

INHALT SEPTEMBER 2007

ESSEN

- 10 **Jetzt**
Zeit für Brombeeren, Bouquet garni zum Bestellen und gefüllte Artischocken
- 12 **Steinpilze**
Herrliche Fundstücke als Suppe, mit Nudeln und Muscheln, als Crostini und mit Kaninchen
- 22 **Alte Apfelsorten**
Sie heißen Goldparmäne, Jakob Lebel oder Cox und werden von Pomologen wieder kultiviert
- 26 **Äpfel**
Ob zu Kalb und Huhn, ob als Chutney und Pesto oder aus dem Ofen: Mit den feinen Aromen von Jonathan, Cox und Boskop lebt die Küche auf
- 36 **Menü des Monats**
Klare Selleriesuppe mit Pfifferlingen, Kalbskotelett im Schweinenetz, Zwetschgen-Parfait mit Sabayon
- 44 **Gemüseküche**
Die Kraft aus zwei Gärten: Reife Sommerfrüchte begegnen aromastarkem Herbstgemüse
- 86 **Abenteuer Küche**
Achterbahnfahrt der Aromen: Grundlage Rinder-Carpaccio
- 90 **Rezept des Monats**
Ein Römer in Istanbul: Lasagne mit Lamm, scharf und knusprig
- 94 **Blechkuchen**
Kuchenklassiker mit Birnen, Äpfeln und Zwetschgen – veredelt mit einem gewissen Etwas
- 104 **Desserts**
Bayerische Creme jung und flippig: als Latte macchiato und mit Hagebutte und Preiselbeeren

TRINKEN

- 54 **Weinreportage**
Die Geschichte des Marqués de Griñón: Wie ein Winzer für Wein und Demokratie kämpfte
- 58 **Weinpaket**
Einladung zu einem kulinarischen Dialog: Welcher Wein passt zu welchen Gewürzen?

MAGAZIN

- 52 **Gesund**
Bioprodukte aus der Thüringer Rhön, Pilz-Geschichten und das Diabetiker-Gen
- 62 **Aktuell**
Kaffee und die Liebe, die Callas in der Küche, die sozialverträgliche Knoblauchlilie, Wein aus Georgien
- 68 **Küchen-Uni**
Professor Vilgis erklärt, was die Vanilleschote im Öl verloren hat
- 70 **Unterwegs Dubai**
In Dubai kocht jetzt eine echte Bayerin exquisite Vollwertküche
- 73 **Genießer-Guide**
Adressen zum Schlemmen auf Rügen, an der Mosel, in London und auf Mallorca

- 77 **Reisen**
Weinidylle südliches Burgenland, Führer „Châteaux & Manoirs“
- 78 **Matthies war essen**
Runter von der Autobahn, hinein ins Landgasthaus: drei Lokale, die alle Erwartungen erfüllen
- 80 **Getrocknete Tomaten**
Aus Apulien kommen die besten und dort werden sie auch besonders gut zubereitet

- 84 **Trettl in Mailand**
Andrea Berton kocht seit einem Jahr im „Trussardi alla Scala“
- 110 **Qualitätsmacher**
Günther Weber backt Holzofenbrot wie es sein soll
- 114 **Unterwegs**
Die Köche an der Amalfitana schwören auf regionale Produkte

- 124 **Gewinnspiel**
Quiz für Gourmets

- 130 **Helfer der Menschheit**
Michael Seufert über die Kaffeemaschine

RUBRIKEN

- 3 **Editorial**
- 6 **Rezeptverzeichnis**
- 8 **Leser fragen**
- 126 **Impressum/
Hersteller-Adressen**
- 128 **Vorschau**

Titelthemen
sind rot gekennzeichnet





Gabi Kurz, Küchenchefin im vegetarischen Restaurant „Magnolia“

Von der Wiese in die Wüste

In Bischofswiesen, im tiefsten Bayern, zelebrierte Gabi Kurz edle Vollwertküche. So edel, dass Headhunter im fernen Dubai auf sie aufmerksam wurden. Und sie vom Fleck weg engagierten

