



Das Magazin für  
Gaumenfreunde & Genussentdecker

---

**AUSGABE 2**

---

Herbst/Winter 2014

## » KULTURREISE.

**Ganz schön reif.** Auf Schnupperkurs  
im Bergkäsekeller

**Crossover der Kulturen.** Kulinarische  
Einwanderer von Limburger bis Tiramisù

**Menü.** Lustvolles für kalte Tage ...

**Gewinnen.** Eine Profi-Stylistin gestaltet  
mit Ihnen Ihren Tisch!



## Süße Kunst für Ambitionierte.

Francisco J. Migoya, einer der führenden Pâtisiers weltweit, legt mit „Elements of Dessert“ ein Buch für Profis vor, in das auch ambitionierte Amateure mit Gewinn ihre Nase stecken. In dem gewichtigen Prachtband vermittelt er Grundlagen für die Herstellung von Teig, Creme, Schaum und Schokolade, führt ein in die Kunst der Verkostung und der harmonischen oder spannungsreichen Kombination von Lebensmitteln. Erst dann geht's an die Rezepte. Klassische Desserts, Trend-Leckereien wie Macarons, Überraschendes wie gefrorenes Fenchel-Baiser, Ulkiges wie Kokosnuss-Frucht-Lollis und „Narrensicheres“ wie Berry Fool Envelopes. Profiköche nutzen Dörrgerät und Konvektomaten, Hobbyköche kommen auch mit dem Ofen klar. So entstehen Kostbarkeiten für Gaumen und Auge: Francisco J. Migoya rollt, spritzt, schneidet und sticht seine Leckerbissen in Formen, die auch in Kunstausstellungen bella figura machen.

*Elements of Dessert, Kombination – Flavour – Konsistenz. Francisco J. Migoya, The Culinary Institute of America. Matthes Verlag 2014, 536 Seiten, 79,90 Euro.*



Im Gespräch mit **Dr. Ursula Hudson**, Kulturwissenschaftlerin und Vorstandsvorsitzende von Slow Food Deutschland e. V.

### Welchen Stellenwert hat Essen in unserer Geschichte?

Über Jahrhunderte war es ein Überlebensmittel. Zum Genussmittel wurde es erst später, im Rhythmus von Alltag und Festtag. Heute steht Essen als Genussmittel immer zur Verfügung, auch dank der breiten Lebensmittelsicherheit.

### Was bedeutet für Slow Food Genuss?

Genuss zielt nicht auf Alba-Trüffel. Genuss, das ist Brot, die Karotte, das gute Öl dazu. Alle Sinne einbeziehen, sich Zeit nehmen. Die Aufmerksamkeit aufs Essen richten. Viel Geld ist dazu nicht nötig, aber die Kenntnis saisonaler und regionaler Ernährung und auch der Haltbarmachung zur Erntezeit.

### Welchen Stellenwert haben Milch und Käse für Sie?

Einen großen. Aber mit zunehmendem Bewusstsein für das Tierwohl. Zum Genuss gehört auch Verantwortung. Und Vielfalt! Slow Food fordert in einer Grundsatzklärung, bei Milch wieder mehr Vielfalt zuzulassen, verschiedene „Milchen“ mit ganz unterschiedlichem Charakter. Dazu gehört auch Rohmilch. Wir wehren uns gegen Panikmache beim Lebensmittel Milch. Roher Fisch wird weniger streng behandelt als rohe Milch!

### Was wärmt im Winter Ihr Herz?

Heißer Kakao aus **VORZUGSMILCH**, gewürzt mit Zimt und Kardamom, vielleicht auch etwas Alkohol. Oder ein sehr reifer Bergkäse, bei dem man fast noch den Sommer herausschmeckt – gottvoll. Aber bitte nicht zum Kakao.

### Sie pendeln zwischen England und Bayern.

#### Was vermissen Sie?

Gerichte aus der altmodischen Küche meiner Mutter oder Großmutter, und mit altmodischen Zutaten. Zum Beispiel Topfkuchen. Oder Topfennudeln. Der Topfen muss sehr trocken sein und grob, nach roher Milch schmecken und angenehm nach warmer Kuh. Ich kaufe ihn beim Wandern auf der Alm.

