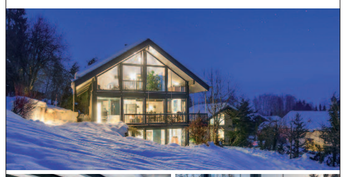
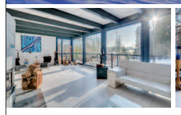
AIGNER IMMOBILIEN

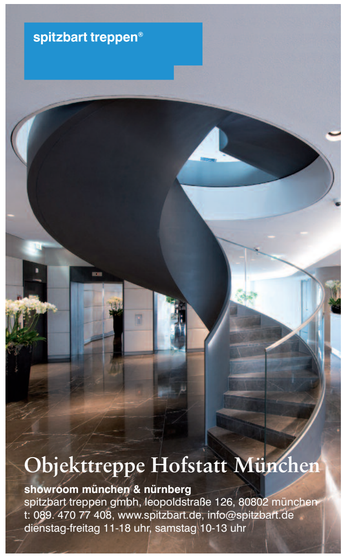




Eurasburg – Traumhafte Architektenvilla mit voll ausgestattetem Gästehaus

Ca. 280 m² Wohnfläche, ca. 3.127 m² Grund, hochwertige Bodenbeläge, moderne Einbauküche, gepflasterte Süd-Terrasse, umlaufender Südost-Balkon, Hanggarten, großer Schwimmteich, Kamin im Garten- und Erdgeschoss, Kaufpreis auf Anfrage | Objektnummer 32382

Hauptstraße 5a, 82319 Starnberg | Telefon (08151) 65 064 - 3002
oliver.kaiser@aigner-immobilien.de | www.aigner-immobilien.de



MIRBACH
AUTOMOBILE BIE BEGEISTERN

Autorisierter Service-Fachbetrieb
JAGUAR LAND-ROVER LOTUS
SCHUTTENBACH AUTOMOBILE IN ANZING
Fachbetrieb für historische Fahrzeuge
Freier spezialisierter Service-Fachbetrieb
ROLLS-ROYCE BENTLEY MORGAN LAMBORGHINI MASERATI FERRARI ...und Klassiker
Gutenbergstrasse 11 . 85646 Anzing bei München
Telefon 081 21/427-0 . info@schuttenbach-automobile.de
www.schuttenbach-automobile.de

Cevicheria Pez

vielfalt perus

Der würzige Duft von gebratenem Fisch empfängt uns bereits am Eingang der Cevicheria Pez, die – ein wenig versteckt in Schwabings Straßen – ausschließlich peruanische Spezialitäten serviert. Allen voran natürlich Ceviche, rohe Fischwürfel, die durch das Einlegen in Limettensaft gegart und mit Chili, Knoblauch, Ingwer, Staudensellerie sowie Koriander gewürzt werden. Ceviche werden meist kalt gegessen, etwa mit Zwiebeln, Süßkartoffelpüree und Canchita (frittierten Maiskörnern). Wir wählen als Vorspeise Tiraditos, Thunfisch-Sashimi in einer cremigen Tamarinden-Aal-Sojasoße, die wir auf Empfehlung von Kellner Romeo mit dem Löffel essen. Das sei wichtig, um gleichzeitig den Geschmack von Fisch und Soße auf der Zunge zu haben, erklärt er. Auf diese Aromenexplosion folgt eine raffinierte Eigenkreation des Küchenchefs Henry Cartulin, ein warmes, rosa gebratenes Lachs-Ceviche in gelber Tigermilch, das angenehm säuerlich schmeckt. Wie dieses Gericht richten sich einige der Speisen nach dem Tagesangebot, andere wie Hummer oder pikanter Meeresfrüchte-Reis gibt es immer. Passend zum maritimen Gesamtkonzept hat man die Einrichtung aus weißen Holzmöbeln und apricotfarbenen sowie ozeanblauen Samtpolstern komponiert und an eine Wand einen Bonito-Thunfisch gepinselt.
Cevicheria Pez, Occamstraße 26, München. Tel. 089/82969652, www.cevicheria-pez.de

