

Über **35 Jahre**
Ihr Modetreff in
Rottach-Egern
für **SIE**



Wir sind der Hosenspezialist am Tegernsee und führen Damenhosen von Größe 34 bis 52.

Brax
Brax Raphaela
Clément
Codello
Hardy
Jacques Britt
Johnstons
Cashmere
Joker
Michèle
Rosner
Seidensticker
Toni Dress
Via Appia

Durchgehend geöffnet

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

LEONHARDT

Sports + Citywear

Südl. Hauptstraße 2
83700 Rottach-Egern
Tel. 0 80 22 / 2 47 91
hosen-leonhardt.com



Die Rückkehr des Filterkaffees

Sie haben eine grazile Säure von Grapefruit oder Apfel, überraschen mit Nuancen von Blaubeeren und Erdbeeren oder schmecken nach Nuss, Toffee und Kakao. Nein, nicht von Weinen ist die Rede. Und schon gar nicht von Konfekt. Es ist Kaffee. Nicht mit Sirup aufgepeppter Aromakaffee, der mit den Coffee-Shops nach Deutschland schwappte, sondern feiner, sortenreiner Filterkaffee, der die Geschmacksnerven von Feinschmeckern erobert.

„Dritte Kaffeewelle“ wird die Bewegung genannt, die nach dem Einzug des Bohnenkaffees in die Supermärkte in den 1960er Jahren und der Liebe zu Espresso, Coffee-Shops und Kapselmaschinen in den 80ern zur Jahrtausendwende ihren Ausgang in den USA nahm. Im Tegernseer Tal hat sie mit Mario Felix Liebold einen glühenden Verfechter. „Filterkaffee ist meine Passion“, sagt der Kaffeeröster aus Leidenschaft, der 2007 neben einer Rösterei das Café Felix eröffnete. „In den ersten Monaten war das sehr ernüchternd“, erinnert er sich an die Anfangszeit, als er seinen Kunden die frisch aufgebrühte Köstlichkeit anbot. Immer wieder habe er zur Antwort bekommen: „Nein,

nein, wer trinkt denn den noch?!“ Höchstens zehn Prozent der Gäste probierten. Heute halten sich Espresso-basierende Kaffees und Filterkaffee in der Gunst der Kunden die Waage.

Klar, dass keiner gern die bittere Plörre trinkt, die man aus Zeiten kennt, als in der Früh Kaffee gekocht und dann in der Thermoskanne bereitgehalten wurde. Oder den Aufguss aus der Kaffeemaschine, der auf der Warmhalteplatte vor sich hin köchelte und mit jeder Tasse ungenießbarer war. Der Filterkaffee, der gerade den Gaumen von Feinschmeckern erobert, ist ein hochwertiges Getränk. Lebensmittel-Experten sprechen vom „Kaffee als



dem neuen Wein“ und nennen ihn in einem Atemzug mit Whisky oder erstklassigem Olivenöl. Brew-Bars sind der hippe Gastro-trend zwischen New York, San Francisco und Berlin.

Mit 1.000 verschiedenen Aromen - das sind fünfmal so viele wie im Wein - eröffnet Kaffee ein ganzes Geschmacksuniversum. Vorausgesetzt, er ist sortenrein und nicht eine der üblichen Großröster-Mischungen, in der eine Vielzahl von Sorten so kombiniert wird, dass auch bei großen Mengen und wechselnden Lieferanten immer wieder ein vergleichbarer Geschmack herauskommt. Nicht zu vergleichen mit einem „single origin“ oder „single estate“.

Doch die Bohne allein macht den Genuss noch nicht perfekt. Ein bisschen mehr Aufwand, als auf den richtigen Knopf der Maschine zu drücken, braucht es schon. Frisch muss der Kaffee sein, damit er richtig gut schmeckt. Im Idealfall wird er direkt vor dem Aufbrühen gemahlen. Dabei richtet sich der optimale Mahlgrad nach der gewählten Zubereitungsart. Er entscheidet über zu dünn, wenn das Wasser schnell durch grobe Brösel läuft, oder bitter, wenn es zu lang im feinen Mehl verbleibt.

Beim Handaufguss kommt der gute alte Porzellanfilter wieder zu Ehren. Klassisch, wie man ihn kennt, oder als Champions-League-Variante V60 mit geschwungenen Rippen und größerer Öffnung. Ein erster Schluck kochendes Wasser bringt das Mehl zum Quellen. Nachgegossen wird nach einer kurzen Pause mit dem leicht abgekühlten Wasser. Perfektionisten prüfen Mehlmenge und Wassertemperatur exakt mit Waage und Thermometer und gießen nicht schnöde stufenweise mit dem Wasserkocher auf, sondern verwenden Kannen mit langstieligem Ausgießer, um mit Blick auf die Stoppuhr den Sud zu befeuchten.

Dazu gibt es Varianten: Aeropress, Chemex-Karaffe, Clever Dripper, French Press, Karlsbader Kanne, Siphon oder Soft Brew sind höchst unterschiedliche Methoden, mit denen Kenner den vollen Geschmack aus der Bohne holen. Weil jede davon andere Feinheiten akzentuiert, offeriert Mario Felix Liebold in seinem Café nicht nur unterschiedliche Sorten. Hier hat man auch die Wahl der bevorzugten Zubereitungsart. Die älteren Gäste schwelgen dabei in der Erinnerung an den guten Kaffee der Großmutter. Die jüngeren finden es cool. Den Begriff Trend-Getränk wehrt Liebold energisch ab: „Deutschland ist eine Filterkaffee-Nation, vergessen sie das nicht!“

Info: Filterkaffee-Workshops, Tel. 08022/8597830,
www.tegernseer.kaffeeoesterei.de

Text: Heidi Siefert / Fotos: Thomas Plettenberg



Restaurant und Biergarten

Gasthaus Altes Bad

Axel Winkelmann
 Küchenmeister

Wildbad Kreuth 2 D-83708 Kreuth
 Tel. 0 80 29 - 304 Fax: 0 80 29 - 502 www.altesbad.de

Geöffnet von 11:30 - 23:00 Uhr

Mittagstisch 11:30-14:00 Uhr Abendessen 18:00-21:00 Uhr

Brotzeiten, Kuchen 14:00-17:30 Uhr

Ruhetage: Montag und Dienstag



Genießen Sie Ostern
 So. 20. u. Mo. 21.04.14

im Gourmetrestaurant

Mittags:
 4-Gang-Oster-Menü, inkl. Aperitiv 98,- € p.P.
 Abends:
 6-Gang-Oster-Menü, inkl. Aperitiv 135,- € p.P.

Südtiroler Stube

Regionales 3-Gang-Menü
 Mittags oder abends: 48,- € pro Person

See Pavillon direkt am See

Kaffee & hausgemachte Kuchen & Tartes

Wir bieten auch Oster-Genießer-Hotelarrangements!

Schwingshackl ESSKULTUR
 und Hotel Villa am See - Schwaighofstr. 53-55 - 83684 Tegernsee
 Telefon: 08022 7061920 - www.schwingshackl-esskultur.de