



Stolze Ladenbesitzer: Barbara Denk und Rüdiger Barth setzen auf grüne Äpfel & Co.



Homemade Pralines und Schokoladenecken für die Leckermäuler

PHOTOS: ANDREA, CMARTIN (2), PR (6)

## BIO BAVARIA

**Hofladen/München.** Ein idealer Ort, um vom Trubel der Wiesen zu verschlafen und neue Kraft zu tanken, ist der „Münchner Hofladen“ nur drei Minuten vom Haupteingang der Theresienwiese entfernt. Hier tauchen Gäste in die gesunde, vollwertige und saisonale Welt von Barbara Denk und Rüdiger Barth ein. Bevor die Idee vom Hofladen konkret wurde, fuhr das Paar von Bauer zu Bauer, um zu prüfen, ob Karotten, Milch und Wurst ihren Ansprüchen genügen. Die letztendlich getroffene Auswahl findet sich nun in Holzkisten und Kühlschränken auf knapp 100 Quadratmetern wieder. Mittendrin: Stühle, Bänke und Tische für die, die gleich hier in ihr saftig belegtes Bauernbrot beißen möchten. Neben den hausgemachten Torten, sind vor allem die Nudeln ein Muss: von Hand geknetet und wahlweise gefüllt mit Ricotta-Limona, Salsiccia-Mangold, Aprikosen-Frischkäse-Chili oder Scamorza-Salbei-Tomate. So viel Vielfalt kann nur die Natur! („Münchner Hofladen“, Herzog-Heinrich-Straße 37, München, Tel. 089/20355942, [www.muenchner-hofladen.de](http://www.muenchner-hofladen.de))



**LAGE** Beim Goetheplatz **SITZPLÄTZE** 14 **BESTER PLATZ** Am Fenster oder vor der Tür **MARKEN/SORTIMENT** Alle Produkte von Bio-Bauern und Manufakturen der Umgebung **BESTE ZEIT** Lunch **SPEZIALITÄT** Handgemachte, gefüllte Pasta **PREISNIVEAU** Mittagsgesichte von ca. 3 bis 9 Euro **GETRÄNKESPEZIALITÄT** Die Bio-Säfte und -schorlen je nach Saison **KÜCHENCHEF** Rüdiger Barth

## Genuss-Check



**Selbst nach einem zünftigen Schmaus im Festzelt, ist für eine kleine Wiesen-Leckerei to go immer noch Platz**

**1 I-MOG-DI-TEDDY** „Spatzi“ signalisiert der süße Schokoladent Teddy in Bayerntracht – ob er uns meint? (Lindt, 100 g, ca. 3 Euro, [www.lindt.de](http://www.lindt.de)) **2 MÜNCHEN-GUGL** Vier softe Küchlein in den Sorten Apfel-Mandel-Nougat, Brownie, Haselnuss-Sauerkirsche und Weißbier-Holunder-

blüte (Der Gugl, ca. 9 Euro, [www.dergugl.de](http://www.dergugl.de)) **3 I-MOG-DI-HERZEN** Feine Marzipanleckereien von der Ostsee mit Zartbitterschokolade als süßer Trachtengruß (Niederegger, 125 g, ca. 4,40 Euro, [www.niederegger.de](http://www.niederegger.de)) **4 BAYERISCHER LÖWE** Blau-glitzernd thront er da, der

Brüller mit seinem Inhalt aus zarter Vollmilch (Hallingers, 70 g, ca. 6,90 Euro, [www.hallingers.de](http://www.hallingers.de)) **5 KEKSBOX BAVARIA** Sieben handbemalte Knuspereien in Dirndl-, Brezel- und Herzform mit schmucker Dose (Mein Keksdesign, ca. 30 Euro, 156 g, [www.meinkeksdesign.de](http://www.meinkeksdesign.de))



## Statt Maß

Bier ist lecker und fein, aber manchmal muss es einfach Champagner sein. Und dieser hier im blau-weißen Gewand mit rosa Bayern-Motiven ist wirklich Wiesentauglich. Die „POP Oktoberfest-Edition 2015“ bekam den Look eigens zum großen Volksfest geschneidert. Der aromatisch-trockene Inhalt lässt sich ganz leicht durch den Strohalm schlürfen – vielleicht ganz romantisch im Riesenrad mit Blick über München?

**POP OKTOBERFEST-EDITION 2015** von Pommery 0,2 l, ca. 14 Euro, [www.vranken-pommery.de](http://www.vranken-pommery.de)

### TIPP VOM AMMERSEE

## Von allem etwas

„Köstlich-abwechslungsreiche Küche mit dem Besten, was Berg und See zu bieten haben, serviert das Restaurant ‚Fischer‘. Kabeljau-Saltimbocca und hausgemachte Smoothies werden garniert mit einem Traumblick über den malerischen Ammersee. Bei schönem Wetter sitzt man unter den Sonnensegeln oder Strohschirmen auf der Terrasse. Zielt sich die Sonne, schlemmen die Gäste drinnen hinter der großen Glasfront. Die Dessertvariationen sind echte Kunstwerke!“

[www.fischer-ammersee.com](http://www.fischer-ammersee.com)



GALA-Food-Redakteur Christian Johannes May