

NACHSCHLAG

KOCHEN MIT BIER

Formidable Paarungen

Wer hat nicht schon mal mit einem Schuss Bier die Röstzwiebeln in der Pfanne abgelöscht? Biersuppe löffelten schon unsere Vorfahren und Bier statt Hefe gibt Broten Geschmack und Volumen. Und noch viel mehr ist möglich, weshalb es verwundert, dass erst jetzt ein Buch



über die innige Verbindung von Gerstensaft und Verzehrbares erscheint. Nachdem handwerklich gebrautes Bier unter dem Begriff „Craft Beer“ kaum trendiger sein könnte, ist auch „Foodpairing“ ein Thema. Denn wer das besondere Bier aus der kleinen Brauerei nebenan trinkt oder sich eine exotische Rarität besorgt hat, genießt gerne etwas Passendes dazu. Was das sein könnte, wissen Experten wie der in Hamburg lebende Koch Stevan Paul und der Kölner Gastro-Journalist Torsten Goffin. Im vermutlich ersten Craft Beer-Kochbuch Europas aus dem findigen österreichischen Brandstätter-Verlag bekommt man nicht nur eine exzellente Einführung in die

Materie, sondern auch Grundlagen fürs Verkosten. Alt, Bock, Gose, Imperial Stout, India Pale Ale, Kriek, Lambik, Geuze und Witbier heißen die vorgestellten eigenwilligen Charaktere, ein Rezeptteil folgt. Altbier und Apfel-Käse-Salat mit geräucherter Scamorza in Senf-Dill-Vinaigrette ist eine der formidablen Paarungen, deren Harmonie man schon beim Lesen der Zutaten versteht: Dass Freigeist „Abraxxas“, ein der Berliner Weiße verwandtes saures Rauchbier, und besonders die mit Apfelsaft eingebraute Apple-Variante mit ihrer Rauchmalzaromatik, gut zum Räucherton des Käses passt, lässt einen vor Ehrfurcht verstummen. Nicht zuletzt ist es auch ein Reisebuch. Zu den brillanten Bildern von Daniela Haug liefert Torsten Goffin Porträts liebenswerter Brauereien von Berlin und Brüssel bis London und Australien. TJA

➤ **CRAFT BEER KOCHBUCH** von Torsten Goffin und Stevan Paul, Brandstätter-Verlag, 34,90 Euro.

KURZ GEFASST

REGION Sterne und Hauben für Restaurants

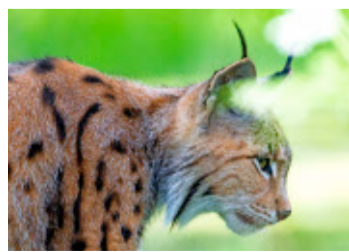
Die Tester der renommierten Restaurantführer Gault & Millau und Guide Michelin haben diese Woche ihre jährlichen Urteile veröffentlicht und dabei zahlreiche Restaurants aus der Region ausgezeichnet. Erneut mit 17 Gault & Millau-Punkten und drei Hauben für höchste Kreativität und Qualität ausgezeichnet wurden die „Zirbelstube“ im Freiburger Colombi, „Merkles Restaurant“ in Endingen, der „Hirschen“ in Sulzburg, die „Traube“ in Efringen-Kirchen sowie der „Schwarze Adler“ in Vogtsburg-Oberbergen. Beim Guide Michelin konnten das „Ammolite“ in Rust und der „Hirschen“ in Sulzburg ihre zwei Sterne halten, einen Stern verteidigten „Merkles Restaurant“, der „Schwarze Adler“, die „Zirbelstube“, „s Herrehus“ im Schloss Reinach in Freiburg-Munzingen, „Zehners Stube“ in Pfaffenweiler und der „Raben“ in Horben. Neu mit je einem Stern schmücken darf sich Sascha Weiß (Foto) von der „Wolfshöhle“ (Freiburg), das „Freigeist“ in der Bad Säckinger „Genuss-Apotheke“ und die „Traube“ (Efringen-Kirchen). DS



