

# Einfach Kunstvoll

Bobby Bräuer will seine Gäste überraschen, sie immer wieder mit neuen Geschmäcker gewinnen. Dafür reichen ihm als Grundlage seine Ausbildung in französischer Haute Cuisine, regionale Produkte und feiner Komponiergeist um im «Petit Tirolia» in Kitzbühl den anspruchsvollen Gästen gerecht zu werden. Bobby Bräuer schafft das Kunststück mit einem Lächeln auf den Lippen.



**Bobby Bräuer hat sich mit Präzision, Disziplin und Treffsicherheit den Titel «Koch des Jahres» und 18 Punkte erspielt.**

Rezepte Bobby Bräuer | Bilder Michael Ruder | Rezepte für 4 Personen

Bachforelle  
Flusskrebs  
Rettich und  
Rote Beete

Rezept auf Seite ???





**Selten, hocharomatisch und schön anzusehen sowieso: Der Bronzefenchel.**

# Wild, bunt und in aller Munde

Die Renaissance der Kräuter hat in vielen Küchen Einzug gehalten. Wer heute raffiniert und gesund kochen will, kennt die unendlichen Möglichkeiten von Grün aus dem Kräutergarten. Essbare Blüten bringen Farbe und Aroma ins Spiel – der Frischekick ist nicht zu überbieten.

Text Simone Leitner | Bilder Essbare Landschaften GmbH

Fette Henne, Taubnessel, Vogelmiere und viele andere Wildkräuter sind heute nicht mehr nur ausschliesslich in der Spitzengastronomie en Vogue. Sie haben den Weg in die Privatküchen gefunden. Immer mehr passionierte Köche ergänzen ihre ausgefeilten Menüs mit frischen Kräutern und essbaren Blüten. «Unsere Klientel ist bunt gemischt, wir beliefern einen grossen

Teil unserer Produkte auch an Privathaushalte», sagt Olaf Schnelle, Mitgründer von «Essbare Landschaften»; ein deutsches Unternehmen, das seit Jahren Furore macht. Es handelt sich um eine landesweit einmalige Gärtnerei, die sich auf den Anbau und die Veredelung seltener Wild- und Würzkräuter sowie essbarer Blüten spezialisiert hat.

Gartenbauingenieur Olaf Schnelle aus Erfurt und Küchenmeister Ralf Hiener aus dem Schwarzwald kultivieren gemeinsam mit saisonal angestellten Mitarbeitern über einhundert verschiedene Pflanzen nach Bioland-Richtlinien und vertreiben diese, täglich frisch geerntet, in ganz Deutschland und im benachbarten Ausland. «Nur in die Schweiz können wir lei-



# Wie im Himmel

«181» ist nicht nur Name, das ist auch Höhe, in Metern über München gerechnet. Otto Koch und seine Crew kämpfen im Restaurant 181 äußerst erfolgreich mit gewagten und phantasievollen Gerichten gegen die Faszination der Aussicht. Das ist Spitzenküche auf höchstem Niveau – im doppelten Sinn.



Otto Koch präsentiert amerikanisches Wagyu-Beef. Es steht im «181» in verschiedenen Zubereitungen auf der Karte.

Rezepte Otto Koch  
Bilder Sabine Mader, Ulrike Schmid  
Fotos mit Geschmack  
Rezepte für 4 Personen

# Kochen mit Freunden

Man nehme einen großen Tisch, möglichst in Küchennähe, ein paar feine Rezepte und vor allem liebe Freunde. Wir haben Thomas Fesenmair eingeladen, damit er uns seine unvergleichlichen und doch einfachen Kräuterrezepte zeigt. Mitkochen ist durchaus erwünscht, angerichtet wird unkompliziert am Buffet. So gelingt ein entspanntes kulinarisches Happening.



