der nennt sie Keks oder verwechselt sie mit den deutschen Makronen, die sich ja doch recht ähnlich schreiben. Das Wort „Macaron“ stammt allerdings aus dem Italienischen und wird von „(am)maccare“ abgeleitet, was so viel heißt wie „zerdrücken“ oder „zerquetschen“, und das venezianische „maccerone“ bedeutet schlichtweg „feiner Teig“.

MICHEL BELIN

Ein Meister dieses angesagten Feingebäcks und gleich–zeitig einer der Top-Ten-Chocolatiers in Frankreich ist Michel Belin, dessen süße Kostbarkeiten auch renommierte Sterne-restaurants und diverse Feinkostläden zu schätzen wissen. Neben den Macarons gehören dazu auch Schokoladen-törtchen, Eistorten und Pralinen, die an Schwierigkeitsgrad und Einfallsreichtum kaum zu übertreffen sind. Seine Läden in Albi, Toulouse und Japan sind voll von Kreationen, die eigentlich viel zu schade sind, um gegessen zu werden, aber leider – oder besser glücklicherweise – auch viel zu gut, um sie aufzuheben.

Seit Kurzem nennt er sogar salzige Macarons sein Eigen, die unter anderem als ideenreiche Unterstützung für Käse und Foie Gras gedacht sind. Hier gibt sich Michel Belin, der auch gerne mal bei internationalen Wettbewerben in der Jury sitzt und als Pâtissier schon unzählige Preise „abgesahnt" hat, bei näherer Nachfrage allerdings etwas geheimnisvoll. Und recht hat er, wer lässt sich schon gerne in alle Töpfe gucken...

DolceVita hat er sein Rezept für Champagner-Macarons verraten. Wir wünschen gutes Gelingen!



Michel Belin • 12 Av. Charles de Gaulle • 81000 Albi
www.michel-belin.com

Dolce Vita Tipp

Besonders wichtig ist es, die genauen Mengenangaben einzuhalten und keinesfalls Kuvertüre, sondern wirklich Schokolade zu verwenden. Damit die Macarons möglichst gleich groß werden, kann man sich vorher Kreise auf das Backpapier zeichnen.

CHAMPAGNER-MACARONS
Rezept von Michel Belin

Zutaten:
300 g Mandelpuder
(sehr fein gemahlene Mandeln ohne Schale)
300 g Puderzucker
270 g Zucker
90 ml Wasser
230 g Eiweiß

260 g Sahne
160 g Champagner
1 Orangenzeste
1 Zitronenzeste
625 g weiße Schokolade (keine Kuvertüre!)
30 g Kakaobutter

Zubereitung Baiserböden:
1. Mandelpuder und Puderzucker mischen und 3 x sieben, so dass ein richtig feines Pulver entsteht.
2. Den Zucker mit Wasser aufkochen, Läuterzucker herstellen.
3. Das Eiweiß schlagen und sobald es anfängt, schaumig zu werden, den Läuterzucker einrühren. Weiterschlagen, bis eine feste, weiße Masse entsteht.
4. 5 Minuten warten, dann die Eischneemasse mit dem Puderzucker-Mandel-Pulver vermischen.
5. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und auf einem mit Papier belegten Backblech 3 cm große Kreise formen.
6. 20 Minuten ruhen lassen, dann im Backofen bei 150°C 12 Minuten backen.

Zubereitung Ganache:
7. Sahne erhitzen, den Champagner und die Zesten hineingeben und alles zusammen etwas ziehen lassen.
8. Bei einer Temperatur von 90°C die Kakaobutter und das Kokosfett hinzugeben und alles gut vermischen.
9. Anschließend 3 Stunden kühl stellen, dann die Ganache und die Baiserböden zusammenfügen. Zur Aufbewahrung in den Kühlschrank geben.

UNSER TÄGLICH BROT

Mit über 300 Brotsorten ist Deutschland Weltmeister in der Sparte Brotvielfalt. Dabei zeigt die heimische Brotliebe ein deutliches Nord-Süd-Gefälle. Ein Blick in deutsche Brotkörbe.

Regionale, handwerklich gefertigte Brotspezialitäten liegen im Trend. Doch obwohl Brote mit einem würzig-aromatischen Geschmack und einer knusprigen Kruste immer mehr Anhänger finden: Das Lieblingsbrot der Deutschen ist nach wie vor das Mischbrot, gefolgt von Toastbrot und Brot mit Körnern und Saaten. Schaut man die landsmannschaftlichen Vorlieben genauer an, dann liegen in Hamburg, Bremen und Schleswig-Holstein die kräftigen Vollkornbrote mit weitem Abstand an der Spitze. Schwere, dunkle, kräftigsäuerliche Brotsorten kommen im Norden am liebsten auf den Tisch. Ganz anders sieht es im Süden aus. Jedes dritte verkaufte Brot ist ein mildes Weizenmischbrot, ob Schwarzwälder Brot oder Münchner Hausbrot. Und im Osten Deutschlands sind seit Generationen Roggenmischbrote die Nummer eins.

Das Mehl macht's

Wie so viele kulinarische Vorlieben hat auch der unterschiedliche Brotgeschmack topografische und politische Gründe: Noch Ende des 18. Jahrhunderts war Deutschland ein Flickenteppich von Kleinstaaten. Während in dem einen Fürstentum der ertragreiche Weizen auf fruchtbarem Boden wuchs, konnten in ungünstiger gelegenen Herrschaftsgebieten nur robuste Getreidearten wie Roggen, Gerste und Hafer kultiviert werden. Wegen der hohen Einfuhrzölle waren die Bäcker gezwungen, Brot vor allem aus dem regional angebauten Getreide zu backen.

Bis heute bestimmen Mehlsorte und Ausmahlungsgrad den Nährwert und zum großen Teil auch den Geschmack eines Brots. Dabei gilt die Faustregel: Je höher der Ausmahlungs-

grad, umso mehr ist vom ganzen Getreidekorn und seinen Nährwerten im Mehl und damit auch im Brot enthalten. Neben Getreide in vielerlei Form dürfen für die Herstellung von Brot verwendet werden: Erzeugnisse aus Hülsenfrüchten oder Kartoffeln, Ölsamen sowie Keime, Kleien und Stärken der Getreide, Lockerungsmittel, Trinkwasser, Salz, Zucker, Fette, Milch und Milchprodukte, Gewürze, Rosinen und Restbrot.

Vom Grundnahrungsmittel zum Weltkulturerbe

In den letzten Jahrzehnten hat die deutsche Brottradition viele neue Impulse erhalten. Einwanderer und Reisende brachten aus ihren Heimatländern und aus dem Urlaub neue, bis dahin unbekannte Brotspezialitäten mit: italienisches Ciabatta, französisches Baguette, türkisches Fladenbrot und schwedisches Knäckebrot. Sie alle bereichern den deutschen Brotkorb, manche sind inzwischen mit heimischen Zutaten „eingedeutscht".

Brot ist längst mehr als „nur" ein Grundnahrungsmittel. Es ist für die Alltagskultur so prägend, dass der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks die weltweit einmalige deutsche Brotvielfalt von der Unesco als Kulturerbe schützen lassen will. Seit 2011 können Bäcker auf der Internetplattform www.brotregister.de ihre Kreationen registrieren. Über 3.400 Spezialitäten sind hier bisher erfasst, vom Andechser Brot mit Biertreber bis zur doppelt gebackenen Wellnesskruste mit Natursauerteig.

