

## FEIERN MIT TRIUMPHATOR, MAXIMATOR & CO.

**Gib mir Fünf!**

Wer will, kommt gerade aus dem Feiern gar nicht mehr heraus: Der Fasching geht nahtlos in die Starkbierzeit über! Ursprünglich sollte das starke und kalorienreiche Bier als Flüssignahrung die Fastenzeit erträglicher machen. Welche Wirtshäuser zum Feste laden: **CMY**



### Spaß am Berg

Das traditionelle Politiker-Derblecken im **Paulaner am Nockherberg** am 11. März macht den Anfang. Danach dreht sich hier bis 5. April täglich alles um den süffigen Salvator – der ist mit 7,9 Prozent nix für schwache Nerven (Mass 11,50 Euro). Für Stimmung sorgt die Wiesn-Band Die Kirchdorfer, special Guest am Rosa Montag (23. März) sind D'Schwuhplattler. Tickets kosten 13,50 Euro inklusive einer Mass Bier.

► **Paulaner am Nockherberg, Hochstr. 77, 81541 München, Tickets unter [www.nockherberg.com](http://www.nockherberg.com)**

# Dieses BIER ist ein FEST



### Ab in den Keller

Müchens älteste Brauerei, die **Augustiner Brauerei**, ist dafür bekannt, nicht viel Brimborium zu veranstalten. Daher wurden beim Starkbieranstich im **Augustinerkeller** auch keine großen Reden geschwungen. Für die Gäste ist ab sofort bis 4. April trotzdem einiges geboten: Jeweils Donnerstag bis Samstag spielen beim Starkbierfest im Lagerkeller (an vier Samstagen zusätzlich im Festsaal) Bands wie die Harthäuser Musi, Bandits Partyband oder die Caggy Strings auf. Die Mass Maximator mit 7,5 Prozent Alkohol kostet genauso viel wie letztes Jahr (8,30 Euro), Tickets gibt es für 9,50 Euro.

► **Augustinerkeller, Arnulfstr. 52, 80335 München, Tickets unter [www.augustinerkeller.de](http://www.augustinerkeller.de)**

### Anstoßen in Perlach

Die **Perlacher Forschungsbrauerei** schenkt in ihrem Bräustüberl wieder den Jakobator (7,2 bis 7,5 Prozent, Mass 9,80 Euro) aus. Am gestrigen Freitag war Anstich. Beim Starkbierfest wird ab sofort bis 5. April jeden Freitag und Samstag bei zünftiger Musi angestoßen und gefeiert (Eintritt frei, am besten telefonisch reservieren). Aber auch an den anderen Tagen darf der frische Jakobator natürlich probiert werden. Prost!

► **Perlacher Forschungsbrauerei, Unterhaching Str. 78, 81737 München, Tel. 089/670 11 69**



### Gar nicht abgehoben

Das sind mal bodenständige Preise im **Airbräu** am Flughafen: Gerade mal 6,90 Euro müssen die Gäste hier für die Mass Aviator hinlegen – und das macht mit 8,9 Prozent Alkohol seinem Namen als Starkbier alle Ehre. Am Aschermittwoch wurde die Starkbiersaison eröffnet. Die nächsten sechs Wochen kann man sich den Tropfen schmecken lassen (bitte reservieren), der ab 1. Mai vom dunklen Saison-Weißbier *Mayday* abgelöst wird...

► **Airbräu am Münchner Flughafen, Airport-Center, 85356 München, Tel. 089/97 59 31 11**



### Riesen-Party am Stiglmaierplatz

Auch wenn der Starkbieranstich bereits zum zweiten Mal in Folge ausfällt, öffnet der **Löwenbräukeller** vom 6. bis 28. März für das Starkbierfest. Hier gibt's den Triumphator mit 7,5 Prozent Alkohol (Mass 10,50 Euro). Heuer kostet die Party Eintritt: Einlass ohne Tisch 5 Euro, der Sechser-Tisch z.B. 147 Euro (inkl. Eintritt, 1 Mass Bier pro Person und großes Brotzeitbrett!).