Kräuter-Spinatshot

Rezept Seite 7





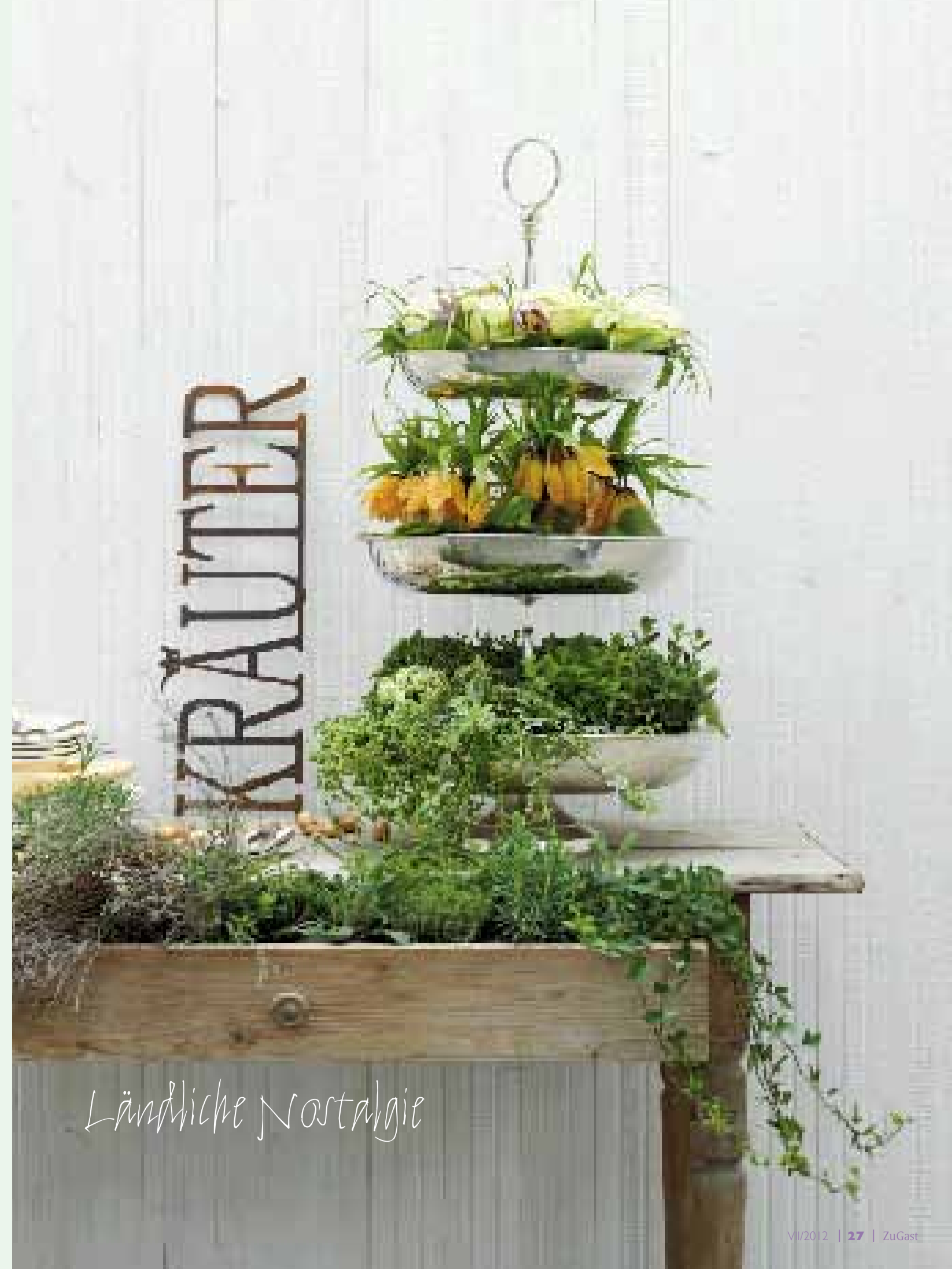
Kräuter, Efeu und Zwiebelchen haben Tisch und Etage erobert. Ein Rosenkranz zierte zuoberst das ganze Arrangement.