### VORZUGSMILCH ...

*ist gefilterte, gekühlte Rohmilch. Sie darf nur ab Hof verkauft werden. Überall im Handel erhältlich sind dagegen Käsespezialitäten aus Rohmilch, z. B. Allgäuer Emmentaler und Allgäuer Bergkäse.*



# » GENUSS-KULTUR IM HERBST.

»UNVORSTELLBAR: EIN UMTRUNK IN EINEM BIERGARTEN OHNE OBATZTN ODER WURSTSLAT MIT EMMENTALER. ICH ESSE KÄSE IN ALLEN VARIATIONEN, AUCH OHNE BIER IN REICHWEITE, UND TRANK ALS KLEINER JUNGE MIT GIERIGER HINGABE DIE MILCH, DIE DIREKT AUS DER KUH KAM. HEUTE ZIEHE ICH EIN FRISCHES BIER AUS DEM ZAPFHahn VOR, UND WENN'S DAZU EINE KÄSEPLATTE MIT GURKEN UND RADIESERLN GIBT: HIMMLISCH!«

Friedrich Ani, Schriftsteller



Friedrich Ani. (Foto: Mark Römisch)

(Fotos: Ben Fink)



## » IM KÄSE- KELLER.

In einer der schönsten deutschen Kulturlandschaften, dem Allgäu, ist seit Jahrhunderten die Käsekunst daheim. Zu den Genuss-Klassikern der Region gehören Spezialitäten wie Allgäuer Emmentaler, Limburger und Weißacker. Wir haben **Ludwig Sontheim** besucht, Geschäftsführer der Herz Käse-Manufaktur. Er zeigte uns, wie Allgäuer Bergkäse entsteht: ein echtes Kulturgut und von der EU ausgezeichnet als „geschützte Ursprungsbezeichnung“.

*Ludwig Sontheim, 46 Jahre, ist gelernter Käsemeister. Auch heute noch käst er ab und zu selbst: „Es ist wunderbar, sein eigenes Produkt in den Händen zu halten.“*

Zweimal täglich liefern Bauern ihre frisch gemolkene Milch in die Sennerei. Hier wird sie gefiltert und gekühlt. Am nächsten Morgen schürt Hubert Kiebler in der Käseküche das Feuer unterm Kupferkessel. Darin erwärmt der Käsemeister die Rohmilch auf 31 Grad und gibt Lab hinzu: ein Enzym, das die Milch gerinnen lässt. Schon nach 30 Minuten ist sie dickgelegt und hat eine puddingartige Konsistenz, die Gallerte.

## » FRISCHE ROHMILCH, LAB, SALZ: MEHR ZUTATEN BRAUCHT GUTER KÄSE NICHT.«

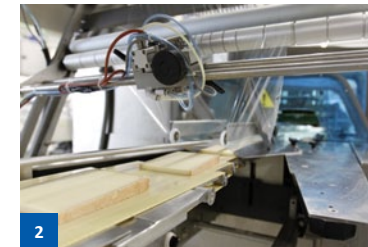
Anschließend zieht Kiebler die Käseharfe durch die Gallerte. Das Instrument mit den vielen feinen Saiten teilt die Masse in Würfel. Dabei tritt der flüssige Anteil der Milch aus – die Molke. Je kleiner die Würfel sind, umso härter wird später der Käse.

Jetzt wird „kräftig“ eingeheizt, auf 50 Grad, damit noch mehr Molke austritt. Und dann hebt der Käsemeister mit einem großen Tuch die Gallertwürfel, auch Bruch genannt, aus der flüssigen Molke. Der Käsebruch wird ausgedrückt, portionsweise in runde Formen gefüllt und weiter gepresst – 24 Stunden lang. Dann taucht er zwei Tage lang ins Salzbad ab. Das Salz entzieht dem Käse Feuchtigkeit und regt so die Rindenbildung an. Es dringt auch bis ins Innere der Käselaike ein und rundet den Geschmack ab.

