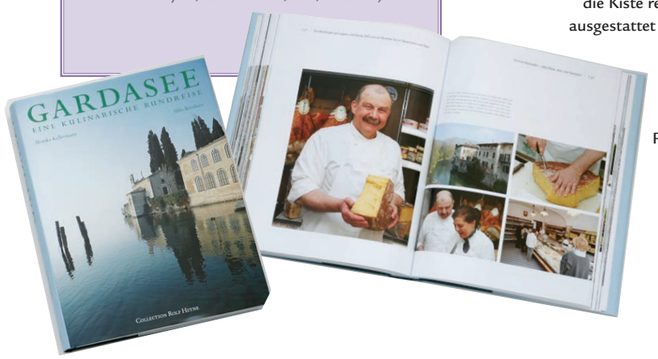
WG0808g_Magazin_Lebensart 13.06.2008 11:52 Uhr Seite 2

# Lebensart im August

**Tipps rund um Essen, Trinken & mehr**

## Für Sie gelesen

**„Gardasee – eine kulinarische Rundreise“**
„Reiseführer mit Sehenswürdigkeiten rund um den Lago di Garda gibt es genug”, dachte sich Monika Kellermann und widmete ihr Buch lieber den Einheimischen. Dabei entstanden eine Fülle liebevoller und reich bebilderter Geschichten über Sternenköche, Winzer oder Käseproduzenten rund um den Gardesee (Collection Rolf Heyne, 256 Seiten, 49,90 Euro)




## Eine Kiste voller Sommer...

...können Sie als Dose voller Muscheln und Sand vom Urlaub mitbringen oder einfach bei der Firma Zettl kaufen. Dort werden seit neunzehn Jahren Holzkassetten unter verschiedensten Mottos mit Spezialitäten gefüllt. „Oliventrilogie“ heißt die Kiste rechts – sie ist ausgestattet mit Olivenöl, eingelegten Oliven und Olivenkonfekt. Unter dem Titel „Grappa für Papa“ gibt es, neben dem namensgebendem Schnaps, italienisches Mandelgebäck und Kürbis-Trüffel-Creme. Und wer – zumindest kulinarisch – in Richtung Berggipfel strebt, bekommt mit der Kiste „Höhenkoller“ handgemachtes Edelweiß-Konfekt (Zettl).

*„Die Welt ist ein Buch. Wer nie reist, sieht nur eine Seite davon“* Augustinus von Hippo

## Kunsthof Bahnitz – Malausflug im Havelland

Den Künstler van Gogh zu treffen, ist ein unerfüllbarer Wunsch. Eine Nacht im „Zimmer van Gogh“ kann allerdings jeder verbringen, der sich auf die Reise ins Havelland begibt. Dort liegt der Kunsthof Bahnitz – eine wunderschöne Anlage, in der sieben individuell gestaltete Gästezimmer und mehrtätige Malworkshops angeboten werden. „Bei den Kursen gehen wir gerne auch in unseren Garten, der von Monets Giverny inspiriert wurde“, sagt die Malerin Melodie Ebner-Joerges, die den Kunsthof mit ihrem Mann leitet. Und weil sie selbst am Meer aufgewachsen ist, gibt es für die Pensionsgäste zu Kunst und Natur nach Wunsch selbstgemachte mediterrane Kost.

**Adresse**
*Kunsthof Bahnitz, Dorfstraße 33, 14715 Bahnitz, Telefon 03 38 77/90 714, www.kunsthof-bahnitz.de*

## Prêt-à-porter für den Tisch

Durch seine farbenfrohen Kollektionen, die japanische Nationaltradition mit westlicher Avantgarde verbinden, wurde der Modedesigner Kenzo Takada bekannt. Viele seiner Entwürfe aus dem Wohn- und Modebereich erinnern mit ihren floralen Mustern an die Pracht des asiatischen Kirschblütenfestes. Auch die Tischdecke „Laociane Laque“ aus Satinbaumwolle schmückt ein herrliches Blumenmeer. Und damit das edle Stück seine Besitzer möglichst lange erfreuen kann, sorgt ein eigens entwickelter Antiflecken-Schutz für ein ungetrübtes Sommermuster (Kenzo Maison).

## Termine

- **1. bis 3. August** „Isarbrückenfest“ – romantisches Fest an der Isar zum 850. Geburtstag der Stadt München mit Musik, Theater und Kulinarik, Telefon 089/2339 6555, www.muechen850.de
- **17. August** „Rosenkochkurs“ – Zubereitung und gemeinsames Essen eines Menüs mit Rosenblüten im hessischen Bad Nauheim, Telefon 06032/81893, www.rosenschule.de
- **23. bis 24. August** „Bauern, Bettler und Soldaten“ – Historische Erlebnistage im Hamburger Freiluftmuseum am Kiekeberg, Telefon 040/7901760, www.kiekeberg-museum.de

– Angaben ohne Gewähr –
Weitere Termine unter www.wohnen-und-garten.de

## Auf Messers Schneide...

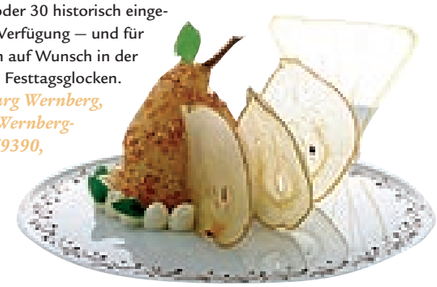
...sowie an Klinge und Griff lassen die Handwerker aus Thiers in der Auvergne nur Auserwählte – seit sechs Jahrhunderten bilden sie eine Zunft, der nur wenige Könner angehören. „Le Thiers“ heißt die Marke ihrer Produkte. Das abgebildete Käse-Vorleger-Besteck besitzt eine 2 mm breite durchgehende Klinge, die aus Eisen geschmiedet und anschließend in rostfreien Edelstahl getaucht wurde. Die Griffe sind aus langlebigem Olivenholz. In der kleinen Holzkiste mit Acrylglas-Schieber verpackt, ist das hochwertige Besteck auch außerhalb der Käseplatte ein schönes Zierobjekt (Stilfactorei).