TEXT: MARION MORAWEK • FOTOS: JUMEIRAH/PR

Als die Geschmacksscouts von »essen & trinken« 1984 Gabi Kurz zum ersten Mal trafen, war sie süße 20 und half ihrer Mutter Christl Kurz sehr talentiert dabei, den Gästen des „Biologischen Kurheims Bischofswiesen“ hervorragende Vollwertkost zu präsentieren. In den 1980er Jahren war das ein gut gemeinter Ess-trend, der meist an Schwere und Freudlosigkeit litt. Im „Kurheim“ allerdings erlebten diejenigen, die sich von dem Namen nicht abschrecken lie-ßen, ein veritables Wunder: üppige, lebensfrohe Küche mit viel Gemüse, aromatischen Kräutern und bunten Blumen.

Im Laufe der Jahre sahen wir immer mal wie-der vorbei und freuten uns darüber, dass Mutter und Tochter nichts an Talent und Engagement ver-loren. Was sich änderte: Gabi Kurz übernahm im-mer mehr das Kochen, und aus dem schlichten „Kurheim“ wurde ein modernes „Biohotel“.

Dann geschah etwas völlig Unvorhersehbares. Im fernen Dubai sollte ein neues Luxushotel eröff-net werden, das „Madinat Jumeirah“. Die Betrei-ber suchten für jedes der 13 geplanten Restaurants, ob italienisch, chinesisches, Thai oder vegetarisch, die besten Köche. Deshalb standen sie nach einer weltweiten Suche eines Tages in Bischofswiesen und boten der Gabi aus dem Berchtesgadener Land den Job als Küchenchefin des edlen vegeta-rischen Restaurants „Magnolia“ an. Gabi Kurz war erst einmal überrascht, dann verlockt und dann begeistert. Und nahm nach kurzer Beratung mit ihrer Mutter die Herausforderung an.

In Dubai darf Gabi Kurz ganz und gar ihre Küche machen: Raffiniertes und Edles aus voll-wertigen Lebensmitteln. Spinat-Piment-Risotto mit Spargel und Morcheln etwa, Rote-Bete-Car-paccio mit frischem Meerrettich oder Rosmarin-suppe mit Schafskäsetörtchen. Die Zutaten für ihre Gerichte kommen jetzt per Luftfracht aus aller Welt, und sie genießt es, aus dem Vollen zu schöpfen und Aromen aus allen Ländern mit-einander zu vereinen. Gäste, die sich mit dem Wassertaxi der Anlage nähern, sehen in Gabis Kräutergarten Basilikum, Minze und Zitronengras im Schatten mächtiger Palmen prächtig gedeihen. Ihre Fans kommen jetzt aus aller Welt und lassen sich gern von der charmanten Chef-in beraten. Deren Lebensfreude ist mitreißend. „Wer hat schon das Glück“, fragt sie, „genau das, was er gut kann und gerne macht, auch noch da tun zu dürfen, wo er schon immer mal sein wollte?“



So edel kann vegetarische Küche auftreten: Wirsingbeutelchen mit jungen Rüben. Und so schön ist der Ausblick aufs nächtliche Dubai



So fern und so nah

Das „Madinat Jumeirah“ in Dubai ist eine weit verzweigte Hotelstadt, die ihren besonderen Charme dadurch erhält, dass sie das Wasser in die Hotelanlage einbezieht. Das „Magnolia“ hat einen eigenen Landesteg für Gäste. Die finden im „Madinat Jumeirah“ außer 13 Restaurants auch Bars und Theater und jede Menge Läden für Powershopper.

Magnolia im Hotel Madinat Jumeirah

P. O. Box 75157, Dubai, UAE

Tel. 00971/4/3 66 67 30

www.madinatjumeirah.com/al_qasr/magnolia

Täglich 12–15 und 19–23.30 Uhr

Wer nicht so weit reisen möchte, kann die Vollwertküche in Bayern probieren:

Biohotel Kurz, Schulstraße 1

83483 Bischofswiesen, Tel. 0 86 52/98 00

www.biohotel-kurz.de