

Frisch vom Bauern ★ Ehepaar eröffnet neuen Hofladen

# Sie bringen das Land in die Stadt

Die Tomaten leuchten in der Auslage, es duftet nach Kaffee und frischem Brot: Willkommen im neuen Münchner Hofladen! Rüdiger Barth (41) und seine Frau Barbara Denk (37) haben sich mit dem kleinen Laden in der Herzog-Heinrich-Straße 37 ihren Lebensraum erfüllt. Sie verkaufen hier frische Ware von 30 Bauern aus dem Umland – die sie sogar selbst bei den Höfen abholen!

„Wir wollen Gutes vom Land in die Stadt bringen“, sagt Rüdiger Barth. Bis vor Kurzem arbeitete der zweifache Vater noch in der Automobilbranche. Jetzt steht er drei Mal in der Woche um 4.30 Uhr morgens auf, setzt sich ins Auto und holt frische Bio-Heumilch aus Eurasburg, Schinken und Speck aus der Nähe von Königsdorf, Eier und Käse aus Fischbachau. Die Eheleute arbeiten mit 30 Erzeugern aus Ober- und Niederbayern zusammen, deren Produkte sie in ihrem neuen Laden verkaufen – vom Inker über Metzger und Bäcker bis zur Schnapsbrennerei. „Wir kennen alle persönlich“, erklärt Barth. „Die meisten sind kleine Familienbetriebe – wie jetzt auch unser Laden.“

Jeden Tag verkauft das Ehepaar (haben zwei Söhne: Luis, 8, und Xaver, 9 Monate) die frische Ware in dem neuen Laden – vom Bauernhofeis über frisches Obst und Gemüse bis zu Eiern, Brot, Fleisch und Milchprodukten. Auch handgemachte Marmeladen, Nudeln, Pastasoben, Öle, Schnaps und Wein stehen in den Regalen.

Im Sortiment sind viele besondere Produkte, die man in München nur hier bekommt – etwa die Bio-Sauerrahmbutter von der Alztaler Hofmolkerei aus Garching (ca. 4,20 Euro), den Speck vom Thomahof in



Rüdiger Barth und Barbara Denk in ihrem neuen Münchner Hofladen



In dem Laden in der Herzog-Heinrich-Straße gibt es Frisches aus der Region, außerdem Brotzeiten und warmen Mittagstisch. Auf Mini-Plakaten (siehe links) stehen Kurzprofile der jeweiligen Betriebe

Fotos: Markus Götzfried

Königsdorf (100 gr ca. 2,90 Euro) oder das Brot von der Hofbäckerei Steingraber aus dem Mangfalltal (1 kg Roggenvollkornbrot in Demeter-Qua-

lität 5,80 Euro). An den Verkaufregalen pinnen Kurzprofile von den Betrieben inklusive Foto: „So sehen unsere Kunden direkt, wo ihre Milch oder ihr Brot herkommen“, sagt Barth. Mittags gibt es im Münchner Hofladen außerdem Brotzeiten, die ebenfalls

ausschließlich aus den regionalen Zutaten zubereitet werden – etwa belegte Brote, frische Bergkas-Tascherl, Zucchini-cremesuppe oder mit Mangold und Bergkäse gefüllte Pfannkuchen (Gerichte zwischen ca. 2,50 und 9 Euro). Samstags bietet das Paar künftig ein deftiges Bauernhoffrühstück mit Rührei, Speck und Joghurt an (8 bis 10 Euro). Und wer Lust auf ein regionales Pick-

nick hat: Ganz neu im Angebot sind drei Picknickkörbe (6 bis 20 Euro pro Person) mit Hof-Schmankerln für den Biergarten oder den Ausflug an die Isar (bitte telefonisch vorbestellen). **Münchner Hofladen, Herzog-Heinrich-Str. 37, 80336 München, 089/20 35 59 42, www.muechner-hofladen.de. Montag bis Freitag 10 bis 18.30 Uhr, Sa. 9 bis 14 Uhr** CHRISTINA MEYER

Genuss-Magazin

LÖCHER IM KÄSE Schuld sind Bakterien

Löcher im Käse entstehen durch Bakterien, die der Milch bei der Herstellung zugefügt werden. Sie produzieren Kohlendioxid. Das geschieht beim Abbau des Milchsüßers zu Milchsäure in der Reifephase, so die Verbraucherzentrale. Weil das Gas nicht entweichen kann, bläht sich die Käsemasse auf und es entstehen Löcher.

GUTSCHEINBUCH 15 Stück zu gewinnen

Besserer aufgepasst: Die „Schlemmerreise mit Gutscheinebuch.de München & Umgebung“ ist wieder da. Das Buch mit 167 Gutscheinen für Restaurants, Wellness, Freizeit und Shopping kostet 18,95 Euro. Und Sie können eines gewinnen, die tz verlost 15 Stück. Wer gewinnen will, ruft heute an unter **0137/ 8 80 66 39** und spricht **Stichwort Besserer, Namen und Adresse** auf. Oder schickt eine **SMS mit tz win besserer, Namen und Adresse** an die **5 20 20**.\*



\*(telemedia 0,50 Euro/Anruf oder SMS a.d.t. Festnetz; ggf. abweichende Handypreise).

