

# apéro

DAS KULINARISCHE ESSPAPIER

02-2008

Liebe **apéro**-Genießer,

Niemand sucht gern – aber jeder schätzt das Glücksgefühl, wenn er etwas Besonderes gefunden hat. Das gilt auch für uns. Wir glauben, für Sie auch dieses Mal spannende Menschen und interessante Produkte gefunden zu haben. Beginnen wir mit den Menschen. In Herbert Hintner fanden wir einen modernen Traditionalisten, der die Südtiroler Küche gekonnt neu interpretiert, und mit Anna Sgroi die erste italienische Sterneköchin der Bundesrepublik. Mansur Memarian musste im ersten Irakkrieg aus seiner Heimat fliehen, fand in Deutschland ein neues Zuhause und kocht heute in Innsbruck auf Sternenniveau. Véronique Wizigmann suchte einen Weg, ihrer Tochter Obst schmackhaft zu machen und fand ihn über ihre herrlichen Marmeladen. Für **apéro** mixte sie wunderbar aromatische Smoothies. Eine echte Wiederentdeckung sind frühlingzarte Brennnesseln. In Kriegs- und Nachkriegsjahren als Spinatersatz notwendig, aber nicht geliebt, finden sie heute offene Türen in der Spitzengastronomie. Drei „Jeunes Restaurateurs“ waren von ihnen begeistert. Und außerordentlich begeistert sind wir von australischen Finger-Limes, einer Zitrusfrucht, deren vitaminreiches Fruchtfleisch wie Kaviarperlen aussieht und herrlich erfrischend schmeckt. Mario Corti hat mit ihnen experimentiert – mit viel Erfolg. Absoluten Hochgenuss – wenn auch etwas gehaltvoller als Finger-Limes – garantieren auch das „Traumpaar der Emiglia“, Culatello und Lambrusco, sowie die kulinarischen Highlights aus dem kanadischen Nova Scotia: Hummer, Jakobsmuscheln und durchaus beachtliche Weine. **apéro** stellt sie Ihnen in dieser Ausgabe vor. Ein Mensch, der Finden zu seinem Lebenszweck gemacht hat, ist Walter Putz. Als sicherlich nicht fürstlich bezahlter Oberkellner ist es ihm gelungen, eine wohl einmalige – 4.000 Exponate umfassende – Sammlung gastrosophischer Literatur zusammenzutragen, die er der Stadt Dresden schenkte und für die er nun in Baden-Baden geehrt wird. Freundschaft, Genuss und eine üppige Portion Lebensfreude ist den Schweizer Gastrosophinnen sicher, die sich zum gemeinsamen Kochen, Kommunizieren und Speisen an exklusiv gedeckten Tischen zusammenfinden. Ihre – inzwischen 450 Mitglieder zählende – Vereinigung feiert nun ihren 20. Geburtstag und hat bereits auch bei uns und in Österreich ambitionierte Gleichgesinnte angelockt. Was haben wir sonst noch für Sie? Prickelnden, feinperligen Winzersekt für frühlingsliche Feste bei hoffentlich sonnigen Temperaturen und eine Einladung nach Oberammergau zu einem wunderbaren Schlemmerwochenende im eleganten Hotel *Maximilian*, einziges 5-Sterne-Hotel der Region (übrigens mit eigener Brauerei).

# Naturkost vom Allerfeinsten

Herbert Hintner hat bereits in jungen Jahren geschmeckt, gerochen und gefühlt, dass die Qualität des menschlichen Seins einen intakten Planeten bedingt. Und vor allem, dass Pflanze, Tier und Mensch untrennbar voneinander abhängen. Dieses Bewusstsein, gepaart mit Lebenslust und Lebensfreude, lebt der 50-Jährige im beschaulichen St. Michael bei Eppan. Diese angeborene Naturverbundenheit nennt der Südtiroler Sternekoch: alpin-mediterrane Genüsse. Zu Recht.



Drei „Jeunes Restaurateurs“ arbeiten mit Brennnesseln

## Die heimliche Prinzessin

Die Brennnessel ist das Aschenputtel unter Salaten und Gemüsen. Auf die Teller kamen Brennnesselgerichte über Jahrhunderte vor allem bei den Armen und in Notzeiten. Das war auch nach dem Zweiten Weltkrieg so, weshalb die Brennnessel mit zunehmendem Wohlstand fast von der kulinarischen Bildfläche verschwand. Mit der Besinnung auf Saison und Region lebt sie wieder auf – vor allem die Spitzenküche entdeckt die Möglichkeiten der heimlichen Prinzessin.



