

Frischer Wind in alten Mauern



Romantik im Abendlicht: Die Inselmühle

Untermenzinger Traditionshaus Inselmühle unter neuer Führung

Romantisch, fast verwunschen liegt die Inselmühle am Münchner Stadtrand. Lebhaft umspült die Würm das stattliche Anwesen, das auf das Jahr 1445 zurückgeht und vor 170 Jahren sein heutiges Gesicht erhielt: Massive Steinmauern, handbehauene Balken und historische Einrichtungsgegenstände verströmen Ruhe und das Flair einer vergangenen Zeit.

In diesen alten Mauern der Inselmühle weht seit dem Jahreswechsel ein frischer Wind.

Der neue Betreiber hat sich einiges für das Hotel-Restaurant vorgenommen; und Eric Pözl ist in der Münchner Gastronomieszene kein Unbekannter. 1998 kam der gebürtige Grazer zur Kuffler-Gruppe (u. a. Spatenhaus, Haxnbauer, Mangostin), wo er mit seiner zupackenden und zugleich charmanten Art bald in die Führung des Weinzelts auf der Wiesen eingebunden wurde. „Meine Zeit bei Kufflers war wohl die beruflich prägendste in meiner Laufbahn.“ Weitere Stationen waren der Aufbau der Gastronomie in der Allianz-Arena und zuletzt die Neukonzipierung des Schwabenwelt-Bierzelts auf dem Cannstatter Wasn.

Nun also wieder München, zum ersten Mal im eigenen Reich. Und das ist groß: Zum Haus gehören 37 Zimmer der



Der neue Patron der Inselmühle: Eric Pözl im Restaurant

Fotos: R. Kruse

Inselmühle
Hotel, Restaurant,
Biergarten
Von-Kahr-Str. 87
München-Untermenzing
Tel.: 089/810 10
www.insel-muehle.com
Tägl. 11 bis 15 Uhr
und ab 18 Uhr
Vorspeisen und Suppen
ab 8 Euro, Hauptgerichte
ab 16 Euro, 0,5 l Augustiner Hell, 3,60 Euro,
0,1 l offener Wein ab 2,70 Euro.

Vier-Sterne-Kategorie, Tagungsräume, das Restaurant mit Bar und natürlich der idyllische Biergarten. Bis dieser – ebenfalls aufgefrischt – eröffnet, konzentriert sich die Küche ganz auf das Restaurant. Küchenchef Tobias Drasch, ein waschechter Münchner, hat eine übersichtliche Karte zusammengestellt, auf der sich Bayern und die weite Welt die Hand reichen: Wiener Schnitzel, hauchdünn geklopft und in der

Pfanne sanft gebraten (18,50 Euro), das Filet vom Seeteufel wird auf Belugalinsen angeordnet (10 Euro). Ein dreigängiges Abendmenü kostet 35 Euro, ein Mittagsmenü (25 Euro) könnte so aussehen: Petersilienwurzelcremesuppe, Lachsfilet mit Mangold und Gnocchi, alternativ Rinderfiletspitzen mit Waldpilzen und Rösti, als Dessert Maronemousse auf Zwetschgenröster. „Wir haben die Speisekarte be-

wusst klein gehalten, damit Frische und Qualität gewährleistet sind“, erklärt Drasch.

Und Österreich, die Heimat des neuen Patrons? Kommt auch zum Zug. Ab morgen, 22. Januar, lädt die Inselmühle zu ihren ersten Österreichwochen. Und man kann spüren, wie Eric Pözl förmlich das Wasser im Mund zusammenläuft, wenn er die Schmankerl aufzählt: Beuscherl, Backhendl, Blunzn-Gröstl, Kaiserschmarrn ...

Schuhbecks Kochschule



Reis – leicht und vielseitig

Reis hat nicht nur in Asien eine lange Tradition, auch in Europa werden die weißen Körner seit Jahrhunderten angebaut. In der deutschen Küche dient er meist als Beilage, wofür er körnig gekocht wird. Die beliebteste Sorte für diesen Zweck ist Langkornreis, der in der Regel in Salzwasser gekocht wird. Um den Reiskörnern einen guten Grundgeschmack mitzugeben, kann man eine gepökelte Zwiebel im Wasser mitkochen. Dazu wird eine Zwiebel mit einem Lorbeerblatt belegt, dieses wird dann mit zwei oder drei Gewürznelken festgesteckt. Ich selbst gebe immer gerne ein paar Scheiben ungeschälten Ingwer mit ins Wasser.

reichlich Wasser, salze das Wasser gerade so stark, dass man das Salz leicht schmeckt und gebe ein paar Scheiben Ingwer hinein. Ich lasse ihn leicht sprudelnd kochen, und wenn er gar ist, gieße ich ihn ab, gebe ihn in den Topf zurück, verfeinere ihn mit etwas frischer Butter, brauner Butter oder einem guten Öl und schmecke ihn mit mildem Chilisalz und frischen Kräutern ab.

Gekochter Reis lässt sich wunderbar mit Gewürzen, Gemüse und anderen Zutaten variieren. Dafür koche ich ihn allerdings einige Minuten kürzer. Dann erhitze ich etwas Brühe mit Gewürzen, wie z. B. Curry, etwas fein geriebenem



Wasser. Po-lierter, weißer Langkornreis braucht je nach Sorte 15 bis 20 Minuten.