Übrigens: 94 Prozent aller Bundesbürger zwischen 18 und 69 Jahren essen mindestens einmal am Tag Brot. Knapp 52 Kilogramm Brot und Backwaren wurden 2012 in jedem deutschen Haushalt konsumiert. Doch die Zahl trügt: Rund 20 Prozent davon wandert in die Tonne. Schuld daran sei, so der Handel, der Konsument, der eine große Sortenvielfalt erwartet weshalb mehr in den Brotregalen liegt, als verkauft werden kann. Eigentlich schade.

Tipp: Haltbarkeit oder Aufbewahrung

Eine einfache Regel besagt: Je heller das Brot, also je größer der Weizenmehlanteil, desto geringer die Haltbarkeit. Brote mit höherem Roggenanteil bleiben länger frisch. Am besten lagert man Brot bei Zimmertemperatur in sauberen, trockenen und belüfteten Behältnissen wie Brottöpfen, -kästen oder -säcken.

Gut Backen will Weile haben…

„Der Geruch des Brotes ist der Duft aller Düfte. Es ist der Urduft unseres irdischen Lebens, der Duft der Harmonie, des Friedens und der Heimat", so der tschechische Schriftsteller und Nobelpreisträger Jaroslav Seifert. Doch wo duftet es denn überhaupt noch so verlockend nach Brot? DolceVita ist immer der Nase nach und landete bei Bäcker Bonert.

Beim Betreten von Hermann Bonerts Spezialitäten-Bäckerei wird man ganz wunderbar empfangen. Einmal von einer herzlichen Dame und dann auch noch von einem phänomenalen Duft, der verrät, dass hier auf ganz traditionelle und ehrliche Weise gebacken wird. Üblich ist das heutzutage keinesfalls, dass alle Brotsorten nach wie vor mit selbst angesetztem Natursauerteig hergestellt werden, dass nach eigenen Rezepturen gearbeitet wird und dass es trotz der aufwendigen Handarbeit allein beim Brot eine unwahrscheinliche Auswahl gibt – vom Schwarzwälder Bauernlaib bis zu verschiedenen Toastbroten. Und das ist nicht alles: Es gibt auch Kleingebäck, Feinbackwaren und für Sonderwünsche aller Art hat man hier sowieso immer ein offenes Ohr. Diese Bäckerei ist eine Rarität. Und der fleißige Herr Bonert ein absolutes Unikum.

In der Ruhe liegt der Geschmack

Der Meister selbst, der als Kind gerne Metzger werden wollte, ist uns ein Rätsel. Nachdem wir erfuhren, dass er durchschnittlich nur 4 Stunden pro Tag schläft und 14 Jahre lang keinen Urlaub gemacht hat, haben wir uns schon auf die schlimmsten Augenringe Deutschlands eingestellt. Doch weit gefehlt. Vor uns steht ein etwas bemehltes Michael-Douglas-Double und erzählt, dass hier im Prinzip wie vor 150 Jahren gearbeitet wird. Bloß noch perfekter, weil jetzt die Trockenhefe besser ist als früher. Chemie lehnt er natürlich völlig ab, dafür wird größter Wert auf die hohe Qualität der Zutaten gelegt, das Mehl bei „seinem" Müller bestellt. Und trotzdem ist es bei jeder Ernte aufs Neue spannend, wie sich dieses Mehl dann verhält. Man muss immer wieder herumexperimentieren, bis man das gewünschte Ergebnis erhält. Hermann Bonert ist ein Verfechter des altbewährten „Slow Baking", arbeitet mit kalten Teigen, die er bis zu 18 Stunden lang ruhen lässt, bevor sie weiterverarbeitet werden. Wenn man dem Teig mehr Zeit gibt, um sich zu entfalten, kommt man mit weniger Hefe aus. Gut Ding will eben Weile haben, wie ein altes Sprichwort so schön sagt. Anstatt Wasser nimmt er oft auch Milch, weil Milchsäure ein Geschmacksträger ist. Dass diesen „Zirkus", wie Herr Bonert seine komplizierte Arbeitsweise gerne nennt, kaum mehr einer mitmacht, wundert ihn nicht. Es gehört viel Idealismus dazu. Aber wer es schafft, mitten in München „Berliner Schrippen" zum Renner zu machen, dem trauen wir sowieso alles zu. Seine Kundschaft anscheinend auch, denn schmackhafte Sonderaufträge sind schon fast an der Tagesordnung. Egal ob es sich um ein irisches Brown Bread fürs Pub oder fluffige Burgerbrötchen für ein American Diner handelt – dieser Mann bekommt einfach alles gebacken.

TIROLER BERGBAUERNBROT
(Hermann Bonert)

Zutaten für 3 Brote mit jeweils etwa 1 kg:

750 g Weizenvollkornmehl
500 g Roggenvollkornmehl
700 g Vollkornsauerteig
(kann man sich in einer kleinen Bäckerei besorgen)
50 g Meersalz
50 g Hefe
60 g Roggenkörner, gekocht
200 g Kürbiskerne
1L Wasser, ca. 28 °C warm

Zubereitung:
Alle Zutaten bis auf die Roggenkörner und die Kürbiskerne mischen und mit einem Handmixer (Knethaken) ca. 10 Minuten zu einem Teig verkneten. Sollte der Teig zu fest oder zu weich werden, dementsprechend etwas Mehl oder Wasser zugeben.

Dann den Brotteig gut 2 Stunden an einem warmen Platz mit Folie bedeckt ruhen lassen.

Nach der Teigruhe wird der Teig mit den Händen leicht geknetet und dann in 3 gleich große Stücke geteilt. Nun werden die 3 Brote nochmals mit den Händen gut durchgeknetet und in die gewünschte Form gebracht. Rund, länglich oder auch in einem Kasten.

Jetzt wird der Backofen auf 250 °C eingestellt und die Brote kommen auf einem Backblech zum Garen ca. 30-45 Minuten hinein – bitte im Auge behalten!!

Wenn die Brote gegart sind, eine kleine Tasse kaltes Wasser in den heißen Ofen schütten, damit ordentlich Dampf entsteht. Nach ca. 1 Minute die Ofentür für 1 Minute leicht öffnen, so dass der Dampf wieder entweichen kann.

Die Brote 15 Minuten bei 250 °C im Ofen lassen, dann auf 190 °C runterschalten. Nach einer Backzeit von 1 Std. 20 min. sind die Brote fertig und können herausgenommen werden.

Zu gewinnen: Heinze-Brotkorb aus Edelstahl – ein optischer Leckerbissen

Dieses attraktive Edelstahlobjekt wurde von Fried Ulber als Offerierschale für der Deutschen liebstes Nahrungsmittel designt: als Brotkorb. Das matte, kühle Metall bildet einen interessanten Kontrast zur groben Körnigkeit guter Krusten. Form und Material sind leicht zu reinigen und in die quadratische Grundfläche von 16 x 16 cm passen handelsübliche Papierservietten exakt hinein. Natürlich steht es jedem frei, den Brotkorb anderweitig zu befüllen oder seine Schönheit pur auf sich wirken zu lassen. Wie bei allen Heinze-Edelstahlobjekten schützen vier hochwertige Kunststoffbumpons an der Unterseite der Schale empfindliche Oberflächen vor Kratzern.

Edelstahl matt gebürstet
22 x 22 x 6 cm
Design: Fried Ulber

DolceVita verlost 5 Design-Brotkörbe aus dem Hause Heinze im eleganten Edelstahl-Look.

Für Ihre Gewinn-Chance schicken Sie uns einfach eine E-Mail mit dem Stichwort „Heinze Brotkorb" an: gewinnen@dolcevita-magazin.com. Einsendeschluss ist der 31.01.2014.

