

## PRESSE-INFO

28. April 2020

Unkomplizierte Rezepte aus aller Welt zum Nachkochen daheim

### **Urlaubsgenüsse für Reisehungrige**

**Wer sich derzeit einfach mal wegträumen möchte von Homeoffice, Kinderbetreuung und Social Distancing, der holt sich das Urlaubsfeeling in die eigene Küche. Folgende Rezepte sind leicht nachzumachen und verbreiten die Düfte vergangener Reisen - oder machen schon jetzt Appetit auf die nächsten. Mit einer Fischsuppe von den Malediven, mallorquinischem Gemüseauflauf oder einem Olivenölkuchen aus der italienischen Maremma kocht man sich binnen kürzester Zeit in die Ferne. Übrigens: Alle Zutaten sind im Supermarkt nebenan erhältlich. [www.hermann-meier.de](http://www.hermann-meier.de)**



#### **Asiatisches Lauch-Curry aus den Barberyn Resorts/Sri Lanka:**

##### **Die Exotik des Sehnsuchtsortes inhalieren**

Ayurvedisch zu kochen ist eine hohe Küchenkunst, dabei zugleich äußerst bekömmlich, gesund und lecker. Die Köche der Barberyn Resorts, Sri Lankas älteste und mehrfach ausgezeichnete Ayurvedahotels, sind für ihre variantenreichen und schmackhaften Gerichte bekannt. Da es für manche Europäer nicht einfach ist, die ayurvedisch-asiatische Küche nachzukochen, empfiehlt der Barberyn-Chefkoch ein schnell zuzubereitendes Lauchcurry mit Zutaten, die auch in hiesigen Breitengraden leicht erhältlich sind. Dabei kommt es auf die Gewürze an, die dem Rezept den Pfiff geben. Gut zu wissen für Ayurveda-Kenner: Das Gericht ist für alle drei Doshas (Pitta, Kapha, Vata) geeignet. Zum Rezept geht es hier. [www.barberynresorts.com](http://www.barberynresorts.com)

*Foto (download): Die Barberyn Resorts in Sri Lanka sind hochdotiert für ihre erstklassigen Ayurvedakuren, dazu gehört neben den Therapien und Yoga auch die exquisite Küche mit ihren unterschiedlichen Gemüse-Currys. Bildnachweis: Barberyn Resorts*



#### **Spargel mit Bozner Soße vom Buschenschank**

##### **Oberlegar/Terlan: Frühlingsgruß aus Südtirol**

In Südtirol werden zu Spargel stets Schinken, Kartoffeln und Bozner Soße serviert, obwohl dieser gar nicht in der Landeshauptstadt, sondern vor allem rund um Terlan im Süden kultiviert wird. Umso origineller die Anekdote, wie es zum Namen der Beilage kam: Einst war es bei den noblen Boznern en vogue, im Frühjahr zum Spargeessen aufs Land zu fahren. Allerdings fehlte die passende Soße. So brachten sie selbst gekochte Eier mit, verfeinerten sie mit Essig und verspeisten die Mixtur mit den

edlen Stangen im Lokal. Die Terlaner Wirtinnen waren natürlich wenig begeistert von dem „Gepansche“ am Tisch. Eine aber machte aus der Not eine Tugend und optimierte die Mischung mit Senf, Öl und Schnittlauch – die Bozner Soße war geboren. Feinschmecker genießen sie etwa beim Oberlegar in Terlan, Mitglied der Marke „Roter Hahn“. Zum Rezept von Bäuerin Helene Schwarz geht es hier. [www.roterhahn.it](http://www.roterhahn.it)

*Foto (download): Beim Buschenschank Oberlegar in Terlan, Mitglied beim Südtiroler Siegel „Roter Hahn“, gibt's zum Spargel mit Bozner Soße Wein aus Eigenanbau. Bildnachweis: „Roter Hahn“/Frieder Blickle*



### **Veró Sprizz aus dem Hotel Cort/Mallorca:**

#### **Blaubeere trifft Minze**

Er ist schnell gemixt und erfrischend fruchtig: Der Veró Sprizz, eine beerige Variante des Trendgetränks, schmeckt – wenn schon nicht auf Mallorca – am besten bei Sonnenschein zu Hause auf der Terrasse. Verónica Salinas Hidalgo, Barfrau des 4-Sterne-Superior-Hotels Cort in Palma, setzt bei ihrer Kreation auf eine Kombination aus spanischem Cava, Blaubeeren und Minze. „Sprizz-Liebhaber probieren immer gern Neues aus“, sagt Hoteldirektor Sven Rasch. „Die Früchte sorgen für einen wunderbaren Kontrast und harmonieren perfekt mit den anderen Zutaten.“ Zum Rezept geht es hier. [www.hotelcort.com](http://www.hotelcort.com)