1\_Käsemeister Hubert Kiebler in der Sennerei. Hier wird noch überwiegend mit Handarbeit und Muskelkraft gearbeitet.

2\_3\_In der Käserei nimmt Hightech viele Handgriffe ab, zum Beispiel das Portionieren und Verpacken.

4\_Das Fingerspitzengefühl und die feine Nase von Käseprofis wie Ludwig Sontheim kann jedoch keine Maschine ersetzen.



2



3



4



1



## » IM HERBST KÄST'S ALLEIN. DANN WÄCHST DAS GRAS LANGSAMER, DIE NÄCHTE SIND KÄLTER, DIE TAGE NOCH WARM.«



1

1\_Schlaraffenland für Käsefreunde: Hier reifen Allgäuer Bergkäse der Vollendung entgegen.



2

2\_3\_Probebohrung: Ludwig Sontheim prüft Festigkeit, Farbe, Duft und Geschmack.



3

4\_Wellness-Massage: Nur rund 45 Sekunden braucht der Roboter, um einen Käselaiab von allen Seiten mit Salzwasser zu bürsten.

In großen Reifekellern ruhen die Laibe sechs Wochen lang bei 15,5 Grad und 95 Prozent Luftfeuchte. Anschließend ziehen sie einen Keller weiter. Bei 9 Grad reifen sie dort bis zur Vollendung.

Von der Rohmilch bis zum reifen Käse: Das Können der Käsemeister spielt eine große Rolle. „Rohmilch ist ein lebendiges Produkt“, sagt Ludwig Sontheim, „und zu jeder Jahreszeit anders. Wenn ich käse, arbeite ich mit allen Sinnen. Ich komme in die Molkerei und schnuppere erst mal. Ich koste den Rahm – so kann ich Mängel am besten feststellen. Und ich probiere die Kulturen.“

Auch das Futter für die Kühe beeinflusst den Geschmack und die Qualität von der Milch und vom Käse. Ludwig Sontheim: „Unsere Rohmilch-Hartkäse aus der Winterproduktion sind weißlicher, meist auch

fester. Im Sommer ist ihr Teig gelber und weicher. `Im Herbst käst's allein`, sagt man bei uns. Dann wächst das Gras langsamer, die Nächte sind kälter, die Tage noch warm, aber nicht mehr so heiß und dampfig, dass die Milch verdirbt.“ Mit einem Käsebohrer nimmt Ludwig Sontheim eine Probe aus einem Käselaiab. Alle Sinne des Käsemeisters testen mit: Fingerspitzen, Augen, Nase und natürlich der Gaumen. Er schließt die Augen: „Wunderbar.“

Im Reifekeller ist das Klima rund ums Jahr konstant. Die Luftfeuchte in den kühlen Reifekellern liegt knapp unter der Nebelgrenze. Für Käselaiabe pure Wellness, doch Schnupfenklima für den Menschen.

Und dann noch tagein, tagaus die rund 30 Kilogramm schweren Käselaiabe hochstemmen, abbürsten, mit Salzlake einreiben, umdrehen – je nach Reifegrad täglich oder zuletzt einmal pro Woche. Ein Job, den Ludwig Sontheim bis heute in den Knochen spürt: „Wenn man das macht, hat man viel, viel, viel Zeit, über die Dinge nachzudenken.“ Ob er beim Nachdenken auf die Idee mit dem Roboter kam? In

