



Leseprobe

Andreas Schinharl, Frank Schoch

Mein Bayern

Neue Wege in der bayerischen Küche - Ausgezeichnet mit der Gold-Medaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands 2023 - Jetzt zum einmaligen Sonderpreis!

Bestellen Sie mit einem Klick für 19,99 €



Seiten: 304

Erscheinungstermin: 21. September 2022

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

Inhalte

- Buch lesen
- Mehr zum Autor

Zum Buch

Ausgezeichnet mit der Gold-Medaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands 2023

So schmeckt Bayerische Küche unverfälscht gut - Bayern 2.0

In seinem Buch erzählt Andreas Schinharl von den kulinarischen Streifzügen, auf denen er sich um die Zutaten für seine jährlich größte Herausforderung kümmert. Als Chef der Käfer Wiesn-Schänke ist es sein Anspruch, den Gästen der Münchner Feinschmecker-Institution jedes Jahr echte kulinarische Highlights aus Bayern zu servieren, die er ausschließlich mit regionalen Produkten zubereitet. Seine Philosophie, spannende Fakten und Hintergründe sowie die Einzigartigkeit der Lebensmittel und ihrer Geschichte vermittelt der Autor in sehr persönlicher Weise. Schlichte, traditionelle Speisen spielen in den über 80 Rezepten eine ebenso große Rolle, wie individuell komponierte Gerichte, die ihre bayerischen Wurzeln nicht verschweigen und von der Meisterschaft des Küchenchefs zeugen. Basis sind immer beste Grundzutaten, die je nach Saison natürlich frisch verarbeitet werden. Silvio Knezevic hat Menschen, Landschaften und Produkte kongenial fotografisch dokumentiert und seine Food-Fotos wecken den Appetit auf Bayern und seine einzigartigen Produkte. Das große Format und die hochwertige Ausstattung machen dieses Buch zu einem Must-have für alle Bayern-Fans, Genussreisende, Kochbuchsammler, Hobbyköche und jeden, dem die Erhaltung der vielfältigen Kulturlandschaft und des (kulinarischen) Kulturerbes Bayerns am Herzen liegt. Es ist praktisches Rezeptbuch, Reise- und Kultursachbuch sowie dekoratives Coffetable-Book in einem.

Michael Käfer

Die wichtigste Zutat ist der Mensch.

Ein Geleitwort

Als Andreas Schinharl 2006 zu Käfer kam, hat er uns schlagartig besser gemacht – kulinarisch und organisatorisch. Er kam aus der Schweiz von Reto Mathis, und das sagt schon viel. Bei Mathis auf der Corviglia in St. Moritz verdichtete sich in den Wintermonaten eine einmalige Mischung: Puristische Gerichte mit herausragend guten Zutaten, ständiger Trubel, wenig Raum, kaum Zeit, und das alles garniert mit einer gehörigen Prise Jetset.

Andreas hatte ich als Küchenchef für den VIP-Bereich des Berliner Olympiastadions während der Fußballweltmeisterschaft engagiert. Sein Ruf eilte ihm voraus, aber ich kannte ihn vorher nicht. Danach kam er ganz zu uns und legte sofort los: Mit unbändigem Ideenreichtum im Partyservice und ein Jahr später mit einer bodenständigen, geradezu knochentrockenen Pragmatik als Küchendirektor der Käfer Wiesn-Schänke, die mein Vater Gerd Käfer 1973 als Almhütte mit Originalhölzern eines alten Bauernhauses gegründet hatte. Seitdem sind wir immer weiter gewachsen und aus einem kleinen Haus mit 80 Plätzen wurden 1400 innen und 2000 im Gartenbereich. Hier die perfekte Küche aufzubauen, war eine riesige Herausforderung für alle Küchenchefs seit Beginn unserer Wiesnzeit. Heute gehen täglich bis zu 15.000 Gerichte über den Küchenpass.

Aber Andreas Schinharl kannte das ja: ständiger Trubel, wenig Raum, kaum Zeit. Im heißen historischen Herzen unserer Wiesn-Schänke ging es zu wie im Taubenschlag, und damit meine ich nicht nur unsere

überaus emsigen Kellnerinnen und Kellner. Es wurde auch ständig angeliefert, eingeräumt, ausgeräumt. Die Kühlhaustür war ständig in Bewegung, das konnte man besser machen. Und Andreas Schinharl machte es besser, mit seiner Erfahrung und einer Entscheidungsstärke, die er sich auch in vielen Jahren auf dem Straubinger Gäubodenvolksfest feingeschliffen hatte. Ein Beispiel: Er verlegte die Anlieferungen einfach gebündelt auf die Nachtstunden, dann, wenn man ziemlich entspannt auf die schlummernde Theresienwiese fahren kann – und er kartelte das mit jedem einzelnen Lieferanten aus. Ich mag die Stimmung in diesen besonderen Stunden, diese leicht müde aber vorfreudige Ruhe, und er mag sie auch. Denn er ist keiner, der das nur anweist, sondern er ist der, der jede Nacht persönlich auf seine Lieferanten wartet. Jede Wiesn-Nacht, 16 Tage lang, seit eineinhalb Jahrzehnten. Bei diesem Engagement werden Sie verstehen, dass ich es mit einem gewissen Amüsement registriere, wenn wieder einmal aufgeregte Gäste auf mich zustürmen, als wäre mir ein seltener Rassehund entlaufen. Dann wurde der Herr Schinharl in einer ruhigeren Minute in seiner Augustiner-Lieblingsbox gesichtet. Wie könnte ich es ihm verdenken?

Die Anlieferungen auf die Nacht zu konzentrieren, mag auf den ersten Blick ein marginaler Unterschied sein, tatsächlich ist es ein großer. Nun wird unsere Wiesn-Küche nie ein Zen-Tempel sein, aber unter der Obhut von Andreas Schinharl ist sie ein Ort leichtfüßiger Präzision. Das hat Folgen: Immer wieder erstaunt es mich, welch renommiertes Personal sich in