guter fang

Die besten Fischrestaurants in München

Atlantik Fisch

Ein rotes Backsteinhaus im Schlachthofviertel, dekoriert mit Lichterketten und eingerahmt von Oleander, Olivenbäumchen und grünen Sträuchern: Hier hat mit dem Fischhandel von Peter Feigl vor 29 Jahren die Geschichte des heutigen Restaurant Atlantik begonnen. Seinen Freunden kredenzte der gelernte Koch schon damals gerne spontan die ein oder andere Köstlichkeit, stellte irgendwann zwei Bistrotische auf und verwandelte 1996 Kühlräume und Verkaufsfläche endgültig in ein Lokal. Fisch und Meeresfrüchte kommen noch heute jeden Tag fangfrisch aus der Bretagne. Hummer, Langusten sowie Taschenkrebse landen direkt im hauseigenen Salzwasserbecken, bevor sie kunstvoll angerichtet in der Suppe oder im Ganzen auf die Teller wandern. Je nach Jahreszeit spielt die Küche mit der Interpretation der Speisen. So präsentiert sich der Hummersalat mal frühlingshaft mit Spargel, mal exotisch an Mango-Passionsfrucht-Ragout auf einem Gurkenspiegel. Zu den Klassikern Thunfisch, Scampi oder Loup de mer vom Grill gesellen sich nach Tagesangebot z. B. Steinbutt oder Drachenkopf, die wie alle ganzen Fische im Atlantik traditionell vor den Augen der Gäste filetiert werden. Und während man hier die exquisitesten Gerichte genießt, hat man das Gefühl, entspannt daheim bei Freunden zu sitzen. Dafür sorgt nicht zuletzt die stets gut gelaunte Chefin Anja Feigl-von Borch, die alle Räumlichkeiten – von den dunkelrot-weiß gehaltenen Separees über die Orangerie bis hin zu den Terrassen – mit viel Liebe zum Detail und bunten Blumen dekoriert.
Atlantik Fisch, Zenettistraße 12, München.
Tel. 089/74790610, www.atlantik-muenchen.de

exquisit

LaxBar

nordisch

Oslo, Kopenhagen, Kungsholmen und Frøya – Wir befinden uns nicht etwa auf Recherchereise in Skandinavien, sondern bestellen unser Essen in einem Lokal, das (bis auf zwei vegetarische Salatkreationen) nur Lachs serviert. Besitzer Michael Blanz, den wir schon aus dem Herzog und dem The Grill kennen, hat sich für seine LaxBar mit drei skandinavischen Partnern zusammengetan, um den Fisch aus dem hohen Norden in seinen köstlichsten Facetten zu zelebrieren. Für ein stimmiges Gesamtbild hat er sogar das puristische Interieur eigens anfertigen lassen, die Barhocker stammen von einem dänischen Schreiner, die Glühbirnen aus Norwegen und die quadratischen Eichenholztische ebenso wie die Lampen aus Schweden. Serviert wird nur Rückenfilet des hochwertigen Frøya-Lachses von der gleichnamigen norwegischen Insel und das roh, gebeizt, kalt oder heiß geräuchert sowie punktgenau gegart. Die ersten drei Varianten kennt man, hier werden sie als Tatar, Sashimi oder Bites an verschiedenen Beilagen – in unserem Fall Apfel-Rote-Bete-Salat und Meerrettichcreme (Oslo) bzw. dreierlei Soßen und Toast (Kopenhagen) – auf schwarze Teller drapiert. Danach kosten wir einen süßlichen Lachs, der, mariniert in einer Melasse aus Honig und braunem Zucker (Kungsholmen), bei hoher Temperatur geräuchert wird. Dazu empfiehlt uns Barkeeper Florian Güttler einen dillfarbenen Danish Daiquiri mit Limette und Gurke, der wie viele seiner Cocktailkreationen auf dem Kümmelbranntwein Aquavit basiert. Erfrischend anders! **LaxBar, Oberanger 32, München. Tel. 089/45201714, www.laxbar.com**