WALDHAUS

Der Luchs im Schwarzwald

Was hat es mit den schönen und scheuen Tieren auf sich, die sich seit einiger Zeit daran machen, den Schwarzwald zu bevölkern? Darüber berichtet Micha Herdtfelder, Wildtierbiologe von der Forstlichen Versuchs- und Forschungsanstalt (FVA) in Freiburg, am Donnerstag, 19. November, ab 19 Uhr. Dabei stützt er sich auf neueste Daten, die ein vor einigen Monaten eingewandert und mit einem Sender versehener Luchs regelmäßig an die FVA schickt. Der Vortrag findet im Waldhaus Freiburg, Wonnhaldestraße 6, statt. Eintritt 3 Euro. DS



Erkennbar ist der Luchs an seinen Pinselohren. FOTO: DPA



Der Adventsmarkt im barocken Elztalmuseum in Waldkirch stimmt in die Weihnachtszeit ein.

FOTO: TJA

WALDKIRCH

Adventsmarkt im Museum

Alte Schätzchen und Raritäten, Kurioses und Kunstgewerbe zwischen Orgeln, die auch zu hören sind: Als einer der ersten in der Region lädt der traditionelle Weihnachtsmarkt im barocken Waldkircher Elztalmuseum, Kirchplatz 14, zum Flanieren und Genießen ein. Vorweihnachtliche Stimmung und Erlesenes aus Keller, Küche und Backstube erwartet die Besucher heute von 11 bis 18 Uhr. Im Eintrittspreis von 4 Euro (Kinder 1 Euro) ist auch der Besuch in der sehenswerten Ausstellung „Zeitbilder – Georg Scholz“ enthalten, die Werke des bekannten Künstlers und ehemaligen Bürgermeisters der Stadt, Georg Scholz, zeigt. Heimische Krippen aus drei Jahrhunderten sind ab 28. November zu den Öffnungszeiten des Museums zu sehen. Info: www.elztalmuseum.de TJA

Sauber statt sinnlich

Ernährungsexpertin Dagmar von Cramm über den Hype um den THERMOMIX

Lange war die 1961 erfundene Multifunktions-Küchenmaschine von Vorwerk ein Gerät für die verschworene Gemeinschaft moderner Hausfrauen. Nun will jeder eine: Der Thermomix ist nach Kitchen Aid und Retro-Kaffeemaschine das neue It-Piece der Küche. Die Freiburger Food-Journalistin und Ernährungsexpertin Dagmar von Cramm erklärt das Phänomen.

Um den Thermomix von Vorwerk gibt es einen unglaublichen Hype. Als Aldi und Lidl kürzlich Nachahmer auf den Markt brachten, gab es vielerorts wahre Schlachten. Warum ist das so?

Es gibt mehrere Gründe. Ein Ursprung des Trends ist, dass der Thermomix eine riesige Hilfe dabei ist, Babynahrung aus frischen Zutaten selbst herzustellen. Außerdem bietet er die Möglichkeit, selbst zu kochen, sich gesund zu ernähren – ohne sich die Hände schmutzig zu machen. Mit seiner „Gelinggarantie“ passt der Thermomix zu unserem Anspruch, effizient, schnell und erfolgreich zu sein. Er ist ein Gerät für Perfektionisten. Für Menschen, die sagen: Ich halte mich genau an das Rezept, dann drücke ich auf den Knopf und in der Zwischenzeit kann ich etwas anderes machen. Danach öffne ich das Gerät und alles ist paletti. Nichts brennt an, nichts kocht über, die Küche riecht nicht nach Essen.

Dabei entgeht einem aber das ganze Kocherlebnis.

Ja. Der Thermomix ist etwas für Menschen, die gut und gesund essen wollen, aber nicht die Liebe zum Raspeln, Schmurgeln und Abschmecken in sich tragen. Die Nutzer sind vor allem junge Leute, die gut verdienen. Viele bekommen ihn auch nach der Geburt des ersten Kindes von Mutter oder Oma geschenkt, die einem etwas Gutes tun wollen.

Auf der Plaza Culinaria sagte eine Mitarbeiterin am Thermomix-Stand vergangenes Wo-



chenende mit Blick auf das aktuelle Modell TM5 mit Display und einem Design, das im Sommer ja den Red Dot Award bekommen hat: „Jetzt gefällt er auch den Männern“...