Es ist pro Teilnehmer nur eine Teilnahme möglich. Eine wiederholte Teilnahme eines Teilnehmers an dem Gewinnspiel hat seinen Spielausschluss zur Folge. Ausgeschlossen sind Nutzer sogenannter Gewinnspiel-Eintragsservices. Automatisch eingetragene E-Mail-Adressen werden vom Gewinnspiel ausgeschlossen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

WAGYU – NICHT NUR AUS JAPAN

Vor ein paar Jahren hörte Sepp Krätz zum ersten Mal von Wagyu-Rindern, auch als „Kobe-Rind“ bekannt, benannt nach der gleichnamigen Stadt in Japan. Die Fleischqualität begeisterte den Sohn eines Landwirts und den gelernten Metzger sofort, weniger jedoch der Preis. Deshalb begann er, sich für die Zucht dieser Rasse zu interessieren, und reiste ins Land der Morgensonne.

Das Fleisch dieser japanischen Rinderrasse erkennt man sofort, an seiner extrem feinen Marmorierung, von der es gleichmäßig durchzogen ist. Durch dieses perfekt verteilte Muskelfett ist Wagyu-Fleisch schmelzend zart, wahnsinnig saftig und hat einen unvergleichlich würzigen, vollen Geschmack. Wahrlich delikate Eigenschaften, die man sich in der Spitzengastronomie natürlich nicht entgehen lassen will. Es ist sogar die Rede vom besten Fleisch der Welt.

Mitnehmen verboten

Pech nur, dass die Ausfuhr der lebenden Rinder aus Japan strengstens verboten ist. Denn das musste auch der Gastronom Sepp Krätz erfahren, nachdem er sich erst einmal im Internet auf den Weg gemacht hatte, mehr über diese Rasse zu recherchieren. Lediglich ein einziges Mal, nämlich 1970, durften auf Betreiben des heute bekanntesten Wagyu-Züchters Japans, Herrn Shogo Takedas, für wissenschaftliche Forschungen einige Rinder in die USA gebracht werden. Und dort begann man schon bald damit, diese Tiere eifrig zu züchten. Etwas später beschäftigten sich dann auch die Australier mit der Aufzucht des wohl edelsten Hausrinds der Erde, das in seiner langen Geschichte kaum Kreuzungen unterzogen wurde. Über Jahrhunderte hinweg wurden Wagyu-Rinder ausschließlich als Arbeitstiere eingesetzt, der Verzehr war nach den Gesetzen des Buddhismus in Japan nicht erlaubt. Erst 1868 wurde die Rasse für den Fleischertrag genutzt und dafür durch Zucht optimiert. Heute gibt es drei häufig auftretende Wagyu-Rassen, Japanese Black, Japanese Shorthorn und Japanese Brown, wobei erstere den Markt dominiert.

Sepp Krätz ging also erst mal auf Reisen und traf Züchter in Amerika, Australien und Japan. Des Öfteren besuchte er dort die Takeda Wagyu Farm, um von dem Pionier der Wagyu-Zucht zu lernen. Shogo Takeda ist weltweit die Nummer 1, wenn es um die gentechnische Nutzung der gefragten Tiere geht. Vollgepackt mit so viel Wissen, startete er schließlich in seiner Heimat mit der Zucht. Das erste oberbayerische Wagyu-Kalb wurde im Dezember 2010 geboren, heute leben etwa 150 Wagyus vor den Toren Münchens. Wichtig, und darauf legt Sepp Krätz großen Wert, ist für ihn die ausschließliche Aufzucht von 100%igen Fullblood-Wagyu-Rindern.

Massage und Mozart?

Über die Aufzucht und Haltung dieser Tiere halten sich ja wacker alle möglichen Mythen und Geschichten. Auch in Zeitungen und Magazinen wird seit Jahren immer wieder erzählt, dass in Kobe die Mönche ihre Rinder ganz besonders gut verwöhnen. Mit täglichen Massagen, Bier und Sake. Außerdem spielen sie ihnen klassische Musik vor, wobei sich mit der Zeit herausgestellt hat, dass Mozart richtig gut ankommt. All das hört sich ja witzig an, aber der Wahrheit entspricht es nicht. Den Tieren geht es sicherlich gut, aber

Kobe

Mit der vielleicht sogar bekannteren Bezeichnung Kobe-Rind verhält es sich wie mit Champagner. Der Name unterliegt einem Gebietsschutz. Nur wenn die Tiere der Rasse Wagyu aus der japanischen Region Kobe kommen, darf von Kobe-Rindern bzw. Kobe-Fleisch gesprochen werden. Wagyu heißt auf Deutsch übrigens „japanisches Rind". Das „Wa" steht für Japan/japanisch und das „Gyu" für Rind.

auch für sie gibt es kein spezielles Wellness-Programm. Weder in Japan noch im Wittelsbacher Land bei Herrn Krätz. Solche Aktionen werden höchstens gelegentlich von japanischen Züchtern veranstaltet, um anwesende Journalisten oder Touristen nicht zu enttäuschen bzw. zu beeindrucken und den Mythos Wagyu-Rind weiter am Leben zu erhalten. Denn dieser macht das Fleisch sicherlich noch etwas einzigartiger und damit begehrter. Wagyus sind sehr zugängliche Tiere, lieben den Kontakt mit Menschen, freundliche Worte und kleine Streicheleinheiten. Genügend Bewegungsfreiheit und schmackhaftes Futter aber noch viel mehr. Die Tiere von Sepp Krätz leben in Freilaufställen auf Stroh und haben ausreichend Bewegung, um eine optimale Muskulatur zu entwickeln. Die Wagyus bekommen ausschließlich Futter aus der Region, genauer gesagt vom Nachbarhof, und zwar in Form von Gras und Heu. Nach 20 Monaten wird das Futter um eine kohlenhydratreiche Nahrung – Gerste, Hafer und Mais – sowie Mineralien ergänzt. Antibiotika oder Wachstumshormone sind verboten und bei der kontrollierten sauberen Haltung auch absolut unnötig.

Eine Delikatesse mit Vorteil

Nach der Schlachtung reift das Fleisch 3 Wochen in Reiferäumen bei einer Temperatur von 2 Grad und optimaler Luftfeuchtigkeit. Auf den ersten Blick könnte man vermuten, dass das marmorierte Fleisch besonders cholesterinreich ist, dieser Eindruck täuscht jedoch. Wagyu-Fleisch zeichnet sich durch einen extrem niedrigen Cholesteringehalt aus. Es enthält bis zu 30 % mehr einfach ungesättigte Fettsäuren als herkömmliches Rindfleisch und im Vergleich dazu den geringsten Anteil an gesättigten Fettsäuren. Es kann also bei einer cholesterinsenkenden Diät problemlos verzehrt werden. Nicht zuletzt ist es der verhältnismäßig hohe Gehalt an Omega-3-Säuren, weshalb das Fleisch der Wagyu-Rinder weltweit auch für seinen gesundheitlichen Wert so überaus geschätzt wird.

Produktpalette Wagyu-Fleisch

Bei dieser neuen Aufgabe kommt natürlich Sepp Krätz zugute, dass er gelernter Metzger ist. So hat er für seine Wagyu-Rinder beschlossen, dass etwa ein Drittel als Edelteile direkt verkauft werden, wie zum Beispiel Filet und Lende. Da das Wagyu-Fleisch besonders mürbe ist, eignen sich auch weniger geschätzte Fleischteile zum Kurzbraten. Das Fleisch zergeht förmlich auf der Zunge.

