

Lust auf Genuss

no. **12**

**DIE JUNGE
WIRTSCHAUS-
KÜCHE**

Tradition modern
interpretiert



Birne, Bohnen,
Speck mit
rosa Lammkarree

KLASSISCH & KREATIV: GASTHOFKÜCHE NEU ENTDECKT

- + Braten, Knödel, Kaiserschmarren & Co: Lieblings-Schmankerl mit frischem Twist
- + Für Feinschmecker: delikate Bratwürste selbst gemacht
- + Wirtshaus-Spezial: die besten Adressen & Rezepte von den Stars der Szene

lust-auf-genuss.de

Deutschland: € 4,90 Österreich: € 5,60 – Schweiz: sfr 8,50 – Benelux: € 5,90 – Italien/Spanien: € 6,90

Eine zauberhafte Vorweihnachtszeit



GUTES BEWAHREN · SCHÖNES ENTDECKEN

NOV./DEZ. 2024 · 5,20 €

Ideen,
Traditionen
& Rezepte
für eine festliche
Weihnachtszeit

Himmliche Plätzchen
aus der Backstube

Draußen dekorieren
mit Naturmaterialien

Kreative Häuser zum
Schenken & Schmücken

Kreativ im Advent

Plätzchen backen, Kränze
binden & Vögel füttern

Heilkraft aus dem Wald
Bodendecker für jedes Beet



Ab
4.10.2024
im Handel!

Mit Extra:
Weihnachts-
Sticker-Booklet

Jetzt Ihren Vorteil sichern
und online bestellen:

land-abo.de/vorteil





GENUSS ZUM SCHWELGEN

Liebe Leserinnen und liebe Leser!

Schon als Kind war ich voller Vorfreude, wenn es hieß „wir gehen heute ins Gasthaus“. Nicht nur, weil das eher selten vorkam, sondern weil hier auch immer etwas für die Kleinen geboten war – vom Maltisch bis zum Spielplatz. Am meisten freute ich mich natürlich auf das Essen. Schließlich las sich so eine Wirtshaus-Speisekarte fast wie eine Aneinanderreihung von Leibspeisen. Das ist auch heute noch so. Obwohl sich mein Geschmack und auch das Angebot, ein wenig gewandelt haben. Stand früher eine Pfannkuchen-Suppe oder ein Schnitzel ganz oben auf der Liste, frohlocke ich heute eher bei einer cremigen Kartoffel-Steinpilz-Suppe (S. 25), Sellerie-Maultaschen (S. 29) oder einem Wildgericht wie den Hirsch-Medaillons (S. 47). Gleich geblieben ist hingegen die Liebe zu den Nachspeisen wie einem Kaiserschmarrn (S. 63) oder Quarkstrudel (S. 64). Welches Gericht auch immer Sie bevorzugen, wir hoffen, dass Sie in dieser Ausgabe fündig werden, schwelgen können und am Ende so glücklich sind wie ich nach dem Besuch in einem guten Wirtshaus.

TINA EDER
REDAKTEURIN



AUF DER SUCHE NACH GEHEIMREZEPTEN?

Unseren Newsletter abonnieren!

Dort verraten wir jede Woche geniale Rezepte und noch viel mehr rund um unser liebstes Thema Genuss. Lassen Sie sich aufs Köstlichste überraschen!

Folgen Sie uns auf: www.lust-auf-genuss.de



www.facebook.com/lustaufgenuss



www.instagram.com/lust_auf_genuss_official/



15 Rilette vom Schwein mit Gemüse



24 Rote Bete Essenz mit Meerrettich



28 Herbstsalat mit gebratenem Kürbis



Unser Titelrezept finden Sie auf Seite 44

Neue Wirtshausküche: Tradition trifft Moderne

Magazin

Besonderes für Foodies 6-8

Brotzeit

Neue Kreationen und traditionelle Gerichte mit einem modernen Twist 10-21

Für Sie probiert

Butter und Frischkäse sind wahre Alleskönner. Ob pflanzlich oder mit Curry verfeinert: Das sind unsere Favoriten 22