Austernkeller

klassiker

Wer den Austernkeller in der Altstadt betritt, fühlt sich zurückversetzt in das Paris der 1970er-Jahre. Unter weinroten Gewölbedecken und umgeben von antiken Spiegeln und Gemälden sowie Wandtellern mit Krustentiermotiven und Fischen kredenzen Brigitte und Alexander Knobl seit 1974 französische Klassiker. Seit jeher legen sie größten Wert auf die Qualität der Zutaten, kaufen so oft wie möglich selbst auf dem Großmarkt ein und beziehen Fines de Claire, Belon oder Tsarskaya ganzjährig frisch aus der Bretagne. Diese thronen dann neben Muscheln, Scampi und Taschenkrebs auf der opulenten Meeresfrüchteplatte oder werden solo mit Sauce à l'échalote serviert. Ebenso ein Genuss wie der Hummer Thermidor oder die würzige Bouillabaisse mit üppiger Einlage an Sauce Rouille. Fisch und Meeresfrüchte sind zweifelsfrei die Parade-Disziplin des Restaurants, das aber auch mit perfekt gegrillter Foie gras, gratinierter Zwiebelsuppe und Weinbergschnecken in Knoblauchbutter einen authentischen Happen Frankreich nach München holt.
Austernkeller, Stollbergstraße 11, München. Tel. 089/298787, www.austernkeller.de

fischmarkt-flair

Feinkost Käfer

Etwas verborgen hinter Obst und Gemüse liegt die Fischabteilung im Käfer Feinkostladen. In großen gläsernen Vitrinen werden hier die fangfrischen Fische, Muscheln und Meerestiere – alle frisch vom Pariser Großmarkt Rungis – präsentiert. Prominent liegt stets der Catch of the Week aus: ein besonderer saisonaler Fisch, der meist Seltenheitswert in den Fischtheken Münchens hat. Herzstück der Abteilung ist der große Steintisch für bis zu zehn Personen, einladend gedeckt und mit bestem Blick in die Auslage. Der perfekte Platz, um während der Öffnungszeiten des Feinkostladens zu genießen, was zuvor von den Käfer Köchen zubereitet wurde: etwa die hausgemachte Bouillabaisse, ein halber Hummer mit Cocktailsauce, ein paar Austern, Sushi oder Matjes. Nebenbei kann man hier bei einem Glas Champagner den Meistern beim Filetieren zusehen, bekommt Tipps für die perfekte Zubereitung von Jakobsmuscheln und lässt sich einfach inspirieren. Der Steintisch eignet sich auch ganz wunderbar für kleine Events.
Käfer Feinkostladen, Prinzregentenstr. 73, München.
Tel. 089/4168-221, www.feinkost-kaefer.de

KITZEROW KERAMIK GmbH
ÜBER 4000 EXPONATE AUS DER GANZEN WELT
Die aufwendigste Ausstellung Bayerns.
Auf drei Etagen und über 1000 m² Ausstellungsfläche

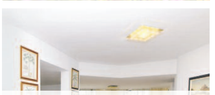
KITZEROW KERAMIK GmbH
Bodenschneid Straße 7, 83714 Miesbach
Tel. 08025/3044, info@kitzerow-keramik.de
www.kitzerow-keramik.de

Unsere Frühjahrs-Highlights:
Eichler® Immobilien seit 1974

Parkgrundstück
in Baldham-Vaterstetten

Baugrundstück
in Icking / Ammersee

Altbauwohnung
in Neuhausen



Luxuswohnung
im Herzogpark

Berghotel
in den bayer. Alpen

45 Jahre Eichler

Weitere Informationen auf Anfrage, oder besuchen Sie uns im Käfer-Haus / III. OG

Eichler Immobilien GmbH
Immobilien | Hausverwaltung | Sachverständige
info@eichler.de | 089 45 50 50 0 | www.eichler.de

Fisch Witte

Gerade noch in der Auslage und keine 30 Minuten später auf dem Teller: Wer will, sucht sich bei Fisch Witte am Viktualienmarkt im Geschäft das aus, was er im Bistro nebenan essen möchte. Das ist je nach Jahreszeit eine knusprige Scholle oder ein saftiger Rotbarsch, die mit Rosmarinkartoffeln, Marktgemüse oder Salat serviert werden. Natürlich stehen auch wechselnde Tagesgerichte und verschiedene Klassiker wie Miesmuscheln in Weißweinsoße oder Thunfischfilet in Sesamkruste zur Wahl. Bei den Gästen am beliebtesten sind die klare Fischsuppe mit reichlich Einlage und die drei Spaghettigerichte mit Meeresfrüchten, Gambas oder Vongole. Letzteres ist übrigens auch der Favorit von Chefin Hella Witte, die 1985 gemeinsam mit ihrem Mann ein

f(r)isch am markt

kleines Standl am Viktualienmarkt übernahm und mit dem Verkauf von frischem Fisch, Herings-, Matjes- und Lachssemmeln begann. Nach und nach erweiterten sie den Betrieb, bis vor 15 Jahren ein Bistro samt Austernbar hinzukam und das heutige Feinkostgeschäft entstand. Seitdem kann man hier nicht nur einkaufen, sondern ab 11 Uhr (wochentags bis 18 Uhr & samstags bis 16 Uhr) an der Theke, unter den azurblauen Markisen im Wintergarten oder im Freien zum Essen Platz nehmen und das bunte Markttreiben genießen. Dazu trinkt man am besten ein gutes Glas Wein oder prickelnden Champagner.