Die restlichen zwei Drittel werden vorwiegend zu Burgern verarbeitet. Das Geheimnis seiner Burger ist, dass sie lediglich mit Salz und Pfeffer gewürzt werden und keinerlei Zusatzstoffe enthalten. Der typische buttrig-nussige Fleischgeschmack der Wagyu-Rinder soll voll und ganz im Mittelpunkt stehen. Außerdem ist das hochwertige Fleisch als Beefgriller, Salami und Bressaola auf dem Markt.

Die schockgefrosteten Burger – so kann das Aroma am besten geschützt werden – kann man bereits in München, Berlin und Stuttgart im Feinkosthandel kaufen. Erlesene Münchner Restaurants bieten ihren Gästen schmackhafte Gerichte aus dem besonderen Fleisch an. Wer diese Gaumenfreuden in ganz spezieller Umgebung genießen will, der isst seinen Wagyu-Burger mitten auf dem Münchener Oktoberfest im noblen Hippodrom oder lässt sich das zarte Fleisch in Bayerns meistbesuchter Sehenswürdigkeit, der BMW Welt, von Starkoch Bobby Bräuer kredenzen.

DAS „ESSZIMMER“ – AUS FREUDE AM GENUSS

Eine exzellente Gourmetküche unter der Regie von Bobby Bräuer, ein gemütliches Luxus-Ambiente in luftigen Höhen und der beste Ausblick auf die heißesten Kurven der Stadt. Das Käfer-Restaurant „EssZimmer“ ist der kulinarische Höhepunkt einer internationalen Top-Location.

Bobby Bräuer erkochte bereits für den Königshof in München, das Victorian in Düsseldorf und das Quadriga in Berlin einen Stern, wurde zuletzt für seine Leistungen im Petit Tirolia in Kitzbühel vom Gault Millau Österreich als »Koch des Jahres 2011« ausgezeichnet und hat sich Anfang 2013 im neu eröffneten EssZimmer niedergelassen.

Sein fantasievoller Mix aus Elementen der französischen, mediterranen und regionalen Küche sorgt für überraschende Momente, die aus einem hervorragenden Menü ein richtiges Fine-Dining-Erlebnis machen. „Ich wünsche mir, dass ein Essen bei uns immer etwas Besonderes ist, aber auch etwas, was man ohne die früher so übliche Steife genießen kann“, erzählt uns Herr Bräuer.

Das Besondere fängt hier natürlich bei den Zutaten an. So verwendet der Spitzenkoch z. B. mit Vorliebe das exklusive Fleisch der Wagyu-Rinder, die dank Sepp Krätz jetzt direkt vor den Toren der Stadt gezüchtet werden. (Siehe Seite 28)

Während man auf der einen Seite des Restaurants durch eine Glasfront einen Blick auf den Küchenchef und sein kreatives Team werfen kann, gibt die riesige Fensterfläche auf der anderen Seite eine hervorragende Sicht auf die Fahrzeugausstellung und eine Architektur der Extraklasse frei. Denn das EssZimmer befindet sich nicht irgendwo, sondern in der 3. Etage von Bayerns beliebtester Sehenswürdigkeit, der BMW Welt München. Mit ihren rund 2,5 Millionen Besuchern pro Jahr hat sie es geschafft, Schloss Neuschwanstein trotz Romantik-Plus ganz frech von Platz 1 zu verdrängen.

Dieser nicht alltäglichen Location ist es auch zu verdanken, dass dem Gast nach dem Dinieren im EssZimmer noch ein ganz spezieller Service geboten wird: Für ihn steht ein exklusiver Chauffeurservice für die kostenlose Heimfahrt im Stadtgebiet mit einem BMW-Modell seiner Wahl zur Verfügung.

BMW Welt München

Architektur-Highlight am Olympiapark: 2007 wurde die schillernde BMW Welt eröffnet, eine Kombination aus Ausstellungs-, Auslieferungs-, Erlebnis-, Museums- und Eventstätte. Beim Location Award 2013 wurde sie in der Kategorie „Designlocation“ als bester Veranstaltungsort in Deutschland ausgezeichnet.

Bei uns genießen Sie freie Platzwahl.

Unsere Induktionskochfelder erkennen Töpfe an jeder Stelle: FlexInduction von Bosch.

Kochen Sie flexibel und schnell. Mit FlexInduction können Sie Ihre Töpfe innerhalb der Kochzone genau so platzieren, wie Sie es möchten. Auch die Form des Kochgeschirrs spielt keine Rolle: Viereckige Gusspfanne oder runder Topf – alles wird bis in den letzten Winkel perfekt erwärmt. Wenn Sie wollen, verbinden Sie FlexInduction auf Knopfdruck zu einer großen Kochzone, z. B. für einen Bräter.
www.bosch-home.com/de

BOSCH
Technik fürs Leben

Bobby Bräuer und Sepp Krätz

WAGYU REZEPT*

Wagyu Roulade mit Pfifferlingen und Kartoffelpürree

Für 4 Personen

Zutaten:
4 Scheiben Wagyu von der Oberschale à ca. 150 g
1 weiße Zwiebel (geschält, in Brunoise (kleine Würfel)) geschnitten
½ Esslöffel Pesto
1 dl Rotweinjus
Olivenöl

2 mehlig kochende Kartoffeln
1 dl Milch
50 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat

100 g geputzte Pfifferlinge
20 g Butter
1 Schalotte (geschält, in Brunoise geschnitten)
10 Blätter Petersilie (glatt)

Zubereitung:
Die Scheiben der Oberschale leicht plattieren. Die Zwiebelbrunoise in Olivenöl glasig dünsten, würzen und abtropfen. Mit der Pesto vermengen und auf die mit Salz und Pfeffer gewürzten Scheiben streichen. Zur Roulade rollen, vakuumieren (alternativ zunächst in Klarsichtfolie und dann in Alufolie einwickeln) und bei 65° C etwa 15 Minuten gar ziehen lassen.

Die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser weich kochen. Durch eine Presse drücken, mit Milch und Butter glatt rühren, abschmecken und durch ein feines Sieb streichen. Die Pfifferlinge mit den Schalotten in Butter ansautieren, salzen, mit fein geschnittener Petersilie bestreuen.

Die Roulade aus dem Vakuumierbeutel (der Folie) nehmen, trocken tupfen, in Butter und Olivenöl kurz nachbraten und dann halbieren. Zusammen mit dem Kartoffelpürree anrichten und mit Rotweinjus nappieren.

Maxime moderner Küchenkultur.

BLANCO DIVON II.

Die Serie BLANCO DIVON II begeistert als Highlight im Hochwertsegment durch ihre klare Form und ihren edlen Gesamteindruck.

- Formvollendete Spüle in bestechender Gesamtoptik
- Perfekt abgestimmte Geometrien und Flächen
- Geradlinige Becken mit elegantem 10 mm Eckradius
- Großes Beckenvolumen und komplett nutzbare Bodenfläche
- Produktlinie erfüllt Bedarfe für nahezu alle Planungssituationen

Perfekt abgestimmte Radien und Geometrien ergeben ein ästhetisches Gesamtbild.

BLANCO

LANG LEBE DAS LEDER

EIN MATERIAL SCHREIBT GESCHICHTE

Das Handwerk der Lederherstellung ist in etwa so alt wie die Menschheit selbst und bei fast allen Völkern nicht aus der Vergangenheit wegzudenken.
Im 21. Jahrhundert angelangt, spielt dieser Material-Klassiker nach wie vor gerne eine „tragende" Rolle.
Und nicht nur das.