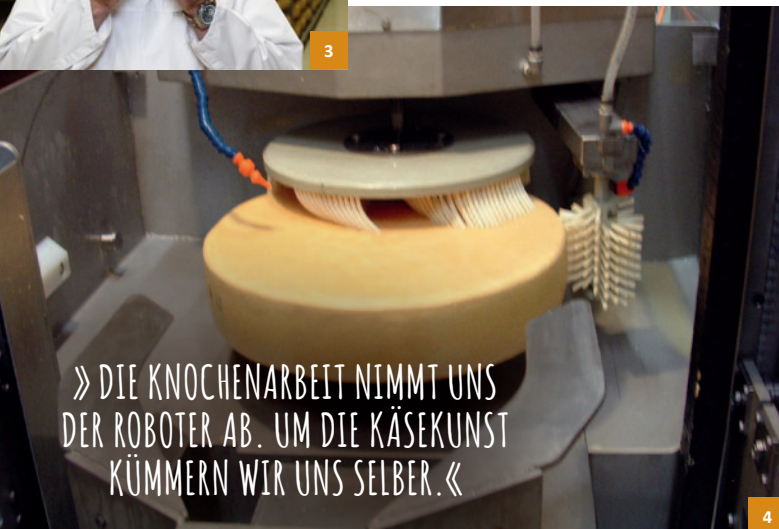
### DER KÄSEKENNER SCHWELGT UND SCHWEIGT.

*Wenn's ums Essen geht, fehlen selbst der reichen deutschen Sprache mitunter die Worte. Auch der (Käse-)Meister grübelt, wenn er vier Monate jungen Bergkäse beschreiben soll. Rein und fein, milchig und cremig, meint Ludwig Sontheim schließlich. Und der 24 Monate alte, voll ausgereifte Bergkäs? „Seine Rinde ist inzwischen dunkelbraun, der Teig bröckelig und körnig. Nicht salzig zum Glück, aber intensiv würzig, sogar ein wenig fruchtig. Den darf man nicht essen, den muss man genießen.“*

seinen Käsekellern erledigt jedenfalls Hightech die Knochenarbeit.

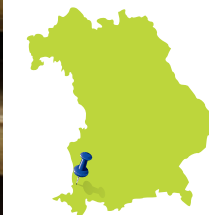
Unentwegt ist der Roboter im Einsatz, lupft schon wieder einen Allgäuer Bergkäse ganz oben aus dem 18-stöckigen Regal und legt ihn auf seine Arbeitsfläche. Große Bürsten verteilen Salzwasser auf der Oberseite und dem Rand, die Roboterarme wenden den Laib und die Bürsten massieren die Unterseite des Käses. Dann greift der Roboter sacht den Käselaiab, hievt ihn nach oben und platziert ihn sanft und millimetergenau wieder auf sein Brett. Ein starkes Fichtenbrett, im Winter geschlagen und natürlich getrocknet. Die Oberfläche ist nicht geschliffen, sondern sägerau: So kann der Käse gut atmen.

85 Laibe pro Stunde pflegt der Roboter; hunderte Kilometer hat er bereits zwischen den Stellagen in den Reifekellern zurückgelegt. Roboter kennen keinen Rückenschmerz. Aber sie haben auch keine feine Nase. Deshalb kümmert sich um die Käsekunst wie eh und je der Mensch.



» DIE KNOCHENARBEIT NIMMT UNS DER ROBOTER AB. UM DIE KÄSEKUNST KÜMMERN WIR UNS SELBER.«

4



Albert Herz GmbH  
Landstraße 45  
D-87452 Kimratshofen  
[www.herz-kaese.de](http://www.herz-kaese.de)



# CROSSOVER DER KULTUREN.



WAS DER BAYER NICHT KENNT,  
ISST ER NICHT? OH DOCH! FÜR  
KULINARISCHE EINWANDERER  
IST MAN IN BAYERN SEIT JEHER  
OFFEN. EINE SPURENSUCHE.

Einst prägten Flachsfelder für die Leinenproduktion die Allgäuer Landschaft. Als die billigere Baumwolle das Leinen verdrängte, verarmte die Region. Zu neuer Blüte gelangte sie unter anderem dank der Käseherstellung. Emmentaler Senner waren es, die vor fast 200 Jahren ins Allgäu auswanderten und ihre hoch entwickelte Hartkäsekunst mitbrachten. Bald spezialisierten sich heimische Käsereien auf die Herstellung „nach Schweizer Verfahren“ und entwickelten den Allgäuer Emmentaler zur regionalen Spezialität mit eigenem

Charakter. Bis heute wird **ALLGÄUER EMMENTALER G.U.** aus 100 Prozent Allgäuer Rohmilch gekäst. Mindestens drei Monate lang reift er im Gärkeller. Dabei bildet sich Gas im Käseinneren. Weil es durch die Rinde nicht entweichen kann, bläht es Höhlungen in den Käseteig: die berühmten Löcher im nussig-milden Familienkäse.