Michael Fell

Barbara Schlachter-Ebert

Stefan Rottner



## Die Schweizer Gastrosophinnen feiern den 20. Geburtstag.

Wir gratulieren den „Schweizer Gastrophinnen“ zum 20. Geburtstag. Nicht, dass diese 450 „Frauen mit Freude an Tisch- und Esskultur“ zählende Vereinigung die Hausfrau aus den Zwängen der winzigen Einbauküche befreit hätte, aber einen Beitrag zum neuen Selbstbewusstsein haben die lebens- und genussfrohen Schweizerinnen geleistet. Kein Grund freilich, sich entspannt zurückzulegen.

# Zwischen Morgen- und Abendland

Für viele ist die fünftgrößte Stadt Österreichs nicht mehr und nicht weniger als ein erster Etappensieg auf dem Weg in den sonnigen Süden. Dabei findet man das kulinarische Innsbruck entgegen anders lautender Urlauberberichte nicht etwa im Transitshop der Rosenberger Raststätten AG, sondern, einige Höhenmeter tiefer, in einem modern glitzernden Glaskubus direkt zwischen Hofburg und Landestheater. Mitten im altherwürdigen Herzen der 120.000-Einwohner-Stadt greift der gebürtige Teheraner Mansur Memarian mit orientalischem inspirierten Gourmet-Raffinessen wohlthuend unbeschwert nach den Sternen.





Smoothies von Véronique Witzigmann

## Die sanfte Kraft der frischen Früchte

„So sanft und dabei so intensiv, das ist Frucht in einer anderen Dimension.“ Bei Smoothies gerät Véronique Witzigmann in leidenschaftliches Schwärmen. Ihre fruchtigen Drinks sind in der Tat weit mehr als Cocktails, die mit frischen Säften gemixt werden. Dicht und cremig umschmeicheln sie den Gaumen, die frischen Früchte entwickeln eine sanfte Kraft. Das Geheimnis: Im Gegensatz zu herkömmlichen Säften werden bei Smoothies die ganzen Früchte verarbeitet – bis auf Schalen und Kerne. Dazu kommen noch – je nach Rezeptur – Sahne, Kefir oder Joghurt und fein dosierte Gewürze. So bleiben auch die wichtigen Ballaststoffe der Früchte erhalten.

## Finger-Limes

Australien, bis ins 18. Jahrhundert „terra incognita“ und nur langsam erforscht, hat auch heute – zumindest kulinarisch – noch Überraschungen parat: Finger-Limetten oder Finger-Limes, längliche Zirusfrüchte aus dem Regenwald. **apéro** bat Mario Corti, noch Sterne Koch im *Oriental Mandarin München*, sie lukullisch in Szene zu setzen. Warum wir die „*microcitrus australasica*“ im Untertitel „Kaviar aus dem Regenwald“ nennen, und mehr Wissenswertes finden Sie im neuen **apéro**.



# „Hier denkt man nicht an Sushi“

„Da drüben ist meine Basis“, sagt Alexander Schütz fast ein bisschen wehmütig und deutet vom Gourmetrestaurant *St. Benoît* aus in Richtung Brauereigasthof *Ammergauer Maxbräu*. Ginge es nach dem gebürtigen Franken, dürfte die deutsche Küche durchaus ein wenig selbstbewusster auftreten und den geneigten Genießern auch mal eine raffiniert veredelte, kräftige Leberknödelsuppe oder eine erstklassig geschmorte Rinderroulade servieren.



## Bloß keine Langeweile

ANNA SGROI

Anna Sgroi ist die erste Italienerin, die in Deutschland einen Michelin-Stern erhielt. Und das, obwohl sie ihre Leidenschaft fürs Kochen mehr durch Zufall entdeckte: Ihre „Kochlust“ entstand eigentlich aus Langeweile und verselbstständigte sich – für sie völlig überraschend – zur echten Passion.

Sie lacht und streicht sich eine kleine, widerpenstige Locke aus der Stirn; die Locke ist sofort wieder da, eigenwillig wie Anna selbst: „Nein, Langeweile passt nicht zu meinem Naturell.“ Man glaubt's ihr gern, denn unspannend war ihr Leben nie ...