HOTEL VIER JAHRESZEITEN Türkische Spezialitäten

Im Restaurant Vue Maximilians im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski schwingt Ahmet Kara, Küchenchef im Ciragan Palace Kempinski, bis 23. August den Kochlöffel. Sein Buffet „Oriental Cuisine“ (19 bis 23 Uhr) kostet 69 Euro pro Person.

Redaktion Essen & Trinken

E-Mail: [essenundtrinken@tz.de](mailto:essenundtrinken@tz.de)  
Telefon: 089/530 65 22  
Fax: 089/530 65 67  
Postfach 80282 München



Skaterspaß beim Free & Easy Festival

Skatepark soll bleiben

Noch zwei Tage, dann endet im Backstage das **Free & Easy Festival**, das den Partygängern Konzerte, Feten und Filme für lau bescherte. Und nicht nur ihnen. Seit Neuestem kommen auch die Skateboarder, BMX- und Mountainbike-Fahrer auf dem Kulturgelände an der Friedenheimer Brücke (Reitknechtstraße 6) auf ihre Kosten, nachdem Backstage-Chef **Hans-Georg Stocker** mit einem Industrie-Partner eine seiner Hallen den Trendsportarten widmete. Mit den Sportlern wurde unlängst ein Street Parcours aufgebaut, der auch schon beim **Münchner Sportfest** und dem **Munich Mash** erfolgreich zum Einsatz kam. Wegen des großen Zuspruchs während des Free & Easy Festivals überlegt Stocker nun, den Skatepark weiterhin der Öffentlichkeit als wetterunabhängiges Trainingsgelände zugänglich zu machen.

Unser Tipp für heute: eine Stippvisite im Mixed Munich Arts (MMA), dem einstigen Innenstadt-Heizkraftwerk (Katharina-von-Bora-Straße 6), wo **Lotti**, der Kopf von **The Joy Boys**, München mit den industriellen Klängen des frühen Berliner Technos beglückt. Ab 23 Uhr.



Thomas Obwald partygaenger Die Nacht-Kolumne

Ausgezeichnet ★ Hier schmeckt's uns ...

Samrat



Indien liegt gleich an der Feuerwache – gut, wenn es mal etwas scharf werden sollte: Da wo die Papa-Schmid-Straße an die Blumenstraße stößt, liegt das indische Restaurant Samrat – was auf Hindi so viel wie „Krone“ heißt. Damit sind die Erwartungen an die Kochkünste hoch gesteckt ...

Zum Entree nehmen wir stleicht Papadam, hauchdünnes, krosses Linsenmehlbrot, zu dem kleine Schüsselchen mit Dips aus Joghurt, Minze und Mango serviert werden (2,50 €). Als zweite Vorspeise nehmen wir Gemüse Pakora (4,90 €) – in Kichererbs-



Service	☆☆☆☆
Preis/Leistung	☆☆☆☆
Ambiente	☆☆☆☆

Maximal fünf Mützen möglich

senmehl gebackene frische Kartoffeln, Zwiebeln, Blumenkohl und Auberginen, recht kross, es schmeckt nach Kreuzkümmel, Koriander und Paprikapulver.

Als Hauptspeise genehmigen wir uns ein Chicken Tikka Masala (13,90 €) – gegrilltes Hähnchenbrustfilet, zubereitet im Tandori-Lehmofen mit Mandeln, Sahne-Sauce und Basmati-Reis – gewürzt mit Chili, Koriander, Minze, Knoblauch, Ingwer und Kurkuma. Zum Nachtisch gibt's Mangocreme mit Eis (5,90 €) – einfach himmlisch. Als Getränke werden ein Kännchen indischer Chai-Tee für 4,30 € oder eine Mangoschorle für 3,40 € serviert. WE

RESTAURANT SAMRAT, PAPA-SCHMID-STRASSE 1, TEL. 089/263177. Mo. - Fr. 11.30 - 14.30 UHR UND 17.30 - 22.55 UHR, SA.: 17.30 - 22.55 UHR, SO.: 14.00 - 22.55 UHR

★ Unser Wein-Tipp Es müllert wieder

2013 Randersacker Marsberg, Müller-Thurgau trocken, Arnold

Jahrelang wurde über den Müller-Thurgau eher die Nase gerümpft, jetzt wird wieder am Glas geschniffelt. Besonders in Franken haben die Winzer die Vorzüge wiederentdeckt: Leichtigkeit, Trinkspaß und bei den besten Exemplaren echte Finesse. Zu denen gehört der Müller vom Weingut Arnold. Er wächst auf dem Randersackerer Marsberg, einer der Top-Lagen Frankens. Er duftet nach Zitrus und Apfel und schmeckt belebend und frisch. Passt zu leichter Sommerküche mit Salat, Fisch und hellem Fleisch.



Bis 16. August 8,90 Euro, danach regulär 9,80 Euro bei Geisels Weingalerie, Karlsplatz 25, Tel. 089/551 36 61 29. ★