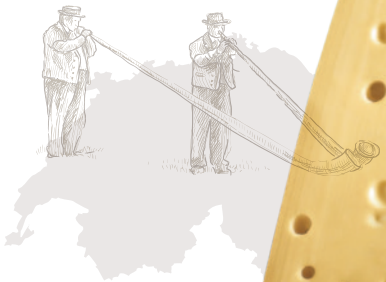
## DIE FEHLTEN UNS GERADE NOCH!

Auch Karl Hirnbein trieb die wirtschaftliche Entwicklung im Allgäu voran. Der Politiker und Reformier führte um 1830 in seiner Heimat die Produktion von Weichkäsen ein, die er in Belgien kennengelernt hatte. **ALLGÄUER LIMBURGER UND ROMADUR**, die

pikant-würzigen Backsteinkäse mit der typisch eckigen Form, fehlten den Bayern gerade noch – auf dem Brotzeitisch genauso wie in der warmen Küche. Man schlemmt sie pur zum Bauernbrot oder sauer angemacht, als Genussverstärker im Obazdn oder mit Allgäuer Kässpätzen.

## DAS PRICKELT ...

Sauermilchprodukte stellen Bayerns Milchbäuerinnen seit Generationen selbst her. Die milchsäure Vergärung konserviert Joghurt, Buttermilch und Dickmilch ganz natürlich. **KEFIR** schmeckt ähnlich säuerlich-frisch. Doch dieser prickelnde Genuss wanderte vermutlich von Tibet über den



Kaukasus bei uns ein. Kefir wird mit Milchsäurebakterien und Hefen versetzt. Beide Organismen verbinden sich zur Kefirknolle. Sie regt die Vergärung von Milchzucker zu Milchsäure an. Als Nebenprodukte entstehen Kohlensäure und Alkohol. Kefir ist eine feine Basis für Mixgetränke, z. B. Mango-Lassi: Einfach Mangofleisch mit Kefir und Joghurt im Mixer pürieren, eventuell mit etwas Wasser verdünnen, mit Zucker und Zitronensaft abschmecken.

### DOLCE VITA AUF BAYERISCH.

Die einen pilgern zu Stränden und Opernarenen, die anderen zu Oktoberfest und Königsschlössern: Bayern und Italiener pflegen einen regen Austausch. Dabei vermählten sich eines Tages zwei Klassiker: Tiramisù und bayerisches Bier. Das Mascarpone-Dessert aus dem Veneto wird meist mit Kaffee und/oder Amaretto aromatisiert. Die bayerische Variante hingegen runden Weißbier oder dunkle Biere himmlisch fein ab.

### REZEPT FÜR DUNKELBIER-TIRAMISÙ.

**100 g Zucker** mit **6 EL Wasser** aufkochen und karamellisieren. Mit **200 ml Orangensaft** ablöschen und stark einkochen. Abkühlen, mit **300 ml dunklem Bier** verrühren und mit **etwas Zitronensaft** abschmecken.

**3 Blatt Gelatine** in kaltem Wasser einweichen. **3 Eigelb** mit **80 g Puderzucker** schaumig schlagen; **250 g Mascarpone**, **4 EL dunkles Bier** und restlichen Saft der Zitrone unterrühren. Gelatine ausdrücken, mit etwas Bier schmelzen und zur Mascarponecreme geben.

**3 Eiweiß** mit **80 g Zucker** zu steifem Schnee schlagen, mit **150 g geschlagener Sahne** vermischen und unterheben.

**20 Löffelbiskuits** in einer Form auslegen; mit dem Biermix beträufeln. Die Mascarponecreme darauf verteilen, einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Mit **Kakaopulver** bestäuben und evtl. mit **Minzblättchen** dekorieren.