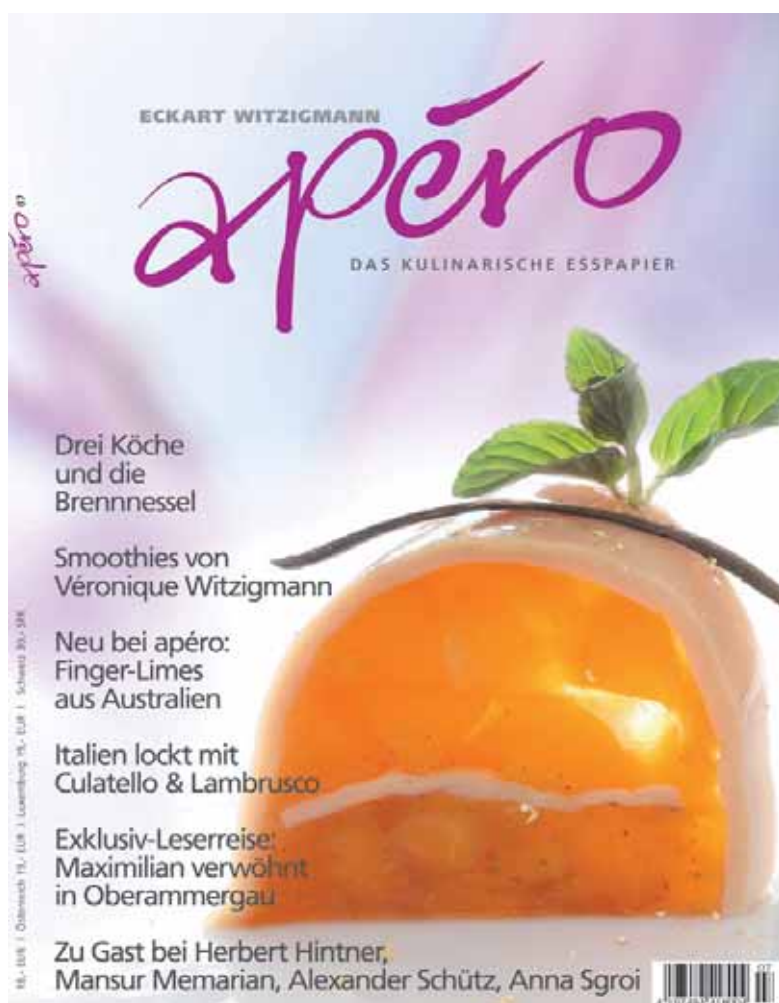


# DIE STOLZEN ERBEN DER EMILIA

Massimo Spigaroli und die Wiederentdeckung des Culatello. Sandro Cavicchioli und die Auferstehung des Lambrusco. Wie zwei Pioniere in der norditalienischen Po-Ebene den lange verkannten Genüssen ihrer Großväter zum Durchbruch verhelfen.



# apéro Magazin Mai 2008



Erscheinungstermine: 01. November  
01. Februar  
01. Mai  
01. August

Abonnementpreis  
in Deutschland: 66,00 Euro (vier Ausgaben jährlich);  
incl. Mehrwertsteuer und Porto

Einzelversand  
in Deutschland: 18,00 Euro incl. Mehrwertsteuer

**Direkt bei uns: [www.apero-magazin.de](http://www.apero-magazin.de)**

**Oder in Bahnhofsbuchhandlungen, an Flughäfen und in Ihrer Fachbuchhandlung**

apéro ist ein Magazin der edition Fischer-Piepenbrock

FOOD PROMOTION GmbH Baumstraße 4, D 80469 München,  
Tel. 089/200 271 3, Fax 089/200 271 50,  
email: [apero@fp-food.de](mailto:apero@fp-food.de), [www.apero-magazin.de](http://www.apero-magazin.de)  
Gf: Mechthild Piepenbrock-Fischer, HRB München 69480,  
UID-Nr. DE 129348264 Finanzamt München für Körperschaften, St-Nr. 811/33123,  
Raiffeisenbank Zorneding, BLZ 701 696 19, Konto-Nr. 100 233 617  
BIC: GENODEF1ZOR IBAN: DE10 701696190100233617