*Foto (download): Verónica Salinas Hidalgo, Barista des Hotel Cort in Palma/Mallorca, hat den Blaubeer-Drink Veró Sprizz kreiert*

*Bildnachweis: Hotel Cort*



### **Polenta aus dem Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg:**

#### **Schnelle Raffinesse vom Sternekoch**

Chef Maximilian Moser vom Gourmetrestaurant Aubergine nahe München empfiehlt für die heimische Kreativküche eine cremige Kokospolenta mit gebratenen Champignons und Blattspinat: „Das Rezept ist genial im Geschmack. Dabei mischen sich unter die Zutaten keine Exoten und die Zubereitung ist simpel.“ Wie man Feinschmecker begeistert, weiß Moser bestens. Der Gastronom ist überregional bekannt für seine spannenden kulinarischen Interpretationen. So trägt das Gourmetrestaurant Aubergine im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg unter seiner Leitung seit 2014 durchgehend den einzigen Michelin-Stern im oberbayerischen Fünfseenland. Zum Rezept geht es hier. [www.aubergine-starnberg.de](http://www.aubergine-starnberg.de), [www.vier-jahreszeiten-starnberg.de](http://www.vier-jahreszeiten-starnberg.de)

*Foto (download): Simpel zuzubereiten, genial im Geschmack – Maximilian Moser, Sternekoch im Gourmetrestaurant Aubergine/Starnberg, empfiehlt für die heimische Kreativküche eine Kokospolenta. Bildnachweis: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg*



## **Kaiserschmarrn aus der Region Wilder Kaiser/Tirol:**

### **Ein Schuss Hochprozentiges**

Der Legende nach wurde der Kaiserschmarrn anlässlich der Hochzeit des österreichischen Kaisers Franz Joseph I. im Jahr 1854 kreiert. Seine Braut Sisi verschmähte das Dessert allerdings, woraufhin ihr Mann den Teller nahm und meinte: „Na, dann ess‘ ich halt den Schmarrn.“ Ganz egal, woher die weltberühmte Mehlspeise stammt – zum Wilden Kaiser gehört sie wie sonst nur die Thüringer zu Thüringen. Die Ellmauer Köchin Marianne Kröll vermischt für ihren berühmten Kaiserschmarrn zunächst Milch, Mehl und Vanillezucker: „Man darf den Teig nur wenig rühren, sonst wird er zu fest“, erklärt sie. Dann kommen Eier und in Rum getränkte Rosinen dazu. Schließlich backt der Schmarrn in der zugedeckten Pfanne, bis er goldgelb ist. Zum Schluss reißt Marianne Kröll die Mehlspeise in kleine Teile und bestäubt sie mit Puderzucker. Dazu gibt’s Zwetschgenkompott, Apfelmus oder Preiselbeeren. Zum Rezept geht es hier. [www.wilderkaiser.info](http://www.wilderkaiser.info)

*Foto (download): Mehl, Milch, Eier und Salz sind die wichtigsten Zutaten für den klassischen Kaiserschmarrn, eine der Spezialitäten in der Tiroler Region Wilder Kaiser*

*Bildnachweis: Wilder Kaiser/Reiter/von Felbert*



## **Papas arrugadas con mojo aus Lanzarote:**

### **So schmecken die Kanaren**

„Typisch kanarisch, lecker und denkbar einfach zuzubereiten sind die sogenannten Runzelkartoffeln papas arrugadas con mojo“, empfiehlt Denis García vom Tourismusverband Lanzarote. Dazu benötigt man lediglich Kartoffeln, welche mit viel Meersalz gekocht und anschließend traditionell mit zwei verschiedenen Salsas serviert werden: der grünen Mojo-Soße mit Petersilie und ihrer scharfen, roten Chili-Variante. Zum Rezept geht es hier. [www.turismolanzarote.com](http://www.turismolanzarote.com)

*Foto (download): Lanzarotes Kartoffel-Delikatesse papas arrugadas wird von einer roten und einer grünen Knoblauch-Salsa begleitet. Bildnachweis: Turismo Lanzarote*



## **Lechtaler Käsesuppe aus Tirol:**

### **Soulfood aus den Alpen**

„Eine Zutat, die bei all unseren regionalen Gerichten nicht fehlen darf, ist Liebe“, weiß Christian Hammerle vom Hotel Restaurant Neue Post in Holzgau/Österreich. Für die traditionelle Lechtaler Käsesuppe kommen außerdem Heumilchkäse, Rindsbouillon und ein leichter Weißwein in den Kochtopf. So weckt der cremige Klassiker auch an wärmeren Tagen Urlaubserinnerungen. Wer’s noch deftiger mag, gibt gebratene Speckwürfel hinzu. Das Tiroler Lechtal gehört zum Interreg-Projekt „Lebensspur Lech“, gesundheitstouristischer Erlebnisraum entlang des Wildflusses Lech. Zum Rezept geht es hier. [www.lechweg.com/lebensspur](http://www.lechweg.com/lebensspur)