Mascarpone ist ein Doppelrahm-Frischkäse. Er ist besonders beliebt als Zutat für Desserts und Torten oder zu Früchten.

Tipps zum Thema ...

## » 100 PROZENT EINGEBAYERT.

Kulinarische Einwanderer wie Limburger und Romadur gehören zur bayerischen Genussskultur. Und Mozzarella, Mascarpone, Ricotta oder Tiramisù vernascht man längst nicht mehr nur beim Italiener.

Knirps Limburger trifft mit traditionsreichem Genuss den Geschmack unserer Zeit. Den wunderbar kräftigen Rotschmierkäse gibt es mit 20% und 40% Fett i. Tr. Wie alle Knirps Käsespezialitäten ist der Limburger natürlich laktosefrei.  
[www.bauer-milch.de](http://www.bauer-milch.de)



Spezialkulturen veredeln frische Milch aus der Berg- und Alpenregion zu einem aromatisch-cremigen Fitmacher: Fettarmer Kefir mild ist das Getränk der Hundertjährigen aus dem Kaukasus – und ein Liebling aller Fit- und Feinschmecker in Bayern.  
[www.bergbauernmilch.de](http://www.bergbauernmilch.de)



Was darf's heute sein? Goldsteig Mozzarella gibt es als 125-g-Kugel, Bambini, gerieben und in Scheiben. So ist er immer perfekt vorbereitet zur Hand – für raffinierte Salate, für Pizza, Pasta und leckere Saucen oder pur und gut aufs Brot.  
[www.goldsteig.de](http://www.goldsteig.de)



Zott Sahne Joghurt Mascarpone Duett ist von italienischen Klassikern inspiriert. Sahnejoghurt, verfeinert mit cremigem Mascarpone, auf raffinierten Fruchtcompositionen wie Himbeer-Passionsfrucht oder Ananas-Kokos: ein exotisches Genussvergnügen.  
[www.zott.de](http://www.zott.de)





# » LUST- VOLLES MENÜ FÜR KALTE TAGE.

Beginnt Genusskultur beim Kochen oder beim Essen?  
Eine Henne-Ei-Frage!

Sicher ist: Sowohl das feine Schmecken wie auch das verfeinerte Kochen lässt sich einfach und genussvoll üben. Zum Beispiel im Seminar bei einer Käse-Sommelière (vgl. Heft 1, „Sinnenreise“, [www.meister-der-vielfalt.de](http://www.meister-der-vielfalt.de)).

Und natürlich mit unseren Rezepten ...



## STEINPILZSUPPE MIT BREZENKNÖDELN.

### Für die Knödel:

2 Brezen (vom Vortag)  
1 Ei  
80 ml bayer. Milch  
½ Zwiebel  
1 EL bayer. Butter  
½ Bund Petersilie  
Salz, Pfeffer, Muskat

### Für die Suppe:

700 ml Rinderbrühe  
300 ml bayer. Sahne  
200 g Steinpilze  
1 Knoblauchzehe  
3 EL bayer. Butter  
1 Thymianzweig  
½ Bund Schnittlauch  
Salz, Pfeffer

1. Brezen klein schneiden. Ei mit warmer Milch verquirlen, über die Brezen geben, ziehen lassen. Zwiebel schälen, fein würfeln, in Butter dünsten. Gehackte Petersilie zugeben, kurz mitdünsten. Mit der Brezenmasse verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Probeknödel kochen. Falls er zu weich ist, etwas Paniermehl in die Masse kneten. Knödelschale z. B. in eine Stoffserviette geben, mit Küchegarn zusammenbinden. In schwach siedendem Salzwasser 20 Min. ziehen lassen. Herausnehmen, etwas abkühlen.

2. Inzwischen Pilze putzen, in Scheiben schneiden. Knoblauch quetschen. ½ EL Butter in einer Pfanne erhitzen, Pilze mit Knoblauch und Thymian goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen. Brühe und Sahne aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Pilze zugeben, abschmecken.