Andrea Cardone | Vitello Cervo Nummer 8
Die Lederhelme der Manufaktur Andrea Cardone sind selbst im designverwöhnten Italien die absoluten Eyecatcher. Viel Handarbeit steckt in diesen Prachtstücken, die ihren „gewöhnlichen" Verwandten in Sachen Sicherheit natürlich in nichts nachstehen. In verschiedenen Ausführungen erhältlich, oft sogar mit passender Tasche. Besonders beliebt: das Modell „Billardkugel"

Borsalino | Panama Coccodrillo
Wie der Name schon verrät, stammt dieser Helm aus einer der ältesten und legendärsten Hutmacherwerkstätten Europas, die mit Modellen wie dem Panama-Hut – dank Humphrey Bogart, Al Capone & Co. – weltweit Filmgeschichte schrieb. Die präzise Verarbeitung mit echtem Leder macht ihn zu einer eleganten Kopfbedeckung für motorisierte Individualisten.
www.lederhelme.de

Eine der ersten handwerklichen Künste unserer Urahnen war ohne Zweifel die Herstellung von Leder und Lederwaren. Genauere Angaben zur Geburtsstunde dieses Materials sind allerdings nicht bekannt. Die frühesten Funde stammen aus dem alten Ägypten, dort wurde bei Ausgrabungen eine fünftausendjährige Gerbereiwerkstätte entdeckt und auch im Grabmal Tutanchamuns fand man es, sogar in gutem Zustand. Die altertümlichen Methoden zur Lederproduktion unterscheiden sich allerdings teilweise stark voneinander. Am Nil wusste man sehr bald um die gerbende Wirkung des Minerals Alaun, Eskimos kauten, ölten oder fetteten die Häute, um sie haltbar zu machen, und die Indianer Nordamerikas räucherten sie, um ihnen Formstabilität zu verleihen. Im antiken Griechenland und Rom benutzte man zur Gerbung Pflanzenauszüge, etwa aus Granatapfelschalen, Baumrinden oder Eicheln. Die Erfindung der Chromgerbung Ende des 19. Jahrhunderts war letztendlich dafür ausschlaggebend, dass das traditionsreiche Handwerk weltweit industrialisiert werden konnte. Das Verfahren mit Mineralsalzen macht es möglich, Leder zu produzieren, die zugleich weich und strapazierfähig sind – zur Freude der Designer. Denn mit solch einer aufregenden Vergangenheit und all den guten Eigenschaften ist dieses Material natürlich immer aktuell. Und ausgesprochen edel obendrein.

Roberts | Roberts Radio Revival
Das markante Retro-Radio im Stil der 50er-Jahre ist aus dem bereits 1935 gegründeten Hause Roberts, das sich stolz „offizieller Lieferant des britischen Hofes“ nennen darf. Zur klassischen Kunstledervariante hat sich jetzt die exklusive Ausführung mit Echtlederbespannung gesellt. Erhältlich in den Farben British Racing Green und Ferrari Yellow.
www.robertsradio.de

Felco | 8cc Special Edition
Garten-Glamour pur: Die limitierte Sonderedition der bekannten Schweizer Felco-Baumschere mit Ledergriffen und golden kolorierten Aluminiumteilen trägt eine Seriennummer und wird mit Zertifikat in einer Geschenkebox ausgeliefert. Als Frauen- und Herrenmodell erhältlich.
www.felco.de

HÄTTEN SIE´S GEWUSST ?

Boxcalf:
Der größte Teil edler Herrenschuhe wird aus diesem besonders anschmiegsamen und trotzdem sehr reißfesten Kalbsleder gefertigt. Erkennbar ist es an seiner außerordentlich feinen Narbenmaserung.

Connolly:
Connolly-Leder ist nach dem ehemaligen britischen Hersteller von Luxus-Ledererzeugnissen benannt, der als langjähriger Zulieferer für Marken wie Rolls-Royce, Aston Martin, Jaguar, Maserati, Ferrari und Bentley sowie als britischer Hoflieferant zu legendärem Ruf gelang. Heute steht der Begriff nach wie vor für höchstwertiges Leder der obersten Preisliga.

Nappa:
Heute Sammelbegriff für besonders weiches Glattleder, ursprünglich die Bezeichnung für Handschuh- und Bekleidungsleder (Kalb oder Schaf), benannt nach dem kalifornischen Verwaltungsbezirk Napa Valley, in dem das Bearbeitungsverfahren entwickelt wurde.

Nubuk:
Feines Rauleder (Kalb oder Rind), das durch leichtes Anschleifen einen samtigen Charakter erhält. Wird vorwiegend für Polstermöbel, Kleidung, Schuhe, Taschen und als Autoleder verwendet. Gewachst ist es sehr lange wasserfest.

Peccary:
Hier handelt es sich um das seltene und teure Leder einer südamerikanischen Wildschweinart (Pekari), das gerne für hochwertige Handschuhe, hochpreisige Bekleidung oder Kleinlederwaren eingesetzt wird.

Vachetteleder:
Vor der Gerbung gespaltenes Rindsleder, beliebt in der Taschen- und Kofferindustrie. Bekannt wurde es durch Louis Vuitton. Die weltberühmten Klassiker dieser Marke, die Monogram-Taschen mit dem LV-Signet auf braunem Grund, sind übrigens nicht aus Leder, wie oft fälschlicherweise angenommen wird. Hier handelt es sich um einen in Vinyl getauchten Baumwollstoff (Canvas).

Wildleder:
Gerne als Synonym für Veloursleder, also den Überbegriff für angerautes Leder in Gebrauch, jedoch wird damit korrekterweise das Leder von Wildtieren wie Hirschen, Elchen, Rehen oder Gämsen bezeichnet.

877 | Schlüsselanhänger X
Mit einer Satz- und Gießmaschine von 1897 bekommt das Leder für diesen wunderbaren Schlüsselanhänger von 877 seine einzigartige Prägung. Frisch gegossene Bleilettern werden in die Maschine gespannt und dann auf das unbehandelte Leder übertragen. Das Ergebnis ist dieses markante X-Pattern. Die Schlaufe wird mit einer Kupferniete zusammengehalten, welche auf Wunsch in der Hamburger Werkstatt auch mit Initialen versehen wird. Außerdem kann man sich zwischen hellem und braunem Leder entscheiden. Beide Versionen bekommen eine fantastische Patina, die jedes Stück mit der Zeit immer persönlicher macht.
www.877design.de, gefunden bei www.heldth.com

Retro-Fußball
Wer einen Hauch der Fußball-WM 1954 an den Beinen spüren möchte, kann sein sportliches Glück mit einem Retro-Ball wie diesem versuchen. Handgenähte, dekorative und einsatzfreudige Stücke aus 100% Rindsleder gibt es von diversen Herstellern, alle in etwas unterschiedlichem Look.
www.amazon.de

&tradition | Corium PV1
Diese Pendelleuchte mit ihrem – wie dem Lateiner bei ihrem Namen sofort einleuchtet – lederbezogenen Lampenschirm wurde von Pernille Vea, einer bekannten dänischen Designerin, für das skandinavische Haus &tradition entwickelt. Man spielt hier mit den Gegensätzen: weich anmutende, weibliche Formen und festes, fast maskulines Material. Die extrem aufwendige Verarbeitung mit den farblich kontrastierenden Nähten erinnert an die Ausstattung edler Fahrzeuge und lässt die Leuchte zugleich modern und doch sehr zeitlos erscheinen. Ein schönes Beispiel dafür, dass Tradition und Innovation oft nahe beieinander liegen. Auch in Schwarz ein strahlender Stern am Interieur-Himmel.
www.dolcevita-shop.com