► **Löwenbräukeller, Nymphenburger Str. 2, 80335 München, Tickets unter [www.loewenbraeukeller.com](http://www.loewenbraeukeller.com)**



Fotos: Markus Götzfried, Philipp Gülland, Ralf Kruse, Hans Jörg Bachmeier, Nockherberg, PR

Hier gibt's jede Woche Rezepte oder Küchentipps

**Rote-Rüben-Suppe mit Parmesanchips**

## Was Würziges für die Fastenzeit

Jetzt ist Zeit, kalorienmäßig ein wenig zurückzuschrauben. Mit einer würzigen Suppe klappt's.

### Zutaten für vier Personen

- \* 350 g frische Rote Rüben
- \* 30 g Butter
- \* 2 Schalotten
- \* 1 kl. Stange Staudensellerie
- \* 1/2 Knoblauchzehe, angequetscht
- \* 1 TL Zucker
- \* 1 l Gemüsebrühe
- \* 0,4 l Sahne
- \* 1 Zweig Estragon
- \* 40 g frisch geriebener Meerrettich
- \* Salz, Zucker, Pfeffer aus der Mühle
- \* 240 g geriebener Parmesan

Die Rüben werden geputzt und geschält, wobei ich den Strunk dranlasse. So kann ich sie besser grob raspeln. Die Schalotten schäle ich, vom gewaschenen Sellerie ziehe ich die Fäden, schneide die feinen Blätter ab und lege sie beiseite, bevor ich Schalotte und Sellerie in feine Würfel schneide. Nun lasse ich die Butter in einem flachen Topf aufschäumen und schwitze Schalotten, Sellerie sowie den Knoblauch darin an und gebe nach ein paar Minuten die geraspelten Rüben dazu. Ich lasse alles mit einem TL Zucker karamellisieren, bevor ich mit Brühe ablösche und das Gemüse in etwa 15 Minuten sehr weich köcheln lasse.

Wenn es so weit ist, gebe ich Sahne, 20 Gramm Meerrettich für die Suppe und den Estragon dazu und lasse die Suppe noch mal fünf Minuten köcheln, bevor ich Knoblauch und Estragon herausnehme und die Suppe gründlich mixe und durch ein feines Sieb passiere. Für die Parmesanchips den Parmesan in vier dünnen Fladen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und acht bis zehn Minuten im vorgeheizten Rohr bei 170 Grad backen. Ich lasse die Suppe noch mal aufkochen und würze sie mit Pfeffer und Salz. Zum Schluss bestreue ich die Parmesanchips mit dem Rest Meerrettich, garniere sie mit Sellerieblättern und serviere sie zur Suppe.

► **Hans Jörg Bachmeier (53) ist seit 2004 Chefkoch im Restaurant Blauer Bock und hat seit 2012 eine Kochsendung im BR.**



## ZU TISCH, SCHÄTZCHEN...

### Die Lieblings-Lokale der tz-Redaktion

#### ► Oh Julia

Erst die Arbeit, dann das Vergnügen: Dachten sich auch die Redakteure Klaus Vick, Andreas Thieme und Nadja Hoffmann – und starteten ihren Feierabend im zentral gelegenen Oh Julia. Was sofort auffällt: Man wird freundlich begrüßt und muss nicht warten. Die Karte hält leckere Pizzen (ab 8,50 Euro) und moderne Bowls (ab 12,50 Euro) bereit, dazu gibt es edle Nudelgerichte wie Tagliatelle mit Freilandrind (14,50 Euro) oder Klassiker wie Lasagne (12,50 Euro). In der Edelstahltheke glänzen Antipasti (kleiner gemischter Teller für 13,50 Euro), die es auch in der veganen Variante gibt (11,50 Euro). Wir entscheiden uns für Pizza – und staunen: Der Boden ist kross, der Mozzarella geballt und frisch, das Tomatenmark geschmackig – dazu würziger



Andreas Thieme (li.) und Klaus Vick

Schinken oder Chili-Salami. Dazu passend: der Primitivo Merlot Tarantino IGT (0,2l für 5,90 Euro). Ein Traum. Oh, Julia! Wir kommen wieder. **► Oh Julia, Sendlinger Straße 12a, 80331 München, Tel. 089/215 52 46 20, Mo-Do: 10-00 Uhr, Fr-Sa: 10-1 Uhr, So: 12-23 Uhr.**

Schicken Sie uns Fotos  
Schreiben Sie uns einige Zeilen über Ihr Lieblingslokal an [essenund-trinken@tz.de](mailto:essenund-trinken@tz.de)