3. Knödel aus der Serviette wickeln, in Scheiben schneiden. Restliche Butter in einer beschichteten Pfanne aufschäumen, Knödelscheiben knusprig braten. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Suppe und Knödel auf die Teller verteilen und mit Schnittlauch bestreut servieren.

## ENTE MIT SÜßKARTOFFEL-PÜREE.

### Für die Ente:

1 bayer. Ente (2,5 kg)  
320 ml Entenjus  
Salz, Pfeffer

½ Rosmarinzweig  
240 ml bayer. Milch  
40 g bayer. Butter

### Für das Süßkartoffelpüree:

400 g orange Süßkartoffeln  
200 g mehliges Kartoffeln  
1 Knoblauchzehe

**Für den Rosenkohl:**  
400 g Rosenkohl  
1 EL Entenschmalz  
1 ½ EL Balsamessig  
1 ½ EL Brühe  
40 g bayer. Butter

1. Schweren Bräter im Backofen auf 230 Grad (Umluft) vorheizen. Ente pfeffern und salzen. 1 l Wasser zugießen. Ente mit der Brust nach unten in den Bräter legen, 5 Min. braten, dann je 30 Min. auf der rechten und der linken Seite. Backofen auf Umluftgrill stellen, Ente auf den Rücken legen, 15 bis 20 Min. gar braten.

2. Inzwischen Süßkartoffeln und Kartoffeln schälen und würfeln. Knoblauch und Rosmarin hacken. Alles zusammen in der Milch 20 Min. weich kochen. Pürieren, mit Butter verfeinern.

3. Salzwasser in großem Topf zum Kochen bringen. Rosenkohl putzen, vierteln, kurz im Wasser blanchieren, abschrecken. Entenschmalz in großer Pfanne erhitzen, Rosenkohl kurz anschwärzen, mit Balsamessig und Brühe ablöschen und kurz einkochen. 40 g kalte Butter in kleinen Stückchen unterschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Ente aus dem Ofen nehmen, auslösen, ruhen lassen. Die Keulen noch einmal 10 Min. im Ofen nachbraten. Entenjus aufkochen. Entenbrüste in Scheiben schneiden und mit Keulen, Rosenkohl, Püree und Jus anrichten.

## QUARKSORBET AUF FRUCHTSAUCE.

### Für das Sorbet:

80 g bayer. Magerquark  
160 g bayer. Sahnequark  
Saft von 1 Orange und 1 Zitrone  
50 g Zucker

### Für die Fruchtsauce:

250 g TK-Beerenmischung  
40 g Zucker  
200 g Mango  
50 g bayer. Naturjoghurt  
Zitronenmelisse

1. Quark und Saft verrühren, dabei den Zucker einröseln lassen. In der Eismaschine gefrieren lassen.

2. Beeren auftauen. Mit Zucker pürieren und durchpassieren. Mango separat pürieren. Den Joghurt glatt rühren.

3. Fruchtsaucen auf Teller verteilen, mit Joghurt verzieren. Aus der Sorbetmasse (mit Eisportionierer oder zwei Esslöffeln) Kugeln formen, auf den Saucen anrichten. Mit Zitronenmelisse-Blättchen garnieren.

Alle Rezepte sind für vier Portionen berechnet.

Viele weitere Rezepte finden Sie im Internet:  
[www.meister-der-vielfalt.de/rezepte](http://www.meister-der-vielfalt.de/rezepte)





# Tischkultur gewinnen.



Über welches Milch- oder Käse-Thema würden Sie sich im nächsten Heft freuen?