Die Hobby-Gourmetköche, die auch diese wahnsinnig teuren Messer kaufen, sind nach jungen Müttern und Perfektionisten, die gesund kochen wollen, die dritte Zielgruppe. Für diese Männer ist der Thermomix ein Prestigeobjekt. Sie laden dann Gäste ein und nutzen den Thermomix zum Beispiel, um eine unglaubliche Sauce Hollandaise zu machen. Ich selber habe Horror vor Sauce Hollandaise, jedes Mal habe ich Sorge, dass sie mir gerinnt. Mit dem Thermomix können Sie die Temperatur exakt einstellen, er rührt, die Sauce wird perfekt. Außerdem macht er fantasti-

Wenn ich mich nicht an die Zeiten und Mengen halte, werde ich Schiffbruch erleiden. Für mich hat es was Pharmazeutisches.

Der Thermomix hat ja zwölf Funktionen – von Zerkleinern und Mahlen über Mixen, Kneten, Schlagen bis zum Emulgieren, Dampfgaren und kontrolliert Erhitzen – und kocht auf bis zu vier Ebenen gleichzeitig. Nutzt man das alles?

Ich glaube, die meisten Menschen nutzen den Thermomix für bestimmte Standards: der eine für Babybrei, der andere für Smoothies, viele zum Dünsten, zum Pürieren von Suppen, für Soßen. Gerade in einer kleinen Küche ersetzt er viele Geräte: Küchenmaschine, Kormühle, Pürierstab, Dampfgarer, Waage.

Sind die 1100 Euro für das Original gut angelegt oder tut es auch eine günstige Version von Lidl oder Aldi für 200 Euro?

Ich glaube, die Wahrheit liegt dazwischen. Die Billigversionen haben wahrscheinlich nicht ganz den Standard des Thermomix, außerdem gibt es dort den Rezeptservice nicht. Aber natürlich ist der Thermomix nicht 5,5 mal besser als die Nachahmer. Da zahlt man wie beim Porsche den Prestigezuschlag.

Wird der Trend bald abflauen, und der Thermomix steht bald ungenutzt in den Küchen rum?

Natürlich wird der Hype nicht ewig anhalten, irgendwann wird er von etwas anderem abgelöst. Doch ich glaube, die jungen Frauen, die mit dem Thermomix erst Kochen lernen, werden dabei bleiben. Auch der Trend zur gesunden Ernährung wird bleiben, zur vegetarischen Küche, zu Suppen und selbstgemachten Brotaufstrichen. Für den Thermomix spricht außerdem, dass er schön aussieht und nicht weggeräumt werden muss. Er ist ein Gerät für die Gutverdienenden und ein Statussymbol für die weniger Vermögenden, die auch ein Stück vom Glück haben wollen. Mir soll es recht sein: Wenn die Leute dadurch mehr Frisches essen, bin ich ganz zufrieden.

DAS GESPRÄCH FÜHRTE SIGRUN REHM

ABRIL

4. Edelsüße Wein Nacht
Samstag, 21.11., 17 - 23 Uhr
Sonntag, 22.11., 11 - 18 Uhr

Im Barriquekeller

Wir laden Sie ein zu einer Raritätenprobe zurück bis in die 50er Jahre sowie Fassprobe unserer Selektionen in Begleitung von Speckzugelhupf.

Preis: 20 € p. P. | Samstag, 18 - 22 Uhr und Sonntag, 15 - 18 Uhr

Stimmungsvoller Wintermarkt entdecken - genießen - einkaufen

- Kulinarische Spezialitäten regionaler Anbieter, kleine Gerichte, Flammkuchen, Crêpes, Glühwein
- Weihnachtsfloristik, Geschenk- und Dekoideen, Wohnaccessoires und Schmuckkunst
- Fotosausstellung von Rainer Spaniel
- Live-Musik mit den „Wombats“

Eintritt frei

Weingut Abril
Am Esselberg 1
D-79285 Vogtsburg-Bianhofingen
Tel.: +49 76 63 | 949 323-0
koepfer@weingut-abril.de
www.weingut-abril.de