

Servus

in Stadt & Land



Das große Knuspern
Köstliche Mandel-Rezepte



Wilsumer Hornblasen
Ein Ständchen für den Winter

🐾 EINFACH . GUT . LEBEN 🐾

**BAYERNS
MAGISCHER
OSTEN**

*Wo ein Dorf
verschwindet und
ein neuer Stern
auftaucht*

JANUAR
01/2017

D 4,20 EUR
CH 7,00 SFR
ESP/IT/LUX 4,50 EUR

**MUSTERHAFTE
HANDWERKSKUNST**

*Das Thonet-Geflecht
erobert die Welt*

WINTERFREUDEN

*Stille Stunden im Schnee, blühende Orchideen auf dem Fensterbrett
und ein Rendezvous mit dem schillernden Eisvogel*



Inhalt

JANUAR 2017

NATUR & GARTEN

- 14 **Stille Stunden im Schnee**
Wir stapfen durchs verschneite Land und kommen zur Ruhe.
- 26 **Grazien auf dem Fensterbrett**
Jetzt zieren blühende Orchideen in bunter Vielfalt unsere Stuben.
- 30 **Als Gott noch eine Frau war**
Von der christlichen Kirche verboten, hinterließen die keltischen Muttergöttinnen einiges an Spuren.
- 34 **Mit Harz und Seele**
Lärchenharz hilft wunderbar bei kleinen Wunden und Nervenschmerzen.
- 120 **Der schillernde Uferspecht**
Über das Leben des Eisvogels als Kleinfischjäger und Höhlenbauer.

KÜCHE

- 38 **Harte Schale, süßer Kern**
Ob als Marzipan oder Zutat – Mandeln sind seit dem Mittelalter beliebt.
- 44 **Prost und Mahlzeit!**
In der Küche knallen die Korken: fünf prickelnde Sekt-Rezepte.
- 52 **Ein zartes Stück Geschichte**
Wirtshausklassiker: Am Rande der Fränkischen Alb kommt ein betörender Rinderbraten auf den Tisch.
- 54 **Geriebene Teigsuppe**
Omas Kochbuch: ein fast vergessenes Rezept aus der Hallertau.
- 56 **Weißwürscht für Fortgeschrittene**
Gutes von daheim: Karl und Martina Korn servieren herrlich Deftiges.

WOHNEN

- 12 **Falsches Veilchen**
Kaum eine Zimmerpflanze ist allgegenwärtiger: Die hübschen Usambaraveilchen machen sich in den Stuben dieser Welt breit.
- 64 **Wie gut tut Mut?**
Schön oder verschandelt: Durften sie das alte Waldlerhaus der schrulligen Cilli mit rohen Betonwänden ausbauen? Ein ungewöhnlich mutiger Auftritt im Bayerischen Wald.
- 74 **Leichte Aufgabe**
Wir haben aus zwei Stehleitern und Brettern einen Arbeitsplatz gebaut.
- 76 **Basteln mit Kindern**
So wird aus einer alten Palette ein Schlitten, mit dem wir fröhlich die Hänge runterrutschen.





126



120



38



56

LAND & LEUTE

94 Liebe bis in die Puppen

Hier beginnt eine herrlich märchenhafte Geschichte. Maximiliane Kiermeier aus Bayern flirtete mit einem charmanten Mann. Was dann geschah: siehe Fotos.

100 Im Gasthof zum Goldenen Hirschen

Der Wirt: Revierjäger Christian Willeitner. Stammkunden: Hirsche aus der Ramsau. Aber: Zuerst kommen immer die Damen. Güteklasse: Da kannst du röhren vor Freude.

126 Heimweh nach dem Woid

In Niederbayern ereignen sich geheimnisvolle Dinge. Da verschwindet ein Dorf, da handeln Grenzgänger mit weißem Gold. Und am Himmel taucht ein neuer Stern auf.

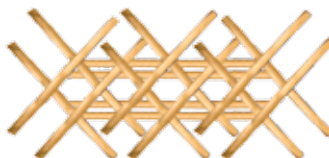
BRAUCHTUM

106 Die Ketten der Könige

Juwelierschmied Alfred Joas aus Schwaben fertigt Schützenketten.