**SCHREIBEN SIE UNS UND  
GEWINNEN SIE!**

[info@meister-der-vielfalt.de](mailto:info@meister-der-vielfalt.de)

Unter allen Einsendern verlosen wir ein Genuss-Erlebnis nach Ihrem Geschmack. Sie haben die Wahl: ein Tag mit unserer Styling-Expertin oder ein Ausflug in die Milchregion Allgäu. Alle Infos: [www.meister-der-vielfalt.de](http://www.meister-der-vielfalt.de)

Fertig gekocht, umgezogen, in einer halben Stunde kommen die Gäste. Noch schnell den Tisch decken ... Hm, sieht aus wie immer. Langweilig. Bisschen Deko? Wo sind die Serviettenringe, die tollen Untersetzer, die lila Kerzen? Und ist das jetzt nicht alles ein bisschen zu bunt? Erst mal durchatmen: Die Münchner Stylistin **Inge Holzbauer** gibt Tipps für den Tisch.

**1 SCHLICHTE BASICS.** Beim Tischdecken ist es wie beim Anziehen: Einige gute neutrale Basics sind die Grundlage für vielfältigste Kombis. Was bei der Kleidung für die schwarze Hose, ist auf dem Tisch das weiße Geschirr. Dazu ein klares, zeitloses Besteck.

**2 EINFACH MAL STÖBERN.** Immer wieder das gleiche Styling – oder auf zur Einkaufstour in den Lifestyle-Laden? Spannender und billiger: improvisieren, basteln, mit Papieren, Bändern oder Stoffresten arbeiten und Fundstücke aus Garten, Wald und Fluss verwerten. Statt teurer Tischdecken: Bastelfilz. Gibt's als Meterware günstig und in riesiger Farbauswahl. Nach der Einladung können Sie aus dem Filz Weihnachtsgeschenke schneiden, z. B. Schuhbeutel für die Reise. Toll fürs Wintermenü: Platzsets aus extradicker Wolle stricken – und vielleicht einen Wollmantel für die schlanke Glasvase?

**3 KEEP IT SIMPLE:** Den Tisch nicht überfüllen, sonst sieht sich das Auge über. Besser: Schwerpunkte setzen, dazwischen freie Flächen. Nicht alles gleichmäßig anordnen, sondern Grüppchen bilden. Einige ruhige Farben kombinieren, dazu eine starke Farbe als Hingucker.

**4 REGELN? WELCHE REGELN?** Den Tisch nicht streng eindecken wie im Hotel, sondern spielen, ausprobieren. Wo liegt das Besteck, wo steht das Glas? Egal. Wichtig ist aber: Alle Gäste sollen Armfreiheit haben und nicht Gefahr laufen, Kerzenhalter oder langstielige Gläser umzustoßen.

**5 ZEIT NEHMEN ...** Am besten schon am Wochenende vor der Einladung über die Tischdeko nachdenken.



Die schönsten Dekos von Inge Holzbauer:  
[www.frauholzbauer.de](http://www.frauholzbauer.de)



## » IMPRESSUM.

### Meister der Vielfalt

Das Magazin für Gaumenfreunde  
und Genussentdecker  
Ausgabe 2/Oktober 2014

### Herausgeber und verantwortlich für die Umsetzung

LVBM Werbe GmbH  
Kaiser-Ludwig-Platz 2, 80336 München  
[www.milchland-bayern.de](http://www.milchland-bayern.de)



Die Kampagne „Meister der Vielfalt“  
wird finanziert aus dem Bayerischen  
Milchförderungsfond (MFF).  
Träger des MFF sind:



Bayerischer  
Bauernverband



VBPM

GVB  
Genossenschaftsverband  
Bayern

### Konzept und Gestaltung

trio-group münchen  
Linprunstraße 16  
80335 München  
[www.trio-group.de](http://www.trio-group.de)

### Bildnachweis

Stephan Eibel, LVBM Werbe GmbH, shutterstock.com,  
Matthaes Verlag GmbH, Privat, Privatmolkerei Bauer  
GmbH & Co. KG, Zott SE & Co. KG, Milchwerke Berch-  
tesgadener Land Chiemgau EG, Goldsteig Käsereien  
Bayerwald GmbH, Albert Herz GmbH

### Leser-Mails

[info@meister-der-vielfalt.de](mailto:info@meister-der-vielfalt.de)

### Mehr erleben

[www.meister-der-vielfalt.de](http://www.meister-der-vielfalt.de)

