

Genuss-Magazin

GEHEIMTIPP

Buttermilch macht schön

Ob als Wellnessdrink, Maske oder Bad – Buttermilch ist in puncto Schönheit ein echtes Multitalent. Grund hierfür sind laut der Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft (LVBM) ihre wertvollen Bestandteile: Proteine, Milchfett und Vitamine beugen in ihrer Kombination dem Austrocknen der Haut vor. Die Nährstoffe schützen vor Hautalterung. Besonders das Eiweiß unterstützt eine straffe, elastische Haut. Gleichzeitig ist Buttermilch sehr figurfreundlich: Mit einem Fettanteil von höchstens einem Prozent ist sie kalorienarm. Prost! Foto: LVBM



WENIGER EINKÄUFE

Deutsche sind Obstmuffel

Die Bundesbürger bleiben Obst- und Gemüse-muffel. Laut der Berliner Fruit Logistica kauften sie pro Haushalt im vergangenen Jahr 85,4 Kilogramm Frischobst ein – auf alle Obstsorten gerechnet waren das rund zwei Prozent weniger als 2013. Mit 153,56 Euro je Haushalt gaben die Deutschen für Frischobst damit rund fünf Prozent weniger aus als 2013. Beim Gemüse stieg der Konsum mit 70,3 Kilogramm pro Haushalt im Vergleich zu 2013 leicht um rund zwei Prozent an. Die Verbraucherausgaben sanken mit 147,76 Euro pro Haushalt trotz größerer Einkäufe um ein Prozent. Foto: dpa



Moderator Günther Jauch präsentiert seinen Wein im Königshof

Gut eingeschenkt

Es ist eines der bekanntesten Gesichter Deutschlands – und doch auch ein Mensch, von dem wir wenig wissen. *Wer-Wird-Millionär?*-Moderator Günther Jauch (58) spricht mit der Presse entweder über das Showgeschäft – oder schweigt. Obwohl – es gibt da ein Thema, bei dem Jauch ins Reden kommt: guter Wein, speziell von seinem Weingut in Rheinland-Pfalz. Die tz traf den Hobby-Winzer am Montagabend im Restaurant des Königshofs. Hier stellten Deutschlands Top-Winzer ihre besten Weine vor.

„Schon als kleiner Junge spielte ich gern auf dem Weingut meiner Großmutter.“ Sie war eine geborene von Othegraven. Diesen klangvollen Namen trägt auch das Weingut. Am Rand des kleinen Örtchens Kanzem schmiegte es sich malerisch an einen Seitenarm der Saar. Jahrhundertalte Bäume, 15 Hektar Anbaufläche, das Haupthaus hat Flügeltüren und steht unter Denkmalschutz. Ein Park, der Fluss, viele Weinfässer – ein

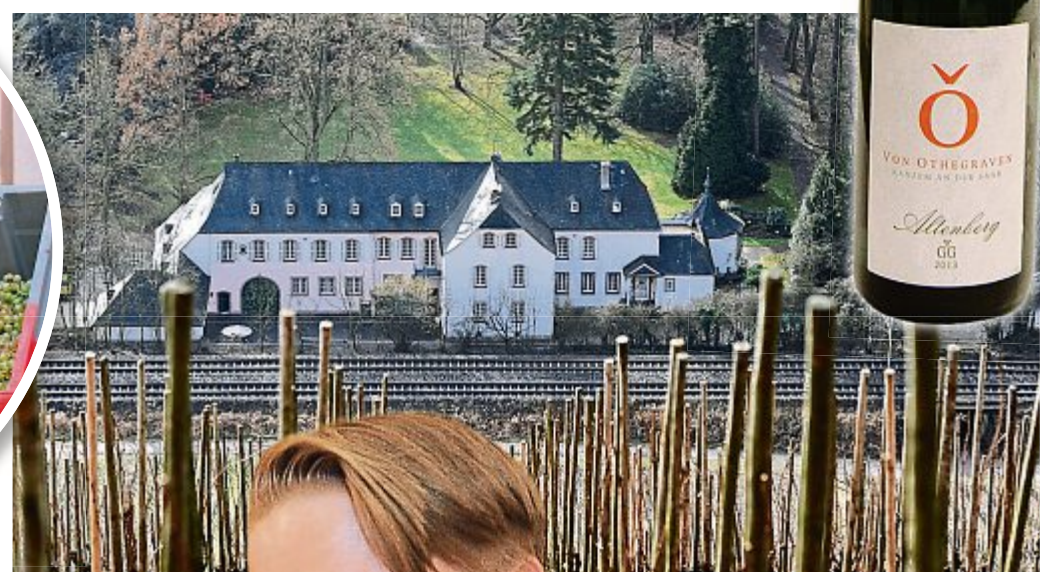
perfekter Ort für tollende Jungs. Und natürlich für den Weinanbau. „Ich musste sehr viel lernen und werde noch viel lernen müssen“, sagt Jauch. Vor fünf Jahren haben er und seine Frau das Weingut übernommen. Damit führen sie die Familientradition nun in der siebten Generation fort. Seine Liebe zum Wein entdeckte Jauch spät: Bis zum 40. Lebensjahr habe er keinen Rotwein getrunken und erst fünf Jahre später mit Weißwein angefangen. Auf seine Münch-

ner Vergangenheit (Bayerischer Rundfunk) angesprochen sagt der gebürtige Münsteraner schmunzelnd: „Ich kam ja damals als bekannter Nichtalkoholiker nach München – und wurde dann auf dem Oktoberfest sozialisiert.“ Hand aufs Herz, Herr Jauch: Bier oder Wein? „Mittlerweile ziehe ich ein gutes Glas Wein einer Halben Bier vor. Außer vielleicht an einem heißen Sommertag – da löscht nur eines den Durst: ein kühles Hefeweizen.“