116 Hallo, Frühling, die Grafschafter rufen dich

Zwier Lübberrmann und seine Freunde blasen das Middewinterhorn.



Dossier: Wiener Geflecht

Alles über die alte Handwerkskunst der geflochtenen Stuhlbespannung und wie man aus dem Flechtwerk schöne Deko-Stücke macht. **Ab Seite 80**

STANDARDS

3 Vorwort

6 Briefkasten, Nützliches Wissen

7 Mundart: Gestikulieren

8 Servus im Januar

22 Unser Garten

24 Mondkalender

36 Was unserem Körper jetzt guttut

62 Schönes für daheim

78 Schönes Zuhause:

Dekotipps für den Januar

92 Schöne Erinnerungen:

Schummeln im Schnee

112 Michael Köhlmeier:

Der alte Hundling

124 Hund & Katz

142 ServusTV:

Sehenswertes im Januar

144 Das Leben in alten Zeiten:

Die erste Wetterstation

146 Worauf wir uns freuen, Impressum



Maria (links) und Walburga Gentner mit Koch Oliver Marschall. Rechts: Traditionsgaststube wie vor 100 Jahren.

Ein zartes Stück Geschichte

In einem Gasthaus am Rande der Fränkischen Alb kommt ein Rinderbraten auf den Tisch, der betörend nach Rotwein duftet. Das Rezept stammt von der Großmutter des Kochs, das Gericht aber hat eine bewegte Historie.

TEXTE: THOMAS G. KONOFOL FOTOS: THOMAS DREXEL, EISENHUT & MAYER

Steckt Napoleon dahinter? Seine Offiziere jedenfalls sollen es gewesen sein, die das „Bœuf à la mode“ (frei übersetzt: Rind nach neuester Mode) im gleichnamigen Pariser Restaurant kennenlernten und um 1800 nach Deutschland brachten. Hier kam der Rinderschmorbraten, im Süden gerne zum „Böfflamott“ verballhornt, bald variantenreich auf die Wirtshaustische.

Oliver Marschall, seit 2005 Küchenchef im Gasthof Gentner im mittelfränkischen Gnotzheim, ist mit dem Gericht aufgewachsen: „Das Rezept habe ich von meiner Mutter, und die hatte es von ihrer Mutter. Die Großmutter war Köchin in einem vornehmen Münchner Haushalt, sie musste oft ‚Bœuf à la mode‘ servieren.“

Für den 53-Jährigen, der seine Lehre im Bayersbronner Sterne-Tempel „Bareiss“

machte, sind langes Abhängen und geduldiges Marinieren des hochwertigen Fleisches das A und O der Zubereitung. „Für den Schmorbraten nehmen wir Färsenfleisch aus dem Allgäu, hängen es selber drei Wochen ab und legen es sieben Tage in Rotwein ein – die Beize muss ganz langsam einziehen, nur so können sich die Aromen entfalten.“

Schon der erste Bissen überzeugt uns. Der Braten ist herrlich mürbe und geschmacksintensiv – wäre die Portion nicht ohnehin schon so großzügig bemessen, würden wir um Nachschlag bitten.

DREI AUS KINDHEITSTAGEN

Unsere Gastgeberinnen, Maria, 49, und Walburga Gentner, 48, strahlen um die Wette. Ihr feines Gespür für Qualität ließ sie nicht im Stich, als sie ihren Schulkame-

raden Oliver ins Gasthaus holten. Zuvor hatten die Schwestern den 1672 erbauten und seit 150 Jahren von den Gentners betriebenen Gasthof im authentisch fränkischen Stil saniert. „Wir wollten den Familienbesitz erhalten, weil er unsere Heimat ist“, sagen Maria, die Kräuterpädagogin, und Walburga, die Hotelfachfrau, unisono.