Vorspeisen

Leckere Schmankerl wie Lachstatar mit Schmand und mariniertem Kohlrabi 24-37

Würstchen

Gerichte wie Entenwürstchen dürfen in der Wirtshausküche nicht fehlen 38-41

Schnell und Easy

Würzig & fein: So delikats ist Speck 42-43

Hauptgerichte

Kulinarische Glücksmomente: Deftige Gerichte wie Rieslinghuhn mit Herbstpilzen verzaubern die Geschmacksknospen 44-59

Getränke

10 Weine, die am besten zur neuen Wirtshausküche passen 60-61

Desserts

Perfekt abgerundet: Diese süßen Leckereien vollenden die Genussreise 62-72

Wirtshausküche-Spezial

Fünf Köche sprechen über das, was die Wirtshausküche so besonders macht.. 73-94

Andreas Döllerer

Der Spitzenkoch gilt als Anführer der österreichischen Wirtshauskultur. Ein Gespräch über die Bedeutung von Tradition 74-77

■ An diesem Symbol erkennen Sie unsere Titelthemen



Besuchen Sie uns auch auf lust-auf-genuss.de – einscannen, abtauchen, genießen!



46 Rieslinghuhn mit
Herbstpilzen



47 Hirschmedaillons
mit Wacholderkruste



66 Diplomaten-
pudding

Außerdem: Tipps, Themen & Trends

Richard Rauch

Der Haubenkoch liebt das Handwerk. Für ihn ist die Wirtshausküche eng mit großen Emotionen verbunden **78-79**

Stefan Hueber

In seinem Gasthof legt der Küchenchef großen Wert auf den Wohlfühlfaktor **80-81**

Viktoria Fuchs

Ausgezeichnet mit einem grünen Stern schätzt die Köchin die Ehrlichkeit in ihrer Küche **82-83**

Luis Haller

Der Südtiroler belebt die Klassiker seiner Heimat neu **84-86**

Unterwegs

Weitere charmante Wirtshaussadressen, Termine & Tipps **90-94**

Experten-Kolumne

Metzgerweltmeister Dirk Freyberger und seine Liebe zum „Fleischpflanzler“ **96-97**

Editorial **3**

Rezept-Register/Impressum **98**

Vorschau ins nächste Heft **99**



Die **zehn besten Weine** passend zu unseren Gerichten im Heft stellt Ihnen **Sommelière Christina Hilker** vor

60



Andreas Döllerer spricht über seine Liebe zur Wirtshausküche

74

Ein Prosit, ein Prosit ...

Mit einem Hauch Eleganz schmückt der schöne Bierkrug aus Kristall jede schön gedeckte Tafel. Umgangssprachlich Humpen, Bierseidel oder auch Krügel genannt, wird dieses (spülmaschinenfeste) durchsichtige Exemplar von der traditionsreichen Firma Nachtmann in Bayern gefertigt, wo man Wert auf Lifestyle, Luxus und Design, aber auch auf Nachhaltigkeit und umweltschonende Glasherstellung legt. Sehr zum Wohl! Volumen: 600 ml um 15 Euro, über www.westwing.de



SCHON GEWUSST?

Der Herbst hält Einzug – und mit ihm die Geselligkeit. Für echtes Wohlbefinden sorgen – neben unseren Rezepten – diese Accessoires und Tipps

PRACHTVOLL PRÄSENTIERT ...
 ... GOURMETS WISSEN ES: GUTES ESSEN WIRD NOCH PERFEKTER DURCH AUGENSCHMEICHELNDES ANRICHTEN. BEI DEN PORZELLANTELLERN MIT IHREN ANTHRAZIT-GRÜN-ORANGEFARBENEN VERLÄUFEN UND DEM PASSENDEN NAMEN „SATURNUS“ DREHT SICH ALLES UM GENUSS. MIT DIGITALDRUCK VEREDELT, SIND SIE SPÜLMASCHINENFEST UND MIKROWELLENGEEIGNET. Ø 31 CM, 6 STÜCK UM 115 EURO, VON VEGA ÜBER www.lusini.com