„Parboiled Reis“, ist ein mit einem speziellen Verfahren vorgegarter Langkornreis. Er enthält mehr Mineralien und andere Nährstoffe und klebt nicht so leicht. Er ist nicht ganz weiß und duftet leider auch nicht so fein, wie ein guter Langkornreis.

Naturreis, also unpolymerter Reis, der silbrig-grau aussieht, braucht deutlich länger. Man kann seine Kochzeit etwas verkürzen, indem man den Reis vor dem Kochen einige Stunden, am besten über Nacht in kaltem Wasser einweicht. Dann braucht er etwa 40 Minuten, uneingeweicht braucht er 50 bis 60 Minuten, wobei sich die Kochzeit wiederum verringert, wenn man ihn in ungesalzenem Wasser kocht.

Außer als Beilage eignet sich körniger Langkornreis auch als Suppeneinlage und natürlich für Reissalat. Wenn der Reis als einfache Beilage serviert werden soll, koche ich ihn auf den optimalen Garpunkt, so dass er weich ist, aber noch ein wenig Biss hat. Dazu nehme ich

Knoblauch und Ingwer, gebe den Reis dazu und erhitze ihn darin, bis er die Flüssigkeit aufgenommen hat. Zum Schluss gebe ich noch etwas hochwertiges Öl oder Butter hinein. Frische Kräuter wie Petersilie, Koriander, Dill usw. kommen erst unmittelbar vor dem Servieren dazu, damit sie ihre Aromen behalten. Für einen Gemüseris zerklleinere ich alle Gemüsesorten auf maximal 1 cm, gare sie separat und erhitze sie dann zusammen mit dem Reis in der Brühe.

Hübsch anrichten lässt sich Beilagenreis mit gut geölten Formen, in die er möglichst heiß eingefüllt, angepresst und wider herausgestürzt wird. Und welche Hauptgerichte sich aus Reis machen lassen, damit geht's nächste Woche weiter.

Bis dahin wünscht gutes Gelingen Ihr



Rund um den Radicchio

Zu einem norditalienischen Abend rund um den berühmten Radicchio trevisano lädt die Osteria Der Katzelmacher am 11. Februar ab 19 Uhr in die

Bräuhausstraße 6. Das Sechs-Gang-Menü kostet 70 Euro inkl. korrespondierender Weine. Reservierung unter Tel. 089/33 33 60

Italiens Beste in München

Führer stellt prämierte Weine im BMW-Museum vorgestellt

An diesem roten Buch kommt keiner vorbei, zumindest, wenn's um italienische Weine geht. Über 18 000 verkostete Weine von 2253 Produzenten sind in Vini d'Italia 2010 (Hallwag, 29,90 Euro) aufgeführt, dem wohl wichtigsten Weinführer Italiens. Wessen Wein mit „tre bicchieri“ (drei Gläsern) ausgezeichnet wird, darf sich zur absoluten Spitze südlich des Brenners zählen. In Kurzporträts werden die Erzeuger vorgestellt und ihre Weine unter Angabe der jeweiligen Preiskategorien bewertet. Darüber hinaus vermittelt der Guide interessante Einblicke in neue Entwicklungen in den Betrieben der jeweiligen Produzenten, dazu Informationen zur Größe der Rebflächen, zum Umfang der Produk-

tion sowie besonderen Anbaumethoden. In der neuen Kategorie der „drei grünen Gläser“ werden jene Weine hervorgehoben, die unter besonderer Berücksichtigung der Umwelt, mit traditionellen Weinbautechniken entstanden sind.

Anlässlich der Präsentation der deutschen Ausgabe 2010 lädt der Herausgeber Gambero Rosso am Montag, 1. Februar, zur Drei-Gläser-Degustation ins BMW-Museum am Olympiapark. Von 16 bis 19 Uhr ist ein Großteil der prämierten Spitzenweine zur Verkostung bereit und Winzer stehen Rede und Antwort zu ihren Produkten. Tickets zu 30 Euro über www.muenchen-ticket.de oder an der Tageskasse.



Weinführer zu gewinnen

Die tz verlost zehn Exemplare von Vini d'Italia 2010. Schicken Sie bis Sonntag, 24. Januar, eine SMS mit tz win Italia, Ihrem Namen, Adresse und Telefonnummer an die Kurzwahl 52020*.

* (DPA INFOCOM/ 0,50 EURO/ANRUF A.D.DT. FESTNETZ; GGF. ABWEICHENDE PREISE A. D. MOBILFUNKNETZ).

Kulinarische Köstlichkeiten im Königlichen Hirschgarten

„all you can eat“ ab 18.00 Uhr

Täglich geöffnet von 9 Uhr - 24 Uhr • durchgehend warme Küche von 11 - 22.00 Uhr
Terminänderungen vorbehalten!

Donnerstag, 21. 1. 2010 American BBQ € 9.80 pro Person	Samstag, 23. 1. 2010 Ins Netz gegangen € 11.80 pro Person
Sonntag, 24. 1. 2010 Muscheln & Meeresfrüchte € 15.80 pro Person	Montag, 25. 1. 2010 Pasta Italiano € 9.90 pro Person
Dienstag, 26. 1. 2010 Rund um die Roulade € 9.90 pro Person	Mittwoch, 27. 1. 2010 Rund ums Schnitzel € 9.80 pro Person

Pächter: Johann Eichmeier • Hirschgarten 1 • 80639 München • Tel. 0 89 / 17 99 91 19
• Fax 0 89 / 17 99 91 17 • www.hirschgarten.de • restaurant@hirschgarten.de