I

**Ich sehe dich in tausend Bildern,  
Maria, lieblich ausgedrückt,  
Doch keins von allen kann dich schildern,  
Wie meine Seele dich erblickt.**

**Ich weiß nur, dass der Welt Getümmel  
Seitdem mir wie ein Traum verweht,  
Und ein unnennbar süßer Himmel  
Mir ewig im Gemüte steht.**

«Ich sehe dich in tausend Bildern» von Novalis



Ländliche Nostalgie



## Gratinierte Jakobsmuscheln

Rezept Seite 89

# Meer satt

Das Restaurant «Atlantik Fisch» steht am Eingang zum Münchner Schlachthof. Aus mehreren Salzwasserbecken kommen Fisch, Muscheln und Krustentiere frisch auf den Teller. Die Gäste kommen aber auch wegen Peter Feigl, wegen der unkomplizierten Atmosphäre und weil Freunde ihnen dazu geraten haben. Sechs Rezepte gibt es hier zu entdecken.

Rezepte Peter Feigl | Bilder Sabine Mader | Fotos mit Geschmack | Rezepte für 4 Personen

Die Atmosphäre locker, die Gäste entspannt, die servierten Gerichte von unerreichter Frische und perfekt zubereitet. «Würden wir einen Preis für das gelungenste Unterstatement vergeben, dieses Lokal wäre ein heißer Anwärter», notiert 2010 der Gault Millau. Viel mehr Worte braucht das Restaurant Atlantik Fisch eigentlich auch nicht. Außer, dass hier über 200 Weine und Champagner im Keller lagern, bereit, die Fines-de-Claire- und Belon-Austern aus dem Salzwasserbecken zu begleiten, oder zu Hummer – ebenso hier gehältert – und zu Rinderfilet genossen zu werden. Und dann sollte vielleicht noch erwähnt werden, dass das «Atlantik Fisch» am Eingang zum Münchner Schlachthof steht und eine Mischung aus Landhausstil im Klinkerbau und Fischgroßmarkt ist. Peter Feigl, der legendäre Wirt, hat hier genau damit vor vielen Jahren angefangen. Er hat ab 1990 Hummer, Muscheln und Fische an die Top-Gastronomen

Münchens verkauft. Irgendwann stand dann ein Grill im Laden, und ein Stehtisch, sitzen konnten die Spontangäste auf Weinkisten. Nach Verkaufsschluss hat der passionierte Koch Peter Feigl für seine Freunde ein paar – einfache, aber umso frischere – Gerichte zubereitet. Es kamen immer mehr Freunde. Weil jeder in München jedem davon erzählt hat. Diesen Weg hat auch Miriam Feigl genommen – und ist geblieben. Zur Philosophie des Lokales gehört: Man kommt nicht nur zum Essen, man kommt zum Genießen der ausgesprochen gepflegten Topqualität, der feinen Weine aus dem begehren Keller und eben: der lockeren Atmosphäre wegen. Und alles, was sich hinter der allabendlichen Festbeleuchtung offenbart, ist gewachsen. Die Küche, der Weinkeller, die geschmackvollen Separées, der originale Wintergarten sind nach und nach an- und eingebaut worden, immer nach Peter Feigls eigenen Ideen.

1983 hat der Metzger- und Wirtesoohn seine Kochlehre angefangen. Der Beruf hat ihn in diverse Sterneküchen in Hamburg, New York und Italien geführt. Seine Passion für Meeresfrüchte, gerne im Ganzen zubereitet und den Gästen zum Mitarbeiten vorgesetzt, leitet ihn in seinem ganzen Tun. Als Speisekarten dienen im «Atlantik Fisch» Schiefertafeln, mittags gibt es das «3-Gänge-Quickie». Von der gratinierten Jakobsmuschel in der Vorspeise bis zum Basilikum-Eis wird viel Meer und ein paar Feinheiten vom Acker und Kräutergarten serviert. Mit den hohen, relativ eng stehenden Bistrotischen hat Peter Feigl den Trend zu Communication-Tables schon mal vorweggenommen. Denn je später der Abend, je schneller kommt man mit den Tischnachbarn ins Gespräch. Locker und unkompliziert eben.

[www.atlantikfisch-muenchen.de](http://www.atlantikfisch-muenchen.de)