LEDER ADE – ABER NUR IM FUSSBALL

Um 1900 waren die Fußbälle zwar eher oval und auch nicht sehr elastisch, aber eben aus echtem Leder. Gefüllt mit einer zusammengeknoteten Schweinsblase, damit die Luft nicht entweichen konnte, denn zur Herstellung von runden, wasserdichten Gummischläuchen fehlte bis Ende des 19. Jahrhunderts noch ein Lösungsmittel für Kautschuk. Richtig rund waren die Bälle danach aber immer noch nicht. Mangels geeigneten Luftventils blieb an der Stelle, wo man den Kautschuk verschnüren musste, ein fieser, kleiner „Hubbel", der gerade bei Kopfbällen oft zu üblen Verletzungen führte. In den 20er-Jahren kam dann der „unverschnürte Fußball", gepriesen als große Errungenschaft. Doch auch dieser Lederball hatte seine Tücken: Wenn es auch noch so gut eingefettet war, sog sich das gute Stück bei Regen mit Wasser voll und wurde damit immer schwerer und überdies äußerst unberechenbar. Durch Imprägnierung konnte dieser Effekt zwar später gemindert werden, aber das Problem nicht gänzlich beseitigt. Trotzdem bestand der Ball noch bis Mitte der 80er-Jahre aus zusammengenähten Lederteilen. In den 50er-Jahren waren es Lederstreifen, die in 6 Gruppen gegliedert waren. Ein Ball mit Fünf- und Sechsecken kam erst bei der Fußballweltmeisterschaft 1970 in Mexiko zum Einsatz und war auch zugleich der erste offizielle Ball einer WM, denn vorher entschied der Gastgeber über das Spielgerät. Der aus 12 Fünfecken und 20 Sechsecken zusammengesetzte Fußball entwickelte sich nachher weltweit zum Standard. Bei der Fußball-WM 1986 wurde dann mit der Tradition des Lederballes gebrochen – das vollsynthetische Modell kam ins Rollen. Eben um bei Nässe keinerlei böse Überraschungen zu erleben. Aus demselben Grund werden hochwertige Fußbälle auch mittlerweile nicht mehr genäht, sondern verklebt.

FRANKE LIFESTYLE EXPERIENCE

Mit wegweisenden Innovationen und Leidenschaft für Perfektion setzt Franke seit über einem Jahrhundert Standards in der Küchentechnik. Komplette Design-Konzepte zum Wohlfühlen und Genießen - bei Spülen und Armaturen, ebenso wie bei Abfalltrennsystemen und Dunstabzugshauben.

www.franke.com

Vom Hirtenwerkzeug zum Must-have – kein Zweifel, das Laguiole hat eine steile Karriere hingelegt. Doch auch wenn es gerade in aller Hände ist, gibt uns das Messer Rätsel auf.

LAGUIOLE – MESSERSCHARFER SCHMIEDEKULT

Französische Politiker verschenken sie auf Staatsbesuch, Sommeliers öffnen damit feierlich die vorzüglichsten Jahrgänge, Modeschöpfer entwerfen Sondermodelle und in den Sterne-Restaurants gehören sie zum noblen Steak wie Romeo zu Julia. Laguiole-Messer haben internationalen Kultstatus erlangt, so viel ist klar. Doch trotz des großen Bekanntheitsgrads, richtig viel darüber wissen tun dann doch die wenigsten. Zugegeben, es ist auch ein bisschen verwirrend mit diesen Messern. Los geht es ja schon beim Namen, denn was ist „Laguiole“ überhaupt? Die Marke? Die Schmiede? Der Ort? Und ist überall, wo „Laguiole“ draufsteht, auch wirklich französisches Handwerk drin?

Wann ist ein Laguiole ein Laguiole?

Zum einen ist Laguiole der Name eines kleinen Dorfes in Frankreich, das dem ein oder anderen auch aufgrund seines Käses geläufig sein könnte, zum anderen ein generischer Gattungsbegriff für eine bestimmte Messerform. Und Letzteres ist schließlich der Grund dafür, dass der Begriff „Laguiole“ nicht geschützt werden kann, was den Markt für Laien, die auf der Suche nach diesen handgeschmiedeten Gebrauchskunstwerken sind, besonders unübersichtlich macht. Grundsätzlich von Original oder Fälschung zu sprechen, ist also völlig unmöglich. Allein in Frankreich existieren über 130 Unternehmen, die Messer und andere Produkte unter der Bezeichnung „Laguiole“ fertigen, die meisten der angebotenen Laguioles, also etwa 80%, stammen allerdings aus dem fernen Ausland. Maschinell gefertigt und von minderer Qualität, wird diese Massenware als „Original Laguiole“ in den Handel gebracht, gegebenenfalls sogar unter dem extrem französisch klingenden Namen einer frei erfundenen Messerschmiede, ergänzt durch ein rechtlich unbedeutendes „Zertifikat“. Mit traditionellem französischem Handwerk haben diese Erzeugnisse leider nichts mehr gemein.

Die Geburt einer legendären Klinge

Erfinder des Laguiole-Messer-Archetypus ist der Schmied und Tüftler Pierre-Jean Calmel aus – wie könnte es anders sein – dem bereits erwähnten Ort Laguiole. In der Auvergne war es schon immer üblich, dass vor allem Bauern und Hirten ein Messer mit sich trugen, welches ihnen bei der Arbeit als Allzweckwerkzeug diente und zugleich auch Waffe und Statussymbol war. Inspiriert von einem katalonischen Klappmesser, setzte sich Calmel zum Ziel, das in seiner Region verbreitete Capuchadou, ein dolchartiges Messer mit schlankem Griff und fester Klinge, durch ein klappbares Modell zu ersetzen. 1829 gelang es ihm, ein solches zu fertigen, und zwar mit einrastender Klinge und Griffschalen aus Horn – das war die Geburtsstunde des Laguiole. Das praktische Werkzeug wurde ein voller Erfolg, die Nachfrage wuchs und immer mehr Schmieden, die vor allem rund um die etwas nördlicher gelegene Stadt Thiers angesiedelt waren, nahmen seine Herstellung auf. In den darauf folgenden Jahren wurde es den unterschiedlichen Bedürfnissen angepasst und verfeinert. Auf Wunsch der Viehzüchter und Sattler gab es beispielsweise eine Variante mit Dorn und für die nach Paris ziehenden „Brasseurs“ und „Restaurateurs“ wurden Sommelierbestecke angeboten. Es war also längst nicht nur mehr ein Messer für die Landbevölkerung. Bereits 1880 hatte das Laguiole seinen Vorgänger endgültig abgelöst. Neue, edle Materialien wie exotische Hölzer oder Elfenbein und feine Ziselierungen und Ornamente trugen dazu bei, dass das begehrte Schmiedewerk bald zum Prestige- und Sammlerobjekt wurde, und zwar weit über die Auvergne hinaus.

Laguiole en Aubrac – Perfektion aus Tradition

Die Traditionsschmiede Laguiole en Aubrac ist einer der Orte, an denen nur Laguiole-Messer von bester Qualität entstehen, solche, die seinen stolzen Besitzer zum Kenner und Liebhaber hochwertiger Handwerkskunst auszeichnen. Sie befindet sich, wie der Name schon verrät, im Aubrac, im Département Aveyron, also in der Ursprungszone, dort, wo das Siegel „Laguiole Origine Garantie“ (LOG) verwendet werden darf. Und selbst das nur, wenn wirklich alle Einzelteile direkt vor Ort gefertigt werden wie in diesem Fall.