Über den eigenen Wein urteilt Jauch nüchtern: „Manchen schmeckt er, anderen nicht. Ich bin da niemandem böse.“ Sechs Mitarbeiter kümmern sich um das Weingut, wenn Jauch in Köln oder Berlin vor der Kamera steht. „Mit zunehmendem Alter wird das Weingut aber an Bedeutung gewinnen“, sagt er. Presst er in Zukunft nur noch Trauben und keine Kandidaten oder Talkgäste mehr aus? „Ein Fußballer würde sagen: Ich habe noch Vertrag.“

Für hochprozentige Unterhaltung mit trockenem Humor. TOBIAS SCHARNAGL

„Seit fünf Jahren im Wein-Geschäft: Günther Jauch und Frau Thea“



Wein und Gut: In Rheinland-Pfalz an der Saar liegt Jauchs Betrieb namens von Othegraven Fotos: Jantz (2), dpa (2), ddp

Jauch (ausnahmsweise mit Namensschild) füllt das Glas von Michael Huber

Seit fünf Jahren im Wein-Geschäft: Günther Jauch und Frau Thea



Redaktion Essen & Trinken

E-Mail: essenundtrinken@tz.de
Telefon: 089/530 65 22
Fax: 089/530 65 67
Postfach 80282 München



Club und Restaurant gibt's ab sofort am Gasteig: Die Premiere lief bombig F: tkn

Comeback und Premiere

Hätte kaum besser laufen können. Das offizielle Comeback der Scala Musisbar im ehemaligen Nektar-Supper-Club am Gasteig – und gleichzeitig die Premiere des Szenegriechen Kytaro als Pop-up-Restaurant, mit dem sich Scala-Wirt Christian Eiber die weiten Kellergewölbe teilt. Jeder Platz belegt im Restaurant nebst der opulenten Bar. Neben im Club, nur durch eine Tür getrennt, mussten die Gäste bereits vor Mitternacht wegen des Gedränges in Fluchtatmung übergeben. Drei Monate lang hatte Christian Eiber, der seine Musisbar vor knapp 25 Jahren in Ottobrunn eröffnete und erst im Sommer letzten Jahres schloss, die Location zu Club-Tauglichkeit umgebaut – mit Farbe, Licht und amtlichem Sound. Den testete der Gastronom bei der Premiere als DJ gleich mal selbst, bevor er die Turntables an den Wahl-Züricher Tom Novy übergab. Fazit des Abends: Das Konzept aus Club- und Restaurant-Mix mit Essen bis 2 Uhr morgens hat Potenzial. Ab sofort hat das Kytaro Mittwoch bis Samstag ab 19 Uhr, das Scala Donnerstag bis Samstag ab 22 Uhr geöffnet.



Thomas Oßwald partygaenger Die Nacht-Kolumne

Andere Wein-Promis

Depardieus Näschen

Gérard Depardieu (66) sagt: „Meine Weine sind mein Ebenbild.“ Auf seinem Weingut Château de Tigné in Anjou schlüpft der Schauspieler in die Rolle des Produzenten – in die des Weinproduzenten. Inzwischen soll er 14 Weingüter besitzen, unter anderem in Spanien und Marokko.

Wein als „Director's Cut“

Die Weinherstellung hat in der Familie Coppola Tradition. Der bekannte US-amerikanische Regisseur Francis Ford Coppola (75) nutzt dazu die Sonne Kaliforniens. Bereits Großvater Coppola produzierte im Keller seiner New Yorker Wohnung Wein.



Rosige Aussicht

Das Traumschloss von Angelina Jolie (39) und Brad Pitt (51): In Südf Frankreich liegt das alte Weingut Château Miraval aus dem 17. Jahrhundert inmitten von Weinbergen und Wäldern. Es erstreckt sich über mehr als 300 Hektar. Sechs Flaschen des Miraval Rosé 2013 kosten 90 Euro.

Nachgefragt ★ Frag den Chefkoch

Wie mache ich Limonade selbst?

Ich bin kein Fan von fertigen Limonaden und würde gerne mal eine selbst machen. Wissen Sie ein gutes, aber einfaches Rezept?

SABINE MILBER, PER E-MAIL

Eine selbst gemachte Zitronenlimonade schmeckt fantastisch und macht auch Eindruck, wenn Gäste da sind. Das Rezept dazu ist sehr simpel: Geben Sie einfach Mineralwasser in einen Krug, und dazu, Dosierung ganz nach Geschmack, etwas

Zitronen- oder Limettensaft. Gegen die Säure sollten Sie dann etwas braunen Zucker einrühren. Eine Stange Zitronengras leicht anbrechen und ebenfalls zu der Flüssigkeit geben – das macht auch optisch etwas her.



Stellen Sie die Limonade kühl und geben Sie vor dem Servieren noch einige Eiswürfel dazu. Eine Zitrone oder Limette peppt das Ganze noch mal auf: Einfach in Scheiben schneiden und dazugeben. Lassen Sie es sich schmecken!

Simon Larese ★ Küchenchef im Restaurant Mark's Mandarin Oriental München