Fisch Witte, Viktualienmarkt 9, München. Tel. 089/222640, www.fisch-witte.de

aromatisch saftig

Salzkruste

Die Salzkruste in Schwabing ist kein typisches Fischrestaurant. Vielmehr ist sie – wie der Name schon vermuten lässt – bekannt für ihre Spezialitäten in Salzkruste. Und zu diesen gehört, neben dem Rinderfilet, der Fisch. Mal Eismeer-Saibling, mal Wildfang-Steinbutt, mal Seeteufel oder Adlerfisch, je nach Tagesangebot. Vor fünf Jahren haben Marco Toteda und Manuel Gros ihr kleines Restaurant mit nur 34 Sitzplätzen eröffnet. Gros, der Küchenchef, hat bei Karl Ederer gelernt, Toteda, der Gastgeber und BWLer, konnte schon früh im Restaurant seines Vaters (das Arte in Tavola in der Maxvorstadt) Erfahrung sammeln. Ihren Küchenstil beschreibt er als „eine Fusion aus deutsch-französisch-mediterran mit asiatischem Touch". Beide haben ein Faible für grobe Meersalze und so wird zu den Gerichten stets auch ein kleines „Salzmenü" zum sparsamen Dazu-Würzen serviert, etwa Fleur de Sel Hibiskus, Ingwer und Zitronengras zum Fisch. Der wiederum wird ebenfalls im Salzmantel, einer Mischung aus grobem Meersalz und Eiweiß bzw. Wasser, gegart, verliert so während der Zubereitung nur sehr langsam Flüssigkeit und kommt in unserem Fall neben einem Dreierlei von der Zwiebel, roh mariniertem Fenchel und Safranschaum mit einem Aroma und einer Saftigkeit auf den Tisch, die noch lange begeistern. Gekocht wird hier nach Intention, immer frisch und möglichst schonend. So haben es die beiden Gastronomen geschafft, in den letzten Jahren eine beständig wachsende Fangemeinde aufzubauen, die nicht nur die gehobene Küche, sondern auch die intime, entspannte Atmosphäre schätzt.

Salzkruste, Georgenstraße 45, München. Tel. 089/24290953, www.salzkruste.de

Pescheria

Pamela und André Bahlo haben mit ihrer Pescheria den Flair einer portugiesischen Hafentaverne mitten ins Glockenbachviertel geholt. Hier ist das Fischessen unkompliziert, das Angebot schlicht, aber keinesfalls einfach und das Besondere: die Transparenz. In der Vitrine liegt auf Eis, was morgens frisch gekauft wurde und später auf dem Teller landet. Unter Leitung von Marc Leising stehen drei Zubereitungsarten für das jeweilige Fisch-Tagesangebot zur Wahl: natur vom Lavasteingrill, in Salzkruste oder nach provenzalischer Art mit einer leichten Weißwein-Zitronensoße. Dazu werden Salat, mediterranes Gemüse oder spanische Patatas fritas gereicht. Ein Brotkorb mit frischem Weißbrot versteht sich von selbst, feines Fleur de Sel steht auf jedem Tisch zum individuellen Nachwürzen bereit. Delikate Vorspeisen wie etwa die gegrillten Jakobsmuscheln mit Kürbis-Chutney, eine kleine Auswahl an Risotto und Pasta und feine Desserts wie das Duetto von Maracuja- und Schokoladenmousse runden die Karte ab. Das Ambiente der Pescheria ist lässig und wird bestimmt durch weiß geflieste Wände, unterbrochen von typisch portugiesischen Keramikfliesen in Blautönen. Farbenfrohe Fischkonservendosen aus aller Welt schmücken die hölzernen Wände und viele der 40 Sitzplätze bieten einen Einblick in das Herzstück, die Küche.