Je nach Ausführung sind für ein Messer dieser Schmiede 109 bis 216 Arbeitsschritte erforderlich, die hier, ganz dem Brauchtum entsprechend, immer von ein und derselben Person und in liebevoller Handarbeit ausgeführt werden. Jedes Laguiole ist somit ein Unikat, jeder Schmied macht

ÜBERLIEFERTE UMGANGSFORMEN

Auch einige Gepflogenheiten rund um das geschichtsträchtige Messer sind bis zum heutigen Tage erhalten geblieben, wenn auch in abgeschwächter bzw. nicht mehr so ernst genommener Form, denn das damals vorherrschende Patriarchatsdenken ist heute glücklicherweise überholt. Hier einige Beispiele:

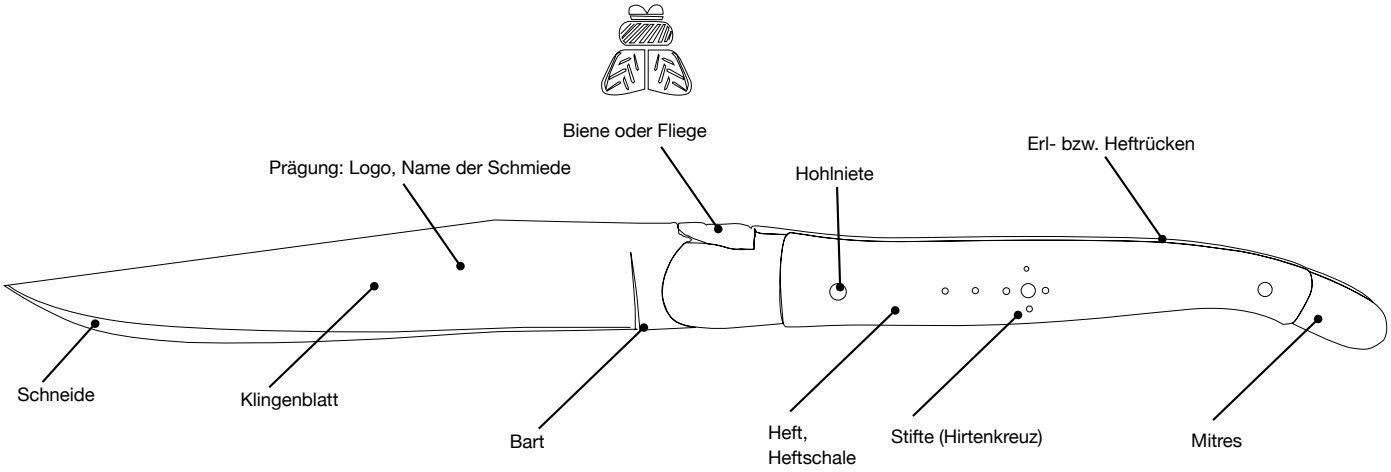
Durchaus noch üblich ist es, einem wertvollen Laguiole einen klassischen Frauennamen zu geben, wie „Antoinette“ oder „Lucienne“. Doch das ist die vertrauliche Angelegenheit des Besitzers.

Ein verschenktes Messer trennt die Freundschaft oder die Liebe zum Beschenkten – dieser alte Aberglaube macht auch vor Laguiole-Messern nicht halt. Deshalb übergibt die beschenkte Person dem Schenkenden aus Tradition ein Geldstück. Damit hat er hat das Messer symbolisch gekauft und es sind keine schlimmen Folgen zu erwarten.

Anlässlich der ersten Kommunion oder spätestens zu seinem zwölften Geburtstag bekommt ein Junge von seinem Vater als Symbol des Vertrauens ein Laguiole geschenkt. Es zeichnet ihn als würdigen Nachfolger des Vaters aus, der sich schützend um die Familie kümmern wird.

Der „Hausherr“ segnet vor dem Essen am Tisch das Brot, indem er mit seinem Laguiole ein Kreuz auf die Unterseite des Laibs zeichnet. Anschließend lässt er lautstark die Klinge zuschnappen. Damit wird das Tischgebet eingeleitet und gleichzeitig betont, wer im Haus das Sagen hat. Erst dann wird von den Frauen das Essen serviert.

Man pflegt sein Laguiole, behält es sein Leben lang und vererbt es dem ältesten Sohn. Heutzutage darf es fortschrittlicherweise auch die älteste Tochter erhalten.



AUGEN AUF BEIM MESSERKAUF

Neben der renommierten Schmiede Laguiole en Aubrac gibt es in Frankreich noch zwei, die mit ihrem Namen und ihren Produkten für Authentizität, Tradition, Qualität und Garantie stehen: Fontenille Pataud und das erst 1988 gegründete Unternehmen Forge de Laguiole. Darüber hinaus gibt es zahlreiche ganz kleine Schmieden oder Ein-Mann-Betriebe, die ebenfalls exzellente Arbeit leisten. Letztendlich ist es eine Frage des Geschmacks, für welchen Hersteller man sich entscheidet. Generell sollte man beim Kauf eines Laguiole-Messers jedoch auf folgende Kriterien achten:

Die Schmiede
Ganz wichtig: Prüfen Sie die Existenz der Schmiede! Nehmen Sie im Zweifel direkt Kontakt mit ihr auf, denn hinter vielen verheißungsvollen Namen verbirgt sich minderwertige Fließbandware.

Das Logo
Grundsätzlich befindet sich der Name auf der Klinge, und zwar in gestanzter oder geprägter Form, nicht aber gelasert. „Laguiole" allein reicht hier nicht aus, es muss zusätzlich das Logo zu sehen sein, im Fall von Laguiole en Aubrac ist es der Stierkopf. (Bei Damaszener Klingen will man das Muster nicht zerstören, deshalb kommt das Logo auf den Klingenhals.)

Das LOG-Siegel
Besonders vertrauenswürdig sind Messer, die zusätzlich das LOG-Logo auf der Klinge tragen. Der Verband „Association de Défense du Laguiole Origine Garantie" vergibt dieses Siegel (LOG = Laguiole Origine Garantie) nur an Produkte, die nachweislich und ausschließlich in der Ursprungszone des Laguiole, dem Aubrac, per Hand gefertigt wurden.

Die Herkunftsgarantie des Händlers
Achten Sie auf eine Herkunftsgarantie vom Verkäufer in Form einer rechtlich bindenden Erklärung auf der Rechnung, die besagt, dass das Messer vollständig von der Schmiede selbst in Frankreich handgefertigt wurde. Weitere „Papiere" und Zertifikate sind keine ausreichende Garantie, da sie sehr einfach gefälscht werden können.

Die Klinge
Bei Markenware gibt es von der Schmiede selbst eine Garantie auf die Klinge und einen Reparaturservice. Ein authentisches Laguiole-Messer besteht traditionsgemäß aus 12C27 Stahl oder Damaststahl. Nur bei Steak-, Tafel- und Küchenmessern wird anderer Stahl verarbeitet. Vorsicht ist auch geboten bei Steakmessern mit Wellenschliff.

Der Preis
Qualität hat seinen Preis – das gilt natürlich auch bei Laguiole-Messern. Werden Sie hellhörig bei sogenannten Schnäppchen. Auch zusätzlich angebotene Artikel dieses Namens wie Feuerzeuge oder Aschenbecher sind ein klares Indiz für eine Herkunft aus Fernost und würden niemals von einer traditionellen Schmiede gefertigt werden.

seine Gravur für den Messerrücken auch etwas anders. Für die Griffschalen stehen 5 Horn-Varianten und fast 40 verschiedene Holzarten zur Verfügung. Metalle, Steine, Knochen und fossiles Elfenbein – alles natürlich ausschließlich erste Wahl – ergänzen die Materialvielfalt. Das Erkennungszeichen von Laguiole en Aubrac ist der berühmte Stierkopf, er ist auf allen Produkten dieses Hauses zu finden. Neben den Klassikern „Taschenmesser" und „Sommelierbesteck" werden hier unter anderem auch in zahlreichen Varianten Tafel- und Steakbestecke gefertigt, die sich gerade unter Gourmets größter Beliebtheit erfreuen. Wer trotz immenser Auswahl an Materialien und Modellen einen ganz speziellen Wunsch hegt, bei Laguiole en Aubrac gibt es nicht nur Messer à la carte, es stehen auch Sonderanfertigungen auf dem Programm. Zu Letzterem zählt zum Beispiel „Le Coupé", ein Messer, das aus original Porsche-901-Teilen von 1963 gearbeitet ist. Können macht eben erfinderisch.