*Foto (download): Die Käsesuppe ist ein traditionelles Gericht mit ursprünglichen Zutaten aus dem Tiroler Lechtal, Teil der Lebensspur Lech*

*Bildnachweis: [www.holzgau-wel.com](http://www.holzgau-wel.com)*



### **Pastefrolle aus dem Tessin/Schweiz:**

#### **Das geheimnisvolle süße S**

Mehl, Eier, Butter, Zucker: Aus gerade einmal vier Zutaten bestehen Pastefrolle, ein traditionelles Mürbeteiggebäck aus dem Bedrettal im Norden des Tessins. Die Besonderheit der buttrig-süßen Kekse, die seit Ende des 19. Jahrhunderts in nur wenigen Häusern und von Hand hergestellt werden, liegt in der Zubereitung. Mit Muße müssen die Ingredienzen zu einem geschmeidigen Teig vermengt werden, bevor das Formen der charakteristischen S-Form vor allem vom manuellen Geschick des Bäckers abhängt. Nach 20 Minuten im Ofen sind die Pastefrolle verzehrfertig. Dass sie heute in aller Munde zergehen dürfen, ist keine Selbstverständlichkeit – denn über den Ursprung der Schweizer Spezialität ist wenig bekannt. Einige wenige Tessiner Bäckereien wie die von Paul Forni nahe Bellinzona bewahrten die Pastefrolle vor der Vergessenheit und backen regelmäßig kleinere Mengen für den Verkauf. Zum Rezept geht es hier. [www.ticino.ch/pastefrolle](http://www.ticino.ch/pastefrolle)

*Foto (download): Buttrig-süßes Mürbeteiggebäck in S-Form – die Pastefrolle stammen aus dem Norden des Tessins/Schweiz. Bildnachweis: Ticino Turismo/Alain Intraina*



### **Lachsforelle mit Frühlingsgemüse aus dem Berchtesgadener Land: F(r)isch aus dem Päckchen**

„Fisch aus dem Ofen lässt sich herrlich einfach zubereiten. Es brennt nichts an, es bleibt nichts in der Pfanne kleben und er ist lecker“, schwärmt Sophie Lödermann. Sie ist die kreative Genussexpertin hinter dem Food-Blog „Sophie KOCHT“. Dort zeigt die Freilassingerin regelmäßig, was ihre Heimat, das Berchtesgadener Land, kulinarisch zu bieten hat, welche Menschen hinter den regionalen Produkten stecken und dass bayerisch kochen gar nicht schwer ist. Für ihr frühlingshaft leichtes Fischgericht kombiniert Sophie Lachsforellen-Filets mit bunten Rüben, Lauchzwiebeln, Kartoffeln und grünem Spargel. Tipp: passend zur Saison ein selbstgemachtes Pesto aus Bärlauch, Olivenöl und Walnüssen dazu servieren. Zum Rezept geht es hier. [www.sophiekoacht.de](http://www.sophiekoacht.de)

*Foto (download): Lachsforelle aus dem Berchtesgadener Land mit knackigem Gemüse und Bärlauch-Pesto ist selbst für Kochanfänger das perfekte Frühjahrsgericht. Bildnachweis: Sophie Lödermann*



### **Bärlauchsuppe aus dem Naturhotel Leitlhof/Südtirol:**

#### **Selbst gepflückt schmeckt's am besten**

Wie der Bär im Frühling aus seinem Winterschlaf erwacht, so zeigt sich der Bärlauch als eine der ersten Heilpflanzen des Jahres. „Mein Lieblingsrezept mit dem sogenannten ‚Waldknoblauch‘ ist eine klassische Suppe. Alle Zutaten – Kartoffeln, Lauch, Olivenöl, Butter und Geflügelbrühe – sind leicht erhältlich und in nur 30 Minuten ist sie fertig“, erzählt Küchenchef Markus Auer, der die Suppe gern im Naturhotel Leitlhof serviert. Bärlauch wächst nicht nur in Südtirol, sondern in allen schattigen,

feuchten sowie humusreichen Au- und Laubwäldern. Aber Vorsicht: Es besteht Verwechslungsgefahr mit den giftigen Blättern von Maiglöckchen, Herbstzeitlosen, Aronstab und Weißwurz. Die gefährlichen Doppelgänger sind geruchsneutral, schmecken bitter und lassen sich so vom Original gut unterscheiden. Zum Rezept geht es hier. [www.leitlhof.com](http://www.leitlhof.com)