lässig

Pescheria, Fraunhoferstr. 13, München. Tel. 089/24214027, www.pescheria.de

HOF GUT ALT SOLLN

2. BAUABSCHNITT

Nach dem erfolgreichen Auftakt des Hof Guts Alt-Solln in der Bleibtreustraße 11 findet das Gesamtprojekt eine würdige Fortsetzung: Direkt gegenüber dem 1. Bauabschnitt mit restauriertem Bauernhaus sowie neu errichteten Wohnungen und Stadthäusern entsteht in der Bleibtreustraße 10 ein weiteres Wohnensemble: Sechs Häuser, die sich vis à vis dem ehemaligen Sollner Ortskern, mit dem aus dem 15. Jahrhundert stammenden Alt-Sollner Kircherl, respektvoll positionieren. Eine unwiederbringliche Gelegenheit für Sie, hier im traditionsbewussten Alt-Solln ein stilvolles Zuhause zu finden. Lebensqualität bedeutet hier ein Zusammenspiel von Tradition aktueller Wohnkultur und Nähe zur Natur.

Besuchen Sie uns im Infobüro, Sonntag von 13–17 Uhr in der Bleibtreustr. 10, oder vereinbaren Sie Ihren persönlichen Termin.

TEL.:089/2102876
www.domino-muc.de
DOMINO

1

2

3

4

5

7

„Einmal Sorbet, bitte!"

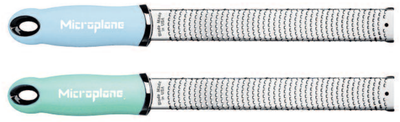
8

6

9

11

10



12

1- „Pastell" von Zassenhaus gibt es als Salz- oder Pfeffermühle mit jeweils sechs Mahlstufen, 30 €. *F.S. Kustermann, Viktualienmarkt 8, München. Tel. 089/237250, www.kustermann.de* 2- Champagnerflöten „Polka" aus mundgeblasenem Glas mit Perlglanz. Von LSA International, 4er-Set 42 €. *www.amara.com* 3- Analoguhr auf der einen, Küchenwaage auf der anderen Seite. Von Wesco, 83 €. *AmbienteDirect Store, Lenbachplatz 3, München. Tel. 089/200600400, www.ambientedirect.com* 4- Den Korkenzieher „Alessandro M." hat der Mailänder Designer Alessandro Mendini als Selbstporträt entworfen, 36 €. *Alessi Store, Fünf Höfe, Theatinerstraße 15, München. Tel. 089/20001380, www.alessi.com* 5- So schön retro: Die Milchkanne aus Emaille von Riess ist in drei verschiedenen Varianten erhältlich, ab 41 €. *Das Kochgut, Max-Weber-Platz 8a, München. Tel. 089/4702806, www.das-kochgut.de* 6- Formschön und tropffrei: die eukalyptusgrüne Isolierkanne „Vacuum" von Eva Solo, 60 €. *Oberpollinger, Neuhauser Straße 18, München. Tel. 089/290230, www.oberpollinger.de* 7- Die Zitruspresse mit Holzgriff aus der Leo-Kollektion ist ein cleverer Küchenhelfer. Von Berghoff, 12 €. *F.S. Kustermann, Viktualienmarkt 8, München. Tel. 089/237250, www.kustermann.de* 8- Mit dem verschiebbaren Ring wird der Schneebesen „Beater" platzsparend gebündelt. Von Normann Copenhagen, 16 €. *Oberpollinger, Neuhauser Straße 18, München. Tel. 089/290230, www.oberpollinger.de* 9-Für langsames, schonendes Kochen: gusseiserner Topf von Sambonet in Terrakotta-Optik, 130 €. *designfunktion, Leopoldstraße 121, München. Tel. 089/3063070, www.designfunktion.de* 10- Parmesan, Ingwer oder Orangenschale verwandelt die „Zester-Reibe" in feinste Späne. Von Microplane, 22 €. *Feinkost Käfer, Prinzregentenstraße 73, München. Tel. 089/4168310, www.feinkost-kaefer.de* 11- Cutipol fertigt in Portugal nach alter Handwerkstradition Besteck. Hier: 24-teiliges Set „Goa", 426 €. *www.amara.com* 12- Unser neuer Liebling von Smeg: die Filterkaffee-Maschine im 1950er-Jahre-Stil, 189 €. *Smeg Küchenstudio, Hans-Sachs-Straße 22, München. Tel. 089/45248473, www.smeg.de*