Von Bienen, Fliegen und anderen Geschichten

Was alle Laguiole-Messer – und damit natürlich auch die von Laguiole en Aubrac – ziert, das ist die Biene oder Fliege auf dem Messerrücken. Nach wie vor streiten sich hier die Experten, um welches Tier es sich nun tatsächlich handelt. Einer Legende nach war es Napoleon I., der den Bewohnern der Auvergne das Recht verlieh, aus Dankbarkeit für den Mut der Soldaten während der Feldzüge ihre Messer mit seinem Wappentier, also der Biene, zu verzieren. Wacker hält sich allerdings auch eine andere Geschichte, derzufolge Napoleon III. die Biene als Pflichtverzierung angeordnet hat.

Für die Fliege spricht wiederum die Tatsache, dass das früher zum Entriegeln der Klinge notwendige Dreieck in der Fachsprache der Schmiede „mouche“ hieß, was zugleich das französische Wort für „Fliege“ ist. Heute dient dieses Element rein der Zierde, seine funktionale Bedeutung hat es über die Jahre verloren. Alternativ kann an dieser Stelle übrigens auch etwas anderes angebracht sein, zum Beispiel eine Jakobsmuschel oder ein Kleeblatt. Auch solche Symbole haben Tradition.

Ein weiteres Überbleibsel aus dem 19. Jahrhundert und typisches Merkmal eines Laguiole ist das „Hirtenkreuz“ aus feinen Messingstiften auf einer Seite des Hefts. Als die Hirten damals mit ihren Tieren in der Abgeschiedenheit der Hochebenen unterwegs waren, stachen sie die Messerklinge in den Boden, um so vor ihrem Kreuz zu beten. So zumindest die Überlieferung. 18 verschiedene Formen religiöser Verzierungen sind bekannt, unter anderem das christliche Kreuz, das symmetrische Kreuz, die Rosette und der Rosenkranz.

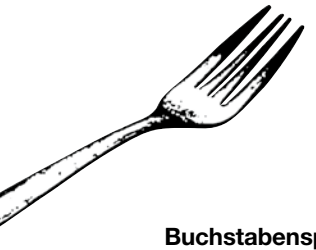
Und vielleicht sind es ja nicht nur die erstklassige Qualität und das stolze Aussehen, sondern auch genau dieser Hauch des Sagenumwobenen und Geheimnisvollen, der ein Laguiole zu viel mehr als einem Schneidewerkzeug macht. Für den Franzosen ist dieses fabelhafte Messer ein „Muss“, für uns ist es ein kunstvolles Stück „Dolce Vita“.

DolceVitas „Laguiole-Händler des Vertrauens“ und absoluten Fachmann für alle Fragen zu diesem Thema finden Sie unter: www.lennertz.de

Lennertz Group GmbH
Petra und Dr. Max Lennertz
Neuenberger Str. 54
41470 Neuss Rosellerheide
Telefon: +49 (0) 2137 998 527
Fax: +49 (0) 2137 998 528
E-Mail: info@lennertz.de

LENNERTZ
arts de vivre

Trends & IDEEN, an denen INDIVIDUALISTEN sogar an trüben Wintertagen ihre helle Freude haben werden.

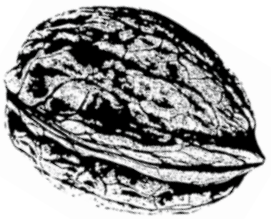


Buchstabenspiel
Ganz neu ist das Berliner Label TYPE HYPE. Es bietet Geschenkideen aus den Bereichen Paperware, Home Collection, Accessoires und Fine Food – und das in unzähligen, frei gestaltbaren Varianten. Ob Notizbuch, Müslischale oder kuscheliges Sofakissen, mit dem TYPE-HYPE-Online-Konfigurator bekommt alles den Unikat-Faktor. Aus über 2.000 Produkten lassen sich originelle Einzelstücken erstellen oder Sets erfinden, die zusammen ein komplettes Wort oder einen Namen ergeben, und das in vier Designlinien: Vintage, Pure, Fine Art, Bauhaus.
www.typehype.com

Ein urig-moderner Helfer
Aus dem Allgäu kommt dieser kultige Holzkorb von EBOS. Er besteht aus robustem Wollfilz, kombiniert mit Tragegriffen aus heimischen Hölzern. Eine aufgenähte Tasche beherbergt die Streichhölzer, eingenähte Falzecken verschaffen den Seitenteilen die richtige Stabilität, wenn im Einsatz ist. Braucht man ihn gerade nicht, kann er mühelos zusammengefaltet werden.In diversen Farben lieferbar.
www.ebos-geschenke.de

Anziehen und Tee trinken
Diese preisgekrönte Teekanne des Designlabels EVA SOLO ist eine Dame von Welt. Sie hüllt sich gerne in ein feines Strickkleid, wenn es draußen kälter wird. Sieht nicht nur schön aus, hält den Tee auch länger warm. Die Porzellankanne ist spülmaschinenfest, die Strickhülle kann in der Waschmaschine bei 30° gereinigt werden. In verschiedenen Designs erhältlich.
www.evasolo.com

Fröhliches Nüsse-Knacken
Man weiß es nicht genau – ist es ein lachender Delfin oder ein gut gelauntes Monster? Auf jeden Fall ist einem der freundliche Nussknacker „Cracky“ von ODIN – der Designer ist Jack Mankiewicz – sehr wohlgesinnt und verbreitet automatisch gute Laune. Herausragendes Merkmal ist sein mächtiges Gebiss, das sich Nüsse jeder Größe problemlos schnappen kann. Ein mäßiger Kraftaufwand einer Hand wird reichen, um die Schale punktgenau zu knacken. Cracky gibt es in Silber, Weiß und Schwarz.
www.odin-products.de



Mit Gaggenau gewinnt die Kunst der Zurückhaltung Ausdruck.

Der Unterschied heißt Gaggenau.

Scheinbar Widersprüchliches zu verbinden, ist eine Kunst, die wir perfekt beherrschen. Unser unverwechselbares Design zeigt selbst in kompromissloser Reduktion Charakter. Wie die neue Backofen-Serie 200, eine Komposition in den Gaggenau Farbtönen Anthrazit, Metallic oder Silber, die sich stilvoll in jedes Ambiente einfügt. Ausdruck und Zurückhaltung erweisen sich nicht als Gegensatz, sondern vereinen sich in vollkommener Harmonie.

Informieren Sie sich unter 089 20 355 366 oder unter www.gaggenau.com.

GAGGENAU

Entdecken Sie unsere neuen Backofen-Serien.

Design for life.

Die neuen Küchen-Einbaugeräte von Miele.

Perfekte Kombinierbarkeit, hochwertige Materialien und eine intuitive Bedienung zeichnen die neue Generation von Miele Küchen-Einbaugeräten aus. Ganz gleich, wie Sie die Geräte zusammenstellen, sie harmonieren immer mit Ihrem individuellen Wohnstil.
Das nennen wir Design for life.

Weitere Informationen im Fachhandel oder unter www.miele.de.

Miele
IMMER BESSER