

nach Italien und Frankreich. Vor allem qualitätsbewusste Erzeuger machen sich Gedanken, wie etwa das große Burghunder-Haus Jean-Claude Boisset, das kürzlich Weine im Wert von etwa 150 Euro pro Flasche mit Schraubverschlüssen versehen hat.

Vorratshaltung

Ausführlich und dabei leicht verständlich erklärt die Münchner Ernährungswissenschaftlerin Hildegard Rust wie man Lebensmittelvorräte so einlagert, dass schnelle Verfügbarkeit, der Erhalt des Geschmacks und des gesundheitlichen Werts gewährleistet sind. Ihr Buch „Praktische Vorratshaltung zu Hause (Knürr, 232 Seiten, 12,90 Euro) wird vom Bayerischen Landwirtschaftsministerium sogar als Lehrmittel für Hauswirtschaftsschulen empfohlen.

Im Herzen der Altstadt: der neue Augustiner am Platzl

Mit Spannung wurde sie erwartet, die Eröffnung des neuen Augustiner am Platzl. Das Aushängeschild von Münchens ältester Brauerei im historischen Herzen der Stadt. „Wir machen keine Werbung, wir lassen unsere Wirtshäuser für uns sprechen“, sagt man bei der einzigen unabhängigen Brauerei Münchens gerne und auch an diesem – mittlerweile – prestigeträchtigen Ort hat man ganze Arbeit geleistet;

schließlich tritt man in einer renommierten und populären Nachbarschaft an: Hofbräuhaus, Alfons Schuhbecks diverse Unternehmungen, Ayingers... Fast neun Monate haben die Arbeiten gedauert, auf zwei Stockwerken präsentiert sich ein Wirtshaus, wie es die Münchner mögen werden. Die Einheimischen haben ja das

Platzl wieder für sich entdeckt und überlassen diesen stimmungsvollen Ort längst nicht mehr den Touristen alleine.

350 Gäste finden in den verschiedenen Stuben des auch außen komplett renovierten Eckhauses Platz. Als Wirtsleute hat Augustiner Thomas und

Iris Zeilermeier verpflichtet, beide haben Erfahrung mit großen Gaststätten, Thomas Zeilermeier führte von 1998 bis 2006 die Münchner Haupt' in Sendling.

„Ein bodenständiges Ange-

bot zu bodenständigen Preisen“, beschreiben die Zeilermeiers ihr Konzept. Als kleine Schmankerl zum Bier gibt's schon für 1,60 Euro „ein halbes Ringerl fränkische Blutwurst mit Speck“ oder vier kleine „Schnapswürschtl“, ein kleiner Obazda kostet zwei Euro, die ofenfrische Breze dazu 90 Cent (inklusive 19 Prozent Mehrwertsteuer und

Augustiner am Platzl

Orlandostr. 5/Ecke Münzstr.
Tel. 089/21 11 356
Tagl. geöffnet von 10 bis 24 Uhr



Haxn gehören Im Augustiner am Platzl fest ins traditionsreiche Programm

nicht sieben wie beim Bäcker). Ein Wurstsalat oder die „Bierkutscherbrotzeit“ gibt's von 6,20 bis 8,90 Euro.

Für den richtigen Hunger stehen Klassiker wie Tellerfleisch in der Brühe (ohne Beilagen 5,50 Euro) oder Schweinsbraten mit Knödel (7,90 Euro) auf der Karte – und Schweinsaxen, diese gleich in mehreren Varianten:

gegrillt mit Soße und Knödel (8,90 Euro), mit frischem Meerrettich auf dem Holzbrett serviert (7,90 Euro) oder auch mal als Surhaxn mit Krautschupfnudeln (9,30).

Und das Bier? Schon durch die großen Fenster können Passanten das Holzfass erkennen, aus dem das Helle fließt, die Halbe zu konkurrenzlos günstigen 2,95 Euro.

Wertvolles Wissen über unsere Ernährung

Von der Erzeugung bis zum Genuss: das Handbuch der Lebensmittel

Lebensmittel sollen Mittel zum Leben sein. Sind die das auch wirklich? Die Qualität von Produkten und ihre Erzeugungsmethoden verdienen große Aufmerksamkeit. Diese lenkt das „Handbuch der Lebensmittel“ (Manuscriptum, 432 Seiten, 78 Euro) mit profundem Wissen auf das Wesentliche. Die Herausgeber, Michael Ditt...



über gute Produkte hilft dabei, sich in der schwer überschaubaren Fülle der Lebensmittel sicherer zurechtzufinden, das Angebotene kritisch zu prüfen. Das Handbuch widmet sich allen Lebensmittelbereichen vom Getreide über Gemüse, Würzmittel, Obst, Süßwaren, Fleisch, Fisch und

Wein & Wahrheit

2007 Bianco di Custoza, Cantina Valpantena

Das schmeckt nach Urlaub: Der Bianco di Custoza wächst zwischen dem Süden des Gardasees und Verona. Ein leichter, trockener Weißwein, der wie gemacht ist für laue Sommerabende. Die größte Menge wird von Genossenschaftskellereien verarbeitet, eine davon ist die Cantina Valpantena, der ein blitzsauberer Wein gelungen ist; fruchtig (Äpfel, Pflirsiche) und trotz seiner milden Säure erfrischend. Mit...



fett- und zuckerspie positiv be flussen 1 nen. Heute hört er zu weltweit w tigsten Gew zen. Wen w dert es da, c er in vielen angebaut w

Koriander der Küche

Korinader wird in de schen und s kanischen verwendet. schränke m allerdings r seine Same sind ein Bes von Brotgewi passt überha in Gewürzm gen wie Wild oder auch chengewürz. moniert aber gut mit Fleisch- und segerichten. liebsten mag in einer Pan milder Hitze Fettzugabe ge so entwickelt nussiges Arom nach lasse ic auskühlen un ihn in eine G mühle. So kan jederzeit ver denste Gerich mit abschme Besonders schmeckt er mi fach auf Butte oder Schnittl brot gemahlen. Für einen K tensalat mit K der schmitz