Das ist ihnen vorbildlich gelungen. Die gemütlichen Speisestuben verströmen den Charme der guten alten Zeit, in jedem Winkel lebt die Tradition. Die frische, naturnahe und angenehm schnörkellose Küche jedoch weist den Weg in die Zukunft. 🍷

.....
 * **Servus-Tipp:** *Gasthof Gentner, Spielberg 1, 91728 Gnotzheim, Tel.: 09833/98 89 30, www.gasthof-gentner.de*



BŒUF À LA MODE MIT KARTOFFEL-RAHM-PŪREE UND WIRSINGFLECK



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

*Zeitaufwand: 2½ Stunden und
5 bis 7 Tage zum Beizen des Fleisches*

**1 kg gut abgehangener Rinderbug (Schulter)
vom Weiderind**

Für die Beize:

2 Zwiebeln, 80 g Möhren, 50 g Knollensellerie, 100 g Lauch, 1 TL Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter, 8 Wacholderkörner, 2 Pimentkörner, 1 l kräftiger Rotwein

Für den Wirsingfleck:

1 mittelgroßer Wirsing, 1 Möhre, 50 g über Nacht eingeweichte Dinkelkörner, 1 Lorbeerblatt, 1 Schuss Essig, 1 klein geschnittene Schalotte, 50 g gewürfelter Bauchspeck, 2 EL Butter, frischer Thymian

Für das Püree:

1 kg Kartoffeln, 500 ml Sahne, 50 g Butter, Pfeffer, Muskat

Außerdem:

Salz, 3 EL Sonnenblumenöl, 2 EL Tomatenmark, Kartoffelstärke zum Binden der Sauce

ZUBEREITUNG

1. Gemüse waschen, putzen, schälen, klein schneiden und mit den Gewürzen in den Rotwein geben, die Beize kurz aufkochen und dann abkühlen lassen.

Oliver Marschall: „Für die Beize eignet sich am besten ein trockener fränkischer Rotwein, etwa ein Dornfelder.“

2. In die erkaltete Beize den Rinderbug fünf bis sieben Tage lang einlegen.

Oliver Marschall: „Besonders schmackhaft und zart ist das Fleisch von der Weidefärse, einer jungen, noch nicht geschlechtsreifen Kuh. Mindestens drei Wochen vorbestellen.“

3. Das Fleisch mit Salz einreiben und rundum scharf anbraten. Tomatenmark kurz mitrösten und mit der Beize aufgießen, bis das Fleisch zu $\frac{3}{4}$ bedeckt ist. Gemüse und Gewürze aus der Beize dazugeben, den Topf mit einem Deckel verschließen und bei leichter Hitze 3 Stunden schmoren.

4. Das Fleisch aus dem Topf heben. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren, mit Kartoffelstärke sämig binden und abschmecken. Den Braten in der Sauce ziehen lassen.

5. Für den Wirsingfleck den Wirsingkopf waschen, vierteln und den Strunk entfernen. Die Blätter in grobe Flecken schneiden. Möhren in Scheiben schneiden und mit den Wirsingflecken in kochendem Wasser bissfest blanchieren. Die eingeweichten Dinkelkörner mit Lorbeerblatt, Essig und Salz in Wasser weich kochen, kalt abschrecken. In einem flachen Topf Schalotten- und Speckwürfel farblos angehen lassen, Wirsing, Möhren und Dinkel zugeben. Erhitzen, Butter und Thymian einrühren und abschmecken.

6. Kartoffeln schälen und weich kochen. Sahne mit Butter aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Die weichen Kartoffeln in die heiße Sahne pressen und mit einem Kochlöffel locker verrühren.

Oliver Marschall: „Nicht mit einem Schneebesen oder Pürierstab mischen – sonst verkleistert die Kartoffelstärke.“

7. Das Fleisch aufschneiden, mit Sauce, Wirsingfleck und Kartoffelpüree anrichten.



Jetzt Servus-Abo bestellen!

12 Ausgaben +
2-teiliges Tassen-Set
€ 45,90
Kostenlose Lieferung



Abo mit Wunschprämie – jetzt einfach bestellen:
per Telefon: **089/858 53-567**, per E-Mail: **abo@servusmagazin.de**
oder im Internet: **servusmagazin.de/abo**



Jahresabo (12 Ausgaben) + Buch
„Gesund aus eigener Kraft“, € 45,90



Kurzabo (3 Ausgaben) +
Honiglöffel, € 11,90



Jahresabo (12 Ausgaben) +
Kirschkernkissen, € 45,90