*Foto (download): Küchenchef Markus Auer bei der Bärlauchernte im Gemüsegarten des Naturhotel Leitlhof in Südtirol. Bildnachweis: Rabensteiner Mike*



### **Fischcremesuppe mit Hummer aus dem Waldorf Astoria Maldives**

#### **Ithaafushi/Malediven: Luxus auf dem Teller**

Wer derzeit vom Indischen Ozean und Sterneküche träumt, holt sich mit der Spezialität des Gourmetrestaurants Terra im Waldorf Astoria Maldives Ithaafushi beides nach Hause. Culinary Director Vijayakant Shanmugam verrät sein Rezept für eine Maledivische Hummercremesuppe. Dabei muss der Hummer nicht unbedingt fangfrisch sein, auch tiefgefrorene Ware eignet sich. Wichtig ist, ihn zunächst im Ofen zu backen. Sein Tipp für ein edles Dinner: Das Auge isst mit – deswegen sollte auch eine Suppe ansprechend garniert und angerichtet werden. Die maledivische Spezialität ist nicht nur für Profis geeignet, auch Koch-Laien gelingt sie mit ein wenig Übung. Zum Rezept geht es hier. [www.waldorfastoriamaldives.com](http://www.waldorfastoriamaldives.com)

*Foto (download): Die maledivische Fischsuppe mit Hummer nach dem Rezept des Waldorf Astoria Maldives Ithaafushi bringt den Luxus eines Gourmetrestaurants in die eigene Küche  
Bildnachweis: Waldorf Astoria Hotels & Resorts*



### **Gemüseauflauf Tumbet aus dem Hotel Bonsol/Mallorca:**

#### **Mediterranes Allerlei**

Es duftet nach Urlaub am Mittelmeer, ist schmackhaft und gesund: das typisch mallorquinische Gericht Tumbet. Dabei werden Kartoffeln mit mediterranem Gemüse und Kräutern in eine Auflaufform geschichtet und anschließend mit einer fruchtigen Tomatensoße überbacken. „Tumbet schmeckt pur, passt aber auch sehr gut als Beilage zu Schweinefilet oder Spanferkel“, verrät Martin Xamena, Inhaber des Hotel Bonsol auf der Baleareninsel. In dem Vier-Sterne-Superior-Haus steht die vegetarische Spezialität natürlich auf der Speisekarte. Zum Rezept geht es hier. [www.hotelbonsol.es](http://www.hotelbonsol.es)

*Foto (download): Mediterranes Gemüse ist die Hauptzutat beim mallorquinischen Auflauf Tumbet, der im Hotel Bonsol vorzugsweise zu Schweinefleisch serviert wird. Bildnachweis: Hotel Bonsol*



### **Speckknödel vom Zmailerhof in Schenna/Südtirol:**

#### **Legendäre Bauernküche**

Bäuerin Martha Thaler vom Zmailerhof am Schennaberg ist mittlerweile so etwas wie eine Berühmtheit im Meraner Land. Das liegt zum einen daran, dass sie in ihrem Hofschank köstlichste

Südtiroler Hausmannskost zubereitet. Zum anderen wurde der „Zmailer“ bereits mehrfach im renommierten Gourmetführer Gault Millau erwähnt. Besuchern bietet sich dort oben ein Panoramablick über das gesamte Etschtal, Teilbereiche des alten Bauernhauses stehen unter Denkmalschutz. In der gemütlichen Bauernstube oder auf der aussichtsreichen Terrasse genießen Feinschmecker bäuerliche Spezialitäten wie Schlutzkrapfen, Strudel und Kaiserschmarrn. Die meisten aber kommen zum Zmailerhof in Schenna wegen Marthas legendären Knödelgerichten, unter anderem mit Brennesseln, Käse oder Speck. Zum Rezept geht es hier. [www.schenna.com](http://www.schenna.com)

*Foto (download): Bäuerin Martha Thaler vom „Roter Hahn“-Mitglied Zmailerhof in Schenna ist über die Grenzen des Meraner Lands hinaus bekannt für ihre feinen Knödelvariationen*

*Bildnachweis: Tourismusverein Schenna/Klaus Peterlin*

## Pressekontakt

---

### **Jessica Harazim**

+49 8807 21490-15

[jessica.harazim@hermann-meier.de](mailto:jessica.harazim@hermann-meier.de)

### **Tom Carlos Kupfer**

+49 8807 21490-14

[tc.kupfer@hermann-meier.de](mailto:tc.kupfer@hermann-meier.de)

### **Angelika Hermann-Meier PR**

Lachener Straße 4

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

[info@hermann-meier.de](mailto:info@hermann-meier.de)

[www.hermann-meier.de](http://www.hermann-meier.de)