Vielseitig einsetzbar ist dieser Dreiklang aus den Niederlanden

Vielversprechend schneiden die neuen Schäler aus der Schweiz

Volles Aroma schenkt der Bräter aus Dänemark

GANZ SCHÖN NÜTZLICH

Sehr schnittig Wer perfekte Partner – nicht nur für die Vorbereitung – sucht, ist bei diesen internationalen Helfern genau richtig: Die attraktiven Brettchen aus Teak (31 x 16, 38 x 15, 47 x 12 cm) sind funktionell, durabel und dekorativ zugleich. Sie eignen sich zum Servieren von leckeren Brotzeiten genauso wie fürs Mis en Place – lieben wir! 3er-Set um 40 Euro, von hkliving.com

Scharf kombiniert Die neue Schäler-Kollektion „Nova-I & Nova-Y“ des Premiumhauses Victorinox sind bewaffnet mit rasiermesserscharfen Klingen aus rostfreiem Stahl und sind super sowohl für runde Obst- und Gemüsearten wie Äpfel, Kartoffeln, Tomaten (Nova-I), als auch für längliche wie Gurken und Karotten (Nova-Y) geeignet. Swiss-made, ergonomisch, top! Um 19 Euro, ab 21.10.24 verfügbar www.victorinox.com

Sachte gegart Butterweich und mit ganz viel Aroma gespickt gelingen hier drin nicht nur Fleisch-Kreationen: Der attraktive Schmortopf ist aus Aluminiumguss, einem leichteren Material als Gusseisen, das ein schnelles und gleichmäßiges Garen ermöglicht. Volumen: 2,5 l, um 56 Euro, von: www.sostrengre.com

Urig kombiniert

Schickes Handwerkszeug Mal etwas anders als das Besteck, was wir aus dem Gasthof um die Ecke kennen: Das schwarze Ensemble mit Holzdekor an den Griffen verleiht jedem gedeckten Tisch eine raffinierte Eleganz. Schlicht, zeitlos, von Hand gefertigt – jetzt schon ein Klassiker. 16-teilig um 55 Euro, von www.kare.de

Stylisher Stoff Echte (nachhaltige) „Mundschmeichler“ könnte man diesen weichen Leinen-Baumwoll-Mix bezeichnen. Plus: Der Naturton passt sich super jedem Geschirr an. Viel besser als Papier-Varianten! 40 x 40 cm, 2er-Set um 3,50 Euro, von jysk.de



Hebt die ehrliche deutsche Küche auf kunstvolles Niveau: Starkoch Sascha Stemberg



DES ROTKOHLS LIEBLING

Er ist der (Saison-)Star der Wirthausküche und bekommt dieses Jahr Extra-Spice: Rohrzucker, Pfeffer, Rosmarin, natürliches Orangenaroma, Macis, Nelken, Piment hat Sternekoch Sascha Stemberg zu einem einzigartigen Mix veredelt, der Rotkraut eine tolle Aromatik und echten Wiedererkennungswert verleiht. Egal, ob bei der gegarten Version zum krossen Braten oder im frischen Rotkohl-Salat. Auch ein tolles Mitbringsel für Gourmet-Freunde! 50 g um 12,50 Euro, von www.thegoldencircle.com



PRODUKT DES MONATS



Kreativ-Team: Küchenchef Tobias Franz (re.) und Sous-Chef Ali Benchekroun

FUNDSTÜCK MIT FINESSE & FLAIR

Gemütlich, genussvoll, garantiert nachhaltig – so könnte man den Besuch im Ayingner Brauereigasthof im Herzen von Oberbayern zusammenfassen. Gleich neben der beschaulichen Dorfkirche liegt das kulinarische Kleinod, das die Familie Inselkammer in 7. Generation führt und wo Küchenchef Tobias Franz samt Team die herzhafteste Heimatküche fein und anspruchsvoll neu aufkocht – immer inspiriert von ausgesuchten Produkten der Region, Zutaten aus der umliegenden Landwirtschaft sowie der eigenen Jagd. Dazu kommt das eigens gebraute, vielfach prämierte Bier (oder lokale Mineralwasser), das auch im urigen Bräustüberl serviert wird. Und wer es sich so richtig gut gehen lassen will, der bucht gleich eine Übernachtung in dem historischen, nachhaltig geführten Hotel, was einen so voller heimeligem Ambiente empfängt, dass man eigentlich gar nicht wieder weg möchte. Eine Reise lohnt sich!



Ursprünglich gut sind die Wild-Spezialitäten aus der Eigen-Jagd und die Gebäude

www.brauereigasthof-aying.de