Fotos: Gabriele Keil (2), Kenzo, Kunsthof Bahnitz (3), Stilfactorei, Burg Wernberg (4), Zettl

## Von der Hauptstadt in den Oberpfälzer Wald

„Auch mein Vater war Küchenchef und hat in mir die Leidenschaft fürs Kochen geweckt“, erzählt Sternekoch Thomas Kellermann. Damit ging er gleich doppelt zurück zu seinen Wurzeln, denn mit dem gerade erfolgten Wechsel vom Berliner Ritz-Carlton in das Oberpfälzer Hotel „Burg Wernberg“ zog er zugleich in die bayerische Heimat seiner Mutter und arbeitet nun in einer der besterhaltendsten Burgen der Gegend. Eine Zugbrücke führt ins Innere des Gemäuers, das vor allem durch Bauten der Gotik und Renaissance geprägt sind. Je nachdem ob ein Mittagessen, oder ein Urlaub geplant ist stehen den Gästen das Gourmetrestaurant oder 30 historisch eingerichtete Zimmer zur Verfügung – und für Hochzeiter klingeln auf Wunsch in der eigenen Burgkapelle die Festtagsglocken.

**Adresse:** *Hotel Burg Wernberg, Schlossberg 10, 92533 Wernberg-Köblitz, Telefon 09604/9390, www.burg-wernberg.de*



WG0808g_Magazin_Lebensart 13.06.2008 11:52 Uhr Seite 4

# Lebensart im August

Tipps rund um Essen, Trinken & mehr

**Adresse**
*Romantikschloss Ottersbach, Mantrach 20, A-8452 Großklein, Telefon 0043/66 4/33 56 659, www.schloss-ottersbach.at*

Fotos: Abel Romantikschloss (3), Andreas Thumm aus "Olivenöl" von Philipp Notter und Martin Dalsass erschienen im Hädecke Verlag, Villatorp

## Schloss Ottersbach lädt zum romantischen Fest

Am 8.8.2008 ist es so weit: Überall im Land klingeln die Hochzeitsglocken. „Auch wir sind für diesen Tag schon seit einem Jahr ausgebucht", sagt Christian Abel, Besitzer des Schloss Ottersbach in der Steiermark. Im Jahr 1616 wurde der erste Gebäudeflügel der prachtvollen Anlage mit dem weitläufigen Park erbaut. Heute werden Prunksaal, Schlosskapelle, Vestibül und viele andere Räume für Feste und Seminare vermietet. Auch für Tagesausflügler lohnt sich ein Besuch: Unter Voranmeldung führen Christian Abel und seine Frau durch die historischen Räume. Übrigens: Wer eine Hochzeit im Schloss plant, kann auch in den Wintermonaten heiraten. Dann blühen statt duftender Rosen glitzernde Eiskristalle in einer märchenhaften Schneelandschaft.

## Orangensalat mit Orangenkrokant

**Zutaten Orangensalat:** 4 säuerliche Orangen, Olivenöl (Geschmacksnote: pfeffrig, scharf, nicht zu fruchtig, z.B. aus Apulien), Puderzucker zum Bestreuen
**Zutaten Orangenkrokant:** 150 g Puderzucker, 100g geriebene Mandeln, 75 g Weißmehl/Mehl Type 405, 50 g flüssige Butter, abgekühlt, 2 unbehandelte Orangen, abgeriebene Schale und Saft
Zubereitung: Backofen vorheizen. Alle Zutaten für den Krokant zu einem Teig rühren. Ein großes viereckiges Blech mit Backpapier belegen und den Teig darauf verstreichen. Im Ofen bei 180 Grad 8-10 Minuten backen. Krokant kalt werden lassen und von Hand in Stücke brechen. Orangen schälen, auch die weiße Haut entfernen, Früchte in Scheiben schneiden und entkernen. Orangenscheiben auf Tellern anrichten, mit Olivenöl beträufeln und ein wenig Puderzucker darüber streuen. Zuletzt mit Krokant und Orangenschalen garnieren.

## Schwedische Tapas

Nur weil sich üblicherweise die Spanier ihrer Tapas rühmen, sind die deftigen Appetithäppchen für den Rest der Welt kein Tabu. Das Essig- und Öl-Set aus Steingut und Akazienholz ist ein Design des Schweden Jon Eliason. Es verbindet den Flair spanischer Bodegas mit der klaren Formsprache Skandinaviens (Sagaform).

**„Olivenöl"**
***In diesem Buch finden Sie raffinierte mediterrane Rezepte und erfahren, worauf Sie beim Kauf von hochwertigem Olivenöl achtgeben müssen (Hädecke, 93 Seiten, 9,95 Euro)***